



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

<b>DISCIPLINA: Tecnologia de Embalagens</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2016/1	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária total:</b> 75h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.144
<b>Ementa:</b> Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas, outras. Interação embalagem / alimento. Rotulagem. Controle de qualidade e legislação.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Embalagens

- 1.1 Conceito de embalagem
- 1.2 Finalidades e características
- 1.3 Principais embalagens para fins alimentares

### UNIDADE II – Embalagens Metálicas

- 2.1 Tipos de embalagens
- 2.2 Processos de fabricação
- 2.3 Tipos de revestimentos

### UNIDADE III – Embalagens de Vidro

- 3.1 Composição e propriedades do vidro
- 3.2 Fabricação do vidro e formação de recipientes
- 3.3 Tipos de embalagens

### UNIDADE IV – Embalagens Celulósicas

- 4.1 Tipos de materiais
- 4.2 Tipos de embalagens
- 4.3 Processos de fabricação

### UNIDADE V – Embalagens Laminadas

- 5.1 Tipos de materiais
- 5.2 Tipos de embalagens
- 5.3 Processos de fabricação

### UNIDADE VI – Interação Alimento-Embalagem

- 6.1 Embalagens e o meio ambiente
- 6.2 Interação com o alimento e vida-de-prateleira

### UNIDADE VII – Rotulagem

- 7.1 Normas de rotulagem e especificações
- 7.2 Códigos de barras
- 7.3 Rotulagem e corrosão externa



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

## UNIDADE VIII – Controle de Qualidade de Embalagens e Legislação

### 8.1 Análises físicas e químicas

### 8.2 Legislação pertinente

#### **Bibliografia básica**

CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. **Embalagens para Indústria Alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 652p.

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

#### **Bibliografia complementar**

JAIME, S.B.M.; DANTAS, F.B.H. **Embalagens de Vidro para Alimentos e Bebidas: Propriedades e Requisitos de Qualidade**. Campinas: CETEA/ITAL, 2009. 223p.

KOTLER, P. **Marketing para o Século XXI**. São Paulo: Futura, 2000.

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

MICHAELI, W.; GREIF H.; KAUFMANN, H.; VOSSEBÜRGER, F.J. **Tecnologia dos Plásticos**. São Paulo: Edgar Blücher, 1995. 205p.

NEGRÃO, C.; CAMARGO, E. **Design de Embalagens – Do Marketing à Produção**. São Paulo: Novatec Editora, 2008. 320p.