

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: EMBALAGENS		
Código:		Carga Horária Total: 40 h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Sem pré-requisito		Semestre: 03
CH Teórica: 36h		CH Prática: 0
CH Presencial: 40h		CH não presencial: 0
PCC: 0	EXTENSÃO: 4h	PCC/EXTENSÃO: 0
EMENTA		
<p>Origem e desenvolvimento. Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Materiais para embalagens: tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas, entre outras. Interação embalagem/ alimento. Embalagens e meio ambiente. Rotulagem. Controle de qualidade e legislação.</p>		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a importância da indústria de embalagens para alimentos; 2. Conhecer a evolução das embalagens na indústria alimentícia; 3. Definir e caracterizar quais os requisitos de embalagens para alimento; 4. Conhecer as embalagens fabricadas a base de celulose, metálicas, plásticas e de vidro; 5. Analisar como é feito o controle de qualidade das embalagens; 		

6. Compreender os impactos da indústria de embalagens de alimentos para o meio ambiente e as alternativas para minimizar os prejuízos ambientais.

PROGRAMA

1. Introdução sobre embalagens para alimentos.
 - 1.1. Definição e Função;
 - 1.2. Importância;
 - 1.3. Classificação;
 - 1.4. Requisitos básicos para o desenvolvimento de embalagens;
 - 1.5. Tipos de interações embalagens/alimento;
 - 1.6. Desenvolvimento de embalagens;
2. Embalagens metálicas.
 - 2.1. Propriedades e características;
 - 2.2. Interação embalagem/alimento;
 - 2.3. Processos de fabricação;
 - 2.4. Controle de qualidade;
 - 2.5. Embalagens metálicas e o ambiente;
3. Embalagens de vidro.
 - 3.1. Propriedades e características;
 - 3.2. Interação embalagem/alimento;
 - 3.3. Processos de fabricação;
 - 3.4. Controle de qualidade;
 - 3.5. Embalagens de vidro e o ambiente;
4. Embalagens plásticas.
 - 4.1. Propriedades e características;
 - 4.2. Interação embalagem/alimento;
 - 4.3. Processos de fabricação;
 - 4.4. Controle de qualidade;
 - 4.5. Embalagens plásticas e o ambiente;

5. Embalagens celulósicas.
 - 5.1. Propriedades e características;
 - 5.2. Interação embalagem/alimento;
 - 5.3. Processos de fabricação;
 - 5.4. Controle de qualidade;
 - 5.5. Embalagens celulósicas e o ambiente;
6. Tendências e Alternativas do setor de embalagens de alimentos;
7. Rotulagem de Alimentos.
 - 7.1. Requisitos legislativos vigentes para rotulagem de embalagens de alimentos.
8. Uso do braile e da libras como fator de acessibilidade comunicacional.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, seminários, discussão de artigos científicos, visita técnica, aplicação de quizzes, competições digitais, entre outros.

As atividades serão desenvolvidas na sala de aula, em indústrias e ambientes virtuais

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Legislações pertinentes.

Recursos audiovisuais.

Plataformas digitais de ensino.

Artigos científicos

Vídeos explicativos disponíveis na Internet

Quizzes elaborados através dos aplicativos como quizz, socrative, google forms, kahoot, etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina se dará em seus aspectos quantitativos através de avaliação individuais e em grupos, com caráter diagnóstico, formativo e somativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Alguns critérios a serem avaliados são:

Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos, avaliações escritas ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo.

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Frequência/ Assiduidade.

As avaliações seguirão o preconizado no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. AZEREDO, Henriette M. C. de (Ed.). **Fundamentos de Estabilidade de Alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Brasília: Embrapa, 2012. 326 p., il. ISBN 9788570351210.

2. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ISBN 85-7379-075-x.

3. GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. ISBN 978-85-213-1382-3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.

2. JORGE, Neuza. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista, 2013. 194 p. ISBN 978-85-7983-394-6. Disponível em: <http://www.santoandre.sp.gov.br/pesquisa/ebooks/360234.PDF>. Acesso em: 5 de maio de 2023.

3. MEIRELES, M. Angela A.; PEREIRA, Camila Gambini (Ed.). **Fundamentos de Engenharia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2013. 815 p., il. (Ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição, 6). ISBN 9788538803423.

4. MESTRINE, F. **Gestão estratégica da embalagem**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 158 p. ISBN 978-85-760-5130-5.

5. OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 85-204-1978-x.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
<hr/>	<hr/>