


PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGEAL

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DTRA1462	INOVAÇÕES EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
60	CRISTIANE PATRÍCIA DE OLIVEIRA	04	-	-	2020	

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado	 Rafael da Costa Ilhéu Fontan Cadastro 72435437-1

EMENTA:

Conceitos básicos. Tendências em Embalagens, Inovações. Novos Materiais para Embalagens. Embalagens Inteligentes. Embalagens Ativas. Temas complementares

OBJETIVOS GERAL:

Conhecer as inovações na área de embalagens e suas aplicações em alimentos.

OBJETIVO ESPECÍFICOS:

Unidades I

- Identificar aspectos técnicos das embalagens de alimentos processados;
- Avaliar as Tendências em Inovações em Embalagens

Unidade II

- Conhecer as inovações tecnológicas na área de embalagens de alimentos
- Polímeros biodegradáveis, Polímeros recicláveis, Aplicação de Nanotecnologia em Embalagens

Unidade III

- Embalagens ativas e inteligentes

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB

Recredenciada pelo Decreto Estadual
Nº 16.825, de 04.07.2016

- Temas complementares relacionados a inovações na área de embalagens: legislação, sustentabilidade, etc.

AVALIAÇÃO:

O aluno será avaliado quanto ao seu desempenho através de: avaliações escritas e/ou orais e/ou práticas; apresentação de seminários; participações em fóruns; etc.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

20 horas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I.

Introdução (Conceito de embalagem; Finalidades e características das embalagens; Principais embalagens para fins alimentares);

Tendências em inovações de embalagens (comunicação, design de embalagens, hábitos do consumidor, novos materiais e tecnologias, etc.)

Unidade II

Novos Materiais para Embalagens (Polímeros biodegradáveis, Polímeros recicláveis, Aplicação de Nanotecnologia em Embalagens)

Embalagens plásticas (Tipos de materiais e estrutura química, polipropileno, poliestireno, poliuretano, etc.; Propriedades, fatores que influenciam a estrutura do polímero, transição vítrea); Processo de reciclagem e reutilização

Unidade III

Embalagens Inteligentes

Embalagens Ativas

Temas complementares (Economia Circular, Logística Reversa de Embalagens, Embalagens Sustentáveis, Legislação)

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

SARANTOPOULOS, C. I. G, REGO, R. A. Brasil Packtrends 2020, Campinas: CETEA/Ital, 2012. 231p.
MESTRINER, F. Inovação na Embalagem: manual prático-como criar embalagens que agregam valor a partir da percepção do consumidor, Editora: M.Books; 1ª edição (1 janeiro 2018). 192 p.

ROBERTSON, G. L. Food Packaging Principles and Practice, 3rd Edition, CRC Press 2016, 733p.

HAN, J. Innovations in Food Packaging, 2nd Edition, Academic Press, 2013, 624p.

Artigos acadêmicos sobre embalagens e inovações em embalagens

Caminho: serão disponibilizados aos alunos artigos científicos atuais que tratam dos temas abordados durante as aulas.

ABRE- Associação Brasileira de Embalagens

<https://www.abre.org.br>

Caminho: página inicial da ABRE. Pode acessar conteúdo relacionado a Inovações em Embalagens de Alimentos

Sobre Legislação de embalagens:

Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

INMETRO

INMETRO LEGISLAÇÃO

Caminho: na página inicial do Inmetro ir em Legislação. Pode se fazer a pesquisa através do número do Regulamento / Portaria quando tiver, pelo ano ou através da “palavra chave”.

Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

ANVISA

Caminho: no site da Anvisa, pode-se fazer pesquisas de várias maneiras: através da “Proteção à Saúde”, exemplo: alimentos, cosméticos.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SISLEGIS

Caminho: sempre realizar a busca através “busca livre”.

Fundação Procon

PROCON

Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

Pesquisa e aquisição de Normas Brasileiras