

Programa Analítico de Disciplina

CAL 490 - Embalagem de Alimentos

Campus Rio Paranaíba -

Catálogo: 2021

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Semestres: II

Objetivos

Objetiva estudar a importância das embalagens na industrialização, distribuição, comercialização e consumo dos alimentos, por meio da abordagem de conceitos de marketing e das características, vantagens e desvantagens, meios de produção e das propriedades dos principais materiais utilizados para embalagens de produtos alimentícios.

Ementa

Introdução às embalagens de alimentos. Marketing aplicado às embalagens de alimentos. Legislação sobre rotulagem de alimentos. Legislação sobre materiais, superfícies e equipamentos em contato com alimentos. Embalagens metálicas. Embalagens plásticas. Embalagens de vidro. Embalagens celulósicas.

Pré e correquisitos

CAL 330

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Alimentos	6

Oferecimentos optativos

Não definidos

CAL 490 - Embalagem de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução às embalagens de alimentos 1. Histórico, conceito e funções 2. Marketing	4h	0h	0h	0h	4h
2. Legislação de embalagens de alimentos 1. Legislação sobre rotulagem de alimentos 2. Legislação sobre materiais, superfícies e equipamentos em contato com alimentos.	4h	0h	0h	0h	4h
3. Embalagens metálicas 1. Conceitos 2. Classificação 3. Propriedades 4. Interação embalagem x alimento 5. Técnicas de produção e transformação 6. Vernizes 7. Novos desenvolvimentos e tendências	6h	0h	0h	0h	6h
4. Embalagens plásticas 1. Conceitos 2. Classificação 3. Propriedades 4. Interação embalagem x alimento 5. Técnicas de produção e transformação 6. Novos desenvolvimentos e tendências 7. Embalagens ativas	6h	0h	0h	0h	6h
5. Embalagens de vidro 1. Conceitos 2. Classificação 3. Propriedades 4. Interação embalagem x alimento 5. Técnicas de produção e transformação 6. Novos desenvolvimentos e tendências	4h	0h	0h	0h	4h
6. Embalagens celulósicas 1. Conceitos 2. Classificação 3. Propriedades 4. Interação embalagem x alimento 5. Técnicas de produção e transformação 6. Novos desenvolvimentos e tendências	6h	0h	0h	0h	6h
7. Avaliação Visual de Embalagens Metálicas	0h	2h	0h	0h	2h
8. Determinação do Tamanho do Grão de Estanho e sua Quantificação em Folha-de-Flandres	0h	2h	0h	0h	2h
9. Controle de Qualidade de Verniz em Folhas Metálicas	0h	4h	0h	0h	4h
10. Avaliação da Resistência de Materiais Envernizados a Ácidos	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: E5FY.ZV46.K5PY

Orgânicos					
11. Exame de Recrvação	0h	2h	0h	0h	2h
12. Identificação de Vernizes	0h	2h	0h	0h	2h
13. Determinação da Espessura e Gramatura de Materiais Flexíveis	0h	2h	0h	0h	2h
14. Determinação da Permeabilidade de Filmes Flexíveis ao Vapor de Água	0h	2h	0h	0h	2h
15. Determinação da Permeabilidade de Filmes Flexíveis a Gases	0h	2h	0h	0h	2h
16. Identificação de Materiais Flexíveis por Métodos Subjetivos	0h	2h	0h	0h	2h
17. Produção de Filmes e Caracterização	0h	6h	0h	0h	6h
18. Verificação de Fechamento Hermético em Embalagens Cartonadas	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Debate mediado pelo professor
Prática	Desenvolvimento de projeto, Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática executada por todos os estudantes, Prática investigativa executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

CAL 490 - Embalagem de Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ARAUJO, Rita de Cássia Zanúncio; CAMILO, Assunta Napolitano. Embalagens : design, materiais, processos, máquinas e sustentabilidade: coordenação geral: Assunta Napolitano Camilo. São Paulo: Instituto de Embalagens, 2011. 339 p.	2
RABELLO, Marcelo. Aditivação de termoplásticos. São Paulo: Artiber, 2013. 357 p.	2
TWEDE, Diana; GODDARD, Ron; CANEVAROLO JR., Sebastião V. Materiais para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010. xxx, 171 p.	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. Brasília, DF: EMPRAPA, Editora Técnica, 2012.	0
CANEVAROLO Jr, S. V. Ciências dos polímeros: um texto básico para tecnólogos e engenheiros. São Paulo, Artliber Editora, 2002.	0
JAIME, S.B.M.; DANTAS, F.B.H. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade. CETEA/ITAL, 2009. 223 p.	0
MOURAD, A.L.; GARCIA, A.E.; BORDIN, M.R.; ARDITO, E.F.G. Embalagens de papel, cartão e papelão ondulado. Campinas: CETEA/ITAL, 1999. 282 p.	0
SARANTÓPOULOS, C.I.G.L. et al. Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagem (CETEA)/ Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), 2002. 267 p.	0