



PROGRAMA DE DISCIPLINA

Embalagem de alimentos

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: T.ALI605 | **Créditos:** 03 | **Carga Horária:** 45 horas-aula | **Tipo:** Obrigatória

Turma: | **Semestre:** 2023-1

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

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

As aulas serão ministradas no formato on-line na sua totalidade.

4.2 Avaliação

- Será feita através de provas e seminário .

| Item avaliativo | Valor | Peso |
|------------------------|--------------|-------------|
| Prova (P) | 10,0 | 1 |
| Seminário (S) | 10,0 | 1 |
| Total | 10,0 | 10,0 |

Nota semestre = $(P + S)/2$

Onde:

P =Nota de provas; S =Nota de 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