

A IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL NOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS DOS INTEGRANTES DA ECONOMIA SOLIDÁRIA DE BLUMENAU

Susanne de Andrade Carmo Botelho¹
Bethânia Hering²
Lucinéia Sanches³
Raquel Andrade Rebelo⁴

A Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares da Universidade Regional de Blumenau (ITCP/FURB) é um programa de extensão, criado em 1999, para implementar ações de geração de trabalho e renda na perspectiva da Economia Solidária (ECOSOL) que tem por objetivo promover a inclusão produtiva e geração de renda aos integrantes da ECOSOL de Blumenau e região, a melhoria da qualidade dos produtos alimentícios, com a inserção da rotulagem nutricional. O estudo relata a experiência de uma estudante de Nutrição, em atividades de assessoria para produção de alimentos artesanais. O desafio foi desenvolver a rotulagem nutricional dos alimentos produzidos pelos integrantes da ECOSOL de Blumenau. Inicialmente foi elaborada uma pesquisa quantitativa e qualitativa com coleta de dados e demandas dos produtores de artesanato e alimentação. A coleta de dados se deu-se de setembro de 2019 a fevereiro de 2020, com (15) quinze Empreendimentos de Economia Solidária de Blumenau, dos quais (7) sete participaram. A rotulagem dos alimentos e as capacitações desenvolvidas a partir da pesquisa, possibilitaram a melhoria na qualidade dos produtos e maior segurança no momento da comercialização, aumento das vendas na região de Blumenau, devido à melhora na apresentação dos alimentos. Produtores relataram que mesmo com o cenário de pandemia causada pelo Covid-19, conseguiram manter a produção e distribuição para pequenos pontos de comércio físico, pois com os produtos rotulados e com todos os dados exigidos pela legislação, são mais bem aceitos.

Palavras-chave: Economia Solidária, Rotulagem, Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional.

INTRODUÇÃO

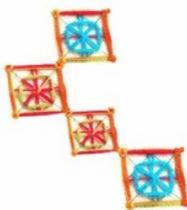
Os Empreendimentos de Economia Solidária de Blumenau que produzem alimentos artesanais, se enquadram em baixo risco, dessa forma não é obrigatória a inspeção da Vigilância Sanitária para produzir e comercializar os alimentos. E de todo

¹ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Regional de Blumenau, SC, andrade.susanne@gmail.com ;

² Professora e Coordenadora do curso de Nutrição do Departamento de Ciências Farmacêuticas da Universidade Regional de Blumenau, SC, bethaniahering@furb.br ;

³ Professora do Departamento de Artes da Universidade Regional de Blumenau, SC, lucineiasanches@furb.br;

⁴ Professora orientadora: Professora do Departamento de Matemática na Universidade Regional de Blumenau, SC, profar@furb.br.



modo, os alimentos são produzidos nas residências dos integrantes dos grupos, com a devida assessoria e orientação para garantir as boas práticas de manipulação, na garantia de qualidade e segurança alimentar na cadeia produtiva e comercial.

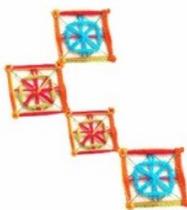
A Economia Solidária se coloca como um novo paradigma na busca de soluções para a crise social e econômica (RUFINO, 2003). Sem embargo, é vista como um modo de produção alternativo que busca a emancipação plena da classe dos trabalhadores (SINGER, 2002). Conforme a Resolução da Diretoria Colegiada RDC n. 360 (MS, 2003), as informações contidas no rótulo nutricional têm como objetivo trazer ao consumidor conhecimento básico sobre rotulagem de alimentos e bebidas.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) vem aprimorando as ações junto aos empreendimentos da população de baixa renda que enfrentam dificuldades para entrar no mercado formal. Com isso, os Empreendimentos recebem apoio dos órgãos públicos quando estão de acordo com as normas vigentes, onde há políticas públicas específicas de apoio e incentivo (ANVISA, 2018).

O texto trata da experiência de uma estudante de Nutrição, em atividades de assessoria para produção de alimentos artesanais, desenvolvida através do Programa de Extensão da Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares de Blumenau - ITCP/FURB, da Universidade Regional de Blumenau - FURB, no subprojeto: Produção Artesanal, Comercialização Justa e Solidária e Consumo Responsável, com financiamento do Fundo de Apoio à Manutenção e ao Desenvolvimento da Educação Superior (FUMDES), que é um programa de concessão de Bolsas de Estudo, da Secretaria da Educação do Estado de Santa Catarina, previsto no Art. 171 da Constituição Estadual, para relacionar os aprendizados acadêmicos à prática desenvolvida junto aos Empreendimentos de Economia Solidária.

A Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares – ITCP/FURB, é um Programa de Extensão Universitária, da Universidade Regional de Blumenau, criada em 1999, com o objetivo de desenvolver ações de geração de trabalho e renda voltados ao fomento da Economia Solidária.

A ITCP/FURB apoia as iniciativas de Economia Solidária no município de Blumenau e região, com assessoria para diversos segmentos, formados em maioria, por pessoas em situação de vulnerabilidade social. Assessorias, de diversas áreas de



conhecimento que possibilitam a geração de trabalho e renda para empreendimentos formais e informais, compostos ainda por microempreendedores individuais.

A Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares, tem o suporte a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, através do projeto Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, que vem aprimorando, desde 2011, as ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) junto aos empreendimentos da população de baixa renda, que enfrentam dificuldades para entrar no mercado formal.

Na normativa diz que, as atividades consideradas de baixo risco exercidas por microempreendedores individuais, agricultores familiares e empreendimentos de economia solidária podem ser regularizadas automaticamente, sem a necessidade de inspeção prévia. Isso se tornou possível a partir da publicação da Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, que classifica o grau de risco (BRASIL, 2020).

Para estarem devidamente regulados, é preciso apresentar o registro no Cadastro Nacional de Empreendimentos Econômicos Solidários e Comércio Justo (CADSOL) no site do Ministério do Trabalho e Emprego. Todos os Empreendimentos assessorados pela Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares de Blumenau, já se enquadram, ou podem apresentar declaração de algum conselho de economia solidária (municipal, estadual ou federal), ou ainda Declaração de Aptidão ao PRONAF (Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar) - DAP, Pessoa Jurídica, obtida em sindicatos rurais ou entidades oficiais de assistência técnica e extensão rural que tenham autorização para emitir a declaração.

A lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), que detalha as atividades de baixo risco, de alto risco e aquelas que dependem de informações complementares, está reunida na Instrução Normativa nº 16/2017. A classificação permite que as Vigilâncias Sanitárias dos municípios, estados e Distrito Federal adotem procedimentos que levem em consideração o risco de cada atividade (ANVISA, 2017).

A regularização sanitária das atividades consideradas de alto risco continua sendo realizada mediante vistoria prévia do estabelecimento. A RDC 153/2017 não alterou o procedimento nesses casos. O risco está relacionado ao potencial de causar danos à integridade física e à saúde humana, ao meio ambiente e ao patrimônio (BRASIL, 2020).



Dentro desses parâmetros citados, se enquadram os Empreendimentos de Economia Solidária de Blumenau. Dessa forma, há quatro anos, acontece mensalmente por dois dias seguidos, a Feira ECOSOL (Economia Solidária), no próprio pátio da Universidade, onde ocorre a comercialização dos produtos artesanais e alimentícios dos integrantes da Economia Solidária de Blumenau, como também recebe convidados de outras regiões que integram a Economia Solidária, para fortalecer o movimento através da geração de renda com a venda dos artesanatos.

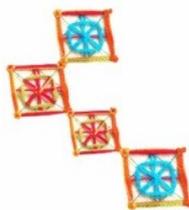
A Feira da ECOSOL é pioneira na exposição dos produtos artesanais e alimentos dos integrantes da Economia Solidária de Blumenau, sendo referência na exposição e venda dos produtos produzidos pelos Empreendimentos. Uma vez que, alunos, funcionários e visitantes da Universidade são consumidores destes produtos, e porta de entrada para a divulgação deste movimento.

Com isso, outras novas feiras vêm surgindo na região de Blumenau, como a Feira da Servidão, que acontece no segundo domingo de cada mês, localizado em frente a Prefeitura Municipal de Blumenau. Neste local, os Empreendimentos têm direito de uma (1) barraca de feira, para acomodar alimentos e artesanatos. Dessa forma, é possível perceber a existência de oportunidade, porém de certa forma restrita, uma vez que, neste espaço existem dezenas de outras barracas com venda de alimentos, artesanatos e outros produtos de microempresários e empresários da região, sendo a concorrência ainda maior para este grupo em estado de vulnerabilidade social.

De acordo como o contexto, o objetivo deste trabalho é promover a inclusão produtiva e geração de renda dos integrantes da Economia Solidária, com a melhoria da qualidade dos produtos alimentícios, através da comercialização dos alimentos artesanais com o desenvolvimento da rotulagem nutricional.

METODOLOGIA

Foi elaborada uma pesquisa quantitativa e qualitativa com coleta de dados e demandas dos artesãos de artesanato e alimentação, entre setembro de 2019 a fevereiro de 2020. A coleta de dados ocorreu de forma dialogada com os integrantes dos grupos de Economia Solidária de Blumenau e digitada na plataforma do *Google Forms*® para



gerar tabelas, gráficos e dados mais precisos. Este trabalho tem como principal foco os artesãos de produtos alimentícios.

Para o levantamento de dados das receitas, foi solicitado aos produtores as receitas culinárias contendo as gramaturas de todos os ingredientes, como também marcas comerciais de produtos industrializados como leite, ovos, manteiga, nata dentre outros. Os produtos caseiros como exemplo nata, foi também solicitado a gramatura utilizada na receita integrar na tabela nutricional.

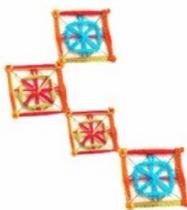
Com todas as receitas selecionadas com as devidas gramaturas (g), foram feitas as tabelas nutricionais. Para os cálculos, utilizou-se a planilha Microsoft Office Excel 365 e dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, Tabela de Composição dos Alimentos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE e a Tabela de Composição de Alimentos da Sônia Tucunduva. Considerou-se como base para uma alimentação diária 2000 kcal ou 8400 kj.

Os dados de todas as tabelas foram organizados em planilhas Excel®, para serem feitos os cálculos da composição de todos os ingredientes, para produzir as tabelas nutricionais.

Foram coletados os dados de cada produtor de alimentos como, endereço completo do local de fabricação, telefone para contato e endereço de rede social para serem anexados em um rótulo completo com etiqueta, pronta para serem impressas e coladas nas embalagens dos produtos para a venda.

Para realizar a produção de rotulagem, foram especificadas a denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos alergênicos como amendoim, nozes, ovos, leite, lactose, seguindo os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, dispostos na RDC nº 26 de 03 de julho de 2015, glúten, seguindo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, conteúdos líquidos, origem nome ou razão social e endereço de produção, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento quando necessário (ANVISA, 2015; BRASIL, 2003).

Todos as tabelas nutricionais e rótulos prontos, estão salvos no acervo da Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares de Blumenau.

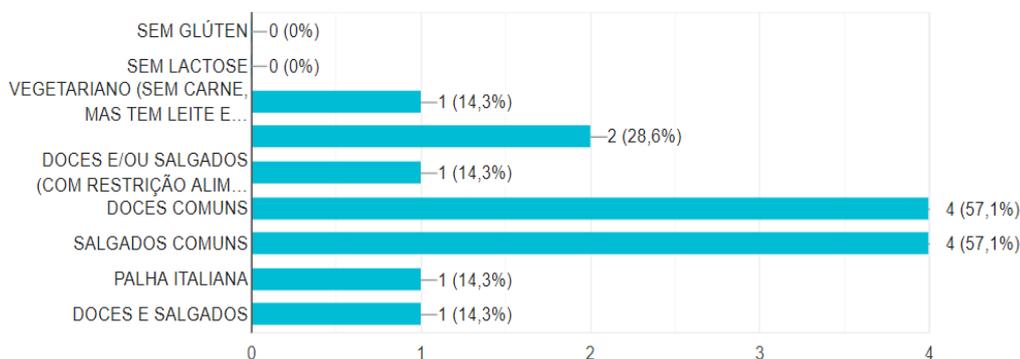


RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estudo foi realizado com os (15) quinze Empreendimentos de Economia Solidária de Blumenau, dos quais (7) sete participaram e, entre eles 33,33% produzem alimentos. Os alimentos produzidos são cucas alemãs com sabores diversos como abacaxi, morango, farofa, chocolate, banana, bolos secos e confeitados, tortas doces e salgadas, salgadinhos de festa fritos e assados, pães, geleias de frutas, rosquinhas fritas regionais chamadas de “orelha de gato”, escondidinho de carne e vegetarianos. Os tipos de alimentos mais produzidos eram doces comuns e salgados comuns (57,1%) aos quais são brigadeiro, empadão, lasanha, palha italiana, pastel, bolo de pote, trufas de chocolate, torta de bolacha, pão picante vegetariano, doces como a tradicional cuca alemã e salgados em geral.

O Gráfico 1 ilustra os alimentos mais produzidos pelos participantes deste estudo.

Gráfico 1- Tipos de alimentos mais produzidos



Cabe aqui, informar que os alimentos caracterizados como “sem glúten”, utilizados principalmente na dieta de portadores da doença celíaca, como também os alimentos alergênicos, não podem ser produzidos nas cozinhas (comuns) dos integrantes da Economia Solidária, por questão de controle rígido. Assim, os produtos considerados “sem glúten” foram rotulados com descrição de que há possível contaminação.

De acordo com os dados da pesquisa, foi visto que a prevalência é do sexo feminino com idade de 40 á 60 anos, com principal fonte de renda a aposentadoria (43,8%), seguido dos trabalhos artesanais dentro da ECOSOL com (37,6%) para artesanato e alimentação, tendo como principal consumidor dos produtos alimentícios, a comunidade local com (66,7%).



Constatou-se que (83,3%) dos que produzem alimentos (gráfico 2), não possuíam rótulo com informações nutricionais, tampouco lista de ingredientes em seus produtos, antes da assessoria com a rotulagem nutricional, e (85,7%) não haviam recebido orientações sobre rotulagem de alimentos (gráfico 3).

Gráfico 2 - Produtos que possuem rótulo com informações nutricionais

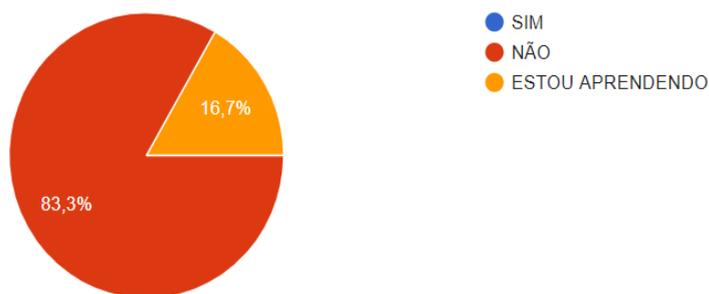
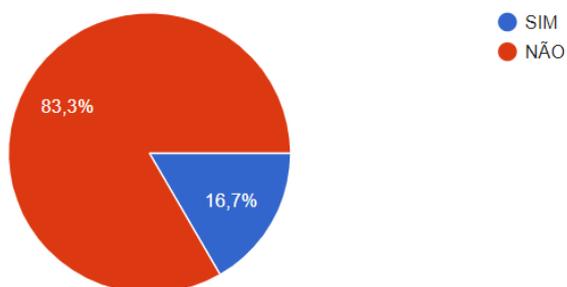


Gráfico 3 - Alimentos que possuem lista de ingredientes



Estes dados apontam a necessidade de melhorias para a comercialização destes produtos, juntamente com a capacitação relacionada à importância da rotulagem de seus produtos.

Inicialmente foi planejada uma capacitação, em que foram realizadas oficinas e palestras socioeducativas com o tema de Boas Práticas de Manipulação para capacitação profissional, que relaciona normas de manipulação de alimentos e precificação, como também, solicitadas as receitas dos alimentos produzidos para a venda em feiras e eventos.

A partir desses dados, teve início o trabalho de rotulagem, totalizando até o momento, (12) produtos rotulados, incluindo cucas e bolos.

A Figura 1 ilustra um rótulo pronto, incluindo a logomarca do Empreendimento de Economia Solidária em que a produtora é inserida, e todas as especificações do

alimento. No local de peso (g) é deixado em branco, para ser feita a pesagem do alimento no momento da embalagem, da mesma forma no campo fabricação e validade, onde é descrito à caneta ou carimbo as respectivas datas.

Figura 1 - Rótulo de Cuca de Banana com nata



3A
AMOR
AMIZADE
ATITUDE
Empreendimento de Economia Solidária

**100 % ARTESENAL
SEM CONSERVANTES**

CUCA DE BANANA COM NATA

INGREDIENTES: Banana, Farinha de trigo, açúcar, nata, água, ovo de galinha, margarina, fermento químico em pó, canela em pó.

FABRICAÇÃO PRÓPRIA
Endereço: Rua Rio Do Campo nº 150
Blumenau - Santa Catarina, Brasil.
Elza Kuliava
Contatos: (47) 33395602 / 996733716

CONTÉM LACTOSE
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM OVOS E DERIVADOS DO LEITE
PODE CONTER TRAÇOS DE: AMENDOIM,
AMÊNDOA E NOZES

INDÚSTRIA BRASILEIRA
PESO LÍQUIDO

FABRICAÇÃO/ LOTE E VALIDADE: **g**



FURB
ITCP
Incubadora Tecnológica de
Cooperativas Populares



Centro Público Virtuo
de Economia Solidária

Informação Nutricional		
Porção:	(1/2 FATIA)	
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	187 kcal ou 782 kJ	9
Carboidratos	20g	7
Proteínas	2g	2
Gorduras totais	12g	21
Gorduras saturadas	8g	34
Gorduras trans	0g	-
Fibra alimentar	1g	2
Sódio	77,77mg	3

(*) %Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

CONSERVAÇÃO: Sob refrigeração à 4° C até 7 dias e congelado à - 4 °C por até 90 dias.

Fonte: Susanne de Andrade C. Botelho¹

A rotulagem dos alimentos e as capacitações, possibilitaram aos artesãos dos produtos alimentícios da Economia Solidária de Blumenau, liberdade e segurança na hora de vender para comércios físicos na região.

Além disso, agora os artesãos conseguem compreender as exigências para comercializar alimentos, pois antes das capacitações e regulamentações, muitos não entendiam o motivo de tantas exigências na hora de expor o alimento para venda em locais públicos.

O aumento das vendas para comércios físicos de terceiros na região de Blumenau, foi observado e relatado pelos produtores, pois houve melhora na apresentação dos alimentos.

Alguns relataram que mesmo com o cenário de pandemia em 2020 causada pelo Covid-19, conseguiram manter a produção e distribuição para pequenos pontos de comércio físico, pois com os produtos rotulados e com todos os dados exigidos pela legislação, são mais bem aceitos.

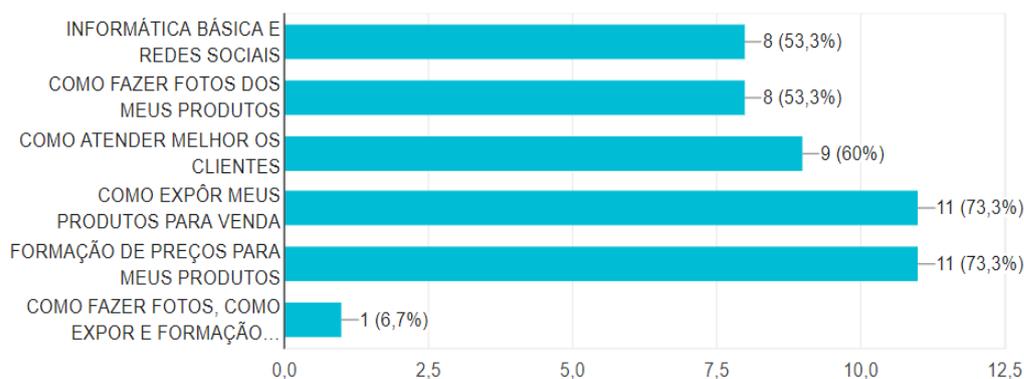


As atividades e assessorias se mantêm ativas por via de redes sociais, com fotos dos produtos e lista de itens que são produzidos, criadas pela Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares de Blumenau, para os grupos da Economia Solidária de Blumenau, para promover e divulgar os produtos fabricados para a venda, como também, mantida através do aplicativo digital de celulares, WhatsApp.

A equipe da ITCP/FURB, busca priorizar aspectos como: os costumes locais, a economia na hora de produzir e a sustentabilidade financeira e ecológica. Com isto, o fortalecimento da culinária regional e cultural é preservado e melhorado.

Por fim, o Gráfico 4 revela o interesse dos integrantes da ECOSOL de Blumenau, em participar de cursos e capacitações.

Gráfico 4 - Cursos de interesse para melhoria das vendas dos produtos artesanais

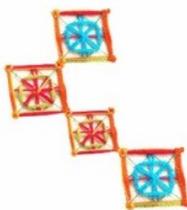


Outros aspectos importantes citados pelos integrantes da Economia Solidária de Blumenau, produtores de alimentos, destacavam-se dificuldades para vender seus produtos como:

“Compra de material é muito caro”. (Produtora de Bolos da ECOSOL, 46 anos)

“Não tenho condições para investir em cursos de capacitação, conhecer redes sociais e acreditar que sou capaz”.(Produtora de Bombons da ECOSOL, 45 anos)

Estes dados revelam a necessidade de uma abordagem ampla e de diferentes temas e aspectos para melhorar e alavancar as vendas, o que nos faz inferir a necessidade da continuidade destas ações. Outro ponto relevante é o reconhecimento da importância da Extensão Universitária da FURB, via a atuação da ITCP, apoiar a inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade social. Isto indica a implicação da Universidade quanto ao seu papel de agente transformador da realidade local, em busca da inclusão social. O



conceito de Economia Solidária, por sua vez, é divulgado e praticado pela Feira na Universidade via as suas ações concretas, pois um número significativo de frequentadores o conhece e simpatiza, apoiando inclusive que os feirantes devam ter mais conforto para a realização de suas atividades na Feira.

Contudo, houve dificuldades para encontrar abordagens científicas sobre Rotulagem de Alimentos na Economia Solidária, sendo necessário mais intervenções sobre o tema, como inovação no meio acadêmico tecnológico e educacional.

REFERENCIAL TEÓRICO

O artesanato brasileiro é conhecido em todo o mundo por sua criatividade. Esse rico conjunto de produtos, desenhos e tons surgiu da herança dos povos que por aqui passaram e constituem a cultura brasileira. Saber identificar e estimular a identidade cultural de cada região, por meio do artesanato é de fundamental importância para a cultura e para o artesanato em si (SEBRAE, 2014).

A produção, geralmente de origem familiar ou comunitária, possibilita e favorece a transferência de conhecimentos de técnicas, processos e desenhos originais. Sua importância e valor cultural decorrem do fato de preservar a memória cultural de uma comunidade, transmitida de geração em geração (PREFEITURA DE BLUMENAU, 2015).

Movimento imigratórios do século 19 trouxeram muita riqueza para a cultura brasileira. Uma das contribuições está na gastronomia, com pratos que adicionaram sabor e variedade ao nosso cardápio. Na cidade de Blumenau (SC), a influência da alimentação alemã contribuiu para gerar um importante polo gastronômico (SV, 2016). Com isso, podemos observar que no contexto alimentício de produção pela ECOSOL, doces como cucas alemãs, tem grande participação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O papel da equipe de assessoria para produção artesanal, e em específico a assessoria na área de Nutrição, junto a comunidade em desenvolvimento regional que trabalha com comercialização de alimentos, não é modificar os modos alimentares, preocupando-se com aspectos nutricionais e calóricos, mas sim, oferecer suporte técnico na elaboração de novas receitas, melhorias na escolha de ingredientes de qualidade,



aperfeiçoamento do manuseio dos alimentos e modos de preparação, afirmando a importância da higiene para manipular alimentos, como intuito de evitar contaminação cruzada e sujidades.

Deste modo, a formalização dos produtos alimentícios produzidos pelos Empreendimentos de Economia Solidária, inspira mais confiança entre os consumidores e ajuda a impulsionar o negócio. Além disso, os Empreendimentos recebem apoio dos órgãos públicos quando estão de acordo com as normas vigentes, existindo políticas públicas específicas de apoio e incentivo.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Anvisa simplifica regularização de pequenos negócios:** Microempreendedores individuais, agricultores familiares e economia solidária contam com o apoio da vigilância sanitária para regularizar seu negócio, 2018. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-simplifica-regularizacao-de-pequenos-negocios/219201> Acesso em: 05 de junho de 2020.

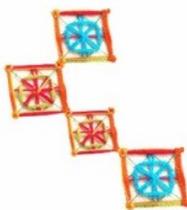
ANVISA. **Instrução Normativa – IN nº 16, de 26 de abril de 2017:** Dispõe sobre a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE classificadas por grau de risco para fins de licenciamento sanitário, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.** Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c> Acesso em: 08 de junho de 2020.

BRASIL. **LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003:** Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=D69713755A1A244FC43D4483FA4E2E3E.proposicoesWebExterno2?codteor=458707&file name=LegislacaoCitada+-PL+943/2007> Acesso em: 05 de junho de 2020.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 153, de 26 de abril de 2017** – Classificação do Grau de Risco. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=369377#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20Classifica%C3%A7%C3%A3o%20do,licenciamento%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias.>> Acesso em: 02 de maio de 2020.



CIEA/SC. Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares. **Portal de Educação Ambiental/SC.** Disponível em:

<<http://educacaoambiental.sds.sc.gov.br/index.php/projetos/150-incubadora-tecnologica-de-cooperativas-populares>> Acesso em: 18 ago. 2020.

IBGE. **Tabela de Composição dos Alimentos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.**

MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003.** Disponível em:

<http://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html>. Acesso em: 07 de julho de 2020.

PHILIPP, Sônia Tucunduva. **Tabela de Composição de Alimentos:** suporte para decisão nutricional. Editora Manole; Edição: 6ª, 2017.

PREFEITURA DE BLUMENAU. Programa de Artesanato, 2015. Disponível em:<<https://www.blumenau.sc.gov.br/governo/fundacao-cultural/pagina/programas-projetos-fcblu/artesanato-fcblu>> Acesso em: 27 de agosto de 2020.

RUFINOS. **Redes de cooperação solidárias na contribuição do desenvolvimento local:** a economia solidária em questão. In: XXIII Encontro Nac. De Eng. De produção. 2003, Ouro Preto, MG. Anais. Ouro Preto: ENEGEP, 2003.

SEBRAE. Artesanato e a Cultura Brasileira: a importância da valorização, 2014. Disponível em:<<https://respostas.sebrae.com.br/artesanato-e-a-cultura-brasileira-a-importancia-da-valorizacao/#:~:text=O%20artesanato%20brasileiro%20%C3%A9%20conhecido%20e%20todo%20o%20mundo%20por%20sua%20criatividade.&text=Saber%20identificar%20e%20estimular%20a,para%20o%20artesanato%20em%20si.>> Acesso em: 27 de agosto de 2020.

SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária.** São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.

SOUZA, André Ricardo de; CUNHA, Gabriela Cavalcanti; DAKUZAKU, Regina Yoneko (Orgs.). **Uma outra economia é possível:** Paul Singer e a economia solidária. São Paulo: Contexto, 2003. 320 p.

SV. Gastronomia alemã em Blumenau, 2016. Disponível em:<<https://www.segueviagem.com.br/geral/gastronomia-alema-em-blumenau/>> Acesso em: 27 de agosto de 2020.

TACO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.** 4ª Edição Ampliada e Revisada. Campinas, SP, 2011.