



## VALORIZAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DOS DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS

**JENNIFER FERREIRA RIBEIRO SARAIVA<sup>1</sup>; LAVÍNIA RIBEIRO MENEZES SOARES<sup>2</sup>;**  
**LARISSA RIBERAS SILVEIRA<sup>2</sup>; LAYLA DAMÉ MACEDO<sup>2</sup>; ROBERTA BASCKE**  
**SANTOS<sup>2</sup>; MARCIA AROCHA GULARTE<sup>3</sup>;**

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – jenniferfrsss@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – lavinia1948@hotmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – larissariberas@outlook.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – layladame01@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – robertabascke@hotmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – marciagularte@hotmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

A Fenadoce foi criada em 1986, pelo Poder Público juntamente a outras entidades. A Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas - CDL assumiu o evento em 1995. A partir do ano de 2000, passou a ser realizada anualmente e com endereço fixo: o Centro de Eventos Fenadoce, próximo ao principal trevo de entrada do município de Pelotas, RS. A Feira Nacional do Doce é um evento realizado com o intuito de promover a cultura doceira da cidade para todo o Brasil e exterior, sendo o maior evento da região.

No ano de 2011, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de Indicação de Procedência ou geográfica (IG) para 15 variedades de doces produzidos na cidade de Pelotas, sendo estes o Amanteigado, Bem Casado, Beijo de Coco, Broa de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho-de-sogra, Panelinha, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim, Trouxa de Amêndoas e doces cristalizados. No entanto, na feira são comercializados outros tipos de doces de confeitoria.

Com o selo de IG são exigidos preceitos de qualidade de fabricação, em questões microbiológicas e sensoriais, além de garantir a receita tradicional registrada no IPHAN. Em geral, está relacionado com a satisfação do consumidor através de características como sabor, aroma, aparência, embalagem, preço e disponibilidade dos produtos, sendo muitas vezes desconhecidas as condições necessárias para tornar os alimentos seguros, quando se refere aos aspectos relacionados à influência deste alimento sobre a saúde do consumidor (SILVA, 2006).

A manipulação inadequada e ausência de procedimentos apropriados, como a não sanitização dos equipamentos utilizados na produção, doces acondicionado inadequadamente, preparo errôneo para alérgicos, podem causar contaminação cruzada e presença microbiana, comprometendo a segurança dos alimentos e do consumidor.

De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Brasil (SVS, 2013), a região Sul é a segunda maior acometida por surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), totalizando 38,9 %, sendo 9 % transmitidas por doces e sobremesas.

Neste trabalho, objetivou-se verificar as não conformidades e, consequentemente a qualidade dos doces comercializados na cidade do doce da 27<sup>a</sup> Fenadoce.

## 2. METODOLOGIA

O projeto de extensão “Valorização e qualificação dos doces tradicionais de Pelotas”, código 727, é formado por uma equipe de discentes e docentes da Universidade Federal de Pelotas com o objetivo de realizar ações para a segurança alimentar, nutricional e padronização no sentido da valorização dos doces tradicionais de Pelotas.

Uma ação do projeto é a participação de alunos dos cursos de Química de Alimentos, Tecnologia em Alimentos e Nutrição na 27<sup>a</sup> Fenadoce com a realização de observações, em que foram anotadas as não conformidades, registrando o nome da doceira e o horário em que foi identificado o problema. Após, os registros foram passados a professora coordenadora do projeto, que fez a comunicação e, então, as doceiras realizarem uma ação corretiva.

Neste ano o tema da Fenadoce foi “Patrimônio Nossa”, que aconteceu entre os dias 05 a 23 de junho de 2019. Foram realizadas verificações nos estandes com frequência de 5 a 6 vezes por dia no local chamado Cidade do Doce dentro da feira, com cerca de 40 docerias e mais de 200 tipos de doces.

Também foi realizada uma pesquisa de campo aplicando um questionário aos consumidores que estivessem comendo doce com selo, durante os 4 últimos dias de feira, de 20 de junho à 23 de junho, em que perguntava o conhecimento dos doces certificados e sabiam da importância do selo de procedência.

A análise das observações foi realizada por frequência e apresentada em gráficos.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As observações foram realizadas em 100 % dos estandes da 27<sup>a</sup> Fenadoce de 2019, em que foram verificadas as não conformidades definidas pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Dentre as não conformidades registradas, destaca-se o número de estandes com vidros sujos, doces empilhados, vitrine embaçada e doces úmidos. Mesmo que todas as doceiras já estivessem cientes do trabalho dos alunos e que seriam avaliadas, foram observados tais problemas.

Na Figura 1 está apresentado as não conformidades com maiores ocorrências na 27<sup>a</sup> Fenadoce.

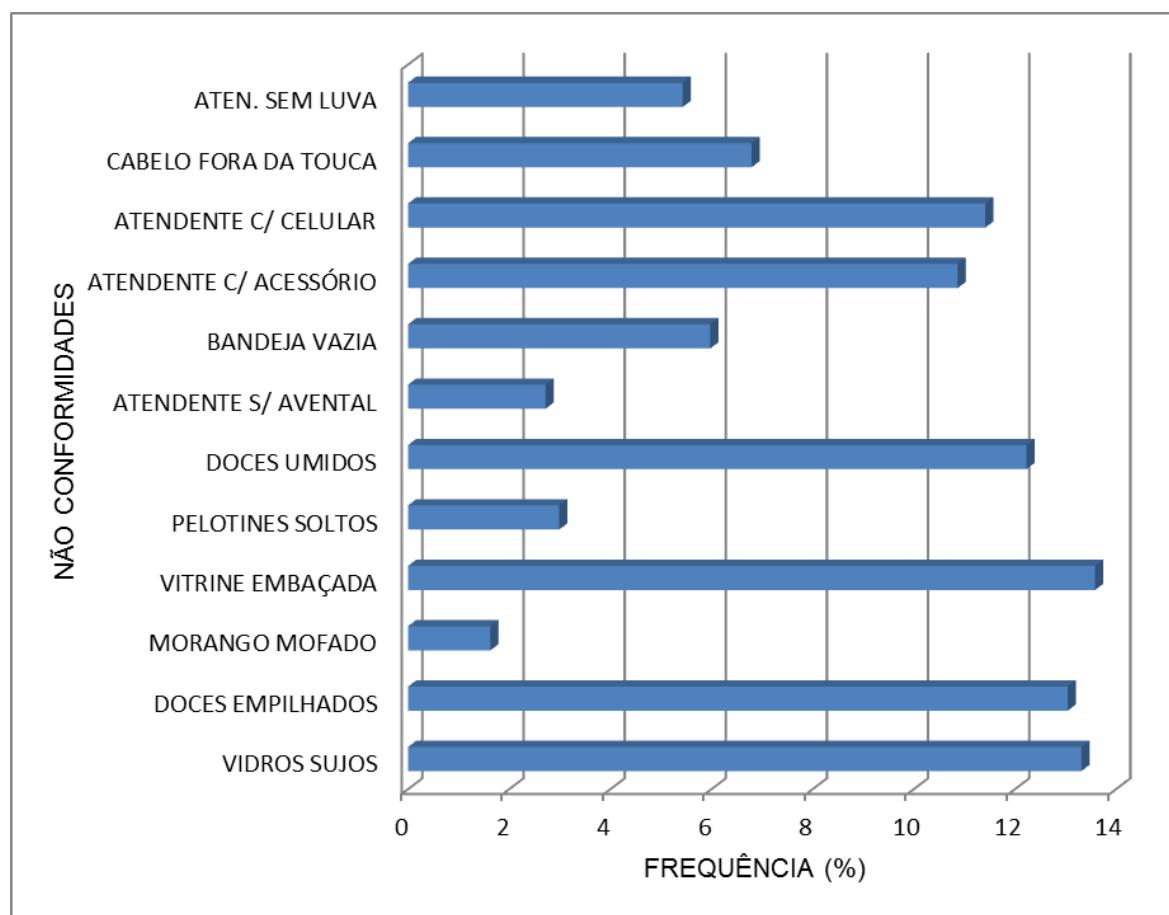


Figura 1. Frequência das não conformidades observadas na 27<sup>a</sup> Fenadoce.

A ocorrência das não conformidades pode ser explicada diante da falta de cuidados na comercialização e do monitoramento de responsáveis dos estandes.

Na pesquisa do questionário foram entrevistadas 195 pessoas, todas estavam consumindo doce com o selo. Dos resultados obtidos 68,7 % disseram que nunca adquiriram doce com selo, mesmo que estavam comendo um doce com este, o que foram orientados a observar. Sobre o consumidor saber o significado do selo, 88,7 % respondeu que “não” sabia o que significava, já sobre a importância, 88,2 % não sabia da importância. Estes dados comprovam a necessidade de maior divulgação do registro do selo IP.

Cada vez mais o consumidor tem dado preferência por produtos que apresentem padrões de qualidade. Produtos com boas características sensoriais (aparência, aroma, sabor, textura e aceitação geral) são de grande importância na indústria de alimentos, pois contribuem para assegurar a liderança do produto no mercado (MADRONA, et al., 2009). Por isso é importante a divulgação que existe doces certificados.

#### 4. CONCLUSÕES

Durante o trabalho foram observados não conformidades e falta de postura de funcionários, logo se vê a necessidade de treinamentos, oficinas de boas práticas de fabricação, condições de atendimento e conscientização das doceiras, visto que a população está interessada em saber se esta adquirindo alimentos seguros e de boa qualidade, no entanto falta conhecimento e divulgação.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 326**, de 30 de julho de 1997.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275**, de 21 de outubro de 2002.

MADRONA, G. S., et al. Estudo do efeito da adição de soro de queijo na qualidade sensorial do doce de leite pastoso. **Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas**, v. 29, n. 4, p. 826 – 833, 2009.

SILVA, E. O.; et al. **Segurança microbiológica em frutas e hortaliças minimamente processadas**. In: Simpósio ibero-americano de vegetais frescos cortados, San Pedro, SP, 2006.

SVS – **Secretaria de Vigilância em Saúde**. Proporção de surtos de DTA por região, Brasil, 2013.