



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 230	NOME: EMBALAGENS DE ALIMENTOS
CRÉDITOS: 02 (T-02 P-00)	Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:
Conhecer as propriedades dos diversos materiais de embalagens e suas interações com alimento e ambiente para posterior seleção da mesma.

EMENTA:
História, conceito e funções. Embalagens metálicas: técnicas de fabricação de latas, tipos e tampas. Recipientes de vidro. Embalagens plásticas. Embalagens convertidas. Papel, papelão e cartões. Curvas de sorção de produtos desidratados. Vida de prateleira. Embalagens para transporte: contêineres, paletes, madeira e papelão. Legislação brasileira e ISO para embalagem, acondicionamento e transporte.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1- Introdução;
- 2- Embalagens metálicas;
- 3- Embalagens celulósicas;
- 4- Embalagens plásticas;
- 5- Embalagens laminadas;
- 6- Embalagens de vidro;
- 7- Embalagens comestíveis;
- 8- Embalagens de transporte e distribuição;
- 9- Aplicações de embalagens em diversos segmentos alimentícios;
- 10- Vida de prateleira de produtos alimentícios;

- 11- Tecnologias de acondicionamento;
- 12- Tendências mundiais;
- 13- Código de barras.

BIBLIOGRAFIA:

1. DANTAS et al. Embalagens de Alimentos-FTP-Campinas.
2. GRIFFIN, R.C. & SACHAROW, S. Principles of package development, Westport, AVI, 1979.
3. ITAL/SBCTA- Novas tecnologias de acondicionamento de Alimentos- 1988
4. ITAL/CETEA- Interação de embalagens metálicas com produtos alimentícios. 1989
5. MADI et al. Embalagens Flexíveis. Campinas/SP, ITAL, 1978
6. MADI et al. Embalagens metálicas. Campinas/SP, ITAL, 1978
7. BUREAU, G. & MULTON, J.L. Embalaje de los alimentos de gran consumo. Acribia, 1995.
8. PAINE, F. & PAINE, H. Manual de envasado de Alimentos. A. Madrid Vicente Ediciones, 1994.gty46597i7ji