

TRABALHANDO A ROTULAGEM DE ALIMENTOS ATRAVÉS DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NO SEMIÁRIDO PARAIBANO

João Vitor Fonseca Feitoza (1); Edilayane da Nóbrega Santos (1); Mônica Tejo Cavalcanti (2)

*1 Estudante do curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Campina Grande – CCTA/Pombal,
E-mail: joaovitorlg95@hotmail.com; layane.nobrega@hotmail.com*

*2 Docente/pesquisadora do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina
Grande, Pombal-PB. E-mail: monicatejoc@yahoo.com.br*

Resumo: Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Permite o acesso dos consumidores às informações sobre a composição química dos alimentos - possibilitando escolhas mais saudáveis para o consumo – além de fornecer outros dados relevantes. Contudo, estudos mostram que grande parte da população não possui o hábito de ler os rótulos dos alimentos que consomem e dados do Ministério da Saúde afirmam que metade das pessoas que costumam ler os rótulos não compreende adequadamente o significado destas informações. Nos municípios do sertão da Paraíba, incluindo São Bentinho e Pombal, localizados no oeste do estado da Paraíba, observa-se constantemente a produção e comercialização de alimentos embalados que trazem rótulos com informações em desacordo com as legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Em virtude da observação da necessidade apresentada pelos produtores no que diz respeito a produzir alimentos com a rotulagem nutricional e obrigatória em acordo com as legislações nacionais em vigência, gerando a possibilidade de comercialização correta dos produtos após o seu beneficiamento, além de conscientizar a população do município de Pombal – PB sobre a importância da leitura dos rótulos dos alimentos, foi proposto um projeto PROBEX, através da UFCG, campus Pombal – PB, com o objetivo principal de transferir conhecimentos e ações sobre a rotulagem de alimentos, informando, identificando e solucionando erros em empresas produtoras. Portanto, este trabalho relata parte da experiência dos integrantes deste projeto de extensão que tem vigência até dezembro de 2017.

Palavras-Chave: ANVISA; Consumidor; Conscientização; Rótulos, Saúde.

INTRODUÇÃO

Em meio a uma sociedade excludente e desigual, no nordeste brasileiro encontram-se os produtores de alimentos numa busca constante por estratégias de enfrentamento desta exclusão social. A economia dos municípios do sertão da Paraíba, incluindo Pombal e São Bentinho, localizado na região oeste do estado da Paraíba, mesorregião do sertão paraibano e microrregião de Sousa, é representada pela agricultura, comércio interno e algumas fábricas originadas a partir de uma estrutura familiar e que, a partir da agricultura familiar, expandiram-se para agroindústrias e hoje produzem alimentos como doces, polpa de frutas, queijos, biscoitos, pães etc. A venda desses produtos torna-se a principal fonte de renda fixa das famílias produtoras.

Na região observa-se constantemente a comercialização de alimentos embalados produzidos na cidade e em cidades vizinhas que trazem rótulos com informações não conformes as diretrizes exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estando os estabelecimentos produtores sujeitos a multa e apreensão dos produtos, gerando prejuízos ao empreendedor. Verifica-se rotineiramente a ausência de informações sobre o número do lote, a data de fabricação, o prazo de validade, informação sobre a presença de glúten, presença de lactose nos produtos; informações nutricionais que não condizem com o produto, além das indicações de porção e medida caseira em total desacordo com a realidade. Essa falta de informações indica a necessidade dos produtores locais que comercializam seus produtos com relação à assistência técnica especializada ou orientação quanto à importância das informações para seu melhor desempenho e crescimento no mercado convencional local, produzindo produtos com diferencial competitivo.

Desde 2006 a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) atua na cidade com o Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar (CCTA) e, entre seus quatro cursos de graduação, encontra-se o curso de Engenharia de Alimentos. Curso este que, através da capacitação de seus professores e alunos na área de Engenharia e Ciência e Tecnologia de Alimentos pode ser utilizado como uma ponte direta com a sociedade local para amenizar e resolver gargalos quanto à rotulagem de alimentos.

A população brasileira é pouco informada sobre a rotulagem de alimentos. Machado et al. (2013) em uma pesquisa com 300 pessoas, observou que 33,70% disseram que liam frequentemente os rótulos dos alimentos, 35,70% liam raramente e 30,60% nunca liam os rótulos. Cavadas et al. (2012) em um estudo com 241 pessoas verificou que 48,13% dos entrevistados afirmaram ler as informações presentes nos rótulos, 27,80% não liam e 24,07% liam às vezes. Estes estudos indicam que um número expressivo de pessoas não possui o hábito de ler os rótulos.

Ferreira e Lanfer-Marquez (2007) em um estudo sobre a legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos conclui que seria aconselhável esclarecer à população a respeito da importância da informação nutricional e de como utilizá-la em benefício da saúde. Isso poderia ser feito na forma de campanhas informativas divulgadas na mídia, nas escolas e junto à classe de profissionais da área de saúde. Sendo esta a principal ação deste projeto.

Em função da possibilidade da alimentação inadequada trazer inúmeros riscos à saúde, é de extrema importância avaliar o conhecimento da população frente à rotulagem dos alimentos. Segundo dados do Ministério da Saúde, as

pessoas que costumam ler os rótulos dos alimentos que consomem não compreendem adequadamente o significado destas informações (ANVISA e UnB, 2005).

Entender o que representa um rótulo de alimento é um apoio valioso para os consumidores, por orientar sobre a composição do alimento, a segurança quanto à ingestão de nutrientes e energia, bem como identificar a origem e dados complementares sobre o alimento, promovendo escolhas alimentares apropriadas para a manutenção de sua saúde. No Brasil, a ANVISA, ligada ao Ministério da Saúde, é responsável, entre outras atribuições, por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos, além de normatizar a sua rotulagem. A legislação na área de alimentos deve ser vista como estratégia para auxiliar na redução dos índices de obesidade, das deficiências nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis associadas ao padrão de consumo (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007).

Diante da necessidade e observação da não informação quanto à importância da leitura dos rótulos dos alimentos, bem como da necessidade do apoio técnico pelas comunidades de base familiar produtoras de alimentos na região quanto à correta elaboração de seus rótulos, este projeto foi proposto. Além de aproximar a comunidade acadêmica localizada no sertão do estado da Paraíba a uma necessidade de orientação para a comunidade como um todo e contribuindo para o processo de desenvolvimento e de retroalimentação do ensino e da pesquisa, proporcionando dessa forma, maior comprometimento com a realidade social da região.

METODOLOGIA

Trata-se de um breve relato de experiência das atividades de um projeto desenvolvido pelo Programa de Bolsas de Extensão (PROBEX) realizado pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), *campus* Pombal, no presente ano de 2017 (com vigência até dezembro), denominado ‘Rotulagem de alimentos: Transferência de conhecimentos e ações’. Esse programa conta com a participação de uma professora doutora (orientadora), um aluno bolsista e cinco alunas voluntárias, do curso de Engenharia de Alimentos, que direcionam alguns dos conhecimentos adquiridos na Universidade às ações voltadas, principalmente, à promoção do conhecimento e a conscientização sobre a importância da rotulagem dos alimentos e de sua compreensão.

O principal público do projeto é uma agroindústria produtora de polpa de frutas, bolos e mel localizada na região de São Bentinho - PB, bem como toda a população local do município de Pombal - PB composta de agricultores

familiares, estudantes de ensino médio, superior e outros interessados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

- **Realização das atividades**

Os graduandos são constantemente orientados a participarem de encontros periódicos de planejamento e avaliação, para detalhamento e distribuição das atividades, além de estudar as principais legislações de rotulagem de alimentos no Brasil; avaliar os rótulos dos alimentos produzidos pela agroindústria produtora de alimentos no município de São Bentinho - PB e propor modificações para adequação às legislações vigentes; coletar dados com a população local (consumidores) sobre o hábito de leitura de rótulos de alimentos; promover eventos locais (palestras e participação em programa de rádio) sobre como ler o rótulo dos alimentos e sua importância; promover cursos para discentes do curso de Engenharia de Alimentos sobre como elaborar o rótulo dos alimentos de forma correta seguindo as recomendações da ANVISA; diagnosticar a situação das empresas locais sobre as não conformidades nos rótulos utilizando as ferramentas de qualidade; avaliar a eficácia do projeto proposto através do depoimento sobre a satisfação do público alvo; a elaborarem trabalhos científicos e apresentarem os resultados em anais de congressos e revista.

- **Agroindústria de base familiar**

As agroindústrias são as indústrias que se dedicam à transformação e ao processamento de matérias primas agropecuárias, de origem animal e vegetal, por meio de alterações físico-químicas, apresentando grande variabilidade em termos qualitativo e quantitativo de seus produtos e diferentes graus de perecibilidade e sazonalidade (LORENZANI; SILVA, 2001; GUELBERT, 2014).

A cadeia de alimentos do agronegócio está associada a processos de produção, processamento, industrialização, distribuição e consumo de alimentos, sendo essas atividades de pós-colheita as que mais agregam valor aos produtos agrícolas e, obviamente, são alvo de agentes econômicos buscando se apropriar do valor adicionado (MIOR, 2005; GUELBERT, 2014).

É expressivo o número de agricultores familiares que passaram a se envolver com a agroindustrialização da produção a partir do baixo retorno financeiro das demais atividades exercidas até então dentro da propriedade. Ou seja, as

outras fontes de renda, na maior parte dos casos ligadas estritamente à agricultura, não eram mais suficientemente rentáveis para garantir a reprodução familiar. Nos casos em que são esses os motivos que fazem com que as unidades passem a se interessar pela agroindustrialização, é comum que os agricultores inicialmente não detenham de recursos necessários para formalizar o seu empreendimento. O rigor da vigilância sanitária, os altos custos tributários e a dificuldade para manter a escala de produção são barreiras que precisam ser superadas pelos produtores a fim de alcançar a legalidade. Desta forma os agricultores não têm muitas alternativas, ou se integram (ainda que indiretamente) na agroindústria, ou acabam entrando no mercado ilegalmente, já que os custos para a legalização são altos e a inspeção, sobretudo nos produtos de origem animal, estão cada vez mais rigorosos (WESZ JUNIOR, 2010; ESTEVAM; LANZARINI; BUSARELLO, 2012).

O desafio prioritário dos setores públicos e privados, em relação ao produtor familiar, é resgatar a sua cidadania, criando condições interinstitucionais favoráveis à expansão e desenvolvimento dos produtores, de modo a enfrentar os desafios da exclusão que os vem atingindo. Para tanto, torna-se necessário traçar diretrizes visando à inclusão e o desenvolvimento socioeconômico desses produtores, por meio de incentivos e ações de fomento às suas atividades, diversificando seu diferencial competitivo.

Com isso, a agricultura tem papel fundamental no desenvolvimento sustentável. No contexto da agricultura familiar o agente promotor da inovação, o gestor das mudanças é o produtor rural. Ao fortalecer a agricultura familiar, colabora-se também com a inclusão social e o desenvolvimento econômico. Os autores consideram o empreendedor o responsável por alavancar estes fatores.

Dentre as atividades realizadas por agroindústrias de base familiar se encontra a produção de polpa de frutas, pois, há anos, o processamento de frutas tem se apresentado como uma alternativa viável para o desenvolvimento da agricultura familiar no nordeste, além de bolos e produtos apícolas.

- **O rótulo como diferencial de competitividade**

Estudo realizado por Coutinho (2004), diz que 43% dos consumidores brasileiros, no ato da compra dos alimentos, buscam nas embalagens informações sobre os benefícios para a saúde. O rótulo é um componente obrigatório e essencial nas embalagens de alimentos advindos de agroindústrias, estando o estabelecimento produtor sujeito a multa e apreensão do produto caso este seja comercializado sem ele. A rotulagem dos alimentos é obrigatória e está

regulamentada por leis e regulamentos técnicos de órgãos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (IMETRO).

Algumas das principais legislações em vigência sobre rótulos de alimentos são: a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002). Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002, que aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos (INMETRO, 2002). Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003a), que obriga informar sobre a presença ou ausência de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, que obriga a rotulagem dos principais alimentos que causam alergias alimentares (BRASIL, 2015). RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos (BRASIL, 2017).

A RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional (BRASIL, 2003b) e a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional (BRASIL, 2003c).

Essas informações nas embalagens dos alimentos destinam-se a identificar a origem e a composição química dos alimentos, permitindo o rastreamento dos mesmos e constituindo-se em elemento fundamental para a saúde pública (FERREITA et al., 2007; CÂMARA et al., 2008), bem como, se empregadas de forma correta, aumentam a competitividade de venda dos produtos elaborados.

Entretanto, as informações nem sempre estão disponíveis aos consumidores de forma correta, evidenciando a falta de conhecimento dos produtores sobre as legislações de rotulagem no Brasil. Em alguns casos, muitas dessas leis e regulamentos não são conhecidas por produtores de alimentos e pela população em geral.

- **Importância das ferramentas de qualidade no diagnóstico das não conformidades**

Para que uma empresa ou instituição possua qualidade em seus processos, segundo Galuch (2002), foram desenvolvidas técnicas que facilitam a aplicação de conceitos de gerenciamento da qualidade com a prática e também são usadas diversas ferramentas de coleta e

apresentação de informações. A utilização das ferramentas de qualidade tem por objetivo proporcionar uma metodologia para pesquisa e coleta de informações e, agregar e apresentar informações de forma simples e estruturada.

Dentre as ferramentas, destacam-se três: o *Brainstorming* que significa tempestade de ideias, ou seja, pensamentos e ideias que cada pessoa do grupo pode expor sem restrições. O diagrama de causa e efeito usado para classificar as causas de um problema. (SILINGOVSKI, 2001). E o 5W1H que em um estudo sobre as causas de um problema em determinado processo, após identificar e relacionar as possíveis causas do problema através de ferramentas como *Brainstorming* e o Diagrama de causa e efeito, já é possível conhecer as causas mais impactantes do problema em questão. A partir disso, deve-se iniciar o processo de elaboração de um plano de ações corretivas. Para a elaboração do plano de ações devem ser respondidas as seis perguntas: (*What?* - O que será feito? Qual a proposta da melhoria? *Why?* - Porquê será feito? (Justificativa, motivos da ação); *Where?* - Onde será feito? (Locais afetados pelas ações); *When?* - Quando será feito? (Tempos, prazos e periodicidade das ações); *Who?* - Quem fará? (Pessoa ou departamento responsável); *How?* Como será feito? (Método, descrição de como atingir os objetivos)) (PILZ et al., 2017).

CONCLUSÕES

A realização deste projeto torna-se importante por contribuir de forma significativa para o crescimento das empresas envolvidas, bem como da população. Contudo, devido a curta vigência do projeto, ações contínuas deverão ser realizadas para que possa ser alcançado melhores resultados.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA; UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB. **Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**. 2. versão. Brasília: ANVISA, UnB, 2005. 44 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003a. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados**

informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. **Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.**

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017. **Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.**

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003b. **Aprova o Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.**

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003c. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.**

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C.; GUILAM, M. C.; BAHIA, A. M. B. C. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública / Pan American Journal of Public Health**, v. 23, p. 52-57, 2008.

INMETRO. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Regulamentos Técnicos. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. **Estabelecer a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos.**

CAVADAS, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, São Paulo, IV SSA, p. 84-88, 2012.

COUTINHO, J. G. **Estabelecimento de alegação de saúde nos rótulos de alimentos e bebidas embalados** [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2004.

ESTEVAM, D. O.; LANZARINI, J. J. S.; BUSARELLO, R. J. **Cooperativas Virtuais e o difícil caminho da legalidade: o caso dos Agricultores Familiares da Região do Sul do Estado de Santa Catarina**. Anais do 5º Encontro da Rede de Estudos Rurais. Belém, 2012.

Disponível

em:

<<http://www.redesrurais.org.br/sites/default/files/Coo>

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br

perativas%20Virtuais%20e%20o%20dif%C3%ADcil%20caminho%20da%20legalidade.pdf>
. Acesso em: 17 fev. 2017.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, 2007.

GALUCH, L. **Modelo para implementação das ferramentas básicas do controle estatístico**

do processo-CEP em pequenas empresas manufatureiras. 2002. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós Graduação de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

GUELBERT, T. F. **Estratégias de marketing para agroindústrias familiares**. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, 323 p., 2014.

LORENZANI, W. L.; SILVA, C. A. B. **Os desafios da agroindústria de pequeno porte**. VIII Congresso Internacional de Agronegócios, Buenos Aires, 2001. Disponível em: <http://www.pensaconference.org/siteantigo/arquivos_2001/49.pdf>. Acesso em 17 fev. 2017.

MACHADO, C. B.; NOGUEIRA, S. E.; BRIANCINI, T. P.; TOBAL, T. M. Avaliação do hábito de leitura e entendimento dos rótulos dos alimentos: um estudo em um supermercado na cidade de Santa Fé do Sul – São Paulo. **Revista Funec Científica – Nutrição**, Santa Fé do Sul, v. 1, n. 1, p. 1-11, 2013.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

PILZ, D. M.; DOCKHORN, B. S.; GARLET, E.; POLACINSKI, E. **Ferramentas da qualidade: uma aplicação em uma IES para desenvolvimento de artigos científicos**. SIEF – Semana Internacional das Engenharias da FAHOR. Acessado em: 17 fev. 2017.

SILINGOVSKI, R. **A gestão da qualidade” na administração e organização da unidade de informação 4 da rede de bibliotecas UNOESTE de presidente prudente**. 2001. Monografia (Especialização) – Programa de Gerência de Unidades de Informação, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2001.

WESZ JUNIOR, V. J. Política pública de agroindustrialização na agricultura familiar: uma análise do Pronaf-Agroindústria. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 48, n. 4, p. 567-596, 2010.