



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: EMBALAGENS PARA ALIMENTOS
Código da Disciplina: 0220042
Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE
Matrícula SIAPE: 1867385
Modalidade: ☒ Presencial ☐ Semi Presencial ☐ À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? ☐ Sim * ☒ Não
* De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE
Alvaro Renato Guerra Dias	1076762

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 4 h
Exercício:
Prática:
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: ☐ Sim ☐ Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	x
--------------------------------	---

Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS
(se houver)

Não há

EMENTA

Histórico, conceito e funções de embalagens; Tipos de embalagens; Rotulagem de embalagens; Controle de qualidade e Legislação; Aplicação da nanotecnologia em embalagens de alimentos; Elaboração de projeto de desenvolvimento de embalagem para alimento inovadora no mercado.
--

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
Unidade I. Histórico, Conceito e funções de embalagens Histórico e conceito de embalagens Funções e características das embalagens Principais embalagens para fins alimentares Simbologia Mercado e consumo de embalagem	
Unidade II. Tipos de embalagens Embalagens de vidro Embalagens de plásticos Embalagens celulósicas Embalagens metálicas Embalagens laminadas Embalagens flexíveis Embalagens biodegradáveis Embalagens ativas e inteligentes	

Unidade III. Controle de qualidade e Legislação Análises químicas em embalagens Análises físicas em embalagens Análises sensoriais em embalagens Legislação para embalagens	
Unidade IV. Interação embalagem, alimento e meio ambiente Interações entre as embalagens e os alimentos Embalagem e o ambiente	
Unidade V. Rotulagem de embalagens Normas de rotulagem e especificações Materiais utilizados para rotulagem Tipos de rótulos Processos de impressão	
Unidade VI. Aplicação da nanotecnologia em embalagens de alimentos Nanocristais de amido Nanocompósitos Nanofibras na forma de membranas utilizadas como saches	
Seminários, palestras e avaliações Desenvolvimento do projeto de embalagem inovadora para alimentos	

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem

ANDRE, R. S., MERCANTE, L. A., FACURE, M. H. M., PAVINATTO, A., CORREA, D. S. Electrospun composite nanofibers as sensors for food analysis. In Electrospun Polymers and Composites, Woodhead Publishing Series in Composites Science and Engineering, Editor(s): DONG, Y., BAJI, A., RAMAKRISHNA, S. Woodhead Publishing, p. 261-286, 2021. DEBEAUFORT, F.. GALIĆ, K., KUREK, M., BENBETTAIEB, N., ŠČETAR. M. Packaging Materials and Processing for Food, Pharmaceuticals and Cosmetics. DOI:10.1002/9781119825081, 2021. GHOSH, T., ROY, S., ŁOPUSIEWICZ, Ł. In Micro and Nano Technologies, Advancements in Nanotechnology for Food and Packaging, Elsevier, ISBN 9780443214288, https://doi.org/10.1016/B978-0-443-21428-8.00017-5, 2025. LAU, W.J., FAUNGNAWAKIJ, K., PIYACHOMKWAN, K., RUKTANONCHAI, U.R. Nanotechnology in functional and active food packaging - Chapter 17. In Micro and Nano Technologies, Handbook of Nanotechnology Applications, Elsevier, p. 405-441, 2021. VIDEIRA-QUINTELA, D., MARTIN, O., MONTALVO, G. Recent advances in polymer-metallic composites for food packaging applications, Trends in Food Science & Technology, V. 109, p. 230-244, 2021. Periódicos Carbohydrate Polymers Food Chemistry Food Control Food Packaging and Shelf Life Food Hydrocolloids	
---	--

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE, Professor do Magistério Superior**, em 24/02/2025, às 21:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Aliment**, em 25/02/2025, às 11:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937486** e o código CRC **9C34700A**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16

SEI nº 2937486