ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

( ) COMUNICAÇÃO
( ) CULTURA
( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
( ) EDUCAÇÃO
( ) MEIO AMBIENTE
( ) SAÚDE
( ) TRABALHO
(X) TECNOLOGIA

ELABORAÇÃO DE RÓTULOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DO MOSTEIRO DA RESSURREIÇÃO

Apresentador[1] Paulo Ricardo Los
Apresentador[2] Lorena Ramos
Autor[3] Guilherme de Almeida Souza Tedrus
Autor[4] Caroline Inglês
Autor[5] Barbara Simioni

RESUMO – A abadia da ressurreição, composta por monges beneditinos, situada na rodovia do café –km 5, Ponta Grossa, PR, realiza entre seus trabalhos, a produção de produtos de panificação que são comercializados na cidade. Devido à inexistência de rotulagem adequada, esses produtos deixaram de ser comercializados, ocasionando problemas nas receitas do Mosteiro. Como o projeto de extensão da engenharia de alimentos já prestava serviços ao Mosteiro, na área de laticínios, como integrantes do projeto do Centro Mesorregional de Excelência em tecnologia do leite, prontamente nos dispusemos a colaborar na confecção desses rótulos. Estes foram feitos seguindo as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), as resoluções RDC n° 259/2002, 359 e 360/2003, que determinam as normas para rotulagem de alimentos. Também foi utilizado como referência o Codex Alimentarius, que traz a composição centesimal de diversos alimentos. Com a comercialização de 16 produtos de panificação diferenciados, utilizando o programa Nutrition Facts, que tem como base de dados o Codex Alimentarius, foram coletados dados da composição centesimal de alimentos, e seguindo as resoluções da ANVISA foram calculadas as porcentagens dos valores diários de consumo. Após os rótulos serem elaborados, os produtos passaram a ser comercializados novamente, garantindo a renda aos monges.

PALAVRAS CHAVE – monges, comercialização, rotulagem

[1] Acadêmico de Engenharia de Alimentos,pauloricardolos@yahoo.com.br.
[2] Acadêmico de Engenharia de Alimentos, lore.rr@hotmail.com.
[3] Prof. Msc. do Departamento de Engenharia de Alimentos, gastedrus@uepg.br
[4] Acadêmico de Engenharia de Alimentos, carolineingles@gmail.com
[5] Acadêmico de Engenharia de Alimentos, barbarasimioni@hotmail.com

Introdução

A Abadia da Ressurreição fica situada na Rodovia do Café, km 5, e tendo como princípio de vida a ociosidade como inimiga da alma, os monges de São Bento sempre conceberam o trabalho, seja manual, seja intelectual, como sendo um dos grandes elementos colaboradores no processo de conversão daqueles que se colocam nas fileiras da vida monástica. O trabalho é, portanto, no mosteiro, não apenas um elemento necessário à manutenção das necessidades materiais da comunidade e dos pobres, mas também um elemento intimamente ligado aos valores evangélicos ali vividos, devendo sempre ser realizado num clima de oração pessoal (Ora et Labora).

Foi com base nesses princípios que os monges, através dos séculos, colaboraram imensamente com o desenvolvimento da civilização do Ocidente, sendo pioneiros no desenvolvimento de técnicas de trabalho em diversos setores como a agricultura (técnicas de irrigação e drenagem do solo, bem como métodos para aclimatação de plantas), a construção civil (pontes, igrejas, estradas), artesanato (fabricação de utensílios, trabalhos artísticos, cerveja), além, é claro, de um imenso esforço dispensado à educação humana e religiosa dos povos.

Assim, colocando-se à certa distância da sociedade, livre de suas convenções e imperativos, o monge entrega-se totalmente ao Cristo e assume uma disciplina cunhada pela sabedoria de uma tradição espiritual que lhe é transmitida por um mestre e uma comunidade. Sendo alguém que busca a Deus, o monge se dispõe a um contínuo e entusiasmado processo de conversão no dia a dia de sua vida comunitária. A comunidade torna-se a "escola do serviço do Senhor", reunida em torno de um pai (Abade), sinal de Deus que é Pai.

A vida do monge é toda alicerçada na fé, experimentando constantemente a morte e Ressurreição em Cristo, com tudo o que isso implica: despojamento, humildade, paz, serviço, alegria, liberdade. Dentro do mosteiro o monge permanece aberto às necessidades dos homens e ao acolhimento. É livre para encontrar e amar a todos. E quer ser, segundo a vontade de Deus, um instrumento de seu Reino.

A comunidade do Mosteiro da Ressurreição procura manter vivo o valor do trabalho como meio colaborador no processo de conversão dos monges. Procuramos, dentro do possível, manter o andamento da vida no mosteiro com o trabalho dos próprios irmãos. Esses são divididos entre os diversos setores de trabalho da casa, como lavanderia, rouparia, cozinha, padaria, licoraria, fábrica de vela, horta, pomar, criação de animais, alfaiataria, atelier de pintura, biblioteca, portaria, hospedaria, etc

Figura 1 – Mosteiro da Ressurreição



Legenda: Mosteiro da Ressurreição – Ponta Grossa - PR

Objetivos

Os produtos de panificação fabricados pelos monges passaram a ser vendidos na comunidade de Ponta Grossa, porém, devido falta de instrução específica sobre rotulagem, os mesmos não possuíam tabela nutricional, ocorrendo assim uma proibição de comercialização pela Vigilância Sanitária (ANVISA), onde os produtos só poderiam ser vendidos novamente com tabela nutricional. O objetivo do trabalho de extensão, portanto, foi o desenvolvimento de tabelas nutricionais para cada produto, seguindo as especificações da legislação vigente.

Metodologia

A confecção dos rótulos foi feita com base na legislação vigente presente na Resolução ANVISA RDC 360/03 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS que torna obrigatória a rotulagem nutricional baseada nas regras estabelecidas com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e ainda evitar obstáculos técnicos ao comércio.

As porções indicadas nos rótulos de alimentos e bebidas embalados foram determinadas com base em uma dieta de 2000 kcal considerando uma alimentação saudável e foram harmonizadas com os outros países do Mercosul. Elas estão publicadas na Resolução ANVISA RDC 359/03 - REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. A rotulagem nutricional se aplica a todos os alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor.

Para fazer o cálculo das Informações Nutricionais é preciso consultar mais de uma fonte:

1) A Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. A tabela pode ser acessada eletronicamente no site da ANVISA.

2) Uma Tabela de Composição Química de Alimentos, disponibilizadas pela USP ou UNICAMP e também pelo CODEX ALIMENTARIUS

Tendo as porções de referência, foi usada como base um programa afiliado ao CODEX ALIMENTARIUS que indica a porção centesimal de cada produto, essa porção pode ser definida em gramas ou libras, e está disponível no programa Nutrition Facts. Tendo a porção centesimal em mãos, os cálculos de valores diários em porcentagem foram calculados a partir da legislação RDC 360/03, que consta os valores de referencia para cada componente.

• Valor Energético	2000 kcal
• Carboidratos	300 g
• Proteínas	75 g
• Gorduras totais	55 g
• Gordura saturada	22 g
• Fibra alimentar	25 g
• Sódio	2.400 mg

Resultados

Utilizando o programa Nutrition Facts, foi obtida uma tabela com a composição centesimal, com esses dados foram calculados os valores diários e as tabelas foram obtidas.

Como exemplo de cálculo do valor diário para o valor calórico, temos que 2000 kcal equivale a 100% e na tabela disponibilizada pelo Nutrition Facts o valor calórico de uma bolacha caseira é 123 kcal, que equivale a 6% do valor diário.

2000kcal – 100%
123 kcal – x
x= 6%

Os outros valores foram calculados de maneira semelhante, para assim compor a tabela nutricional de maneira a se enquadrar á legislação.

No rótulo também foi incluído a citação ‘contém glúten’, obrigatória em produtos com esse componente, devido a portadores de doença celíaca.

Figura 2 – Modelo da tabela nutricional

Informação Nutricional		
Bolacha Caseira- Porção de 30g (3 unidades)		
Quantidade por porção		VD%
Valor Energético	123kcal=516kJ	6
Carboidratos	20g	7
Proteínas	1,4g	2
Gorduras totais	3,8g	7
Gorduras saturadas	0,8g	4
Gorduras trans	0g	**
Fibras	0,4g	2
Sódio	192mg	8
(*)%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.(**)Valores Diários de Referência não estabelecidos.		
*Contém Glúten		

Figura 3 – Modelo da tabela nutricional

Informação Nutricional		
Alfajor- Porção de 60g (1 unidade)		
Quantidade por porção		VD%
Valor Energético	485kcal = 2037kJ	24
Carboidratos	71,5g	24
Proteínas	7,5g	10
Gorduras totais	20g	36
Gorduras saturadas	0,8g	4
Gorduras trans	0g	**
Fibras	3g	12
Sódio	170mg	7
(*)%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.(**)Valores Diários de Referência não estabelecidos.		
*Contém Glúten		

Conclusões

Com os dados obtidos foram calculados valores e fornecidas as tabelas para 16 produtos de panificação. Com as tabelas provisórias os produtos passaram a ser permitidos a venda pela Vigilância Sanitária, garantido renda para os monges. A composição centesimal é aproximada, e pesquisas serão realizadas para que a composição centesimal de cada produto seja estabelecida e assim as tabelas tenham uniformidade e sejam exclusivas para cada produto.

Referências

Abadia da Ressurreição. Disponível em: <<http://www.abadiadaressurreicao.org/site/>>. Acesso dia 6 de abril de 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC. ANVISA RDC 259/02 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS, 2002. **Diário Oficial da União**, Brasília, 21 de setembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC. ANVISA RDC 359/03 - REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL , 2003. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 de dezembro de 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC. ANVISA RDC 360/03 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, 2003. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 de dezembro de 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE: OMS. **CODEX ALIMENTARIUS**. Disponível em: <<**http://www.codexalimentarius.org/**>>. Acesso dia 3 de maio de 2012.

PROGRAMA NUTRITION FACTS. Disponível em :<< **http://silvertriad.com/nutrition-facts/>>.** Acesso dia 5 de maio de 2012.