

**ELABORAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA UMA PRODUTORA  
RURAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**SCHNEIDER, C. P.<sup>[1]</sup>; BERKENBROCK, E. F.<sup>[1]</sup>; CHIAPETTI, L. K.<sup>[1]</sup>; VALLE,  
P. C.<sup>[1]</sup>; FATEL, E. C. S.<sup>[2]</sup>; PENTEADO, J. O.<sup>[2]</sup>; SCHMITZ, E. P. S.<sup>[3]</sup>;  
WEBER, J.<sup>[2]</sup>**

A rotulagem é o principal meio de comunicação consumidor-produtor no contexto da alimentação, pois é através dela que são transmitidas as informações básicas de origem, instruções de conservação, peso do produto, além da identidade de *marketing* do produtor. O objetivo desta prática extensionista foi a elaboração de rótulos para produtos *in natura* e vegetais minimamente processados, produzidos por uma produtora rural e feirante do município de Realeza, Paraná. A iniciativa da ação surgiu devido às mudanças nas legislações da Anvisa para a rotulagem de alimentos de produtores rurais, que estabeleceu a obrigação de que qualquer produto alimentício produzido e embalado na ausência do consumidor deve ser rotulado. Inicialmente, houve um contato prévio com a produtora rural, via mensagem de texto no aplicativo *Whatsapp*, para a quantificação e detalhamento dos produtos e agendamento de uma visita à sua propriedade. A visita teve como intuito discutir a produção sazonal e verificar as preferências da produtora em relação ao design. O grupo CapacitaNutri Rotulagem se dividiu em duplas para a criação dos rótulos, utilizando a plataforma Canva. Foram rotulados 19 produtos, incluindo: frutas, legumes, verduras, leguminosas e temperos. Todos eram embalados na sua forma íntegra, sem passar por nenhum processamento ou quando submetidos a alguma intervenção, tratava-se de limpeza, seleção manual de unidades e folhas com melhor qualidade e embalagem, o que caracteriza o grupo de alimentos como submetidos a processamento mínimo de vegetais e não obriga a utilização de rotulagem nutricional por não adicionar outras substâncias ao alimento. As informações de rotulagem são obrigatórias para todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, de acordo com a resolução da ANVISA, RDC N° 727, DE 1° DE JULHO DE 2022. No entanto, por tratar-se de alimentos *in*

*natura*, no presente trabalho, a rotulagem nutricional restringiu-se à obrigatoriedade de alguns itens para possibilitar a rastreabilidade. Os rótulos produzidos continham os itens obrigatórios da RDC citada acima, sendo: o nome do produto, levando em consideração a denominação oficial e também regional, lote para preenchimento pela própria produtora, peso líquido, instruções de conservação, nome, CPF e endereço. Além disso, também foram incluídos a descrição do perfil do grupo CapacitaNutri, responsável pela elaboração dos rótulos, na rede social *Instagram*. Cada rótulo foi ilustrado com desenhos específicos do produto, tanto na versão colorida quanto preto em branco. Após a finalização, foram realizadas impressões em folhas A4 para visualização e foi adquirido um pendrive para armazenamento do PDF do trabalho realizado. Por fim, foi agendada uma data para o encontro entre estudantes, professoras do projeto e produtora rural. O evento incluiu uma visita pela universidade e um café da tarde com a entrega do trabalho. Dessa forma, pôde-se ter uma aproximação entre a universidade e o público externo, e os produtos vendidos pela produtora rural passaram a estar em conformidade com a legislação. A iniciativa de produzir rótulos para produtores locais garante a conformidade legal dos produtos e também possibilita que o saber científico alcance a comunidade, promovendo o desenvolvimento regional e a valorização da produção local.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar; Nutrição; Extensão Universitária.

**Área do Conhecimento:** Ciências agrárias.

**Origem:** Extensão.

**Agradecimentos:** Universidade Federal da Fronteira Sul(UFFS) e Programa Capacitanutri.

---

1 Ciane Pasqualon Schneider. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
schneiderciane24@gmail.com

1 Emanuelli Franz Berkenbrock. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
emanuelli.fberkenbrock@gmail.com

1 Letícia Klagenberg Chiapetti. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
leticiaakchiapetti@gmail.com

1 Paulo Cesar do Valle. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
paulo.cesardovalle.pcdv@gmail.com

2 Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
elis.fatel@uffs.edu.br

2 Júlia Oliveira Penteadó. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
julia.penteadó@uffs.edu.br

3 Edineia Paula Sartori Schmitz. Química. Universidade Federal da Fronteira Sul.

**XIII  
SEPE**  
Seminário de Ensino,  
Pesquisa e Extensão

# BIOMAS DO BRASIL: DIVERSIDADE, SABERES E TECNOLOGIAS SOCIAIS

14 A 18 DE OUTUBRO



[edineia.schmitz@uffs.edu.br](mailto:edineia.schmitz@uffs.edu.br)

2 Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.

[jucieli.weber@uffs.edu.br](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br)