

DISCIPLINA: MATERIAIS DE EMBALAGEM NA ÁREA FARMACÊUTICA

CÓDIGO: ALM040

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Não tem.

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	2	30h	-	30h

EMENTA: Características e aplicações dos diferentes materiais de embalagem nas indústrias de alimentos, medicamentos e cosméticos. Avaliação de parâmetros da qualidade de embalagens.

PROGRAMA TEÓRICO

01. Conceituação, classificação, propriedades e funções dos materiais de embalagem. Aspectos mercadológicos e de legislação.

02. Embalagens metálicas.

03. Embalagens de vidro.

04. Embalagens plásticas.

05. Embalagens à base de celulose.

06. Laminados e embalagens compostas.

07. Tecnologias de acondicionamento.

08. Aspectos de vida de prateleira de alimentos e estudos de estabilidade de medicamentos e cosméticos.

BIBLIOGRAFIA

BAQUERO FRANCO, J.; LORENTE MARTINEZ, V. *Equipos para la industria química y alimentaria*. Madrid: Alhambra, 1985. 592 p.

BARTHOLOMAI, A. *Fabricas de alimentos: procesos, equipamentos, custos*. Zaragoza: Acribia, 1991. 293 p.

BECKETT, S.T. *Physico-chemical aspects of food processing*. London: Blackie Academic & Professional, 1995. 465 p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **GTyhRnDP**

BRENNAN, J.G.; BUTTERS, J.R.; COWELL, N;D.; LILLY, A.E.V. *Las operaciones de la ingenieria de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1980. 540 p.

BUREAU, G.; MULTON, J.L. *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. Zaragoza: Acribia, 1995. 748 p.

CAMARGO, R. et. al. *Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos*. São Paulo: Nobel, 1984. 289 p.

CARLETON, F.J.; AGALLOCO, J.P. *Validation of aseptic pharmaceutical processes*. 1 ed. New York: Marcel Dekker, 1986. 696 p.

CHEFTEL, H.; CHEFTEL, J.C. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1992. 2v.

COX, P.M. *Ultracongelación de alimentos-guia de la teoria y práctica*. Zaragoza: Acribia, 1987. 459p.

EARLE, R. L. *Ingenieria de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1979. 332 p.

EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987. 654 p.

FELLOWS, P. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas*. Zaragoza: Acribia, 1994. 549 p.

FENNEMA, O.R. *Food chemistry*. New York: Marcel Dekker, 1976. 2 v.

GAVA, A.J. *Princípios de tecnologia de alimentos*. São Paulo: Nobel, 1981. 284 p.

GOMIDE, R. *Operações unitárias*. São Paulo: EDUSP, 1980. 5 v.

GOULD, G.W. *New methods of food preservation*. Zaragoza: Acribia, 1995. 324p.

GRUDA, Z.; POSTOLSKI, J. *Tecnologia de la congelación de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1986. 631p.

HEISS, R. *Princípios de envasado de los alimentos - guia internacional*. Zaragoza: Acribia, 1970. 331 p.

HERRMANN, K. *Alimentos congelados - tecnologia y comercialización*. Zaragoza: Acribia, 1977. 285 p.

JOSLYN, M.A.; HEID, J.L. *Food processing operations: their management, machines, materials and methods*. Westport: AVI, 1963. 3 v.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **GTyhRnDP**

LACHMAN, L.; LIEBERMAN, H.A.; KANIG, J.L. *The theory and practice of industrial pharmacy*. 3 ed. Philadelphia: Lea & Febiger, 1986. 902 p.

LEWIS, M.J. *Propriedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Zaragoza: Acribia, 1993. 494 p.

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J.M. *Manual de indústrias de alimentos*. São Paulo: Varela, 1995. 599 p.

MC CABE, W.L.; SMITH, J.C. *Unit operations of chemical engineering*. New York: Mc Graw-Hill, 1985. 960 p.

PARRY, R.T. *Principles and applications of modified atmosphere packaging of foods*. London: Blackie Academic & Professional, 1993. 305 p.

POTTER, N.N.; HOTCHKISS, J.H. *Food science*. New York: Chapman & Hall, 1995. 608 p.

PRISTA, L.N.; CORREIA, A.A.; MORGADO, R. *Técnica farmacêutica e farmácia galênica*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1975. 3 v.

RANKEN, M.D. *Manual de industrias de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1993. 672 p.

REES, J.A.G.; BETTISON, J. *Procesado térmico y envasado de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1994. 287 p.

REMINGTON, J. P. et al. *Farmácia*. A.R. Gennaro (ed.) 17 ed. Buenos Aires: Panamericana, 1987. 2 v.

THORNE, S. *Food irradiation*. London: Elsevier Applied Science, 1991. 332 p.

TOLEDO, R.T. *Fundamentals of food process engineering*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1991. 602 p.

VOIGT, R.; BORNSCHEIN, M. *Tratado de tecnologia farmacêutica*. 3 ed. Zaragoza: Acribia, 1982. 769 p.

Artigos selecionados de periódicos nacionais e estrangeiros.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **GTyhRnDP**