



CURSO PRESENCIAL

# Embalagens de Vidro para Alimentos e Bebidas

## PROGRAMAÇÃO

**21 outubro 2026**

**08h30 Abertura/Apresentação**

**09h00 Requisitos de proteção ao produto alimentício – princípios básicos**  
Gabriela Cestari

**Coffee break**

**Processo de fabricação de embalagens vidro e principais requisitos**  
Mauro Akerman (online)

**Tipos de vidro e propriedades químicas e legislação brasileira para contato com alimentos**  
Sandra Balan M. Jaime

**12h30 Almoço**

**Caracterização dimensional, propriedades físicas do vidro e características de proteção à luz**  
Paula Janetti Bócoli

**Principais sistemas de fechamento e métodos de ensaio para caracterização da integridade e propriedades de barreira**  
Daniela Meneguelli

**16h30 Encerramento**

**22 outubro 2026**

**08h30 Abertura**

**08h45 Propriedades mecânica e térmica do vidro: requisitos e métodos de ensaio**  
Paula Janetti Bócoli

**Coffee break**

**Requisitos técnicos aplicados a artigos de vidro de uso doméstico**  
Sandra Balan M. Jaime

**O ambiente de distribuição e a avaliação do desempenho de embalagens durante o transporte**  
Tiago Dantas

**12h30 Almoço**

**Diagnóstico de fratura de embalagens de vidro**  
Sandra Balan M. Jaime

**Visita ao Cetea**  
Time Cetea

**16h30 Encerramento**