

METODOLOGIA ATIVA NA DISCIPLINA DE ENGENHARIA DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS: AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA E SUSTENTÁVEL DE EMBALAGENS DE VIDREITE E GELEIA

Mileina Das Neves¹
Fernando Pedro Lihahé²
Neyma Vasco Nhambe³
Simonya Mendes Cabral⁴
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

Este trabalho apresenta uma atividade prática desenvolvida na disciplina de Embalagens de Alimentos, utilizando metodologia ativa para aproximar os conhecimentos teóricos da prática profissional. Foi realizada uma auditoria técnica de duas embalagens de vidro soda-cal disponíveis no Laboratório de Inovação de Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES) da UNILAB: uma garrafa de azeite de oliva extravirgem e um pote de geleia de framboesa. Foram analisados aspectos relacionados à fabricação, composição, sistemas de vedação, conservação dos alimentos, controle de qualidade e sustentabilidade, a partir de registros fotográficos e questionário técnico fundamentado nos conteúdos da disciplina. A garrafa de azeite, de coloração verde e boca estreita, apresentou características compatíveis com o processo Sopro-Sopro e fechamento por tampa de rosca. O pote de geleia, incolor e de boca larga, apresentou características compatíveis com o processo Prensa-Sopro e fechamento metálico twist-off, associado à formação de vácuo. A coloração verde da embalagem do azeite contribui para reduzir a exposição à luz e proteger o produto contra a oxidação, enquanto a transparência do pote de geleia favorece a visualização do alimento pelo consumidor. A inspeção visual não identificou defeitos aparentes, como trincas, bolhas ou inclusões. Quanto à sustentabilidade, destacou-se a reciclabilidade do vidro e a contribuição da logística reversa para a economia circular. A atividade proporcionou aprendizagem significativa, fortalecendo o trabalho em equipe, a análise técnica e a comunicação científica, além de evidenciar a relação entre a escolha da embalagem, a conservação dos alimentos e o desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: Metodologia ativa; vidro soda-cal; Embalagem de alimentos; vedação hermetica.

Universidade da integração internacional da lusofonia afro brasileira, Unidade Acadêmica dos palmares, Discente, mileydasneves456@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos palmares, Discente, lihahe1102@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos palmares, Discente, neymavasconhambe@unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos palmares, Discente, simonyacabral295@gmail.com⁴

Universidade da intergração internacional da lusofonia afro brasileira, Unidade Academico de palmares, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵