

DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA SOBRE DERIVADOS LÁCTEOS E CARIMBOS DE INSPEÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA COM A COMUNIDADE PELOTENSE

ISABEL LUIZA OLIVEIRA TEODORO¹; KELLY GUEDES²; LUÍSA PEREIRA DE BARROS³; BRENDA COSTA CERQUEIRA⁴; FERNANDA DE REZENDE PINTO⁵; HELENICE GONZALEZ DE LIMA⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – isabelxluiza@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – kellyguedes99@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – luisapdebarros@gmail.com

⁴Universidade federal de Pelotas – brendacc_99@yahoo.com.br

⁵Universidade Federal de Pelotas – f_rezendevet@yahoo.com.br

⁶Universidade federal de Pelotas – helenicegonzalez@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

Derivados lácteos são fonte importante de nutrientes na dieta brasileira (LOPES, 2023), porém seu consumo pela população pode trazer riscos quando há desconhecimento sobre sua procedência e regulamentação. A produção e comercialização desses produtos são orientadas pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (atualizado pelos Decretos 9.069/2017 e 10.468/2020). Essa legislação identifica o que se caracteriza como derivado lácteo e define seus padrões de qualidade, com legislação complementar que determina e tipifica exigências técnicas para cada produto.

Os rótulos de inspeção são essenciais para garantir a procedência e segurança do alimento de origem animal e vegetal (BRASIL, 2025). A segurança do alimento diz respeito ao direito da população de acessar alimentos nutritivos e seguros para o consumo. Os níveis de inspeção possuem critérios a serem seguidos e afirmam a competência do estabelecimento, também determinando a permissão de trânsito do produto no território. Respectivamente, os rótulos apresentados foram o Serviço de Inspeção Federal (SIF), no qual permite que o produto manufaturado seja movimentado no comércio interestadual e em alguns casos exportado, o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) garante o livre comércio entre os municípios do estado de origem, enquanto o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) permite o comércio dos produtos dentro do município. SUSAF-RS e SISBI são sistemas complementares que ampliam o alcance comercial dos produtos. O Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS) permite o comércio dos produtos de estabelecimentos registrados no SIM em todo o território do estado do Rio Grande do Sul. Por fim, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), concede comercialização em todo país, porém não é permitida a exportação (BRASIL, 2024).

Problemas como contaminações microbiológicas em alimentos lácteos não regulamentados já foram documentados em estudos como os de BORGES (2023), mostrando a necessidade de orientação da população. Esses produtos eventualmente podem ser encontrados em comércios locais e, sem o conhecimento da população, quando adquiridos tem chance de apresentar risco à saúde pública.

O Grupo de Estudos em Saúde Única (NESU) da Universidade Federal de Pelotas desenvolve ações extensionistas de conscientização do público para

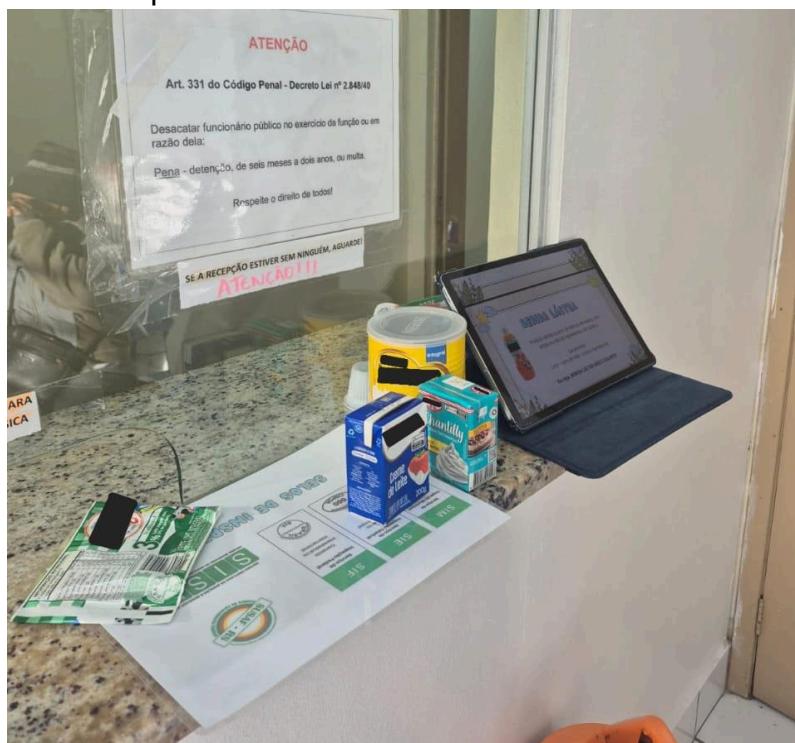
diversos assuntos relacionados a saúde única e medicina veterinária. As atividades consistem em postagens nas redes sociais, reuniões quinzenais e contato direto com a população em eventos e unidades básicas de saúde. Este relato aborda a experiência do subgrupo responsável por desmistificar concepções populares sobre derivados lácteos e instruir acerca dos rótulos de inspeção. O objetivo central é capacitar a população pelotense para escolhas conscientes mediante análise crítica de rotulagem, identificação de certificações oficiais e conhecimento dos ingredientes base dos alimentos derivados do leite.

2. METODOLOGIA

A abordagem metodológica se estrutura nos princípios da Educação Popular de FREIRE (1987), priorizando o diálogo entre saber técnico e conhecimento geral. As atividades foram realizadas em dois eixos: Intervenção em espaço público, no evento "Ruas de Lazer", em que foi elaborado material didático com rótulos de inspeção SIF, SIM, SIE, SISBI e SUSAF-RS em folha plastificada para ser exposta na bancada juntamente de embalagens reais de leite UHT, leite em pó e creme de leite. Para atrair os transeuntes se realizava perguntas como "você conhece esse rótulo?" "Você costuma ler os rótulos das embalagens?" e então se explicava o significado de cada rótulo.

Já na Unidade Básica de Saúde (UBS) Centro Social Urbano (CSU) do Areal foram levadas as embalagens e o papel com os rótulos também, realizando perguntas logo no início. Os materiais podem ser vistos abaixo na Figura 1. Em conjunto foi feita uma palestra explicando as diferenças de alguns derivados lácteos, ressaltando suas diferenças de composição e rótulo. Após, realizou-se um *quiz* com os conteúdos abordados e abriu-se espaço para relatos e dúvidas dos próprios usuários.

Figura 1 - Materiais apresentados na Unidade Básica de Saúde CSU do Areal.



Fonte: arquivo pessoal, 2025.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Na ação "Ruas de Lazer", se observou certo interesse dos transeuntes, sendo que a maioria consumia produtos com selo de inspeção SIF. Vários declararam consumo diário de laticínios, porém desconheciam a distinção entre rótulos de inspeção. Após explicações sobre os rótulos nas embalagens dispostas, diversos participantes manifestaram intenção de verificar certificações nas próximas compras.

Na atividade realizada na UBS CSU do Areal em 24/07/2025, sete usuários do serviço de saúde participaram ativamente da intervenção educativa. Aplicaram-se questionários pré e pós-palestra para mensurar a evolução do conhecimento sobre derivados lácteos e rótulos de inspeção. A metodologia combinou exposição dialogada com análise prática de rótulos, complementada por apresentação de slides detalhando a composição do leite e derivados, além dos processos de fabricação.

Os participantes demonstraram elevado engajamento, formulando questionamentos pertinentes e compartilhando experiências pessoais. Um senhor relatou consumo habitual de leite não pasteurizado por preferir seu sabor, manifestando posteriormente compreensão sobre os riscos microbiológicos após as explicações técnicas. Outro caso relevante envolveu o relato sobre a aquisição de um produto denominado "leite condensado" que se revelou mistura láctea condensada, gerando dificuldades no preparo de doce, situação que permitiu discutir a importância da leitura atenta de rótulos.

Verificou-se considerável desinformação entre os participantes, como demonstrado por uma senhora que admitiu nunca verificar informações nutricionais nas embalagens, mas que, após a atividade, comprometeu-se a adotar essa prática. Outro questionamento relevante abordou as diferenças nutricionais entre misturas lácteas e produtos lácteos como creme de leite, oportunidade em que se esclareceram aspectos compostacionais e regulatórios.

A experiência evidenciou progresso significativo no reconhecimento de rótulos de inspeção e na interpretação de informações nutricionais, corroborando estudos sobre eficácia de metodologias ativas em educação alimentar (LIMA; 2023). Os resultados pós-intervenção indicaram que todos os participantes passaram a reconhecer a importância da inspeção de produtos de origem animal e leitura atenta das embalagens, com totalidade declarando intenção de verificar rótulos e ingredientes nas próximas compras.

4. CONSIDERAÇÕES

As experiências nas "Ruas de Lazer" e na UBS mostraram lacunas significativas no conhecimento da população quanto à legislação, processamento e composição de laticínios. O formato participativo demonstrou maior eficácia às abordagens expositivas tradicionais, particularmente na atividade da UBS onde a combinação de palestra interativa com manipulação de produtos permitiu correção imediata de conceitos equivocados. Os participantes apresentaram bom engajamento durante a análise de rótulos, com escuta ativa e questionamentos pertinentes. O maior desafio ainda é a transposição do conhecimento técnico para a linguagem acessível, especialmente quanto às características de composição e fabricação dos diversos derivados lácteos. A parceria entre universidade, serviços de saúde e eventos públicos mostrou-se estratégia promissora para amplificação

do impacto social, podendo continuar a ser explorada em futuras ações extensionistas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORGES, R.M.D.S. Contaminação bacteriana associada à leite e queijo de coalho artesanal produzidos na região do Seridó/RN, 2023. **Produção animal**, Universidade Federal Rural do Semi-árido.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024**. Diário Oficial da União, Brasília, 8 abr. 2024. Acessado em 31 jul. 2025. Online. Disponível em: <https://www.iagro.ms.gov.br/wp-content/uploads/2024/05/PORTARIA-MAPA-No-672-DE-8-DE-ABRIL-DE-2024-PORTARIA-MAPA-No-672-DE-8-DE-ABRIL-DE-2024-DOU-Imprensa-Nacional.pdf>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. RIISPOA. Brasília: MAPA, 2020. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/d10468.htm

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Serviço de Inspeção Federal (SIF)**. Brasília: MAPA, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

LIMA, V.L.P. **Educação Alimentar e Nutricional: Metodologias Ativas Como Ferramentas Facilitadoras e Estimulantes da Aprendizagem**, 2023. Programa de pós-graduação stricto sensu mestrado profissional em ensino de ciências, Universidade Estadual de Goiás.

LOPES, C.D. ALVES, R.C. MURAOKA, S.M.O. ROSATTO, F.M.P. MENDES, M.P. A importância do leite E derivados para a alimentação humana. **Revista científica faculdade Atenas**, Paracatu - MG, v.15, n.2, 2023.

SEAPI. **Secretaria da agricultura, pecuária, produção sustentável e irrigação**. Porto Alegre. Acessado em 31 jul. 2025. Online. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/susaf>