

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
FACULDADE DE FARMÁCIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM  
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO	NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
PGALI0035	EMBALAGENS E INOVAÇÕES	PGALI

  

CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
30	-	2 créditos		

EMENTA

Descrever e estudar o sistema embalagem em todos os seus aspectos, incluindo materiais de embalagem, legislação, rotulagem, sistemas de embalagens e estabilidade de alimentos, características técnicas dos materiais e dos requisitos de proteção dos produtos acondicionados, correlacionar vida de prateleira de um alimento com a embalagem, e interações com o produto e inserção no mercado de alimentos e suas tendências. Descarte inadequado, meio ambiente, biodegradabilidade, desenvolvimento de novas embalagens, embalagens ativas e inteligentes, embalagens comestíveis, tendências e desafios.

OBJETIVOS

Conhecer as funções e diferentes materiais das embalagens, bem como tipos e aplicações das mesmas com enfoque na indústria de alimentos. Compreender a necessidade da regulamentação (legislações) na área.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Importância e funções da embalagem. Tipos de embalagens. Classificação das embalagens primárias, secundárias e terciárias. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Transformações física, química e microbiológicas. Legislação. Rotulagem. Produção e controle de qualidade das principais classes de embalagens para acondicionar alimentos: metálicas, vidro, flexíveis, laminadas, celulósicas. Interação entre embalagem e alimento, e migração de componentes da embalagem para o alimento. Relação entre vida de prateleira de alimentos e embalagem. Envase de alimentos e fechamento das embalagens. Embalagens assépticas, embalagens com atmosfera modificada, embalagens ativas e bioativas, embalagens inteligentes, embalagens biodegradáveis, descarte e meio ambiente. Embalagens comestíveis. Desenvolvimento de novas embalagens e tendências e desafios.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Aulas expositivas utilizando equipamento audiovisual. Discussão de artigos científicos publicados em periódicos indexados.

AValiação DA APRENDIZAGEM

30 a 50% de atividades de seminários; 50 a 70 % prova.

REFERÊNCIAS

- ANYADIKE, N. Embalagens flexíveis. Coleção Quattor. 2010. 154p. v. 1.
- CABRAL, A. C.D. et al. Embalagens de produtos alimentícios. São Paulo: Governo
- CALLISTER, W.D. Jr. Ciência e engenharia de materiais - uma introdução. 7. Ed. LTC, 2008.
- CASTRO, A.G.; POUZADA, S. Embalagens para a indústria alimentar. Editora Instituto Piaget, 2003. 610p.
- CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989.
- COLES, R.E. Estudo de embalagens para o varejo. Coleção Quattor. 2010, 146 p. v. 4.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª Edição, Rio de Janeiro: Atheneu. 2001. 652p.
- FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. ed. Artmed, 2006.
- GARCIA, E.E.C. Embalagens plásticas flexíveis. CETEA: ITAL. 2002. 267p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos. Princípios e aplicações. SP: Nobel, 2008. 511p.
- KADOYA, T. Food packaging. São Diego: Academic Press. 1999.
- MOORE, G. Nanotecnologia em embalagens. Coleção Quattor. 2010, 114p. v. 2.
- OLIVEIRA, L. M. de. Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade. Campinas, SP:
- ORTIZ, SYLVIO ALVES; INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (SP). Manual de legislação de embalagens para alimentos
- ROBERTSON, G. L. Food packaging: Principles and practice. New York: Marcel Dekker, 1992. 876p.
- SARANTÓPOULOS, C. I.; OLIVEIRA, L. M. de; CANAVESI, É. Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. Campinas:
- SHACKELFORD, J.F. Introduction to materials science for engineers. 7. ed. New York: PrenticeHall, 2008.
- STEWART, B. Estratégias de design para embalagens. Coleção Quattor. 2010. 210p. v. 5.
- TWEDE, D.; GODDARD, R. Materias para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010, 171 p.
- Periódicos da Capes: