

RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE UM PROJETO DE EXTENSÃO COM O TEMA ROTULAGEM DE ALIMENTOS NO SEMIÁRIDO PARAIBANO

João Vitor Fonseca Feitoza (1); Lidia Paloma da Silva Nogueira (2); Mônica Tejo Cavalcanti (3)

(1) Mestrando em Tecnologia Agroalimentar - Universidade Federal da Paraíba – CCHSA/Bananeiras - PB, E-mail: joaovitorlg95@hotmail.com; (2) Pós-Graduanda Lato Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Currais Novos – RN, E-mail: lidiapaloma28@gmail.com; (3) Docente da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Campina Grande – CCTA/Pombal - PB, E-mail: monicatejoc@yahoo.com.br.

Resumo

Constantemente observa-se a produção e comercialização de alimentos embalados que apresentam rótulos com informações não conformes com as legislações da ANVISA, ocasionando riscos à saúde dos consumidores. Diante disso, há necessidade de esclarecer a respeito da importância da informação nutricional e de como utilizá-la em benefício da saúde, além de expandir o entendimento sobre outras informações importantes que estão contidas nos rótulos dos alimentos e de incentivar os produtores de alimentos a investirem na correta rotulagem de seus produtos. Portanto, com o auxílio da extensão, que permite o diálogo permanente e articulado entre a Universidade e a sociedade, objetivou-se com esse trabalho relatar alguns resultados e a experiência vivida por estudantes, bolsista e voluntários, do curso de Engenharia de Alimentos, do CCTA/UFCG, *campus* Pombal - PB em um projeto de extensão, no ano de 2017, onde os trabalhos eram norteados a partir do tema rotulagem de alimentos. Notou-se uma extrema necessidade de maior atuação dos órgãos fiscais competentes. Todos os participantes mostraram-se sensibilizados quanto aos aspectos abordados por esse projeto. Logo, as experiências vivenciadas influenciaram positivamente a vida profissional e pessoal dos discentes, que assumiram o compromisso de disseminar os conhecimentos adquiridos. Contudo, devido a curta vigência do projeto, mais ações contínuas necessitam serem realizadas para que possa ser alcançado melhores resultados.

Palavras-chave: Alimentos embalados, Fiscalização, Legislações.

1 INTRODUÇÃO

Desde 2006 a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) atua na cidade de Pombal, Paraíba, com o Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar (CCTA) e, entre seus quatro cursos de graduação, encontra-se o curso de Engenharia de Alimentos. A capacitação de seus professores e alunos na área de Engenharia e Ciência e Tecnologia de Alimentos pode ser utilizada como uma ponte direta com a sociedade local para amenizar e resolver gargalos que permeiam a área de alimentos, tendo como uma de suas diversas atuações, à rotulagem de alimentos.

Estudos apontam que 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. Logo, um número expressivo de pessoas não possui o hábito de ler os rótulos.

Para Santana (2018), embora as legislações devessem ser suficientes para gerar um alinhamento na comunicação entre a indústria e o consumidor, na prática, observou-se que nem sempre uma das partes envolvidas respeita as regras estabelecidas. A indústria deve se comprometer com a qualidade das informações declaradas nos rótulos de seus produtos, cumprindo os requisitos estabelecidos pelas legislações em vigor.

Na região do semiárido paraibano, especialmente nas cidades de Pombal e São Bentinho, observa-se constantemente a produção e comercialização de alimentos embalados 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. Em função da possibilidade da alimentação inadequada trazer inúmeros riscos à saúde, é de extrema importância esclarecer a respeito da importância da informação nutricional e de como utilizá-la em benefício da saúde, além de expandir o entendimento sobre outras informações importantes que estão contidas nos rótulos dos alimentos e de incentivar os produtores de alimentos a investirem na correta rotulagem de seus produtos (FERREIRA; LANFERMARQUEZ, 2007). Isso poderia ser feito na forma de campanhas informativas divulgadas na mídia, nas escolas e junto à classe de profissionais da área de saúde, através de projetos de extensão.

A extensão universitária é uma forma de interação que existe entre a universidade e a comunidade na qual ela está inserida, a fim de transcender o universo acadêmico e fortalecer uma relação dinâmica entre os sujeitos. A extensão admite um papel fundamental para com os atores envolvidos, sendo instrumento para a socialização do conhecimento e propagação do serviço da Instituição de Ensino Superior (IES), exercendo sua responsabilidade social e proporcionando uma melhor qualidade na assistência aos sujeitos. Assim, compreende-se que a extensão nas IES, busca promover o desenvolvimento humano e social de alunos, professores, funcionários e comunidade, contribuindo para criar, aperfeiçoar e estabelecer um relacionamento de diálogo permanente e articulado entre a Universidade e a sociedade (QUEIROZ NETO; ALVES, 2017).

Em 2017 foi publicado no II Congresso Internacional da Diversidade do Semiárido (CONIDIS), o trabalho intitulado “Trabalhando a rotulagem de alimentos através da extensão universitária no semiárido paraibano”, enquanto o projeto estava em andamento (FEITOZA et al., 2017).

Este trabalho relata alguns resultados e a experiência vivida por estudantes, bolsista e voluntários, do curso de Engenharia de Alimentos, em um projeto de extensão, onde os trabalhos eram norteados a partir do tema rotulagem de alimentos. É exposto ainda as sensações percebidas durante as ações executadas e o legado deixado na vida pessoal e profissional dos hoje Engenheiro(as) e Alimentos.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa que apresenta alguns resultados e um breve relato de experiência das atividades desenvolvidas em um projeto do Programa de Bolsas de Extensão (PROBEX) realizado pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar (CCTA), *campus* Pombal, no ano de 2017, denominado ‘Rotulagem de alimentos: Transferência de conhecimentos e ações’.

Esse projeto teve como orientação uma professora doutora, um aluno bolsista e cinco alunas voluntárias, todos do curso de Engenharia de Alimentos (que colaram grau no início de 2018), que direcionaram alguns dos conhecimentos adquiridos na Universidade às ações voltadas, principalmente, à promoção do conhecimento, a conscientização sobre a importância da rotulagem dos alimentos e de sua compreensão e a elaboração de rótulos para empresas carentes da região.

O Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro da Universidade Federal de Campina Grande aprovou a realização desta pesquisa (sob o registro 79430417.0.0000.5182). O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi entregue aos entrevistados no início do estudo, sempre que houve necessidade.

O principal público do projeto foi 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 e outros interessados.

Os participantes da pesquisa foram questionados com uma pergunta, “Qual a contribuição desse projeto na sua vida acadêmica e profissional?”. A coleta de dados ocorreu através de redes sociais, de forma individual, onde nenhum participante teve acesso prévio ao depoimento dos demais. A fim de não identificar os nomes dos participantes da pesquisa, as falas transcritas receberam os nomes de participante 1, participante 2, participante 3, participante 4, participante 5 e participante 6.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Realização dos encontros de planejamento, avaliação e discussão sobre as principais legislações de rotulagem de alimentos no Brasil e visita a agroindústria alvo

Foram realizadas reuniões de planejamento e avaliação entre os membros da equipe do projeto para detalhamento e distribuição das atividades, além do estudo e discussões sobre as principais legislações referentes à rotulagem de alimentos no Brasil. A Figura 1 apresenta um dos encontros realizados pela equipe do projeto.



Figura 1 – Equipe do projeto em um encontro.

Os encontros de planejamento e avaliação demonstraram ser importantes e eficazes no decorrer do projeto por proporcionar uma maior interação entre a equipe, além de elevar o conhecimento referente a legislação de rotulagem de alimentos e no tocante a parte prática na habilidade de desenvolver os rótulos para as agroindústrias.

Uma visita à agroindústria alvo também foi realizada para apresentação do projeto, coleta de dados por meio de entrevista e discussão da conformidade dos rótulos já comercializados pelos produtores através dos alimentos produzidos.

3.2 Avaliação e desenvolvimento dos rótulos

Os rótulos de polpa de frutas da agroindústria foram coletados e avaliados, com o objetivo de verificar as condições de descrição das informações e possíveis não conformidades. A avaliação dos rótulos foi comparada com o que é exigido pelas legislações vigentes, utilizando o mesmo *check list* usado pelo Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba (SIE), com ligeiras modificações.

Foi observada que a única diferença entre os rótulos (5 no total) eram os nomes das frutas localizadas no painel principal, estando ambas, portanto, com o mesmo percentual de conformidades e não conformidades. Observou-se do total de 45 itens que 51,11% (n = 23) não se aplicavam a polpas de frutas, 31,11% (n = 14) apresentavam não conformidade e somente 17,77% (n = 8) estavam conformes. Esse problema se deve especialmente ao grande volume de produtos comercializados, à deficiência na fiscalização, aos problemas de interpretação e à falta de comprometimento das indústrias com as normas estabelecidas pelas legislações brasileiras vigentes (SANTANA, 2018).

Observada as inconformidades, rótulos novos foram elaborados. A elaboração da tabela de informações nutricionais foi realizada utilizando como referência o Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos – 2ª versão - desenvolvido pela ANVISA, Ministério da Saúde, (UnB) Brasília, 2015 (BRASIL, 2003b; BRASIL, 2003c). As outras informações obrigatórias foram desenvolvidas de acordo com as demais legislações (BRASIL, 2002; INMETRO, 2002; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2015; BRASIL, 2017). Os rótulos foram desenvolvidos em parceria com o Programa de Estudos e Ações para o Semiárido (PEASA) da UFCG. A Figura 2 apresenta um dos rótulos elaborados, o de sabor manga.



Figura 2 – Rótulo de polpa de manga, porção de 500 g.

3.3 Coleta de dados com a população local (consumidores) sobre o hábito de leitura de rótulos de alimentos

Durante os meses de maio a agosto de 2017, o estudo foi realizado com potenciais consumidores em 5 diferentes locais da cidade de Pombal - PB. Foram incluídos neste estudo pessoas com idade igual ou superior a 18 anos. Os dados foram coletados por entrevistadores treinados e as entrevistas foram realizadas nos dias úteis da semana, nos turnos manhã, tarde e noite. Aplicou-se um questionário com adaptações ao proposto por Casseiro et al. (2006), Cavadas et al. (2012) e Machado et al. (2013). Os 380 entrevistados foram abordados de forma aleatória e de acordo com o seu interesse em participar da pesquisa.

Os resultados mostraram que boa parte da população ler e compreende muitos itens que compõem o rótulo dos alimentos, no entanto, era preciso conscientizar a parcela que ainda não compreende a importância da leitura e que, mesmo lendo, não compreende o que está escrito. Alguns itens é dever das empresas modificar, como, por exemplo, o tamanho das letras e números que, muitas vezes, são muito pequenas para serem lidas principalmente por pessoas idosas.

As falhas de comunicação nos rótulos, devido a informações inacessíveis, incompletas e, às vezes, de pouca clareza, não permitem ao consumidor se apropriar das informações declaradas e pode submetê-lo a graves riscos a sua saúde, especialmente se tratando de alergias desencadeadas pelo consumo de alimentos (SANTANA, 2018).

3.4 Promoção de eventos locais (palestras e participação em programa de rádio) sobre como ler o rótulo dos alimentos e sua importância

Foram apresentadas palestras com o intuito da prática da educação continuada, onde a equipe integrante do projeto elaborou roteiros do material a ser apresentado de forma prática e didática para o fácil entendimento dos interessados. As palestras aconteceram em três escolas do município de Pombal – PB, uma particular (Escola Menino Jesus), uma estadual (Escola João da Mata) e uma municipal (Escola Newton Seixas), com a autorização prévia da direção das escolas, para alunos do ensino fundamental (8º e 9º ano) e ensino médio (1º e 3º ano), de acordo com a disponibilidade dos dias da semana e dos horários.

Para a apresentação dos conteúdos, foi utilizado material multimídia, composto de *notebook e datashow* fornecidos pelas escolas, juntamente com rótulos de diversos produtos como refrigerantes, biscoitos, bebidas lácteas, macarrão, bebida alcoólica, chás e macarrão instantâneos para melhor entendimento prático. O conteúdo repassado foi montado de acordo com os conhecimentos adquiridos pelos alunos envolvidos no projeto ao longo das disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos, principalmente da disciplina optativa Rotulagem de Alimentos, do uso de referências auxiliares encontradas em algumas bibliografias específicas e de pesquisas de imagens e vídeos na Rede Mundial de Computadores (Internet).

Os discentes do projeto tiveram a oportunidade de fazer uma reflexão sobre o hábito de leitura e compreensão dos rótulos dos alimentos. Estruturou-se uma apresentação do tema dentro dos moldes de um seminário, inclusive com momentos de diálogo. Os 76 alunos entrevistados que fizeram parte do universo desta investigação, responderam o questionário de forma voluntária. A Figura 3 apresenta um dos momentos de interação com os alunos da escola municipal Newton Seixas, no município de Pombal - PB.



Figura 3 - Alunos da escola municipal Newton Seixas, no município de Pombal – PB, e equipe do projeto ao final da palestra.

A participação na rádio Maringá FM da cidade de Pombal – PB ocorreu por meio do contato da equipe do projeto com os administradores, para a difusão do conhecimento proposto atingindo mais de perto e com maior abrangência a população local sobre o tema em discussão (Figura 4).



Figura 4 - Participação da equipe do projeto na rádio Maringá FM, em Pombal – PB.

3.5 Elaboração do manual para a população interessada sobre como elaborar o rótulo dos alimentos de forma correta seguindo as recomendações da ANVISA

Foi elaborado um Manual de Orientação a Elaboração de Rótulos de Alimentos de acordo com as legislações brasileiras vigentes, regulamentadas pela ANVISA (Figura 5).

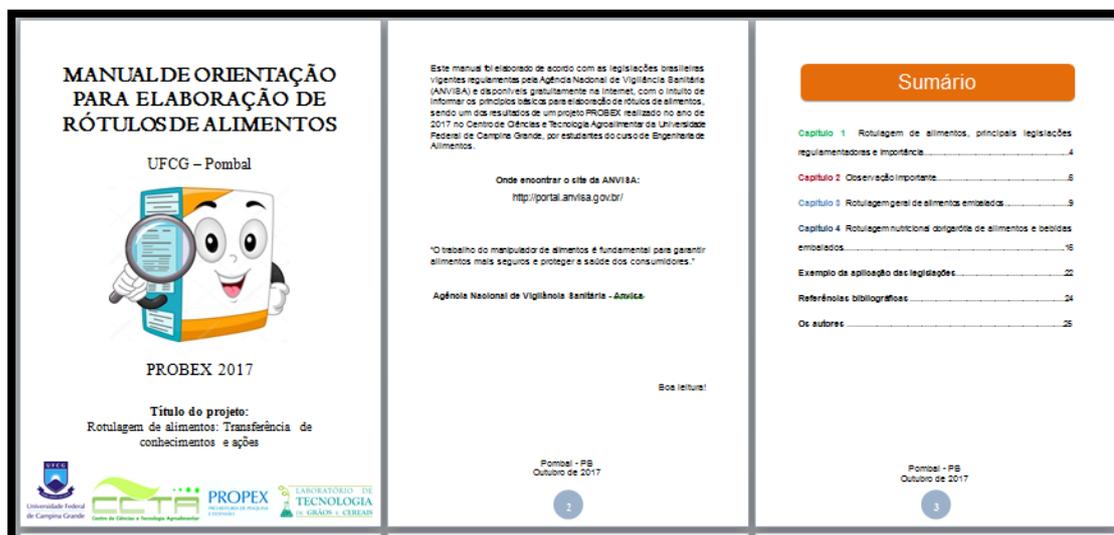


Figura 5 – Manual de Orientação para Elaboração de Rótulos de Alimentos, desenvolvido pela equipe do projeto.

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de informar os princípios básicos para elaboração de rótulos e facilitar a pesquisa pelas legislações que regulamentam a rotulagem dos alimentos, pois informa exatamente a fonte onde podem ser encontradas. Está sob a posse da equipe do projeto, podendo ser disponibilizado para qualquer pessoa que deseja aprender mais sobre rotulagem de alimentos em geral.

3.6 Avaliação da eficácia do projeto proposto através do depoimento dos discentes

Os depoimentos podem ser lidos na Tabela 1.

Participante	Depoimento
1	<i>“A participação nesse projeto me fez ver o quanto as pessoas ainda são leigas com relação as informações contidas nas embalagens de alimentos. O pouco que conseguimos passar para aquelas pessoas creio que tenha ajudado. Mais projetos e ensinamentos como esses deveriam ser repassados para a sociedade, uma vez que muitos acham que estão comendo algo saudável quando na verdade não estão! Tudo por causa da falta de conhecimento. Ajudar as pessoas é algo muito prazeroso e ajudar para melhor é sem explicação.”</i>
2	<i>“Trabalhar com rotulagem de alimentos foi uma experiência incrível, pois foi a partir desse momento que vi o quanto é difícil compreender as informações que estão contidas nos rótulos, que muitas pessoas não têm o hábito de ler essas informações e que nem sempre o que consta no rótulo condiz com a realidade. Diante disso, vi a necessidade de transmitir para as pessoas a importância da leitura dos rótulos, considerando o seu efeito sobre a segurança do produto e do consumidor.”</i>
3	<i>“Gostei muito de ter participado, foi uma experiência muito boa, tanto pessoal como profissional, puder ver e conhecer a realidade na qual vivemos, que é um pouco limitada quanto às adequações das legislações. Aprendi que o simples fato de seguir as recomendações pode-se obter resultados satisfatórios e de maneira correta para se apresentar a população.”</i>
4	<i>“Ter participado do Probox foi uma experiência bem gratificante, pois através dele foi possível levar a comunidade um pouco de conhecimento</i>

adquirito em sala de aula, além disso o projeto também enriqueceu o meu aprendizado acadêmico e profissional.”

5 *“Participar do projeto sobre rotulagem de alimentos foi uma experiência maravilhosa. Muitas pessoas não tem o hábito de ler e interpretar os rótulos dos alimentos. Dessa forma, foi possível transmitir conhecimentos sobre rotulagem para consumidores e incentivá-los a lerem constantemente os rótulos.”*

6 *“Ter participado do projeto me proporcionou uma gama de conhecimentos sobre a rotulagem de alimentos. Posso hoje facilmente identificar o que está correto ou não e conscientizar a todos ao meu redor, sempre que possível. Posso também aplicar isso na minha vida profissional, desenvolvendo rótulos e elaborando trabalhos científicos sobre o tema. O contato com a comunidade foi algo incrível, onde pude fazer amizades e exercitar o discurso em público.”*

Todos os depoimentos relataram satisfação na participação do projeto. Os discentes informaram que expandiram seus conhecimentos sobre a rotulagem de alimentos enquanto profissionais e consumidores de alimentos e viram no projeto o quão é importante conscientizar a sociedade sobre a leitura e compreensão dos rótulos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nota-se uma extrema necessidade de mais fiscalização pelos órgãos fiscais competentes, tendo em vista a grande quantidade de rótulos inadequados. Acredita-se também que a sociedade mostrou-se sensibilizada quanto aos aspectos destacados pelas abordagens da equipe desse projeto. Logo, as experiências vivenciadas durante esses meses influenciaram positivamente a vida profissional e pessoal dos discentes, que assumiram o compromisso de disseminar os conhecimentos adquiridos, a fim de sempre conscientizar outras pessoas. Contudo, devido a curta vigência do projeto, ações contínuas deverão ser realizadas para que possa ser alcançado melhores resultados.

REFERÊNCIAS

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**

(83) 3322.3222

contato@conadis.com.br

www.conadis.com.br

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. 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.**

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. 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.**

CASSEMIRO, I. A.; COLAUTO, N. B.; LINDE, G. A. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê? **Arquivo Ciência Saúde UNIPAR**, Umuarama, v. 10, n. 1, p. 9-16, 2006.

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.

FEITOZA, J. V. F.; SANTOS, E. N.; CAVALCANTI, M. T. Trabalhando a rotulagem de alimentos através da extensão universitária no semiárido paraibano. Disponível em: <http://www.editorarealize.com.br/revistas/conidis/trabalhos/TRABALHO_EV074_MD1_SA7_ID203_22102017044616.pdf>, 2017. **Anais do II Congresso Internacional da Diversidade do Semiárido, CONIDIS**. Acessado em: 20 out. 2018.

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.

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.**

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 (SP), v. 1, n. 1, 2013.

QUEIROZ NETO, J. B.; ALVES, L. S. F. Relato de Experiência: Projeto de Extensão em Parasitologia com escolares, professores e manipuladores de alimento como influenciador na formação acadêmica dos egressos de um curso de graduação em Enfermagem no semiárido brasileiro. Disponível em:
<https://editorarealize.com.br/revistas/conidis/trabalhos/TRABALHO_EV074_MD4_SA10_ID1380_01102017101038.pdf>, 2017. **Anais do II Congresso Internacional da Diversidade do Semiárido, CONIDIS**. Acessado em: 20 out. 2018.

SANTANA, F. C. O. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, e2018032, 2018. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.03218>