



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO**

Via Washington Luís, Km 235 - Caixa Postal 676

Fones: (16) 3351-8109 / 3351-8110

Fax: (16) 3361-3176

CEP 13.565-905 - São Carlos - SP - Brasil

End. Eletrônico: progg@ufscar.br

FICHA DE CARACTERIZAÇÃO DE DISCIPLINAS

1. Programa de Pós-Graduação em:

Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química

2. Objetivo da Ficha: Criação de disciplina.

Código da Disciplina	ENQ-067	Total de Créditos	3	Início de Validade	1o. período de 2023
----------------------	---------	-------------------	---	--------------------	---------------------

Nome da Disciplina	Embalagens e Estabilidade de Alimentos
--------------------	--

Campos a serem Alterados

<input type="checkbox"/> Código da Disciplina	<input type="checkbox"/> Nome da Disciplina	<input type="checkbox"/> Carga Horária	<input type="checkbox"/> Ementa
<input type="checkbox"/> Código Anterior:	<input type="checkbox"/> Créditos	<input type="checkbox"/> Pré-Requisitos	

Justificativa:

Necessidade de uma disciplina que contemple aplicações da Engenharia Química que envolvem o desenvolvimento de materiais para uso em embalagem, especialmente de alimentos. Além disso, serão estudados os mecanismos envolvidos em processos de permeação, que podem ser aplicados a diferentes tipos de materiais, incluindo filmes e membranas.

3. Carga Horária da Disciplina:

Aulas Teóricas	30	Aulas Práticas	0	Exercícios e Seminários	15
----------------	----	----------------	---	-------------------------	----

4. Ementa da Disciplina:

- Princípios de estabilidade de alimentos e tipos de degradação (química, física, microbiológica);
- Requerimentos de materiais de embalagem para diferentes alimentos;
- Interações alimento x embalagem x ambiente;
- Tipos, estruturas e propriedades de materiais convencionais de embalagem;
- Materiais biodegradáveis e comestíveis: propriedades, vantagens e limitações;
- Embalagens ativas e inteligentes: definições, tipos e aplicações;
- A nanotecnologia em sistemas de embalagem: tipos de nanoestruturas, mecanismos de ação, aplicações.

5. Caráter da Disciplina:

Criada para o curso de:

Mestrado

Doutorado

Mestrado Profissional

Todos

Caráter para mestrado:

Obrigatória para:

Optativa para: Pesquisa e Desenvolvimento de Processos Químicos.

Alternativa para:

Área de Concentração para:

Específica de Linha para:

Caráter para doutorado:

Obrigatória para:

Optativa para: Pesquisa e Desenvolvimento de Processos Químicos.

Alternativa para:

Área de Concentração para:

Específica de Linha para:

Caráter para mestrado profissional:

Obrigatória para:

Optativa para:

Alternativa para:

Área de Concentração para:

Específica de Linha para:

6. Disciplinas que São Pré-Requisitos:

7. Bibliografia Principal:

- AZEREDO, H.M.C. (Org.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2 ed. Embrapa Agroindústria.Tropical. ISBN: 978-85-7035-121-0. 2012. 328 p.

- GRUMEZESCU, A., HOLBAN, A.M. (Ed.) Food packaging and preservation. Elsevier. ISBN: 978-0-12811-265-6. 2017.

- GALANAKIS, C.M. (Ed.) Food quality and shelf life. Elsevier. ISBN: 978-0-12-817190-5. 2019.

8. Principais Docentes Responsáveis:

Fernanda Perpétua Casciatori

9. Aprovação da Coordenação do Programa de Pós-Graduação:

Aprovada na 268a. reunião da coordenação deste programa de pós-graduação, realizada em 08/03/2023.

__/__/__

Assinatura do Coordenador do Programa

10. Aprovação do Centro:

Aprovada na 1a. reunião do Centro de Ciências Exatas e de Tecnologia, realizada em 11/11/1111.

__/__/__

Assinatura do Diretor do Centro

11. Aprovação do Conselho de Pós-Graduação:

Aprovada na 143a. reunião da Câmara de Pós-Graduação, realizada em 01/03/2023.

__/__/__

Assinatura do Presidente do Conselho