

ISSN 2238-9113

ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

ATIVIDADES DE ATUALIZAÇÃO PARA O ENSINO MÉDIO PROFISSIONALIZANTE: MINICURSO LEGISLAÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Brenda Starke (starke@hotmail.com.br)

Soraya Adriane Blum (sorayablum@hotmail.com)

Nelci Catarina Chiquetto (nccsilva@uepg.br)

Mareci Mendes De Almeida (mareci@uepg.br)

RESUMO – O minicurso “Legislação e Rotulagem de Alimentos” foi ofertado aos alunos do curso Técnico em Alimentos do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP-PG) onde foi discutida a importância da regulamentação dos alimentos produzidos e comercializados para que o consumidor tenha acesso a produtos regulamentados e permitidos para consumo. Também foi discutida a necessidade da rotulagem dos alimentos, que assegura a defesa e a proteção ao consumidor, apresentando todas as informações necessárias para que esse consumidor saiba o que está adquirindo, assim como forneça todas as bases necessárias para que os órgãos competentes realizem seu trabalho de fiscalização. Os alunos fizeram pesquisas na internet conhecendo os sites oficiais da legislação brasileira de alimentos e também fizeram a análise de rótulos de alimentos, discutindo os termos e os símbolos utilizados. Na avaliação da atividade os alunos ressaltaram a importância do tema para a formação profissional, relataram que acharam os assuntos bem aprofundados e consideraram de suma importância profissional terem aprendido a acessar os sites oficiais da legislação brasileira de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE – Ensino Médio. Engenharia de Alimentos. Rotulagem. Novos Talentos.

Introdução

O Minicurso “Legislação e Rotulagem de Alimentos” foi ofertado aos alunos do curso Técnico em Alimentos do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP-PG), contribuindo para enriquecer a formação de alunos da educação básica e embasado na importância do papel da universidade no desenvolvimento local, regional, estadual e nacional, devendo o conhecimento científico ser difundido para a população local e também nas escolas.

O CEEP-PG foi criado no ano de 2009 pelo governo do Estado do Paraná como instituição escolar que assume o compromisso de formar jovens e trabalhadores, através de

uma educação integral de qualidade, garantindo o direito de todo cidadão brasileiro ao trabalho e a cidadania. Para atingir plenamente alguns dos objetivos, como articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas; oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas e utilizar a prática cotidiana para aplicação de conhecimento científico (REDESCOLA, 2016).

Conforme descrito no projeto pedagógico do Curso o Técnico em Alimentos, entre outras ações, o técnico deverá ter condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, garantindo a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos e preservando sua qualidade nutricional; ainda deverá atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais (REDESCOLA, 2016).

As fábricas e estabelecimentos alimentícios têm a obrigatoriedade de seguir a legislação vigente. Se o alimento não for produzido de maneira correta, com higienização apropriada, poderá haver sérias consequências para o organismo, e existem algumas doenças transmitidas por alimentos que podem causar até a morte. Além disso, a legislação envolvendo os alimentos também estabelece regras para os rótulos dos produtos, para os aditivos colocados, quantidade de conservantes, etc. É necessário que haja um regulamento para o comércio e produção de alimentos, assim o consumidor terá acesso a produtos regulamentados e permitidos para consumo através de análises de segurança alimentar para que venham a ter um padrão de qualidade aceitável (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2007).

Essa regulamentação está dividida entre dois órgãos: a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), ambos são órgãos federais.

A ANVISA tem como finalidade promover a proteção da saúde da população através do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados (ANVISA, 2016).

O MAPA reúne atividades de fornecimento de bens e serviços à agricultura, produção agropecuária, processamento, transformação e distribuição de produtos de origem agropecuária até o consumidor final. A ele cabe a legislação sobre produtos de origem animal, vegetais e cereais (grãos), *in natura* (naturais), bebidas, vinagres e mel, as quais podem ser encontradas no item Sislegis disponível no site (MAPA, 2016).

A rotulagem de um produto embalado é como se fosse a sua identidade. Ela é, em termos técnicos, toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou ainda colocada sobre embalagem do alimento. A rotulagem é uma forma legal, que assegura a defesa e a proteção ao consumidor, apresentando todas as informações necessárias para que esse consumidor saiba o que está adquirindo, assim como fornece todas as bases necessárias para que os órgãos competentes realizem seu trabalho de fiscalização (ANVISA, 2002).

Objetivos

O Minicurso “Legislação e Rotulagem de Alimentos” teve por objetivos realizar atividades visando ao aprimoramento e atualização de alunos da educação básica; oportunizar aos estudantes conhecerem a universidade e a estrutura do Curso de Engenharia de Alimentos; discutir fundamentos teóricos estabelecendo relações entre as disciplinas em curso no ensino médio visando à construção do conhecimento; vivenciar os sites oficiais brasileiros de legislação de alimentos; interpretar os rótulos dos alimentos e conhecer os símbolos usados e estimular o interesse dos alunos da escola pública em cursar ensino superior.

Referencial teórico-metodológico

As professoras coordenadoras do minicurso elaboraram o evento e junto com a equipe organizadora prepararam o material de apoio, que constou de uma apostila com o passo-a-passo para pesquisa nos sites da ANVISA e do MAPA, para o desenvolvimento das atividades. Foram ofertadas 12 vagas para os alunos do CEEP-PG e o minicurso teve uma carga horária de 04 horas.

Os alunos foram recebidos no laboratório de informática do curso de Engenharia de Alimentos e acessaram os sites oficiais da ANVISA e do MAPA. Em um primeiro momento observaram como fazer as pesquisas acompanhando a instrução projetada em tela de multimídia e na sequência receberam vários temas para que eles mesmos fizessem a busca nos sites.

Na segunda parte do minicurso receberam rótulos de diversos alimentos, discutiram as informações obrigatórias, os símbolos usados e como calcular o valor nutricional dos alimentos.




No final do minicurso discutiram a importância das atividades e receberam um questionário de avaliação que foi respondido por todos os participantes.

Resultados

Os alunos, após a explanação e com auxílio da apostila, acessaram os documentos sobre legislação de alimentos nos sites da ANVISA e do MAPA e fizeram pesquisas sobre diversos alimentos para que pudessem, na prática, visualizar e saber onde procurar as informações necessárias.

Após as pesquisas os alunos receberam diversos rótulos de vários alimentos e analisaram todos os componentes presentes (obrigatórios ou não), identificaram e discutiram sobre a forma que estavam apresentados e se estavam corretos ou não de acordo com a legislação brasileira. Foram identificados alguns erros, mesmo em rótulos de grandes empresas. Porém, a maioria estava dentro dos padrões estabelecidos e com os símbolos adequados. Também conferiram e aprenderam a calcular os valores diários apresentados na Tabela Nutricional e conheceram diversos símbolos usados nos rótulos, estando alguns símbolos exemplificados na Tabela 1.

Tabela 1 – Descrição de alguns selos usados em alimentos

SÍMBOLO	NOMEAÇÃO	DESCRIÇÃO
	SIP/POA	Significa que o produto foi verificado pelo órgão Serviço de Inspeção do Paraná para Produtos de Origem Animal e está próprio para consumo.
	RECICLÁVEL	Possui embalagem que pode ser reciclada, incentivando a reciclagem.
	0% GORDURA TRANS	Indica que o alimento é livre de gordura trans, conforme preconiza a legislação específica.

	BRASIL/ SIF	SIF é Serviço de Inspeção Federal, e é utilizado para inspeção dos alimentos no âmbito federal.
	APPCC	Mostra que o alimento foi analisado pelo projeto APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Se o alimento contém esse selo, ele foi produzido de maneira segura.
	PRODUTO ORGÂNICO BRASIL	Representa que o produto que estamos consumindo é orgânico, ou seja, foi produzido sem agrotóxicos e não possui resíduos tóxicos.
	SIM	Serviço de Inspeção Municipal. Utilizado para inspeção de produtos comestíveis de origem animal, incluindo a Agricultura Familiar que elabora produtos alimentícios artesanais de origem animal, dentro do município que o produtor se encontra.
	FUNDAÇÃO ABRINQ	Indica que o alimento não foi produzido utilizando mão de obra infantil.
	SBC	Alimento aprovado pela Sociedade Brasileira de Cardiologia.
	100% OXIBIODEGRADÁVEL	Indica que a embalagem se decompõe na natureza.

Fonte: Autores

Considerações Finais

No final da oficina foi feita uma avaliação geral, através de discussão e também de um questionário. A oficina de rotulagem proporcionou aos participantes uma nova visão sobre como é elaborado um rótulo, as informações que devem conter as novas regulamentações e onde consultar em caso de dúvidas. Discutiram que os rótulos encontrados nos mercados nem sempre estão corretos e que sempre devem se atualizar e procurar dados recentes para a elaboração dos rótulos. E concluíram que através da prática complementaram o aprendizado teórico preparando-os melhor para o mercado de trabalho.

Todos os participantes responderam no questionário de avaliação que as atividades desenvolvidas corresponderam às suas expectativas, que não necessitaria de nenhuma alteração na metodologia, que as atividades foram de encontro com a realidade do seu campo de atuação e que houve aumento dos seus conhecimentos sobre os temas abordados.

APOIO: A Fundação Araucária e ao governo do Estado do Paraná pela bolsa extensionista concedida à acadêmica e ao apoio do Programa Novos Talentos (Edital n.055/2012) da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES/Brasil.

Referências

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária** Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC n. 259, de 20 de setembro de 2002. Disponível em: < <http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>> Acesso em: 09 maio de 2016.

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em <<http://www.anvisa.org.br>>. Acesso em: 18 abril de 2016.

MAPA. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Disponível em <<http://www.agricultura.org.br>>. Acesso em: 18 abril de 2016.

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007. 228 p.

REDESCOLA. **Técnico em Alimentos Integrado.** Disponível em:
<<http://www.pgoedprofpontagrossa.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=31>>. Acesso em: 24 abril 2016.