



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Embalagens	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 60h	Código: SUP.2939
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: NSA	% EaD: NSA
Ementa: Estudo das definições, funções, requisitos e características de embalagens de alimentos. Descrição e caracterização dos tipos, da composição, das propriedades, dos processos de fabricação e da aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas, além do estudo da interação com alimento e importância do controle de qualidade e legislação destas. Aprofundamento na legislação pertinente a rotulagem.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Embalagens

- 1.1 Definições de embalagens
- 1.2 Funções e requisitos das embalagens
- 1.3 Classificação e materiais para embalagens de alimentos

UNIDADE II – Embalagens Metálicas

- 2.1 Tipos de embalagens
- 2.2 Processos de fabricação
- 2.3 Tipos de revestimentos
- 2.4 Interação alimento-embalagem
- 2.5 Controle de qualidade/ Legislação

UNIDADE III – Embalagens de Vidro

- 3.1 Origem, composição e propriedades do vidro
- 3.2 Produção do vidro e formação de recipientes
- 3.3 Tipos de embalagens
- 3.4 Interação alimento-embalagem
- 3.5 Controle de qualidade/ Legislação

UNIDADE IV – Embalagens Celulósicas

- 4.1 Tipos de materiais
- 4.2 Tipos de embalagens
- 4.3 Processos de fabricação
- 4.4 Interação alimento-embalagem
- 4.5 Controle de qualidade/ Legislação

UNIDADE V – Embalagens a Base de Polímeros

- 5.1 Matérias-primas, produção e classificação dos polímeros
- 5.2 Propriedades dos polímeros
- 5.3 Tipos de embalagens plásticas e filmes flexíveis
- 5.4 Embalagens Laminadas
- 5.5 Os plásticos e o meio ambiente
- 5.6 Interação alimento-embalagem



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

5.7 Controle de qualidade/ Legislação

UNIDADE VI – Rotulagem

6.1 Informação Nutricional Obrigatória

6.2 Informação Nutricional Complementar

6.3 Normas de rotulagem e especificações

6.4 Elaboração do rótulo de um produto alimentício

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1994. 652p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602p.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, SP: Nobel, 2008. 511p.

Bibliografia complementar

BRIZIO, A. P. **Embalagens ativas e inteligentes: tecnologias emergentes para o controle dinâmico da qualidade de alimentos**. Rio Grande, RS: FURG, 2014. 96p.

CARVALHO, M. A. **Engenharia de embalagens: uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem**. São Paulo, SP: Novatec, 2008. 284p.

DIHLMANN, C. **Tecnologia dos plásticos: livro texto e de exercícios**. São Paulo, SP: Blücher, 1995. 205p.

MAIA, S. B. **O Vidro e sua Fabricação**. Rio de Janeiro, RJ: Interciência. 2003. 211p.

MESTRINER, F. **Gestão Estratégica de Embalagem: uma ferramenta de competitividade para sua empresa**. São Paulo, SP: Editora Pearson, 2007. 176p. (livro eletrônico).