



PROGRAMA DE DISCIPLINA

Embalagem de alimentos

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: T.ALI605	Créditos: 03	Carga Horária: 60 horas-aula	Tipo: Obrigatória
-------------------------	---------------------	-------------------------------------	--------------------------

Turma:	Semestre: 2023-2
---------------	-------------------------

Professor: Aroldo Arévalo Pinedo	Matrícula: 1429103
---	---------------------------

1 EMENTA

Definição e história da embalagem para alimentos. Tipos de embalagens: Plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro. Estabilidade de alimentos embalados e cálculos de vida de prateleira. Sistemas de embalagem: Assépticas, atmosferas modificadas, vácuo. Embalagens ativas e inteligentes.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Conhecer os diferentes materiais utilizados em alimentos.

2.2 Objetivos Específicos

- Conhecer os diferentes tipos de embalagem para alimentos
- Compreender a forma de determinação da vida de prateleira de alimentos
- Realizar cálculos de dimensionamento de embalagens

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1- Definição e funções da embalagem para alimentos
- 2 – Classificação das embalagens
- 3- Determinação da vida de prateleira de alimentos
- 4 – Tipos de embalagens: plásticos, metálicas, celulósicas e de vidro
- 5- Sistemas de embalagens: Assépticas, atmosferas controladas e vácuo
- 6 – Embalagens ativas e inteligentes
- 7 – Tipos de biopolímeros
- 8 – Embalagens flexíveis

14 - Processamento de frutas e hortaliças minimamente processadas

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

Aulas expositivas, aulas práticas como complemento da teoria e apresentação de seminário em grupo.

4.2 Avaliação

- Será feita através de provas, seminário e relatório de aula prática.

Item avaliativo	Valor	Peso
Prova	10,0	4
Seminário	10,0	1
Relatórios	10,0	1
Total	10,0	10,0

Nota semestre = $(N1+N2)/2$

Onde: $N1 = P1$ e $N2 = (P2 + NR + S)/3$

$P1$ e $P2$ = Provas; NR = nota relatórios aula prática; S = nota seminário.

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

- GOMES, C. A.; POUSADA, S. **Embalagens para a indústria alimentar**. Edit. Ciência e técnica, Lisboa, 2003, 609p.
- JORGE, N. **Embalagens para alimentos**. Edit. Cultura acadêmica, Viçosa, 2013, 194p.
- SARANTOPOULOS, C. L. G. L; TEIXEIRA, F. G. Embalagens plásticas flexíveis: Principais polímeros e avaliação das propriedades. Edit. ITAL/cetea, 2017, 432p.

5.2 Complementar

- BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos vol. 3**. São Paulo: Editora Atheneu, 1998. 317p.
- OETTERER, M.; REGITANO-D´ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Ed. Manole, 2006. 612 p.

Prof. Dr. Aroldo Arévalo Pinedo
Matrícula 1429103