UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE

CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

TAILHANNE NAYARA DE SOUZA BERNARDINO

ELABORAÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE DOCES PRODUZIDOS POR MULHERES DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA

Cuité – PB
2023

TAILHANNE NAYARA DE SOUZA BERNARDINO

ELABORAÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE DOCES PRODUZIDOS POR MULHERES DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof.ª Dra. Vanessa Bordin Vieira

Coorientador: Prof.ª Me. Maria Juliete da Silva Oliveira

Cuité - PB

2023

B423e Bernardino, Tailhanne Nayara de Souza.

Elaboração de informação nutricional de doces produzidos por mulheres de uma comunidade quilombola. / Tailhanne Nayara de Souza Bernardino. - Cuité, 2023.
44 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2023.

"Orientação: Profa. Dra. Vanessa Bordin Vieira; Ma. Maria Juliete da Silva".

Referências.

1. Empreendedorismo feminino. 2. Legislação de alimentos. 3. Rótulo Nutricional. 4. Tecnologia de Alimentos. 5. Doces – produção – quilombola. 6. Mulheres – comunidade quilombola. I. Vieira, Vanessa Bordin. II. Silva, Maria Juliete da. III. Título.

CDU 005.342(043)

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELO BIBLIOTECÁRIO Msc. Jesiel Ferreira Gomes - CRB-15/256

TAILHANNE NAYARA DE SOUZA BERNARDINO

ELABORAÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE DOCES PRODUZIDOS POR MULHERES DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Tecnologia de Alimentos.

Aprovado em ___de_____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

_____

Prof[a]. Dr[a]. Vanessa Bordin Viera
Universidade Federal de Campina Grande
Orientadora

_____

Prof[a]. Me. Maria Juliete da Silva Oliveira
Escola Cidadã Integral Técnica Professor Lordão
Coorientadora

_____

Prof[a]. Dr[a]. Dalyane Lais da Silva Dantas
Universidade Federal de Campina Grande
Examinadora Interna

Cuité - PB

2023

Dedico este trabalho ao meu filho, Vinícius Souza Pinto, meu companheiro do dia a dia, com quem venho compartilhando todos os momentos da minha vida, e que esteve presente em cada etapa dessa jornada desde a descoberta de sua existência. Quantas madrugadas ele cochilou em meus braços enquanto eu estudava quantos percalços nós vivemos, e que juntos vencemos graças a Deus. O seu sorriso me acalma e sua existência me dá forças para conduzir cada circunstância. Ele é sem dúvidas um presente de Deus em minha vida, portanto esta conquista é nossa.

Dedico-o também às mulheres da minha vida,
Minha mãe Teodora e minha avó Maria Ducéu, nós conseguimos!

Dedico.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e a Nossa Senhora, por todas as bênçãos, e cuidados a mim concedidos durante a caminhada para alcançar essa vitória, sem eles eu nada seria.

Agradeço ao meu filho Vinícius, por compreender, mesmo tão pequeno que eu precisava me ausentar, nas semanas mais difíceis, saber da sua existência sempre me fortaleceu, me levou a seguir em frente apesar das circunstâncias, e encontrar o melhor caminho, eu te amo imensuravelmente!

Agradeço aos meus pais, a minha mãe Teodora que nunca mediu esforços para me ajudar chegar até aqui, ao meu pai Naelson, por cada viagem mesmo exausto, e a minha vó Ducéu, que sonhou e insistiu nessa conquista mesmo quando eu pensei em desistir. Amo vocês!

Aos meus familiares; irmão, sobrinhos, tias e primas, pelas orações e que de alguma forma me incentivaram a estar onde eu estou hoje.

As minhas amigas pela amizade e paciência, pelos momentos que me apoiaram com palavras e gestos ao longo desta conquista, e a todos que de alguma forma torceram por mim para realização deste sonho, toda minha gratidão!

Agradeço aos colegas e amigas que ganhei ao percorrer esse caminho pelos momentos compartilhados, desejo sucesso a todos vocês.

A minha coorientadora e amiga Prof[a]. Me. Maria Juliete, essa pessoa genuína que Deus colocou em meu caminho, obrigada por todo carinho, dedicação, paciência, incentivo e compreensão. Você foi essencial durante essa jornada! E a todos que direta e indiretamente contribuíram para que eu pudesse concluir este trabalho.

Conhecimentos foram adquiridos e desafios foram superados!

Muito obrigada!

“Se ainda não dá para ser o resultado, seja o exemplo de esforço,
inevitavelmente você encontrará o caminho para o resultado!”

Caio Carneiro

BERNARDINO, T. N. S. **ELABORAÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE DOCES PRODUZIDOS POR MULHERES DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA.** 2023. 44 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2023.

RESUMO

Um rótulo é um componente essencial que permite a comunicação entre produtor e consumidor, onde nele devem estar contidas diversas informações, dentre elas a tabela de informação nutricional, a qual se destina a informar as propriedades nutricionais do alimento e permitir maior compreensão quanto aos principais atributos alimentícios que podem impactar na alimentação e saúde dos consumidores, contribuindo na busca por escolhas alimentares conscientes. Assim, o objetivo do presente trabalho foi elaborar tabelas de composição nutricional para os produtos elaborados e comercializados por mulheres de uma comunidade quilombola no interior da Paraíba, a fim de impactar a venda dos produtos. Os rótulos foram elaborados conforme a nova legislação de rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados no Brasil, publicada no ano de 2022. Para a realização dos cálculos, utilizou a Tabela de Composição Química de Alimentos (TACO, 2011), Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA, 2023), Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional (PHILIPPI, 2020) e Tabela de Composição de Alimentos (IBGE, 1999). Além disso, teve-se como base o Índice Diário de Referência (IDR) para a obtenção do valor energético por porção. A nova normativa trouxe algumas mudanças na tabela de informação nutricional, tais como a composição do alimento com base tanto em 100g do produto, como na porção de consumo; também exigiu a informação obrigatória do número de porções contidas no produto e a declaração de açúcares totais e açúcares adicionados no processo de produção. A partir disso, foram elaboradas 20 tabelas de informação nutricional para doces cremosos e geleias de diferentes sabores, bem como para o doce de espécie, iguaria típica do nordeste, além de castanha caramelizada. Esse trabalho, além de destacar a importância da informação nutricional bem declarada em benefício da saúde do consumidor no momento da escolha e aquisição de um produto, busca fortalecer também o empreendedorismo feminino em uma comunidade quilombola, povos desfavorecidos historicamente, povos desfavorecidos historicamente.

Palavras-chaves: Tecnologia de Alimentos; Rótulo Nutricional; Empreendedorismo Feminino; Legislação de Alimentos.

ABSTRACT

A label is an essential component that allows communication between producer and consumer, where it must contain various information, including the nutritional information table, which is intended to inform the nutritional properties of the food and allow a greater understanding of the main attributes foodstuffs that can impact the diet and health of consumers, contributing to the search for conscious food choices. Thus, the objective of the present work was to elaborate tables of nutritional composition for the products elaborated and commercialized by women of a quilombola community in the interior of Paraíba, in order to impact the sale of the products. The labels were prepared in accordance with the new general and nutritional labeling legislation for packaged foods in Brazil, published in 2022. To carry out the calculations, the Table of Chemical Composition of Foods (TACO, 2011), Table of Brazilian Composition of Food (TBCA, 2023), Food Composition Table: support for nutritional decision (PHILIPPI, 2020) and Food Composition Table (IBGE, 1999). In addition, the Daily Reference Index (DRI) was used to obtain the energy value per portion. The new regulation brought some changes to the nutritional information table, such as the composition of the food based both on 100g of the product and on the consumption portion; it also required mandatory information on the number of servings contained in the product and the declaration of total sugars and sugars added in the production process. Based on this, 20 nutritional information tables were prepared for creamy sweets and jellies of different flavors, as well as for sweets, a typical northeast delicacy, in addition to caramelized chestnuts. This work, in addition to highlighting the importance of well-stated nutritional information for the benefit of consumer health when choosing and purchasing a product, also seeks to strengthen female entrepreneurship in a quilombola community, historically disadvantaged peoples, historically disadvantaged peoples.

Keywords: Food Technology; Nutrition Label; Female Entrepreneurship; Food Legislation.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mudanças na rotulagem nutricional..... 18

Figura 2 - Modelo vertical..... 19

Figura 3 - Modelo horizontal..... 19

Figura 4 - Modelo vertical quebrado..... 19

Figura 5 - Modelo horizontal quebrado..... 20

Figura 6 - Modelo agregado..... 20

Figura 7 - Modelos de rotulagem frontal..... 21

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Tabela nutricional de doce de abacaxi para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções... 27

Tabela 2 - Tabela nutricional de doce de Caju para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções... 27

Tabela 3 - Tabela nutricional de doce de Coco para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções... 28

Tabela 4 - Tabela nutricional de doce de Leite para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções... 28

Tabela 5 - Tabela nutricional de doce de leite com coco para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções..... 28

Tabela 6 - Tabela nutricional de doce de leite com goiaba para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções..... 29

Tabela 7 - Tabela nutricional de doce de mamão para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções... 29

Tabela 8 - Tabela nutricional de doce de umbu para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções... 30

Tabela 9 - Tabela nutricional de doce de goiaba em calda para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções..... 30

Tabela 10 - Tabela nutricional de geleia de acerola para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 31

Tabela 11 - Tabela nutricional de geleia de café para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 31

Tabela 12 - Tabela nutricional de geleia de caju para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 32

Tabela 13 - Tabela nutricional de geleia de maracujá para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 32

Tabela 14 - Tabela nutricional de geleia de morango para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 33

Tabela 15 - Tabela nutricional de geleia de pimenta para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 34

Tabela 16 - Tabela nutricional de geleia de umbu para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções..... 34

Tabela 17 - Tabela nutricional de bananinha para porções de venda de 250g = 6 porções..... 35

Tabela 18 - Tabela nutricional de doce de espécie para porções de venda de 250g = 12,5 e porções de 500g = 25 porções..... 35

Tabela 19 - Tabela nutricional de goiabinha para porções de venda de 250g = 6 porções..... 36

Tabela 20 - Tabela nutricional de castanha caramelizada para porções de venda de 80g = 5 porções, 160g = 10,6 porções e 240g = 16 porções..... 36

Tabela 21 - Forma de expressão na tabela de informação nutricional de quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes..... 38

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO..... 13

2 OBJETIVO..... 15

2.1 OBJETIVO GERAL..... 15

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... 15

3 REFERÊNCIAL TEÓRICO..... 16

3.1 COMUNIDADE QUILOMBOLA SERRA DO ABREU E A CASA DE DOCES..... 16

3.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS..... 17

3.3 IMPORTÂNCIA DA TABELA NUTRICIONAL PARA O CONSUMIDOR 21

3.4 DOCES E GELEIAS..... 22

4 MATERIAIS E MÉTODOS..... 25

4.1 TIPO DE ESTUDO..... 25

4.2 OBTENÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL..... 25

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO..... 27

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... 42

REFERÊNCIAS..... 43

1 INTRODUÇÃO

De acordo com o art. 3º, XXXI, da RDC nº 429/2020, a rotulagem nutricional é toda a declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento e permitir maior compreensão quanto aos principais atributos alimentícios que podem impactar na sua alimentação e saúde, contribuindo na realização de escolhas conscientes. A rotulagem permite a linha de comunicação entre os produtores de alimentos e os consumidores que estão sempre em busca de maiores informações acerca do produto que são comprados e consumidos. É importante salientar que as informações a constar no rótulo não deve permitir nenhum equivoco ao consumidor quanto à verdadeira natureza, qualidade e composição do produto. Considerando a competência legal do órgão envolvido na regulamentação em questão, pode-se dizer que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é a principal responsável pelo assunto.

Dentre os componentes importantes no rótulo, pode-se destacar a tabela de informação nutricional, a qual se destina a comunicar as propriedades nutricionais do alimento e permitir maior compreensão quanto aos principais atributos alimentícios que podem impactar na alimentação e saúde dos consumidores, contribuindo na busca por escolhas alimentares conscientes. No entanto, com a implantação da nova normativa, esse componente considerado “obrigatório” a conter no rótulo nutricional, sofreu algumas mudanças, tais como a obrigatoriedade de informar a composição do alimento com base tanto em 100g do produto, como na porção de consumo; também exigiu a informação obrigatória do número de porções contidas no produto e a declaração de açúcares totais e açúcares adicionados no processo de produção (BRASIL, 2020).

Atualmente os consumidores estão mais atentos aos produtos que estão consumindo, principalmente se há excessos na composição, quanto ao nível de açúcares, gorduras ou sódio, por exemplo, tendo em vista o maior índice de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Dessa maneira, é de suma importância que as indústrias alimentícias, e não obstante, a agroindústria artesanal familiar, que se caracteriza por uma produção em pequena escala, sendo constituídas principalmente por pequenos produtores rurais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores, além de povos e comunidades tradicionais, a exemplo dos quilombolas (BRASIL, 2023), estejam atentos na elaboração de rotulagem nutricional para os produtos elaborados mesmo que em pequenas quantidades os adequando a norma de rotulagem nutricional vigente, fato este que pode impactar na valorização dos produtos

comercializados, com impacto na geração de emprego e renda, além de fortalecimento da agricultura familiar.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

O objetivo deste trabalho foi elaborar tabelas de composição nutricional para todos os doces produzidos pelas mulheres de uma comunidade quilombola da zona rural do município de Nova Palmeira localizado no interior da Paraíba, conforme a nova legislação de rotulagem nutricional de alimentos e bebidas embalados no Brasil.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Apresentar o contexto histórico da casa de doces das mulheres quilombolas da Serra do Abreu;
- ✓ Elaborar tabelas de informação nutricional para doces cremosos, em massa, em calda, geleias, compotas e castanhas caramelizadas;
- ✓ Adequar às tabelas nutricionais a nova legislação de alimentos embalados no Brasil.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 COMUNIDADE QUILOMBOLA SERRA DO ABREU E A CASA DE DOCES

Quilombolas são os atuais habitantes de comunidades negras rurais formadas por descendentes de africanos escravizados, que vivem principalmente da agricultura de subsistência em terras doadas, compradas ou ocupadas há bastante tempo (MESQUITA; SANTOS; LUCINI, 2022).

A comunidade quilombola Serra do Abreu está localizada na zona rural do município de Nova Palmeira/PB, a poucos quilômetros da cidade. Está organiza a partir de uma associação, criada no ano de 2014, que busca fortalecer os direitos dos povos quilombolas por meio da representatividade legal. Nesse espaço são desenvolvidas várias atividades, tais como, reforço escolar para as crianças, reuniões com a comunidade, oficinas, cursos profissionalizantes dentre outras.

A fim de fortalecer o empreendedorismo entre as mulheres da comunidade, o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Paraíba - PROCASE e o FIDA - Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola financiou a implantação de uma casa de doces naquela comunidade, a qual recebeu o nome de “Casa das Mulheres Doceiras do Quilombo”, que atualmente conta com trabalho conjunto de 8 mulheres na produção de doces e geleias, cujo nome comercial é “Sabores do Quilombo”. A construção do prédio teve sua conclusão em 2018, mas só iniciou suas atividades em 2021.

De dezembro de 2021 à abril de 2022 o ParaíbaTec Agricultura Familiar, vinculado a secretaria de Estado da Educação e da Ciência e Tecnologia em parceria com a secretaria de Agricultura Familiar e Desenvolvimento do Semiárido, a qual vem oferecendo cursos profissionalizantes aos paraibanos do campo, de modo a contribuir com o fortalecimento da Agricultura Familiar e na geração de emprego e renda para agroindústria familiar artesanal, ofertou para comunidade rural de Nova Palmeira o curso de Preparador de Doces e Conservas ministrado pela Nutricionista e mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos Juliete Oliveira, com direito a certificação. As aulas teóricas do curso foram ministradas no prédio da associação e as práticas conduzidas na casa de doces. Na ocasião todas as doceiras participaram, logo, o curso trouxe diversos benefícios à atividade empreendedora dessas mulheres, desde a elaboração de fichas técnicas de produção e precificação dos produtos até conhecimentos acerca das boas práticas de fabricação, métodos de esterilização de utensílios e embalagens, conservação e armazenamento de alimentos, de modo a melhorar suas técnicas de produção,

culminando na melhoria da qualidade e durabilidade dos produtos artesanais comercializados.

Antes do curso comercializavam-se apenas doces do tipo: leite, goiaba, coco, abacaxi, mamão e doce de espécie, além de geleia de acerola. A partir deste curso ampliou-se de forma significativa a cartela de produtos, o que impactou numa melhor visibilidade da marca.

No início as mulheres costumavam se deslocar de suas casas para oferecer seus produtos porta a porta. Atualmente, após terem conseguido maior visibilidade e aumento da clientela, passaram a divulgar e comercializar seus produtos por meio das redes sociais, onde efetuam-se as vendas virtualmente e o deslocamento ocorre apenas para a entrega. Além disso, as mulheres doceiras do quilombo são periodicamente convidadas a participar de eventos e feiras, especialmente aqueles ligados à agricultura familiar artesanal, a fim de apresentar e comercializar os deliciosos doces. Essas mulheres são sinônimo de representatividade quilombola no empreendedorismo feminino e fortalecimento da agricultura familiar artesanal.

3.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS

O rótulo é um componente essencial que permite a comunicação entre produtor e consumidor, é definido como qualquer inscrição apresentada na embalagem de um produto embalado na ausência dos consumidores, pode ser considerada a identidade do produto e é responsável também por fornecer às características específicas do alimento. Desse modo, é de suma importância que as informações sejam claras e de fácil interpretação, a fim de auxiliar o consumidor quanto às suas escolhas alimentares (LIMA; GUERRA; LIRA, 2003).

No Brasil, o principal órgão encarregado pela regulamentação da rotulagem de alimentos embalados é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão responsável por estabelecer, informar e fiscalizar as informações necessárias contidas no rótulo, visando garantir a melhor qualidade do produto e acesso das informações pelos consumidores (BOFF; FASSINA, 2022). Em Outubro de 2020, após muitas avaliações e pesquisas, a ANVISA aprovou e anunciou nova norma sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, esta deve ter maior visibilidade e proporcionar maior entendimento em relação ao consumidor.

A nova tabela de informação nutricional deve ser apresentada de forma legível, não podendo estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de

torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras, com exceção de produtos pequenos.

Ocorre também alteração na cor da tabela nutricional, é obrigatório que o fundo seja branco com letras pretas, e as fontes que podem ser usadas são Arial ou Helvética. O tamanho mínimo é de 8 pontos (2,8 mm), podendo ser reduzido para 6 pontos (2,2 mm) em caso de painéis que não se encaixam no tamanho padrão de 8 pontos, já as linhas devem ter todas a mesma altura em ambos os casos, de maneira que não venha a prejudicar na visualização das informações (IN n°75/2020).

O novo modelo também traz mudanças quanto a declaração da porcentagem de valores diários %VD, que são determinados com base nos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento. Conforme a nova norma, a tabela deve conter a frase "*Percentual de valores diários fornecidos pela porção". Na legislação anterior era usado o rodapé "Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas" (Figuras 1).

Figura 1 - Mudanças na rotulagem nutricional



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção ___ g ou ml (medida caseira)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... Kj	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	-
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 porções
Porção: 000 g (medida caseira)

	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: minhavida.com.br

A nova norma anuncia que a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de: valor energético; carboidratos; açúcares totais; açúcares adicionados; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar e sódio, bem como qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de

alegações de propriedades de saúde; e/ou qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e qualquer substância bioativa adicionada ao alimento (Art. 5º - RDC 429). Dos novos modelos para declaração da tabela de informação nutricional temos ainda (figuras 2, 3, 4, 5 e 6).

Figura 2 – Modelo vertical



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000
Porção: 000 g (medida caseira)

	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Brasil (IN75/2020).

Figura 3 – Modelo horizontal



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

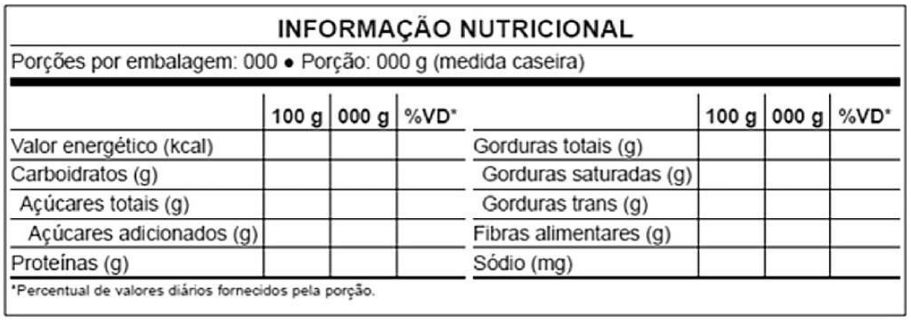
Porções por emb.: 000
Porção: 000 ml (medida caseira)

	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Brasil (IN75/2020).

Figura 4 - Modelo vertical quebrado



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)

	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Brasil (IN75/2020).

Figura 5 - Modelo horizontal quebrado



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por emb.: 000
Porção: 000 ml (medida caseira)

	100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Brasil (IN75/2020).

Figura 6 - Modelo agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)			Produto 2 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)			Produto 3 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Brasil (IN75/2020).

Em casos de embalagens múltiplas que contenham alimentos distintos cujo consumo não é em conjunto, as porções de cada produto deverão ser declaradas separadamente, como visto na (Figura 6). Nesses casos o %VD (Valor Diário) deve ser declarado com base nos valores de referência de cada porção de alimento. E quando não houver VDR definido a informação deve ser vazia e quando o número (quantidade) for maior que 0,5 e menor que 1, declara-se como zero.

A nova normativa além de trazer mudanças para a tabela de informação nutricional, com a inserção de novos componentes obrigatórios, trouxe também a rotulagem nutricional frontal (Figura 7), devendo esta conter sinalização padronizada pelo órgão quando o alimento apresentar altos teores de açúcar, sódio ou gordura, porém a norma supracitada só entrou em vigor em outubro de 2022 (DOU, 2022). Estes modelos de rotulagem frontal devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

Figura 7 - Modelos de rotulagem frontal



Fonte: Brasil (IN75/2020).

Quanto ao número de porções contidas nas embalagens do alimento é necessário que sejam declaradas na tabela de informação nutricional seguindo as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo VI da IN nº 75, de 2020. Deve-se ainda, declarar as quantidades na tabela de informação nutricional realizada adicionalmente em %VD, determinado com base nos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento.

3.3 IMPORTÂNCIA DA TABELA NUTRICIONAL PARA O CONSUMIDOR

A tabela nutricional é algo extremamente importante para nortear os consumidores diante do produto a ser adquirido. É necessário destacar também que há alimentos que não é exigida a presença dessa informação. Contudo, é bastante recomendado que tal alimento seja incluído na tabela para que o cliente saiba exatamente qual porcentagem diária do nutriente está sendo ingerida.

A Alegação Nutricional destina-se a qualquer declaração que indique a relação entre um produto alimentício e suas propriedades nutricionais, e que tenham associação com os nutrientes e calorias, ou seja: qualquer informação que mostre um diferencial do alimento. A utilização das alegações em um rótulo de alimento deve ser escrita em português, é regulada e voluntária (BRASIL, 2020).

De acordo com o art. 3º, XXXI, da RDC nº 429/2020, a rotulagem nutricional é toda a declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento (GGALI), e permitindo maior compreensão quanto aos principais atributos alimentícios que podem impactar na sua alimentação e saúde, contribuindo na realização de escolhas conscientes. A rotulagem permite a linha de comunicação entre os produtores de alimentos e os consumidores que estão cada vez mais atentos aos produtos que estão consumindo, principalmente se há excessos na composição quanto ao nível de açúcares, gorduras ou sódio por exemplo, tendo em vista o maior índice de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e vale salientar que as informações a constar no rótulo não devem permitir nenhum equívoco a leitura e interpretação do consumidor quanto a verdadeira natureza, qualidade e composição do produto, além de ter de destacar a presença ou ausência de componentes próprios do alimento e expor se o consumo é estimulante a saúde e a quantidade de consumo capaz de induzir a doenças ou como ação benéfica.

3.4 DOCES E GELEIAS

As frutas são essenciais para uma dieta saudável, pois oferecem um aporte considerável de fibras, vitaminas e minerais, além de outros nutrientes. Contudo, são necessários métodos de conservação para aumentar sua vida útil, logo produção de doces e geleias elaborados (na agroindústria familiar) a partir de produtos nativos da região são uma ótima opção, além valorizar os frutos regionais e estimular o consumo, é uma ótima alternativa para evitar desperdícios.

A transformação da matéria-prima evita o desperdício, amplia o prazo para o consumo e proporciona um melhor padrão alimentar e mantém as características como: sabor, aroma, e valores nutricionais. A forma mais comum de agro industrialização das frutas é produzindo doces, geleias e compotas (SENAR, 2017).

O aumento do consumo de doces vem seguindo novos rumos, com um paladar mais refinado, o apreço pelas inovações e informações faz com que seja cada vez mais valorizado o conhecimento e a qualidade dos ingredientes (SEBRAE, 2019). Atualmente as mulheres doceiras do Quilombo produzem doces dos tipos: cremosos, em calda, em massa/de corte, geleias e castanhas caramelizadas. Todos apresentam composição nutricional satisfatória. De acordo com a resolução normativa nº 9, de 1978 "Doce em Pasta" é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Os doces em pasta podem apresentar eventualmente pedaços de vegetais (ANVISA).

> Entende-se como "vegetais", para efeito destes padrões, todas as frutas, tubérculos e outras partes comestíveis reconhecidamente apropriadas para elaboração de doce em pasta. 1.1.3 - Entende-se como "partes comestíveis de vegetais", para efeitos destes padrões, aqueles provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservados no seu estado natural ou desintegrados por processos tecnológicos adequados. Resolução nº 9/78.

Os doces em pasta classificam-se em: “simples” quando preparado com uma única espécie vegetal e “misto” quando preparado com a mistura de mais de uma espécie vegetal. Quanto à consistência podem dar-se como: “cremoso” quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência nem possibilidade de corte e em “massa” quando a pasta for homogênea e de consistência que possibilita o corte. No que diz respeito à composição, são ingredientes obrigatórios:

as partes comestíveis de vegetais, isoladamente ou em combinação adequada: com sacarose, glicose, açúcar invertido e seus xaropes.

> Entende-se como "partes comestíveis de vegetais", para efeitos destes padrões, aqueles provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservados no seu estado natural ou desintegrados por processos tecnológicos adequados.

Conforme a legislação normativa é opcional: suco de frutas, mel de abelha, erva e especiarias, ou seus princípios ativos, em quantidades suficientes para elaboração de um bom produto. O doce em pasta deve ser elaborado a partir de uma mistura que contenha não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes em peso dos açúcares utilizados. Quando houver mais de um vegetal na composição, a proporção mínima de cada ingrediente vegetal é de 20% sobre o total de ingredientes do produto. As proporções fixadas por estes padrões são baseadas em teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura". O teor de sólidos solúveis do produto final não deve ser inferior a 55% para os cremosos e 65% para os doces em massa, devendo as eventuais exceções constar nos padrões específicos para os produtos correspondentes.

Segundo a resolução normativa n°15/78, extraída do Compêndio da Legislação de Alimentos, ABIA 2001, define-se geleia o produto preparado com frutas e/ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar partes de variadas formas, devendo estar misturados com açúcares, com ou sem adição de água, processados até uma consistência gelatinosa adequada e, por fim, acondicionada de modo a garantir sua conservação.

> Entende-se como "Frutas", para efeito destes padrões, todas as frutas como também as partes comestíveis dos vegetais reconhecidamente apropriadas à elaboração de geleias, incluindo outras partes comestíveis incluindo gengibres, tomate e outras. Resolução n°15/78.

As geleias de frutas classificam-se em: “comum” - quando são preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. “Extra” - quando preparadas numa proporção de 50 partes de frutas frescas para 50 partes de açúcar (KROLOW, 2013). A geleia pode ser denominada simples – quando preparada com uma única espécie de frutas ou mista, quando preparadas com mais de uma espécie de fruta. Quanto à composição têm-se como ingredientes obrigatórios partes comestíveis de frutas frescas, congeladas, desidratadas com açúcar isolado ou em variedade adequada (BRASIL, 1978). E tem-se como opcional o suco de limão, mel de abelha, vinagre ou bebidas alcoólicas como licores, uísque, vinho e outras, até o limite máximo de 1,9% de álcool, em volume do produto final. Bem como condimentos e

especiarias, em quantidade suficiente para garantir a boa elaboração do produto. O produto é designado, genericamente, "geleia", seguido do nome da fruta de origem.

Considera-se geleia o produto obtido pela concentração da polpa ou suco de fruta que, processado, apresenta uma forma gelificada devido ao equilíbrio entre pectina, açúcares e ácidos naturalmente presentes na fruta ou adicionados (MORO, 2013). A consistência deve ser tal que, quando extraída de seu recipiente, seja capaz de se manter no estado semissólido adequado, devendo ser acondicionada de forma a assegurar sua conservação (ALBUQUERQUE, 1996; MORO, 2013).

De acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978 que contém o Item referente a GELEIA DE FRUTAS e a Resolução Normativa CTA nº 15/78 foram revogadas pela Resolução ANVISA nº 272, de 22-09-2005, está informa uma nova definição mais generalizada para produtos de frutas, sendo os produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e/ou semente(s), obtidos por secagem, desidratação, laminação, cocção, fermentação, concentração, congelamento e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Podem ser apresentados com ou sem líquido de cobertura e adicionados de açúcar, sal, tempero, especiaria e/ou outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Podem ser recobertos, assim como as castanhas caramelizadas (BRASIL, 2005a). Quanto ao processo de porcionamento, é praticamente o mesmo para todos os produtos, com exceção apenas da castanha caramelizada.

4 MATERIAL E MÉTODOS

4.1 TIPO DE ESTUDO

O presente estudo é do tipo qualitativo descritivo, realizado no período de abril a junho de 2023, o qual se deu a partir da criação de tabelas de informação nutricional para os produtos elaborados e comercializados por mulheres doceiras da comunidade quilombola Serra do Abreu, localizada no município de Nova Palmeira no interior da Paraíba.

4.2 OBTENÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL

A partir da Resolução da Diretoria Colegiada, RDC nº 219/2002, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e RDC nº 429, de 9 de outubro de 2020, que aprova o Regulamento Técnico

Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, buscou-se elaborar rótulos nutricionais de 20 tipos de produtos.

Em conformidade com a Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 complementar à Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, foi obtida a quantidade de porção para todos os produtos elaborados. Os carboidratos totais, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e cálcio foram calculados com base na Tabela de Composição Química de Alimentos (TACO, 2011), Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA, 2023), Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional (PHILIPPI, 2020) e Tabela de Composição de Alimentos (IBGE, 1999), considerando valores em 100g do alimento, bem como valores por porção. Além disso, a partir dos valores do Índice Diário de Referência (IDR) foi realizado o cálculo para a obtenção do valor energético por porção, considerando os fatores de conversão para o cálculo da quantidade do valor energético a ser declarado no rótulo, segundo a mesma Instrução Normativa, seguindo as recomendações abaixo:

- Carboidratos (exceto açúcares totais e açúcares adicionados) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g

As tabelas foram elaboradas de acordo com as porções de venda. No caso dos doces de abacaxi, caju, coco, leite, leite com coco, leite com goiaba, mamão, umbu, e goiaba em calda, as porções de venda são: 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = aproximadamente 27 porções. Para as geleias de acerola, café, caju, maracujá, morango, pimenta e umbu, a porção comercializada é de 250g, aproximadamente 12 porções. Já os doces de corte denominados “bananinha” e “goiabinha” são vendidos apenas em embalagens contendo 250g do produto, totalizando 12 porções, diferente da doce de espécie vendido tanto em porções de 250g, aproximadamente 12,5 porções, quanto em 500g = 25 porções. A castanha caramelizada dispõe de três tamanhos para venda, sendo estes: 80g = aproximadamente 5 porções, 160g = aproximadamente 11 porções e 240g = 16 porções.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A rotulagem nutricional constitui toda descrição com o intuito de informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, de modo a facilitar o conhecimento quanto os atributos de um produto alimentício, contribuindo para o consumo adequado dos mesmos, ao passo que sua declaração no rótulo atua de modo complementar às estratégias e políticas públicas de saúde dos países (MEDEIROS; CARMO, 2022).

De acordo com a RDC n°359, de 23 de Dezembro de 2003 (BRASIL, 2003), o doce em massa, doce em corte, geleias ou miscelâneas caramelizadas são incluídos na tabela VII: Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras. Conforme o Art. 7º da RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 (BRASIL, 2020) a declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica observando: I - as regras de arredondamento para expressão dos valores definidos e II - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão.

O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento definidas no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020. Quanto a declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por: 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos; e porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 e a medida caseira correspondente. Neste caso temos a declaração da porção de 100g que é usada complementarmente e a definição completa por porção de 20g para doce em pasta, cuja referência de medida caseira é de uma colher de sopa. Assim, os valores obtidos para valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras e os demais nutrientes obrigatórios, por porção encontram-se nas Tabelas de 1 a 20, bem como seus respectivos Valores Diários (%VD).

Tabela 1: Tabela nutricional de doce de abacaxi para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	435kcal = 1819Kj	87kcal = 364Kj	17%

Carboidratos totais (g)	111,8g	22,4g	5%
Açúcares totais (g)	108,8g	21,7g	4%
Açúcares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,2g	0,24g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,0g	0,2g	
Sódio (mg)	12mg	2,4mg	1%
Cálcio (mg)	26mg	5,2mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			

Tabela 2: Tabela nutricional de doce de Caju para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções. Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	430kcal = 341,7KJ	86kcal = 359,4KJ	17%
Carboidratos totais (g)	109,8g	22g	4%
Açucares totais (g)	99,5g	20g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,3g	0,26g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,7g	0,34g	
Sódio (mg)	15 mg	3mg	1%
Cálcio (mg)	5 mg	1mg	
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			

Tabela 3: Tabela nutricional de doce de Coco para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	794kcal = 1617Kj	159kcal = 323Kj	
Carboidratos totais (g)	109,9g	22g	4%
Açucares totais (g)	108,3g	21,6g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	3,99g	0,80g	
Gorduras totais (g)	41,98g	8,39g	4%
Gorduras saturadas (g)	30g	6g	1%
Gorduras Trans (g)	0,3g	0,06g	
Fibra Alimentar (g)	5,38g	1,07g	
Sódio (mg)	27,32mg	5,46mg	1%
Cálcio (mg)	10,48mg	2,09mg	

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela 4: Tabela nutricional de doce de Leite para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	447kcal = 1617KJ	89kcal = 323KJ	18%
Carboidratos totais (g)	104g	20,8g	4%
Açucares totais (g)	104g	20,8g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	3,52g	0,70g	
Gorduras totais (g)	3,25g	0,65g	
Gorduras saturadas (g)	1,87g	0,37g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	0g	0g	
Sódio (mg)	52,02mg	10,4mg	2%
Cálcio (mg)	117,05mg	23,41mg	5%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidade significativa de gorduras *trans* e fibra.			

Tabela 5: Tabela nutricional de doce de leite com coco para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	854kcal = 1617KJ	171kcal = 323KJ	34%
Carboidratos totais (g)	114,42g	22,88g	5%
Açucares totais (g)	108,3g	21,6g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	7,21g	1,44g	
Gorduras totais (g)	45,23g	9,04g	4%
Gorduras saturadas (g)	31,87g	6,37g	3%
Gorduras Trans (g)	0,42g	0,08g	
Fibra Alimentar (g)	5,38g	1,07g	
Sódio (mg)	67,34mg	13,47mg	3%
Cálcio (mg)	123,5mg	24,7mg	5%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 6: Tabela nutricional de doce de leite com goiaba para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	501kcal = 1844KJ	100kcal = 369KJ	20%
Carboidratos totais (g)	117,02g	23,4g	5%

Açucares totais (g)	113,5g	22,7g	5%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	4,62g	0,92g	
Gorduras totais (g)	3,65g	0,73g	
Gorduras saturadas (g)	1,87g	0,37g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	6,2g	1,24g	
Sódio (mg)	52,02mg	10,4mg	2%
Cálcio (mg)	121,05mg	24,2mg	5%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidade significativa de gorduras trans.			

Tabela 7: Tabela nutricional de doce de mamão para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	427kcal = 1785KJ	85kcal = 357KJ	17%
Carboidratos totais (g)	110g	22g	4%
Açucares totais (g)	104,4g	20,8g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	0,8g	0g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,0g	0g	
Sódio (mg)	14mg	2,8mg	1%
Cálcio (mg)	26mg	5,2mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 8: Tabela nutricional de doce de umbu para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	421kcal = 1759KJ	84kcal = 352KJ	17%

Carboidratos totais (g)	108,3g	21,66g	4%
Açucares totais (g)	99,5g	20g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	0,8g	0,16g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,3g	0,26g	
Sódio (mg)	18mg	3,6mg	1%
Cálcio (mg)	15mg	3mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans..			

Tabela 9: Tabela nutricional de doce de goiaba em calda para porções de venda de 250g = 12,5 porções, 360g = 18 porções e 550g = 27,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	441kcal = 1844KJ	88kcal = 369KJ	18%
Carboidratos totais (g)	112,5g	22,5g	5%
Açucares totais (g)	108,32g	21,7g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,4g	0,28g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	6,2g	1,24g	
Sódio (mg)	12mg	2,4mg	1%
Cálcio (mg)	10mg	2mg	
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 10: Tabela nutricional de geleia de acerola para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções

Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	434kcal = 1816KJ	87kcal = 363KJ	17%
Carboidratos totais (g)	112,7g	22,5g	5%
Açucares totais (g)	100g	20g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,5g	0,3g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,5g	0,3g	
Sódio (mg)	12mg	2,4mg	1%
Cálcio (mg)	27mg	5,4mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 11: Tabela nutricional de geleia de café para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	466kcal = 1887KJ	93kcal = 377KJ	19%
Carboidratos totais (g)	122g	24g	5%
Açucares totais (g)	109,9g	21,9g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,3g	0,26g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,3g	0,26g	
Sódio (mg)	41,4mg	8,3mg	2%
Cálcio (mg)	17mg	3,4mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 12: Tabela nutricional de geleia de caju para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	444kcal = 1856KJ	89kcal = 371KJ	18%
Carboidratos totais (g)	115g	23g	5%
Açucares totais (g)	100g	20g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,6g	0,32g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,7g	0,34g	
Sódio (mg)	15mg	3mg	1%
Cálcio (mg)	15mg	3mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 13: Tabela nutricional de geleia de maracujá para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	469kcal = 1962KJ	94 kcal = 392KJ	19%
Carboidratos totais (g)	117g	23,4g	5%
Açucares totais (g)	110,6g	22,1g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	2,6g	0,52g	
Gorduras totais (g)	2,1g	0,42g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,1g	0,22g	
Sódio (mg)	14mg	2,8mg	1%

Cálcio (mg)	19mg	3,8mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 14: Tabela nutricional de geleia de morango para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	417kcal = 1743KJ	83kcal = 349KJ	17%
Carboidratos totais (g)	106,3g	21,3g	5%
Açucares totais (g)	104,4g	20,8g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	1,2g	0,24g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,7g	0,34g	
Sódio (mg)	12mg	2,4mg	1%
Cálcio (mg)	15mg	3mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 15: Tabela nutricional de geleia de pimenta para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	1207kcal = 3942KJ	241kcal = 788KJ	48%
Carboidratos totais (g)	280g	56g	11%
Açucares totais (g)	114,4g	22,9g	5%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	23,8g	4,7g	1%
Gorduras totais (g)	20,7g	4,14g	2%
Gorduras saturadas (g)	3,9g	0,8g	
Gorduras Trans (g)	0,5g	0,1g	

Fibra Alimentar (g)	87g	17,4g	4%
Sódio (mg)	23,5mg	4,7mg	1%
Cálcio (mg)	1,4mg	0,28mg	
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras trans.			

Tabela 16: Tabela nutricional de geleia de umbu para porções de venda de 250g = aproximadamente 12,5 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	421kcal = 1659KJ	84kcal = 332KJ	17%
Carboidratos totais (g)	108,3g	21,7g	4%
Açucares totais (g)	99,5g	20g	4%
Açucares adicionados (g)	99,5g	20g	4%
Proteínas (g)	0,8g	0,16g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	1,3	0,26g	
Sódio (mg)	18mg	3,6mg	1%
Cálcio (mg)	17mg	3,4mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 17: Tabela nutricional de bananinha para porções de venda de 250g = 6 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6 porções Porção: 40g (2 unidades)			
	100g	**40g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	488kcal = 2039KJ	195kcal = 816KJ	39%
Carboidratos totais (g)	127g	50,8g	10%
Açucares totais (g)	112,4g	44,9g	9%
Açucares adicionados (g)	99,5g	39,8g	8%
Proteínas (g)	2,4g	0,96g	
Gorduras totais (g)	0g	0g	

Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	2,6g	1,04g	
Sódio (mg)	12mg	4,8mg	1%
Cálcio (mg)	17mg	6,8mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 18: Tabela nutricional de doce de espécie para porções de venda de 250g = 12,5 e porções de 500g = 25 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 12 porções Porção: 20g (Uma colher de sopa)			
	100g	**20g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	3230kcal = 4022KJ	646kcal = 804KJ	129%
Carboidratos totais (g)	447,62g	89,5g	18%
Açucares totais (g)	54,24g	10,85g	2%
Açucares adicionados (g)	42,2g	8,4g	2%
Proteínas (g)	48,19g	9,6g	2%
Gorduras totais (g)	183,61g	36,7g	7%
Gorduras saturadas (g)	58,62g	11,7g	2%
Gorduras Trans (g)	37,52g	7,5g	2%
Fibra Alimentar (g)	135,72g	27,1g	5%
Sódio (mg)	1444mg	288,8mg	58%
Cálcio (mg)	1301mg	260,2mg	52%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 19: Tabela nutricional de goiabinha para porções de venda de 250g = 6 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6 porções Porção: 40g (Duas unidades)			
	100g	**40g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	455kcal = 1903KJ	182kcal = 381KJ	36%
Carboidratos totais (g)	118g	47,2g	9%
Açúcares totais (g)	109,2g	43,6g	9%
Açucares adicionados (g)	99,5g	39,8g	8%
Proteínas (g)	1,7g	0,68g	

Gorduras totais (g)	0g	0g	
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	
Gorduras Trans (g)	0g	0g	
Fibra Alimentar (g)	6,2g	2,48g	1%
Sódio (mg)	12mg	4,8mg	1%
Cálcio (mg)	18mg	7,2mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contem quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans.			

Tabela 20: Tabela nutricional de castanha caramelizada para porções de venda de 80g = 5 porções, 160g = 10,6 porções e 240g = 16 porções.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 16 porções Porção: 15g (Uma colher de sopa)			
	100g	**15g**	**% VD***
Valor energético Kcal/KJ	1553kcal = 4111KJ	233kcal = 617KJ	47%
Carboidratos totais (g)	128,6g	19,2g	4%
Açucares totais (g)	105,7g	15,8g	3%
Açucares adicionados (g)	99,5g	14,9g	3%
Proteínas (g)	18,8g	2,8g	1%
Gorduras totais (g)	113,6g	17g	8%
Gorduras saturadas (g)	22,6g	3,4g	2%
Gorduras Trans (g)	29,5g	4,4g	2%
Fibra Alimentar (g)	3,66g	0,54g	
Sódio (mg)	1058mg	158,7mg	32%
Cálcio (mg)	42,1mg	6,31mg	1%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

A tabela nutricional de um alimento é um atributo obrigatório quando se trata de produtos embalados na ausência do consumidor. A partir da RDC 429/2020 ela sofreu alterações com vistas a promover maior visibilidade e entendimento por parte do comprador (RUBIO, 2022). Quanto às informações nutricionais estabelecidas, nota-se que foram mantidas todas aquelas estabelecidas pela RDC nº 360/2003, porém com a incorporação dos itens “açúcares totais” e “açúcares adicionados” (BRASIL, 2003; BRASIL, 2020).

Previamente, é necessário compreender as definições sobre "carboidratos totais", “açúcar total” e “açúcar adicionado”, ítens estes obrigatórios conforme a legislação vigente. Dessa forma temos a descrição detalhada abaixo de acordo com a RDC 429/2020 da ANVISA:

> Carboidratos: todos os monossacarídeos, dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos presentes no alimento, incluindo os polióis, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.
>
> Açúcares totais: todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, excluindo os polióis.
>
> Açúcares adicionados: todos os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento, incluindo as frações de monossacarídeos e dissacarídeos oriundos da adição dos ingredientes açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, melado, rapadura, caldo de cana, extrato de malte, sacarose, glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes, maltodextrinas, outros carboidratos hidrolisados e ingredientes com adição de qualquer um dos ingredientes anteriores, com exceção dos polióis, dos açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático e dos açúcares naturalmente presentes nos leites e derivados e dos açúcares naturalmente presentes nos vegetais, incluindo as frutas, inteiros, em pedaços, em pó, desidratados, em polpas, em purês, em sucos integrais, em sucos reconstituídos e em sucos concentrados.

Em suma, conforme a definição de carboidrato acima mencionada, compreende-se que quando todas as fontes de carboidratos existentes no alimento forem provenientes de açúcares, a quantidade expressa na tabela deste macronutriente será igual à definida para açúcares totais. Diferentemente dos demais casos, onde o teor de carboidratos será superior ao de açúcares totais. Quanto aos açúcares adicionados, quando houver, estes irão representar uma parte dos açúcares totais, tendo em vista que compreendem os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados intencionalmente durante o processamento do produto (ANVISA 2020).

Tabela 21- Forma de expressão na tabela de informação nutricional de quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes.

Constituintes	Quantidades não significativas	Forma de expressão dos valores não significativos
Carboidrato	Menor ou igual a 0,5g	0
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5g	0
Açúcares adicionados	Menor ou igual a 0,5g	0
Proteína	Menor ou igual a 0,5g	0
Gordura total	Menor ou igual a 0,5g	0
Gordura saturada	Menor ou igual a 0,1g	0
Gordura trans	Menor ou igual a 0,1g	0
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5g	0
Sódio	Menor ou igual a 5mg	0

Fonte: BRASIL**,** ANEXO IV IN n°75/2020.

Neste caso a grande maioria dos produtos não apresenta valores significativos para *gordura total, gordura saturada e gordura trans*, com exceção apenas para os doces com coco, o doce de espécie e a castanha caramelizada, estes por sua vez possuem valor maior que 0,5g para gordura total e maior que 0,1g para gordura saturada e gordura *trans*, sendo esses o valor de distinção para as quantidades não significativas (Tabela 21).

No que diz respeito à proteína, alguns dos produtos não apresenta o valor significativo de expressão considerado pela legislação, uma vez que o teor desse nutriente nos produtos varia entre 0,8 e 48g para porção obrigatória de 100g (tabelas 1 a 20), sendo maior que o teor previamente estipulado, que é menor ou igual a 0,5g em porções de 100g ou 100 ml, assim sendo em caso de valor igual ou inferior a 0,5g deve ser declarado conforme a referida legislação como “não contém”, “zero” ou “0” RDC n° 75 (BRASIL, 2020).

Segundo essa mesma legislação observa-se que os teores de fibras e sódio são: 0,5g e 5mg, logo, estes produtos possuem quantidade maior do que as necessárias para ter estas informações nutricionais declaradas. As vitaminas e minerais podem ser declaradas opcionalmente quando estiverem em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) (BRASIL, 2003b). Portanto, devido a isto, o teor

de cálcio apesar de não possuir VD de 5% em todos os produtos, consta nestas tabelas como um ingrediente opcional que foi padronizado nos doces “Sabores do quilombo”, já que seu teor foi variando entre 1 e 5%, alcançando até valores mais altos como 50% da IDR.

A expressão dos valores na tabela nutricional, a legislação RDC n° 429 mantém a declaração referente a RDC n° 360 (BRASIL, 2003), de que os Valores energéticos e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Quanto aos nutrientes, valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10, deverão ser declarados em números inteiros com duas cifras, já valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1, deverão ser declarados com uma cifra decimal. Valores menores que 1, deverão ser declarados com duas cifras (para vitaminas e minerais) ou com uma cifra (para demais nutrientes). Portanto, os valores expressos algumas tabelas necessitam ser modificados para atender as normas vigentes (BRASIL, 2003).

O valor energético dos produtos foi relatado em kcal e em kJ que corresponde a porcentagem considerável do %VD para uma dieta de 2000kcal ou 8400kj, os quais foram calculados utilizando os fatores de conversão de 4kcal/g para carboidratos, e necessidades energéticas e proteicas, e 9kcal/g para ácidos orgânicos. Diante dos resultados encontrados e com base nos aspectos técnicos e legais relacionados à rotulagem nutricional dos alimentos foram elaboradas as tabelas nutricionais completas dos produtos, com todos os dizeres obrigatórios inseridos e apresentados (tabelas 1 a 20). A definição do tamanho da porção do alimento declarada nas tabelas de informação nutricional foram observados nos requisitos dispostos no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

> Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas sadias, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável (RDC 359, ANVISA).

A instrução normativa traz no tópico VIII do anexo V que; no caso de alimentos que não têm porções definidas no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, o tamanho da porção declarada deve corresponder à porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar; que foi o caso da castanha caramelizada que contou com a quantidade designada à castanha. Art. 11. As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos: I - quando forem empregados utensílios, devem ser

utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atualização das normas pela RDC n° 429/2020 e a IN n° 75/2020, traz melhorias para o público consumidor, no entanto sugerem grandes desafios as indústrias, como por exemplo, a possível necessidade de reformulação do produto quando se trata daqueles com altos teores de açúcares, gorduras saturadas e sódio, tendo em vista a sinalização mais expressiva desses componentes a partir também da rotulagem frontal, para que as vendas não sejam prejudicadas.

Entende-se que o conhecimento por parte dos consumidores sobre a rotulagem nutricional de um alimento ainda é insuficiente, por isso, é de suma importância continuar ampliando as informações nutricionais obrigatórias, visando atender e auxiliar os consumidores no momento da compra.

Assim, esse trabalho, além de destacar a importância da informação nutricional bem declarada em benefício da saúde do consumidor no momento da escolha e aquisição de um produto, buscou fortalecer também o empreendedorismo feminino em uma comunidade quilombola, povos desfavorecidos historicamente, além de impulsionar o desenvolvimento comercial dos doces artesanais produzidos pelas mulheres doceiras, favorecendo a atuação das mesmas no cenário socioeconômico da agricultura familiar.

Ainda, no que diz respeito à história das mulheres doceiras do Quilombo, e considerando a dificuldade destas pesquisadoras em encontrar referências ligadas tanto aos povos quilombolas da Serra do Abreu quanto à história destas mulheres, pretende-se a partir deste trabalho publicar um material informativo sobre a história das mulheres doceiras do quilombo, bem como da fundação da casa de doces.

5. REFERÊNCIAS

ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, 2017. Disponível em: https://www.abia.org.br/vsn/tmp_2.aspx?id=219. Acesso em: 27 maio. 2023.

AVANZI, Bárbara Bertoncini. Estudo da rotulagem de alimentos e compreensão do consumidor da cidade de Londrina-PR. Orientador: prof. Paulo de Tarso Carvalho. 2019. 42 p. Trabalho de conclusão de curso de graduação (tecnólogo em alimentos) - Universidade tecnológica federal do paraná, Londrina/ PR, 2019. Disponível em: https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/12414. Acesso em: 16 maio. 2023.

BATISTA, Bruna. AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM DE GELEIAS E FRUTAS. Orientadora Prof(a). Dr(a). Elisângela Elena Nunes Carvalho. 2019. 34 p. Trabalho de conclusão de curso de graduação (engenharia de alimentos) - Universidade federal de Lavras / MG, 2019. Disponível em: http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/38781/1/201411301_BRUNA_TRABALHO_FINAL.pdf. Acesso em: 16 maio. 2023.

BOFF, Tainá; FASSINA, Patricia. ANÁLISE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS E COM DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. **Revista Destaques Acadêmicos**, v. 14, n. 3, 2022.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA aprova norma sobre rotulagem nutricional. Brasil: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional. Acesso em: 20 maio. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada –RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002, Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, 20 de set. de 2002. Acesso 3 junho. 2023.

BRASIL, Ministério da Agricultura e Pecuária. Agroindústria familiar. GovBr. 21, março, 2023. Disponível em:https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/mda/agroindustria-familiar. Acesso em: 13 junho, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada –RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003,Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de dez. de 2003. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html. Acesso 2 junho. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada –RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020, Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de out. de 2020. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380. Acesso em: 2 junho. 2023

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada –RDC Nº 8, de 6 de março de 2013, Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó. Diário Oficial da União. 8 de março. de 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0008_06_03_2013.html Acesso: 3 junho. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada –RDC Nº 9, de 1978, Atualiza a Resolução n°. 52/77 da antiga CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos). Diário Oficial da União. 4 de maio. de 1978. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/1978/res0009_11_12_1978.html Acesso: 5 junho. 2023.

FLOZIMO, Grace Kelly Mizuno et al. Geleias produzidas por agroindústria familiar: estratégias de diversificação para melhoria do processo. **RealizAção**, v. 7, n. 14, p. 23-39, 2020. Disponível em: https://doi.org/10.30612/realizacao.v7i14.12393. Acesso em: 7 junho. 2023.

Machado, Roberto Luiz Pires, MATTA, Virgínia Martins. Preparo de compotas e doces em massa em bancos de alimentos. Embrapa Agroindústria de Alimentos. Rio de Janeiro: 2006. 20 p. ; 21 cm. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/169314/1/Doc-72-Preparo-Compotas- Doces-2006.pdf e- Acesso: 25 maio. 2023.

MARTINS. Renata. Dossiê técnico. Doce em pasta e em calda. Processo de produção de doces à base de frutas. Rede de tecnologia do Rio de Janeiro- REDETEC, c2021. http://sbrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/MjM0. Acesso em: 25 maio. 2023.

MESQUITA, Roseane Santos; DOS SANTOS, Andréia Teixeira; LUCINI, Marizete. Racismo estrutural e o bicentenário da independência: um olhar sobre a educação antirracista nas comunidades quilombolas. **Educação em Foco**, v. 25, n. 46, p. 162-187, 2022.

RUBIO, Ingrid Gomes. Rotulagem nutricional de alimentos: importância e um novo olhar frente à nova legislação. 2022. Disponivel: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/67564/3/2022_tcc_igrubio.pdf Acesso em: 7 junho. 2023.

RUBIO, Ingrid Gomes. Rotulagem nutricional de alimentos: importância e um novo olhar frente à nova legislação. 2022. Disponivel: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/67564/3/2022_tcc_igrubio.pdf Acesso em: 7 junho. 2023.

SANTANA, Jeisse Kelle Melo; PANDOLFI, Marcos Alberto Claudio. ESTUDO DE VIABILIDADE DA IMPLANTAÇÃO DE UMA PEQUENA AGROINDÚSTRIA NO SETOR DE DOCES EM TAQUARITINGA/SP. **Revista Interface Tecnológica**, v. 17, n. 1, p. 318-328, 2020.Disponível em:file:///D:/Downloads/administrador,+25-736-Arquivo+do+artigo+em+formato+DOCX-3312-1-18-20200521.pdf. Acesso em:8 junho. 2023.

SENAR. Agroindústria: produção de doces e conservas. SENAR, Brasília, p. 1-122, set./2017.
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. Acesso em: 8 de maio de 2023. Disponível em: http://www.fcf.usp.br/tbca.