

COMPONENTE CURRICULAR

Aditivos, Embalagens e Coadjuvantes para a Indústria de Alimentos

SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA	PRÁTICA
8º	Integral	45	54	54	0

OBJETIVOS

Apresentar aos alunos os principais aditivos e tipos de embalagens utilizados pela indústria de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- A importância dos aditivos na tecnologia de alimentos;
- Classificação dos aditivos e funções: legislação;
- Conservantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- Acidulantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- Antioxidantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- Corantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- Aromatizantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- Espessantes, estabilizantes, geleificantes e emulsificantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- Edulcorantes, umectantes e anti-umectantes: legislação e propriedades tecnológicas;
- História e função das embalagens na indústria de alimentos. Utilização de embalagens na indústria alimentícia;
- Embalagens plásticas, de papel, metálicas, de vidro;
- Propriedades de barreira das embalagens. Critérios de seleção de embalagens;
- Sistemas de envasamento. Aspectos mercadológicos e custo;
- Legislação pertinente. Aspectos de segurança. Rotulagem nutricional e marcações;
- Embalagens e meio ambiente. O impacto ambiental gerado pelas embalagens.

RECURSOS FÍSICOS

Projektor multimídia, quadro branco.

RECURSOS DIDÁTICOS

Aula expositiva, leitura e discussão de artigos científicos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Prova escrita e discussão de artigos científicos.

DATAS DE AVALIAÇÃO

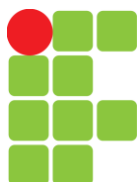
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
04/02/2016	24/03/2016	30/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. Lisboa: Escolar, 2007.
CARVALHO, M. A. **Engenharia de Embalagens – Uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem**. São Paulo: Novatec, 2008.
TWEDE, D. GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
MULTON, J.L. **Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentares**. 2 ed. Zaragoza: Acribia, 1999.
LÜCK, E.; JAGER, M. **Consejería química de los alimentos: Características, usos, efectos**. 2 ed.



Zagarosa: Acribia, 2000.
CAMARGO, C.N.E.P. **Design de Embalagem: do Marketing à Produção**. São Paulo: Novatec, 2008.
ELLCOTT, C.; RONCARELLI, S. **Design de Embalagem: 100 fundamentos de projeto e aplicação**. São Paulo: Blucher, 2012.
ANYADIKE, N. **Embalagens Flexíveis**. V.1. Coleção Embalagem. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.
STEWART, B. **Estratégias de Design para Embalagens**. V.5. Coleção Embalagem. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.
CAVALCANTI, P.; CHAGAS, C. **História da embalagem no Brasil**. São Paulo: ABRE, 2006. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P.A. **Introdução À Química de Alimentos**. 3ª ed. São Paulo: Varela. 2003. 240p.
BANZATO, J. M. **Embalagens**. São Paulo: IMAM.
INSTITUTO DE EMBALAGENS. **Embalagens: Design, materiais, processos e máquinas**. Barueri: Instituto de Embalagens, 2009.

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO

Professor(a) responsável 1: _____

Professor(a) responsável 2: _____

Equipe Pedagógica: _____

Coordenador do Curso: _____

EMISSÃO

Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: