

# ELABORAÇÃO DE TABELAS NUTRICIONAIS PARA VIABILIZAR A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NA REGIÃO CANTUQUIRIGUAÇU

Natiéli Zitkoski <sup>1</sup>

Vanessa Nowacki Rodrigues <sup>2</sup>

Soliane Helen Franco <sup>3</sup>

Eduarda Molardi Bainy <sup>4</sup>

Ernesto Quast <sup>5</sup>

**Resumo:** O processamento de alimentos por pequenos produtores da região Cantuquiriguaçu, contribui para a agregação de valor da matéria-prima, auxiliando assim na renda principalmente da agricultura familiar, que na maioria das vezes processam os alimentos por eles mesmos produzidos. Para a comercialização desses produtos, os mesmos devem possuir rótulos com a informação nutricional referente ao produto, atendendo assim normas municipais, estaduais e federais. Com isso, surgiu a demanda, por parte de duas agroindústrias e uma produtora de panificação da região Cantuquiriguaçu, para o desenvolvimento de tabelas nutricionais. O objetivo do projeto de extensão consistiu em desenvolver tabelas nutricionais, para os produtos elaborados pelos produtores, por meio de uma ferramenta de rotulagem desenvolvida em projetos anteriores, viabilizando assim a comercialização dos produtos, ao atenderem as normas vigentes. Foram elaboradas ao total 15 tabelas nutricionais, para os produtos: bolacha caseira, bolacha de coco, bolacha com goiabada, cuca, pão caseiro, pão de mandioca orgânico, pão de chuchu orgânico, pão de abóbora orgânico, pão de couve orgânico, pão de batata doce orgânico, pão de brócolis orgânico, cuca orgânica, pão de cenoura orgânico, pão caseirinho orgânico, pão integral orgânico. A parceria entre universidade e pequenas agroindústrias/produtores da região Cantuquiriguaçu, possibilitou o auxílio à produtores de alimentos da região em suas necessidades mais urgentes, contribuindo para que uma prática já realizada pelos produtores, a produção de alimentos, pudesse ter continuidade, dessa vez atendendo as normas vigentes, contribuindo assim com a renda da agricultura familiar, bem como para maior aprendizagem dos acadêmicos envolvidos, ao aplicarem na prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

**Palavras-chave:** Rotulagem. Ferramenta de Rotulagem. Agricultura Familiar. Panificação.

1 - Acadêmica Bolsista de Engenharia de Alimentos, edital nº 804/UFFS/2014, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul. natieli.zitkoski@hotmail.com

2 - Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul. rodrigues.vn@hotmail.com

3 - Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul. solihelen@hotmail.com

4 - Professora Doutora, Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul. eduarda.bainy@uffs.edu.br

5 - Professor Doutor, Engenheiro de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul. ernesto.quast@uffs.edu.br