

## 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 – robertabaskes@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, Trougha de Amêndoas e doces cristalizados. No entanto, na feira são comercializados outros tipos de doces de confeitaria.

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 27ª 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 27ª 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 Nosso”, 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 27ª 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 27ª Fenadoce.

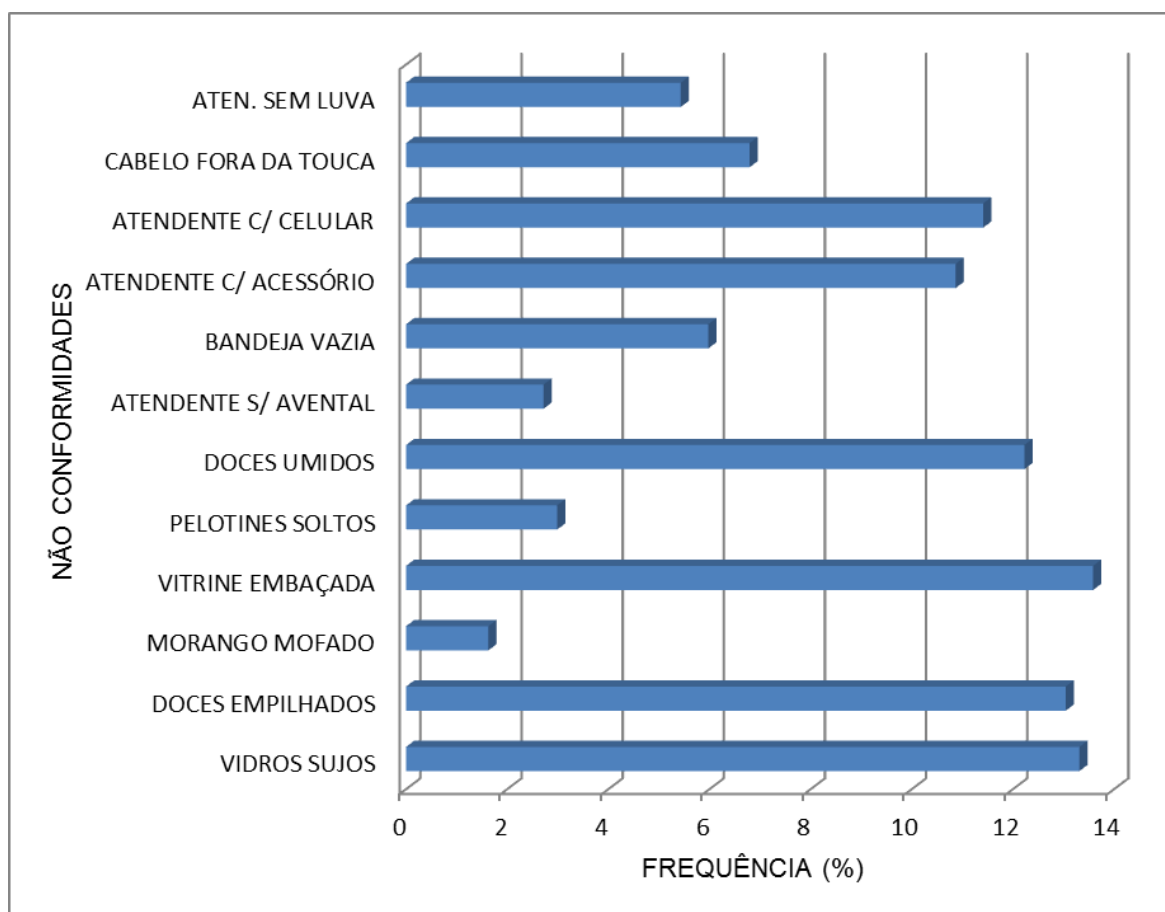


Figura 1. Frequência das não conformidades observadas na 27ª Fenadoce.

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

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 observadas 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 está 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.