

Projeto de Extensão Comendo Bem – Embalagem e Rotulagem: rótulos nutricionais em Campo Mourão e região

Comendo Bem Extension Project – Packaging and Labeling: Nutritional Labels in Campo Mourão and Region

Jhonatan Bezerra Basilio¹, Roberta de Souza Leone²

RESUMO

O Projeto Comendo Bem – embalagem e rotulagem é uma parceria entre a Universidade Tecnológica Federal do Paraná e as prefeituras de Campo Mourão e Goioerê, ambas cidades no estado do Paraná. Seu objetivo é oferecer, produzir e fornecer rótulos nutricionais para os alimentos comercializados pelos estabelecimentos atendidos, de acordo com as normas vigentes. Para isso, utilizam ferramentas e materiais desenvolvidos por estudantes da extensão, como fichas técnicas, planilhas automatizadas e o software NutriFacil além disso, baseiam-se em pesquisas para elaborar as tabelas e rótulos alimentares. Durante o período em questão, foram atendidos sete estabelecimentos e mais de 70 tabelas nutricionais foram produzidas e entregues. A rotulagem desempenha um papel importante ao auxiliar os consumidores na escolha de alimentos, tanto ao consumi-los em casa, quanto fora dela. Disponibilizar informações sobre o valor nutricional das preparações ajuda os consumidores a fazer escolhas mais saudáveis. Os alunos dos cursos de Engenharia e Tecnologia de Alimentos que participam do Projeto têm a oportunidade de vivenciar situações reais e adquirir experiência prática em sua área de atuação profissional.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade. Rotulagem Nutricional. Alimentos.

ABSTRACT

The 'Comendo Bem – Packaging and Labeling Project' is a partnership between the Federal Technological University of Paraná and the municipalities of Campo Mourão and Goioerê, both cities in the state of Paraná. Its goal is to offer, produce, and provide nutritional labels for the food products sold by the establishments served, in accordance with current regulations. To do this, they use tools and materials developed by extension students, such as technical data sheets, automated spreadsheets, and the NutriFacil software. Additionally, they rely on research to create food tables and labels. During the specified period, seven establishments were served, and more than 70 nutritional tables were produced and delivered. Labeling plays an important role in assisting consumers in their choice of food, both when consuming them at home and outside. Providing information on the nutritional value of preparations helps consumers make healthier choices. Students in the Engineering and Food Technology courses who participate in the project have the opportunity to experience real situations and gain practical experience in their professional field.

KEYWORDS: Quality. Nutrition Labeling. Foods.¹

¹ Bolsista da UTFPR-CM. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: jhonatanbezerra@alunos.utfpr.edu.br . ID Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6478872306394010>

² Docente no Departamento Acadêmico de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: robertaleone@utfpr.edu.br . ID Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3708999452838568>

INTRODUÇÃO

O Projeto Comendo Bem – Embalagem e Rotulagem é uma parceria da Universidade Tecnológica Federal do Paraná com as prefeituras de Campo Mourão e de Goioerê, cidades do estado do Paraná, cujo objetivo é auxiliar os estabelecimentos produtores de alimentos a adequar seus rótulos conforme a legislação vigente.

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituição de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde.

A melhoria da qualidade dos serviços prestados, quer seja no produto, quer seja no atendimento aos clientes, só trará ganhos ao empreendedor, já que é fundamental para a sobrevivência do empreendimento.

Os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, ajudam na compra, aumentam a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor. A rotulagem nutricional informa sobre propriedades nutricionais dos alimentos, incluindo valor energético e nutrientes. Estudos sugerem que a rotulagem ajuda consumidores a escolher alimentos mais saudáveis, especialmente em refeições fora de casa (CORDEIRO, SILVA, BENTO, 2023).

Diversas doenças alimentares afetam as escolhas de alimentos devido a necessidades especiais, incluindo alergias, intolerâncias, distúrbios metabólicos e doenças crônicas como diabetes, hipertensão, obesidade e problemas relacionados ao consumo de gorduras, como ácidos graxos trans. Para que as pessoas portadoras das enfermidades relacionadas possam fazer suas escolhas alimentares, é necessário que elas conheçam a composição dos alimentos e os ingredientes das preparações, tanto de alimentos embalados, quanto daqueles comercializados em restaurantes (BARROS *et al.*, 2023).

Assim, na rotulagem de alimentos embalados, as informações sobre os ingredientes que podem estar associados a distúrbios e doenças relacionadas à alimentação e à nutrição é obrigatória na maioria dos países, incluindo o Brasil (KÖHLER, 2020).

Neste contexto, o papel da informação é fundamental, para garantir escolhas conscientes por parte dos consumidores.

OBJETIVO

Este projeto tem como objetivo oferecer, produzir e fornecer rótulos nutricionais dos alimentos comercializados pelos estabelecimentos atendidos, com todos os dados exigidos para rotulagem pelas normas vigentes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover a parceria efetiva entre os municípios de Campo Mourão e Goioerê com a UTFPR;
- Propiciar a inserção de alunos do curso de engenharia e tecnologia de alimentos em situações reais da área de atuação profissional;
- Verificar os rótulos dos produtos alimentícios quanto ao atendimento da legislação vigente;
- Elaborar tabelas nutricionais;
- Produzir material educativo para publicações nas redes sociais do projeto;

MÉTODOS E PROCEDIMENTOS

Para a confecção da tabela nutricional foram utilizados alguns bancos de dados tais como: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA/TACO), IBGE e Food Data Central (FDA), na qual fornecem as informações nutricionais de cada componente da receita, obtidas através de análise direta de alimentos em laboratório. Além das bases de dados citadas, fez-se uso do software NutriFácil, que facilita a busca e a produção da tabela nutricional.

Para o atendimento na área de rotulagem o bolsista responsável entra devidamente em contato com o estabelecimento com o intuito de coletar os dados para a produção do rótulo nutricional. Esta coleta de dados é realizada mediante o preenchimento de uma ficha na qual abrange informações do produtor e todos os ingredientes que compõem o produto em questão, juntamente com o seu peso em gramas e seu modo de preparo.

Logo após o preenchimento da ficha técnica de coleta, o aluno bolsista inicia a produção da tabela. Os dizeres de rotulagem obrigatórios, além da tabela nutricional, foram elaborados baseados na legislação vigente e na ficha técnica de cada produto.

Vale ressaltar que as tabelas nutricionais foram elaboradas conforme a legislação da ANVISA vigente e atualizada, tratando-se da IN nº 75 de outubro de 2020 que teve como principal implementação a rotulagem frontal indicando se o alimento possui altos índices de Gordura saturada, Sódio e Açúcares adicionados tornado tais informações mais visíveis, facilitando no dia a dia do consumidor.

Neste período o Projeto Comendo Bem, além de atender estabelecimentos de Campo Mourão, manteve também a parceria com a prefeitura de Goioerê, vínculo firmado em fevereiro de 2022, portanto este relatório traz dados de estabelecimentos de ambas cidades do estado do Paraná.

Por fim ocorre a conferência dos dados realizada por outros bolsistas e pela professora coordenadora com a finalidade de corrigir eventuais erros e entregar ao estabelecimento um rótulo com informações fidedignas aos dados coletados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

No segundo semestre de 2022 foram atendidos 4 estabelecimentos, sendo eles: Zattar, Amor Em Cápsulas e Claudya Massas, ambos da cidade de Campo Mourão; e Gabetto representante da cidade de Goioerê.

Com exceção das 13 tabelas nutricionais do estabelecimento Claudia Massas, sendo os rótulos entregues no ano de 2022, os demais citados tiveram suas entregas efetuadas em meados do primeiro semestre de 2023. Na qual realizou-se a entrega das 3 tabelas do estabelecimento Amor em Cápsulas, 8 tabelas do Zattar e 12 tabelas nutricionais da Gabetto.

Já em 2023 após a entrega das tabelas pendentes, foram atendidos mais 3 estabelecimentos, são eles: A Camponesa e Do Zé, ambos de Campo Mourão e Gabetto da cidade de Goioerê. Dentre os citados para A camponesa, produtor caseiro de linguiças frescas, foram produzidas e entregues 4 tabelas nutricionais. Para o estabelecimento Do Zé, empresa de fecularia, foram entregues 14 tabelas e para Gabetto chocolateria, estão sendo produzidas mais 22 tabelas nutricionais.

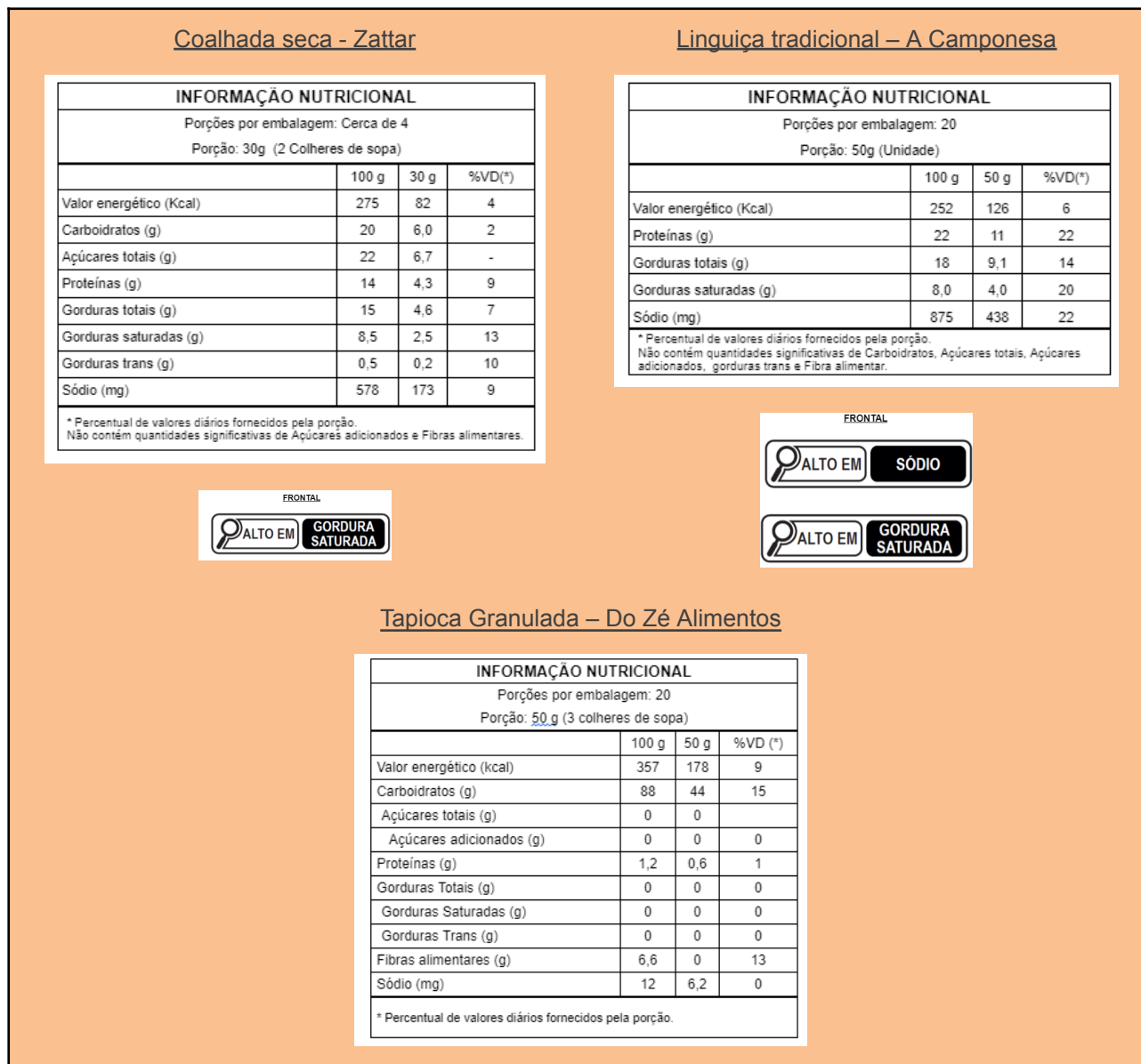
Sendo assim abaixo encontram-se alguns dos rótulos nutricionais elaborados, acompanhados da respectiva informação frontal, quando necessário, produzidos e entregues para os estabelecimentos mencionados no período entre o segundo semestre de 2022 e o primeiro semestre de 2023.

Figura 1- Tabelas nutricionais e sua respectiva rotulagem frontal de produtos doces



Fonte: autoral

Figura 2- Tabelas nutricionais e sua respectiva rotulagem frontal de produtos salgados



Fonte: autoral

Foi possível elaborar mais de 70 tabelas nutricionais, que foram disponibilizadas para cada estabelecimento vinculado ao projeto. Essa iniciativa permitiu que cada estabelecimento se adequasse e cumprisse as regulamentações exigidas pelas leis vigentes, atendendo aos padrões legais. O grande destaque deste esforço foi a adoção da nova norma que impõe a rotulagem frontal de alimentos com teores elevados de sódio, gorduras saturadas e açúcares adicionados. Essa inovação representou um avanço significativo em termos de informação ao consumidor, promovendo uma maior clareza e conscientização em relação aos produtos com potenciais impactos na saúde.

CONCLUSÃO

Em suma, as atividades realizadas neste projeto tiveram importância significativa. Elas proporcionaram aos membros do projeto de extensão a oportunidade de se familiarizar com as leis e regulamentos em vigor, expandindo assim seu conhecimento técnico na elaboração de tabelas nutricionais. Esse conhecimento adquirido na universidade, por meio da extensão, pode ser compartilhado com todos os estabelecimentos participantes de forma gratuita. Isso resultou em um trabalho de alta qualidade, visando a regulamentação e conformidade com as leis.

Além disso, para os consumidores de cada estabelecimento participante, os benefícios foram notáveis no que diz respeito à acessibilidade e clareza das informações relacionadas à saúde e ao estilo de vida. Especialmente, a implementação da rotulagem frontal, proporcionou transparência e ofereceu aos consumidores a capacidade de tomar decisões informadas sobre cada produto. Isso garante aos consumidores o poder de escolha, o que representa uma mudança significativa em sua experiência.

Neste sentido, a rotulagem nutricional proporcionou aos estabelecimentos participantes, além de todo conhecimento técnico, o nivelamento com as normas estabelecidas pela legislação, que foi alterada em 2020, e que deverão ser atualizadas pelos produtores.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR por meio do edital 01/2022 – PROREC/PROGRAD pelo fomento disponibilizado na forma de bolsa e recursos para o desenvolvimento do projeto.

Conflito de interesse

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

BARROS, Dayane; FEIJÓ, Danielle; MONTE; *et al.* Alergia e intolerância alimentar: uma revisão de literatura. *Brazilian Journal of Development*, v. 9, n. 4, p. 13273–13283, 2023. Disponível em:

<<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/58854>>. Acesso em: 22 out. 2023.

CORDEIRO, Tânia; SILVA, Cláudia; BENTO, Alexandra. Rotulagem nutricional: sua importância. *Bdigital.ufp.pt*, p. 109–121, 2023. Disponível em: <<https://bdigital.ufp.pt/handle/10284/3158>>. Acesso em: 17 out. 2023.

KÖHLER, Mariah Marcelle. Rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados no Brasil: uma revisão bibliográfica. *Ufsc.br*, 2020. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/232616>>. Acesso em: 22 out. 2023.

WINCKLER, M. G. G.; WINCKLER, F.; BAPTISTÃO, L.; ÁVILA, R. R. Aplicação dos controles Operacionais Essenciais em serviços de alimentação e a Garantia da segurança dos Alimentos. Cuiabá. 1a ed. 2017.