



PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

--	--	--

DISCIPLINA: Embalagens de Alimentos	CÓDIGO: CAL 021
---	---------------------------

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1. Introdução 1.1. Histórico, conceito, funções	4
2. Embalagens metálicas 2.1. Diferentes tipos de folhas metálicas 2.2. Técnicas de fabricação de recipientes metálicos 2.3. Revestimos internos e externos para latas de conserva 2.4. Recravação de latas	8
2 Embalagens plásticas 4.1. Principais tipos de plásticos 4.2. Processos de transformação da resina 4.3. Controle de qualidade	8
3. Embalagens de vidro 3.1. Composição dos recipientes de vidro 3.2. Métodos de fabricação 3.3. Tipos de tampas e recipientes de vidro 3.4. Análise de defeitos	6
4. Embalagens celulósicas 4.1. Tipos de embalagens celulósicas 4.2. Obtenção, processamento, acabamento e classificação 4.3. Controle de qualidade	6
5. Inovações em Embalagens para alimentos 5.1. Direções das inovações 5.2. Embalagens ativas e inteligentes 5.3. Nanotecnologia em embalagens 5.4. Embalagens biodegradáveis	6
6. Rotulagem de alimentos 6.1. Legislação geral 6.2. Legislação de rotulagem nutricional	2

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1- Determinação de camada de estanho e tamanho do cristal em folhas-de-flandres	4
2 - Identificação de vernizes em latas de conservas	4
3 - Testes sobre o revestimento de verniz: peso seco, porosidade, teste de cozimento	4

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

4 - Fechamento hermético e exame de recravação em latas	4
5 - Análise visual interna e externa em embalagens metálicas	4
6 - Condicionamento de filmes laminados, papel e papelão para teste de controle de qualidade	2
7 - Identificação de filmes plásticos	2
8 - Determinação de permeabilidade de materiais de embalagem ao vapor de água	2
9 - Determinação de permeabilidade de materiais de embalagem ao oxigênio, nitrogênio e aos gases orgânicos	2
10 - Determinação da composição gasosa no espaço livre de embalagens por cromatografia	2
11 - Testes em materiais celulósicos: resistência a atração, arrebentamento e ao dobramento	2
12 - Considerações aplicadas ao estudo de estabilidade de alimentos embalados	2
13 - Testes gerais sobre embalagem: corrosão, metais dissolvidos no alimento, migração de aditivos e manômeros	2
14 - Visita a indústria de recipientes metálicos	2
15 - Visita a indústria de embalagens plásticas	2

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Embalagens de Alimentos

CÓDIGO:

CAL 021

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

CASTRO, A.G. E POUZADA, A.S. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget. Lisboa, 609p, 2002.

ROBERTSON, G.L. Food Packaging: Principles and Practice. 2ª Ed. CRC PRESS. New York, 568p, 2006.

OUTRAS REFERÊNCIAS

NEGRÃO, C.; CAMARGO, E.P. Design de Embalagem - Do Marketing à Produção. Novatec, 336p, 2008.

PIRINGER, O.G.; BANER, A.L. Plastic Food Packaging Materials

Barrier Function, Mass Transport, Quality Assurance, Legislation. JOHN WILEY PROFESSIO. 1ª Ed. 606p, 2000.

JAIME, S.B.M e DANTAS, F.B.H. Embalagens de Vidro para Alimentos e Bebidas. CETEA/ITAL, Campinas. 180 p., 2005.

GARCIA, E.E.C.; SARANTÓPOULOS, C.I.G.L.; COLTRO, L. Embalagens Plásticas Rígidas Principais Polímeros e Avaliação da Qualidade. ITAL, Campinas, 372p. 2008.

YAM, K.L.; LEE, D.S; PIERGIOVANNI, LUCIANO Handbook Of Food Packaging. CRC PRESS. 1ª Ed., 720p, 2007.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.