



## DESENVOLVIMENTO DE UMA FERRAMENTA PARA DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE ALIMENTOS

Marcela Heloisa Andretta <sup>1</sup>

Evandra Gusatti <sup>2</sup>

Pricila da Silveira <sup>3</sup>

Amábile Trento <sup>4</sup>

Leide Graciela Blanco <sup>5</sup>

Eduarda Molardi Bainy <sup>6</sup>

A rotulagem nutricional de alimentos é obrigatória e de suma importância para que o consumidor conheça as informações do produto que está adquirindo. Segundo a legislação municipal, os alimentos precisam portar rótulos para serem comercializados na Feira do Produtor e no comércio de Laranjeiras do Sul. Os objetivos principais do presente trabalho foram desenvolver uma ferramenta de cálculo das informações nutricionais que devem constar nos rótulos de alimentos e elaborar rótulos para os produtores de alimentos participantes da feira do município. A falta dos rótulos era um impedimento para a comercialização dos produtos em mercados da cidade e na feira que ocorre duas vezes por semana na praça central da cidade. Os cálculos das informações nutricionais seguiram a metodologia

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos. Bolsista do Edital n°. 09/PROEC/UFFS/2011. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul/PR. [marcelahandretta@gmail.com](mailto:marcelahandretta@gmail.com)

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos. Aluna voluntária do Edital n°. 09/PROEC/UFFS/2011. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul/PR. [evandra11@hotmail.com](mailto:evandra11@hotmail.com)

<sup>3</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos. Aluna bolsista de iniciação acadêmica Edital n°. 062/UFFS/2011. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul/PR. [priciladasilveira15@hotmail.com](mailto:priciladasilveira15@hotmail.com)

<sup>4</sup> Médica veterinária. Colaboradora do projeto de extensão. Vigilância sanitária do município de Laranjeiras do Sul/PR. [amabile\\_trento@hotmail.com](mailto:amabile_trento@hotmail.com)

<sup>5</sup> Nutricionista. Colaboradora do projeto de extensão. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul/PR. [leide.blanco@uffs.edu.br](mailto:leide.blanco@uffs.edu.br)

<sup>6</sup> Professora Assistente, Coordenadora e orientadora do projeto de extensão. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul/PR. [eduarda.bainy@uffs.edu.br](mailto:eduarda.bainy@uffs.edu.br)

estabelecida pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) no “Manual de Orientação para as Indústrias de Alimentos”, disponibilizado no site da ANVISA. Primeiramente foi realizado um levantamento dos programas de cálculos nutricionais disponíveis e foi constatado que as ferramentas encontradas não satisfaziam as necessidades necessárias, devido ao preço elevado e pela falta de atualização dos bancos de dados nutricionais. Inicialmente os cálculos foram realizados de forma manual o que acarretava em erros de cálculos e a elaboração de poucos rótulos. Para otimizar a elaboração dos rótulos foi desenvolvida uma ferramenta de rotulagem nutricional em um programa de cálculo que teve como base de dados a TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos) na 4ª versão que foi publicada no ano de 2011. Através dessa ferramenta foram elaborados os rótulos para os produtores que demonstraram interesse e cooperaram com a elaboração dos mesmos.

**Palavras-chave:** informação nutricional; rótulos nutricionais; ferramenta de cálculo.