



Extensio
UFSC

Revista Eletrônica
de Extensão

VINTE ANOS DO PROJETO DE EXTENSÃO DA UNIOESTE “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – ROTULAGEM DE ALIMENTOS” E A CONTRIBUIÇÃO PARA A AGROINDÚSTRIA ARTESANAL

Laura Kummer

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
laura_kummer@hotmail.com

Maísa Lucas

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
maisal.lucas@gmail.com

Mariana Feldberg Silvestro

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
marianafeldbergs@gmail.com

Kérley Braga Pereira Bento Casaril

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
kcasaril@gmail.com

Romilda de Souza Lima

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
romislima2@gmail.com

Rose Mary Helena Quint Silochi

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
rosemariysilochi@gmail.com

Resumo

O projeto de extensão Informação Nutricional – Rotulagem de Alimentos teve seu início em 12 de maio de 2002 na Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE, *campus* de Francisco Beltrão, portanto, completa 20 anos de atuação em 2022. Está vinculado ao Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar (GEPISA) a partir do ano de 2003. Tem por objetivo atender pequenos e médios produtores da agroindústria da região Oeste - Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, por meio da elaboração de cálculos para informações nutricionais obrigatórias em rótulos de alimentos embalados na ausência do consumidor. Dessa forma, o projeto contribui, ao longo de quase 20 anos, para a valorização dos produtos de pequenos produtores da região e auxilia no que diz respeito à Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Empreendimento Familiar; Produtos Alimentícios; Segurança Alimentar.

TWENTY YEARS OF THE UNIOESTE EXTENSION PROJECT “NUTRITIONAL INFORMATION – FOOD LABELING” AND THE CONTRIBUTION TO THE ARTISANAL AGROINDUSTRY

Abstract

The Nutritional Information – Food Labeling extension project began on May 12, 2002 at the State University of West Paraná - UNIOESTE, Francisco Beltrão campus and has been linked to the Study and Research Group on Food Security since the year of 2003. Its objective is to serve small and medium agribusiness producers in the West - Southwest of Paraná and West of Santa Catarina, through the preparation of calculations for mandatory nutritional information on packaged food labels in the absence of the consumer. In this way, the project has contributed, over almost 20 years, to the appreciation of the products of small producers in the region and helps with regard to Food and Nutritional Security.

Keywords: Family Business; Food Products; Food Security.

VEINTE AÑOS DEL PROYECTO DE EXTENSIÓN DE LA UNIOESTE “INFORMACIÓN NUTRICIONAL – ETIQUETADO DE ALIMENTOS” Y EL APOORTE A LA AGROINDUSTRIA ARTESANAL

Resumen

El proyecto de extensión Información Nutricional - Etiquetado de Alimentos se inició el 12 de mayo de 2002 en la Universidad Estatal de Paraná Occidental - UNIOESTE, *campus* Francisco Beltrão y está vinculado al Grupo de Estudio e Investigación en Seguridad Alimentaria desde el año 2003. Su objetivo es atender a los pequeños y medianos productores agroindustriales del occidente - suroeste de Paraná y occidente de Santa Catarina, mediante la elaboración de cálculos para la información nutricional obligatoria en las etiquetas de los alimentos envasados ante la ausencia del consumidor. De esta manera, el proyecto ha contribuido, durante casi 20 años, a la valorización de los productos de los pequeños productores de la región y ayuda en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Palabras clave: Empresa Familiar; Productos Alimenticios; Seguridad Alimentaria.



INTRODUÇÃO

O eixo fundamental da Universidade brasileira é formado pelo tripé Ensino, Pesquisa e Extensão, como determinado pela Artigo 207 da Constituição Federal de 1988, Emenda Constitucional nº 11/96, que trata do princípio da indissociabilidade. As ações de Extensão se apresentam como uma ferramenta importante para a democratização da Universidade e dos saberes que nela são produzidos. Em relação ao envolvimento dos acadêmicos, possibilita vivenciar novas experiências e obter novos conhecimentos. Além de gerar políticas públicas, a Extensão serve como instrumento de interação social, aproximando os acadêmicos da comunidade, conforme preconizado pela Política Nacional de Extensão Universitária (PNEU), elaborada pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (FORPROEX), publicado em 2012.

O projeto intitulado “Informação Nutricional - Rotulagem de Alimentos” foi criado no ano de 2002 na Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE, - Campus de Francisco Beltrão - PR, vinculado ao Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar (GEPISA). O principal propósito do projeto é a elaboração de cálculos para tabelas nutricionais e outras informações obrigatórias (como lista de ingredientes e a declaração obrigatória sobre a presença de alergênicos, glúten e lactose nos alimentos embalados na ausência do consumidor). Além destes objetivos, o projeto orienta o setor produtivo quanto às informações relevantes e possibilita a revisão das formulações respaldado na Legislação Nacional com suas novas normas e atualizações.

Como um projeto de extensão, habilita os acadêmicos do curso de nutrição da UNIOESTE com as necessidades e exigências atuais do mercado regional e nacional relacionadas à rotulagem de alimentos, assim contribui para desenvolver competências na elaboração de informações nutricionais, lista de ingredientes alimentícios, entre outras informações gerais e obrigatórias nos rótulos de alimentos embalados a serem comercializados. Identifica, ainda, as possíveis dificuldades no entendimento das informações nos rótulos de alimentos para auxiliar nas escolhas alimentares da população em todas as fases da vida. Assim, promove a extensão universitária e estimula a pesquisa na área de alimentos, a interação e discussões entre a Universidade (Ensino, Pesquisa e Extensão) e as agroindústrias familiares de pequeno porte, estudantes e consumidores. Nesse sentido, destaca-se, ainda, a importante contribuição para o desenvolvimento rural sustentável regional, estabelecendo contato direto entre agricultores familiares que praticam atividades de agroindústria artesanal, o que está em consonância com a proposta do Objetivo do Desenvolvimento Sustentável nº 2: acabar com a fome, alcançar a

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

segurança alimentar e promover a agricultura sustentável.

Inicialmente o projeto contava basicamente com estudantes e professores que faziam parte do curso de graduação em Economia Doméstica - cujo foco estava muito centrado na extensão rural e na tecnologia de alimentos, e que atuaram no projeto no período de 2002 a 2014, quando o curso encerrou o seu vestibular na UNIOESTE. No entanto, no mesmo ano de 2014, o projeto passou a estar vinculado ao curso de Nutrição recém-implantado na mesma instituição, ou seja, o projeto nunca parou suas atividades.

Entre as muitas atividades desenvolvidas pelo projeto, houve a participação da sua equipe desde o ano de 2003 (18 anos) nos Seminários de Extensão Universitária – SEU da UNIOESTE, que ocorrem anualmente de forma itinerante nos cinco campi e nesse período o projeto foi selecionado por três vezes (nos anos de 2004, 2010 e 2018), como destaque, considerado um dos melhores trabalhos para representar a instituição no Seminário de Extensão Universitária da Região Sul (SEURS), em Londrina, Florianópolis e Porto Alegre, respectivamente.

A Rotulagem Nutricional obrigatória de alimentos é uma das estratégias desenhadas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN -, com o objetivo de reduzir os índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas degenerativas associadas aos hábitos alimentares inadequados da população brasileira (BRASIL, 2012). Destaca-se a importância da rotulagem geral e nutricional dos alimentos processados e embalados na ausência do consumidor como um dos veículos de comunicação na área de segurança alimentar e nutricional da maior importância no Brasil, pois possibilita ao consumidor fazer escolhas alimentares saudáveis a partir das informações gerais, energéticas e nutricionais descritas nos rótulos dos alimentos, ou seja, é um direito do consumidor saber o que está comendo.

O marco de implantação dessa política foi por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA -, em março de 2001, com as Resoluções RDC n.º 39 e n.º 40, que normatizaram a confecção da informação nutricional nos rótulos dos alimentos (BRASIL, 2001a, BRASIL, 2001b). Essas Resoluções mais tarde foram substituídas pelas resoluções RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento Técnico que mantém a obrigatoriedade da Rotulagem Nutricional de Alimentos; e RDC n.º 359, de 23 de dezembro de 2003 – que aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional (BRASIL, 2003, BRASIL, 2003b).

Novas políticas foram implementadas no que diz respeito à informações constantes dos rótulos de alimentos, como, por exemplo, a obrigatoriedade da informação sobre a presença ou ausência de glúten, como medida de saúde e controle da doença celíaca conquistada com a Lei n.º 10.674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003) e a RDC n.º 26, de 02 de julho de 2015, que

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

determina e regulamenta a obrigatoriedade da informação sobre a presença dos alimentos alergênicos, por exemplo: ovos, leite e derivados, entre outros (BRASIL, 2015), e, também, as RDC's n.º 135 e 136 de 2017, as quais dispõem sobre os produtos lácteos, ou seja, aprovam o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor também sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (BRASIL, 2017).

Em 2014, a ANVISA iniciou um processo de discussão com o objetivo de estabelecer normas para a rotulagem nutricional frontal, que incluiria mais informações nos rótulos dos alimentos processados com destaque aos elevados níveis de nutrientes relacionados às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como sódio, açúcar, gorduras saturadas, gorduras trans e carboidratos refinados, além de outras alterações importantes nas normas de rotulagem vigentes.

Após seis anos de muitas reuniões e discussões entre os setores envolvidos com a área de alimentos, tanto os setores público quanto privado e entidades representantes dos consumidores, houve a aprovação da RDC n.º 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e a Instrução Normativa – IN - n.º 75/2020, publicadas no Diário Oficial da União n.º 195, de 09 de outubro de 2020, e estabelece os atuais requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Nesta Resolução, algumas das mudanças mais importantes foram que: a informação nutricional deverá constar tanto para a quantidade em gramas de medida caseira recomendada que deverá ser calculada ao final da produção do produto, conforme definidas pelos Anexos V e VII e VII da IN n.º 75/2020 e para 100 gramas do produto; também deverá constar no rótulo a quantidade em gramas para açúcares totais e açúcares adicionados. Ainda, será obrigatório que a cor do fundo da informação nutricional seja branca e a letra seja na cor preta, para evitar possíveis contrastes que dificultem e atrapalhem a leitura. Para o novo formato será utilizado o modelo da “lupa” sinalizando alto em: açúcar adicionado ou gordura saturada, por exemplo.

Cabe ressaltar que as normas supracitadas entram em vigor em 09/10/2022. Para os produtos que já se encontram no mercado na data de entrada em vigor haverá prazo de 12 meses para adequação. Os alimentos fabricados por empresas de pequeno porte, como agricultores familiares e microempreendedores, possuem um prazo de adequação de 24 meses após a entrada da norma em vigor. No entanto, cabe salientar que o planejamento, a organização e a implantação das novas normas de rotulagem junto as agroindústrias familiares quanto antes ao prazo de 24 meses estabelecido pela ANVISA mais competitivo serão os produtos artesanais.

Assim uma das alterações mais relevantes nessa nova norma é a obrigatoriedade da Informação Nutricional Frontal que será aplicável para produtos alimentícios que apresentem em sua composição quantidades acima do recomendado de açúcares adicionados, sódio e/ou

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

gorduras saturadas, esses limites recomendados são açúcares adicionados em quantidade maior ou igual a 15 gramas para cada 100 gramas de alimento sólido e 7,5 gramas para cada 100 mililitros do alimento líquido; para gorduras saturadas em quantidade maior ou igual a 6 gramas para cada 100 gramas do alimento sólido e 3 gramas para cada 100 mililitros do alimento líquido; e para sódio em quantidade maior ou igual a 600 miligramas em 100 gramas de alimento sólido e 300 miligramas a cada 100 mililitros do líquido (BRASIL, 2020).

Essas e outras políticas, como a Resolução n.º 004/2017 da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (SESA), que reforça a importância de que os rótulos dos produtos alimentícios processados pelos produtores familiares devem seguir as regras expressas pela ANVISA em conjunto com as normas específicas a determinados grupos de alimentos como glúten, lactose e alergênicos, por exemplo (PARANA, 2017). Sob este contexto, a adequação da rotulagem dos produtos oriundos da agroindústria familiar de pequeno porte contribui para a evolução das informações nutricionais presentes nos rótulos dos produtos alimentícios embalados na ausência do consumidor, e com elas o projeto Informação Nutricional - Rotulagem de Alimentos traz a divulgação, o entendimento e a execução das normas para aqueles pequenos produtores que em muitos casos não possuem acesso à informação, tampouco possuem recursos para contratar profissional que execute tal função.

A dinâmica do projeto referente às informações nutricionais

Inicialmente, para realizar a elaboração das informações nutricionais dos alimentos, é necessário que o produtor ou a produtora preencha uma ficha técnica, disponibilizando as informações sobre a composição do produto alimentício, como, por exemplo, lista de ingredientes com suas quantidades em gramas e o rendimento final do produto, para que seja possível realizar os cálculos necessários para as informações nutricionais que constarão no rótulo. Posteriormente, todos esses dados são transferidos para a planilha do Excel (Ilustração 1, 2 e 3), desenvolvida pelo Grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar - GEPSA.

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

Ilustração 1 – Planilha de Cálculo Energético e Nutricional – GEPSA (imagem da planilha inteira)

The image shows a screenshot of a spreadsheet titled "PLANILHA CÁLCULO ENERGÉTICO E NUTRICIONAL - GEPSA". At the top left is the logo of UNIOESTE (Universidade Estadual do Oeste do Paraná) and at the top right is the Brazilian flag. Below the logos, the text reads: "UNIOESTE Universidade Estadual do Oeste do Paraná Campus de Francisco Beltrão Rua Mainardi, 1200 - Bairro Vila Nova - CEP: 85605-010 Fone: (41) 3502-4848 Fax: (41) 3502-4849 - Francisco Beltrão - PR".

The main content of the spreadsheet is a table with the following columns: ALIMENTOS, QIC(g), KCAL, PROT(g), CARB(g), FIBR(g), GORD T(g), GORD S(g), GORD TRANS(g), CÁLCIO (mg), FERRO (mg), ZINCO (mg), COLEST(g), SÓDIO (mg), and LACTOSE (g). The rows list ingredients: Água, Açúcar, cristal, Farinha, de trigo, Sal, and Fermento, biológico, levedura, tablete. A "SUB TOTAL" row is highlighted in orange. Below the main table, there are summary rows for "Peso total da Receita" and "Porção" (25g), with a "Porção de 25g (1 fatia)" row at the bottom.

Fonte: Equipe do Projeto de Rotulagem

Ilustração 2 – Planilha Cálculo Energético e Nutricional - GEPSA (primeira parte da planilha).

PLANILHA CÁLCULO ENERGÉTICO E NUTRI

ALIMENTOS	QIC(g)	KCAL	PROT(g)	CARB(g)	FIBR(g)	GORD T(g)	GORD S(g)
Água	500	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Açúcar, cristal	60	386,85	232,11	0,32	0,19	99,61	59,77
Farinha, de trigo	1000	360,47	3604,73	9,7908	97,91	75,093	750,93
Sal	10	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Fermento, biológico, levedura tablete	20	89,795	17,96	16,957	3,39	7,6987	1,54
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
.		0	0,00	0	0,00	0	0,00
SUB TOTAL	1590	747,32	3854,80	101,49	812,23	24,30	13,97
	QIC(g)	KCAL	PROT(g)	CARB(g)	FIBR(g)	GORD T(g)	GORD S(g)
	*PROT+4*CARB+9*GORDT						
Peso total da Receita	1000	3854,80	94,52	2,54	20,31	0,61	0,35
Porção	25	95	2,5	20,3	0,6	0,3	0,0
	Porção de 25g (1 fatia)						

Fonte: Equipe do Projeto de Rotulagem

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

Neste sentido, o projeto segue as seguintes RDCs: RDC n.º 259/02, que dispõe sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados; RDC n.º 359/03, que dispõe sobre porção de referência (g/mL) e medida caseira para cada produto segundo o seu grupo alimentar predominante; RDC n.º 360/03, regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados; RDC n.º 26/15, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, e a RDC n.º 135/17, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.

A informação nutricional é transferida da planilha do Excel para um documento Word, onde os ajustes finais são feitos, se necessário. Assim, a informação nutricional do produto (Ilustração 4) está pronta para ser encaminhada ao fabricante.

Ilustração 4 – Informação Nutricional pronta para enviar ao fabricante do produto



Fabricante:

Produto:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (1 fatia)		
	Quantidade por Porção	VD%{ * }
Valor Energético	95 Kcal 399 <u>kJ</u>	5 %
Carboidratos	20,3 g	7 %
Proteínas	2,5 g	3 %
Gorduras Totais	0,3 g	1 %
Gorduras Saturadas	0,0 g	0 %
Gorduras Trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0,6 g	2 %
Sódio	98,0 <u>mg</u>	4 %

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

"CONTÉM GLÚTEN"

"NÃO CONTÉM LACTOSE"

"ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DO TRIGO."

INGREDIENTES: Farinha de Trigo, Água, Açúcar Cristal, Fermento Biológico e Sal.

(Nome do(a) estagiário(a) do projeto)

Estagiária Projeto de Rotulagem

Curso de Nutrição - UNIOESTE

Fonte: Equipe do Projeto de Rotulagem

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

Atuação do projeto durante a pandemia por Covid-19

O maior percentual da demanda é de mulheres, 80% de agricultoras familiares. Os produtos variam entre pães, biscoitos, bolos, massas alimentícias, salgados de festa, geleias, salames e queijos artesanais.

Em função da pandemia por Covid-19, as elaborações de informações nutricionais diminuíram, poucos agricultores encaminharam solicitação de novas informações ou novos produtos. Nesse contexto, a equipe do projeto optou por desenvolver outras ações concomitantes que foram a criação de um canal da rede social *Instagram* para elaborar vídeos educativos sobre rotulagem geral e nutricional, bem como sobre a produção segura de alimentos. Trata-se do perfil (@rotulando.nutri) (Ilustração 5), que tem como objetivo levar informações de uma forma lúdica para as pessoas e também promover a educação nutricional por meio de imagens e falas.

O retorno obtido foi e vem sendo positivo e, além disso, com a ocorrência da pandemia, essa foi uma das alternativas encontradas para continuar levando informações ao maior número de pessoas possível e, assim, auxiliá-las por meio das publicações informativas.

Ilustração 5 – Imagem da página inicial do *Instagram* do Projeto de Rotulagem Nutricional



Fonte: Equipe do Projeto de Rotulagem

Informações sobre ações desenvolvidas

Como resultado das ações, desde o início das atividades em abril de 2002 até junho de 2021, o projeto já realizou mais de 1.669 informações nutricionais, as quais atenderam principalmente a Cooperativa da Agricultura Familiar do Sudoeste do Paraná e aos agricultores e agricultoras atendidos pela Empresa Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater (atualmente Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná), que encaminham à equipe do projeto as formulações dos agricultores familiares dos municípios de Francisco Beltrão, Ampére, Verê, Salgado Filho, Realeza e Marmeleiro - PR, assim como aos Micro Empreendedores Individuais - MEI's do município. Ressalta-se que embora a prioridade seja atender a agricultores familiares, o projeto também recebe demandas de microempreendedores individuais (MEIS) e empreendimentos familiares urbanos, como padarias, restaurantes, confeitarias entre outros.

Ademais, o projeto também atua eventualmente em eventos, oferta minicursos e palestras para a comunidade externa e das redes sociais objetivando a promoção da educação alimentar e nutricional, utilizando-se de informações sobre rotulagem geral e nutricional e produção segura de alimentos. No ano de 2019, o projeto realizou uma participação no evento “Dia Delas - 2ª Edição”, no qual foram realizadas atividades junto aos consumidores objetivando esclarecer dúvidas e enfatizar sobre a importância da leitura dos rótulos de produtos alimentícios (Ilustração 6). Na oportunidade, realizou-se uma pesquisa com trinta e quatro pessoas que estavam no local, com o objetivo de analisar a percepção dos consumidores sobre a rotulagem geral e a nova proposta de rotulagem frontal para alimentos que vinha sendo discutida em nível nacional e, ainda, questionar se as informações nutricionais presentes nos rótulos são observadas no momento da aquisição e se influenciam em suas escolhas.

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

Ilustração 6 – Participação no evento “Dia Delas - 2ª Edição”



Fonte: Equipe do Projeto de Rotulagem

Sobre a pesquisa, os resultados apontaram que dentre os trinta e quatro participantes, doze (35,3%) levam em consideração o rótulo para compra de produtos, em contrapartida vinte e dois (64,7%) declararam que o rótulo não define a compra de alimentos. Em relação à compreensão das informações nutricionais, sete participantes (20,6%) disseram sempre compreender, dez (29,4%) quase sempre, 13 (38,2%) às vezes, dois (5,9%) quase nunca entendem e dois (5,9%) disseram desconhecer completamente o significado da informação nutricional.

Quando questionados sobre a implementação da rotulagem frontal nos produtos, todos (100%) os participantes afirmaram que o novo tipo de rotulagem favorecerá muito a leitura e observância da rotulagem nutricional por parte dos consumidores.

Tendo em vista os resultados obtidos, observam-se grandes mudanças no projeto em diversos aspectos. No início do projeto, a metodologia utilizada para realizar os cálculos para as tabelas nutricionais era bem mais complexa, visto que esses eram realizados à mão, utilizando lápis e papel, tornando a elaboração muito mais trabalhosa e cansativa.

Graças à evolução da tecnologia foi possível o desenvolvimento da planilha no Excel, que otimizou a elaboração das informações nutricionais que anteriormente eram realizadas de forma manual. Além disso, as formas de divulgação e promoção de educação nutricional e segurança alimentar do projeto também evoluíram ao longo dos anos, com a criação do perfil do *Instagram*, por exemplo. Até então, na rede social do projeto, foram produzidas diversas publicações por meio de imagens e textos e cinco (5) vídeos educativos, com os seguintes temas: “Como comer de forma mais saudável a partir do rótulo dos alimentos”, “Alergias alimentares e a importância

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

da rotulagem de alimentos”, “Rotulagem nutricional e Diabetes”, “O que você precisa saber sobre o sódio na alimentação diária” e “Novas normas de rotulagem nutricional de alimentos aprovadas pela ANVISA”.

Por fim, para além de atender pequenos e médios produtores da agroindústria artesanal, o projeto também vem contribuindo para a formação acadêmica de estudantes e professores nas ações e extensão. Ao longo dos 20 anos de existência, contabiliza-se a participação de 15 docentes de diversas áreas de interação com o tema da ciência de alimentos e com 35 discentes dos cursos de Economia Doméstica (2002-2014), Administração (2007-2010), Medicina (2013-2015) e Nutrição (a partir de 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Levando-se em consideração esses aspectos, torna-se nítida a importância que o projeto de extensão apresenta - tanto para os MEIs e agricultores familiares, quanto para a população em geral, visto que além de produzir as informações nutricionais, esse sempre busca levar informação ao maior número de pessoas e da melhor maneira possível. Algumas melhorias que poderiam ser alcançadas envolvem maior disponibilidade de professores envolvidos. Porém, há que se reconhecer que há sobrecarga de trabalho na docência que coordena projetos acadêmicos (de extensão e de pesquisa), que muitas vezes limita a possibilidade de ampliar as atividades a serem desenvolvidas.

Além disso, à medida que se amplie o interesse dos indivíduos em relação à alimentação saudável e sobre a origem do alimento que consomem, torna-se necessário ofertar informação segura, visto que atualmente existem muitas informações equivocadas provenientes de variadas fontes, muitas vezes não confiáveis, o que pode acabar confundindo as pessoas na hora de realizar as escolhas alimentares e fazer a aquisição dos alimentos. Neste aspecto, o projeto é também muito importante na contribuição da Segurança Alimentar e Nutricional, haja vista seu conceito definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar, Art.3º, como sendo:

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (LOSAN, 2006, p.4)

Representa também uma importante contribuição para o desenvolvimento rural sustentável, atendendo a toda a demanda da agricultura familiar que chega até a equipe do

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

projeto. Neste sentido, está uma das contribuições da UNIOESTE, campus de Francisco Beltrão, para o desenvolvimento regional, e ainda, acolhe o previsto, como já apontado, no Objetivo de Desenvolvimento Sustentável n. 02 (ODS 2) da ONU. Para as/os estudantes que atuam, e que atuaram, no projeto representa um importante aprendizado sobre a missão cidadã da universidade e também de capacitação para atuarem como extensionistas e compreenderem do que trata a indissociabilidade universitária entre ensino, pesquisa e extensão. Além de atualmente poderem contar com bolsas de extensão, o que é uma importante valorização da atividade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, 5 out de 1988. Disponível em: [Constituição da República Federativa do Brasil \(senado.leg.br\)](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui.htm) Acesso em: 01 jul. 2022.

BRASIL. Resolução - RDC nº 39, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA regulamenta a confecção da informação nutricional no rótulo dos alimentos. Ministério da Saúde. 21 de março de 2001a. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/rdc0039_21_03_2001.html Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem nutricional obrigatória: **manual de orientação aos consumidores**. Brasília, DF: ANVISA; 2001. Disponível em: http://www.ccs.saude.gov.br/visa/publicacoes/arquivos/Alimentos_manual_rotulagem_Anvisa.pdf. Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Resolução - RDC nº 40, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA regulamenta a confecção da informação nutricional no rótulo dos alimentos. Ministério da Saúde. 21 de março de 2001b. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/rdc0040_21_03_2001.html Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 259**, de 20 de setembro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 20 de setembro de 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Resolução - **RDC nº 359**, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. 26 dez. 2003; Seção 1. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. **LEI Nº 11.346 - Texto Final. 2006**. Disponível em: [lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional \(planalto.gov.br\)](http://www.planalto.gov.br/leis/2006/leis/11346.htm) Acesso em 30 jun. 2022.

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Plano Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília-DF. 2012. Disponível em: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (saude.gov.br) Acesso em: 28 jun 2022.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 26**, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**. 02 de julho de 2015. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 135**, de 08 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Diário Oficial da União. 08 de fevereiro de 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794561/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-135-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794490 Acesso em: 10 set. 2021.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 136**, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Diário Oficial da União. 08 de fevereiro de 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494 Acesso em: 10 set. 2021.

FORPROEX - Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus, 2012. Disponível em: www.proexc.ufu.br/sites/proexc.ufu.br/files/media/document//Politica_Nacional_de_Extensao_Universitaria_-FORPROEX-_2012.pdf Acesso em: 01 jul. 2022.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Rio de Janeiro. 2011. Disponível em: POF2008_2009_tabeladecomposicao_nutric_CAVARARO.indd (ibge.gov.br) Acesso em 27 jun 2022.

IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Publicações. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS**, da ONU. Portal do Governo Brasileiro. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/ods/index.html> Acesso em 15 nov. 2021.

NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos** – TACO. 4ª ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

PARANÁ. Governo do Estado do Paraná. **Resolução nº004/2017**. SESA – Secretaria de Estado da Saúde do Paraná. Regulamento Técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural. Disponível em: resolucaofamiliarrural0042017.pdf (saude.pr.gov.br) Acesso em 02 jul. 2022.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos**: suporte para decisão nutricional. Tradução . Barueri: Manole, 2018.

USP – Universidade de São Paulo. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)**.

Vinte anos do projeto de extensão da UNIOESTE “Informação nutricional – rotulagem de alimentos” e a contribuição para a agroindústria artesanal

Universidade de São Paulo. Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca> Acesso em 15 nov. 2021.

Recebido em: 06/12/2021

Aceito em: 10/08/2022