

TABELA NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA DE EXTENSÃO: APOIO TÉCNICO A UM PRODUTOR DE CHOCOLATES

Dhayana Lima Morais - Universidade Estadual de Maringá
Juliana Scanavacca - Universidade Estadual de Maringá
Juliana Bueno Ruiz Rebecca - Universidade Estadual de Maringá
Meire Franci Polônio Navacchi - Universidade Estadual de Maringá
dhayanamoraes98@gmail.com

Resumo: Este trabalho teve como objetivo atender comerciantes que precisavam adequar a rotulagem de alimentos na área de chocolate visando estabelecer a Tabela Nutricional de dois bombons. A iniciativa surgiu da demanda do empresário, que buscou apoio junto à universidade em razão das mudanças recentes na legislação de rotulagem nutricional. Foram coletadas informações essenciais para a elaboração das tabelas, incluindo a lista de ingredientes, o rendimento por batelada, o processo de fabricação e os diferentes tipos de bombons produzidos. Com base nesses dados, realizaram-se os cálculos nutricionais, de acordo com os parâmetros exigidos pela legislação vigente. Posteriormente, os resultados foram revisados com o auxílio da orientadora responsável, a fim de assegurar a precisão e a conformidade técnica. O projeto possibilitou não apenas a entrega das tabelas dentro do prazo solicitado pelo beneficiário, mas também proporcionou a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos no curso de Tecnologia de Alimentos. Dessa forma, a ação de extensão cumpriu seu papel de aproximar a universidade da comunidade, oferecendo suporte técnico ao setor produtivo e contribuindo para a formação acadêmica dos estudantes envolvidos.

Palavras-chave: Tabela Nutricional; Rotulagem; Extensão Universitária.

1. Introdução

A extensão universitária configura-se como uma ferramenta estratégica que estabelece um vínculo efetivo entre a universidade e os diversos setores da sociedade, promovendo a aplicação prática do conhecimento acadêmico em situações reais. Por meio da extensão, os profissionais ampliam suas áreas de atuação, consolidando a integração entre teoria e prática e contribuindo para o atendimento de demandas sociais concretas. No âmbito da indústria de alimentos, a rotulagem representa um elemento essencial para informar os consumidores sobre as características nutricionais e composicionais dos produtos.

Segundo Almeida (2004), a rotulagem constitui-se como um meio de comunicação entre os produtores de alimentos e os consumidores, possibilitando o

acesso a informações detalhadas sobre os produtos, fortalecendo a confiança do público e a responsabilidade do setor alimentício frente à saúde e à nutrição da população.

A legislação brasileira estabelece, de forma clara, tanto as informações obrigatórias quanto os elementos proibidos nos rótulos, assegurando transparência, segurança e suporte à escolha consciente dos alimentos.

Para tanto, o trabalho teve como objetivo atender comerciantes que precisavam adequar a rotulagem de alimentos na área de chocolate visando estabelecer a Tabela Nutricional de dois bombons.

2. Metodologia

O estudo iniciou-se a partir da demanda de um pequeno produtor de bombons de chocolate, que buscou apoio para atualização de suas Tabelas Nutricionais em conformidade com a legislação vigente. O produtor contatou a Universidade Estadual de Maringá (UEM) e apresentou suas necessidades, possibilitando que o projeto de extensão oferecesse suporte técnico especializado à comunidade.

Para compreensão do processo produtivo, foi realizada uma visita à fábrica, durante a qual os participantes do projeto, em conjunto com o supervisor, coletaram informações sobre ingredientes, quantidades, tipos de produtos, rendimento por batelada e etapas do processo de fabricação, utilizando anotações e registros fotográficos. Com os dados obtidos, foram realizados os cálculos nutricionais, conforme a IN 75 (BRASIL, 2020) e RDC 429 (BRASIL, 2020), aplicando os conhecimentos adquiridos no curso de Tecnologia de Alimentos. Considerando que algumas tabelas de referência estavam desatualizadas, buscou-se informações adicionais nos sites dos fabricantes, garantindo que os resultados estivessem alinhados às normas e padrões da ANVISA. A revisão dos materiais elaborados foi realizada primeiro pelo supervisor e posteriormente pelo orientador do projeto, com o auxílio do TBCA, assegurando precisão técnica e conformidade legal. Após a validação, as tabelas nutricionais foram entregues ao empreendedor, cumprindo os objetivos do projeto de extensão.

3. Resultados e Discussão

A aplicação da metodologia possibilitou a elaboração de Tabelas Nutricionais detalhadas para os bombons de chocolate produzidos pelo empreendedor. Foram determinados os valores de energia, proteínas, carboidratos, açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas, fibras e sódio, considerando porções de 18 g e 100 g, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA. Foi elaborado a Tabela Nutricional do Bombom de Maracujá conforme informações dos ingredientes disponibilizados pelo produtor: chocolate meio amargo, leite condensado e pó para recheio sabor maracujá. As informações do bombom de coco também foram coletadas sendo identificado como ingredientes: chocolate meio amargo, coco ralado e leite condensado, segundo Figura 01.

Figura 1 – Tabela Nutricional do Bombom de Maracujá e Coco

Bombom de Maracujá				Bombom de Coco			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Porção: 18g (porção caseira)				Porções por embalagem: Porção: 18g (porção caseira)			
	100 g	18 g	%VD*		100 g	18 g	%VD*
Valor energético (kcal)	448 kcal	80,6 g	4	Valor energético (kcal)	428 Kcal	77 g	4
Carboidratos (g)	58,9 g	10,6 g	3,5	Carboidratos (g)	51,9 g	9,3 g	3
Açúcares totais (g)	57,5 g	10,4 g	-	Açúcares totais (g)	45,1 g	8,1 g	-
Açúcares adicionados (g)	52,7 g	9,5 g	19	Açúcares adicionados (g)	44,2 g	8,0 g	16
Proteínas (g)	4,5 g	0,8 g	1,1	Proteínas (g)	4,9 g	0,9 g	1
Gorduras Totais (g)	21,1 g	3,8 g	6,9	Gorduras Totais (g)	22,5 g	4,1 g	7
Gorduras saturadas (g)	20 g	3,6 g	16,4	Gorduras saturadas (g)	21,4 g	3,9 g	18
Gorduras trans (g)	0,2 g	0 g	-	Gorduras trans (g)	0,1 g	0 g	-
Fibras alimentares (g)	1,5 g	0,3 g	1,1	Fibras alimentares (g)	3,3 g	0,6 g	2
Sódio (mg)	42,1 mg	7,6 mg	0,3	Sódio (mg)	41,3 mg	7,4 mg	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção				*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

Fonte: Autor (2025)

A análise dos dados evidenciou que os bombons apresentam predominância de açúcares adicionados e, em alguns casos, níveis significativos de gorduras saturadas, refletindo a composição típica de produtos do segmento de confeitaria, conforme Figura 02. O rendimento das bateladas e a composição dos ingredientes foram rigorosamente registrados, garantindo que os cálculos nutricionais refletissem com precisão a realidade dos produtos.

Figura 02 – Rotulagem Frontal dos Bombons



Fonte: Autor (2025)

Essas informações são relevantes para consumidores que necessitam controlar a ingestão de determinados nutrientes, destacando a importância de uma rotulagem nutricional clara e precisa. A implementação das tabelas nutricionais permitiu ao produtor adequar seus produtos às exigências legais, enquanto proporcionou aos participantes do projeto a oportunidade de aplicar na prática os conhecimentos adquiridos no curso de Tecnologia de Alimentos.

4. Considerações

O desenvolvimento deste projeto de extensão evidenciou a relevância da interação entre universidade e comunidade, demonstrando como o conhecimento acadêmico pode ser aplicado na prática para atender a demandas reais do setor produtivo. A atualização das Tabelas Nutricionais possibilitou ao produtor adequar seus produtos às normas vigentes, promovendo transparência e segurança alimentar para o consumidor.

Referências

ALMEIDA, Frederico Ferreira de Barros. **Rotulagem de alimentos**. 2004. 97 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – **RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Instrução normativa IN ANVISA nº 75**, 8 de outubro de 2020.