



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade Federal da Bahia**  
Faculdade de Farmácia  
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR A02 - Embalagem e Rotulagem		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 68  T 34 P 34 E 00
Modalidade: DISCIPLINA	Função: Profissionalizante		Natureza: Optativa
Pré-requisito: Nenhum			Módulo de alunos: 10 Alunos
Ementa: Estudo e identificação dos materiais usados em embalagens; funções de proteção para alimentos e medicamentos; suas propriedades como barreira a gases, aromas, vapor de água; sistemas de embalagens; equipamentos usados na formação e aplicação das embalagens; embalagens e meio ambiente; legislação para embalagens e rotulagens; normas para rotulagens; métodos de avaliação da qualidade das embalagens; embalagens de vidro, metálica, celulósica e plástica; interação alimento/medicamento.			
Conteúdo programático:  Histórico de embalagens; Conceitos básicos sobre os principais tipos de embalagens; Evolução e tendências do setor de embalagens; Principais normas e legislação para rotulagem; Identificação dos principais polímeros usados como embalagens plásticas; Principais métodos usados na avaliação da qualidade das embalagens; Interação embalagem/alimento; Características das embalagens de vidro, plásticas, celulósicas e metálicas. Principais sistemas de embalagens; Principais laminados; Itens obrigatórios na rotulagem. Atmosfera modificada. Coberturas e filmes comestíveis. Marketing e embalagem.			
Bibliografia: ORGANIZAÇÃO DOS ESTADOS AMERICANOS – OEA Projeto especial de Tecnologia. Processamento de alimentos em embalagens flexíveis esterilizáveis. Campinas ITAL 1986. CETEA/ITAL. Novas tecnologias de acondicionamento de alimentos. Campinas Ital, 1988. GODDARD, R. Packaging for the microwave. Food manufacture, 61 (11), 1986. CETEA/ITAL Técnicas de laboratório de embalagem para alimentos – embalagem metálica. Campinas Ital, 1986. GARCIA, E.E.C.; PADULA, M. e SARANTÓPULOS, C.G. Embalagens plásticas: propriedades de barreira. Campinas Ital 1989. BALDWIN, E.A.; NISPEROS-CARRIEDO, M.O. e BAKER, R.A. Edible coatings for lightly processed fruits and vegetables. <u>HortScience</u> vol. 30, n. 1, p. 35-38, 1995. GENNADIOS, A. e WELLER, C.L. Edible films and coatings from wheat and corn proteins. <u>Food Technology</u> p. 63-69, oct. 1990. KESTER, J.J. e FENNEMA, O.R. Edible films and coatings: a review. <u>Food Technology</u> n. 40, p. 47-59, dec. 1986. KROCHTA, J.M. e MULDER-JOHNSTON, C. Edible and biodegradable polymer films: challenges and opportunities. <u>Food Technology</u> vol.51, n. 2, p.61-74, 1997. GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos Ed. Nobel.			