

AValiação DAS EMBALAGENS DE MEL EM FEIRA LIVRE NO MACIÇO DE BATURITÉ: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA DISCIPLINA EMBALAGENS DE ALIMENTOS

Ederson Nogueira De Paulo¹
Francisco Guilherme Oliveira Ferreira²
Lorena Da Silva Lima³
Francisco Joelson Martins Sousa⁴
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

O presente trabalho relata a experiência de uma equipe de estudantes da disciplina Embalagens de Alimentos do curso de Engenharia de Alimentos da Unilab, na aplicação do projeto de extensão "Diagnóstico e Avaliação de Embalagens de Alimentos comercializados no Maciço de Baturité". A atividade consistiu na realização de visita técnica a uma feira livre localizada na região do Maciço de Baturité, com o objetivo de avaliar tecnicamente as embalagens dos alimentos comercializados, considerando aspectos como tipo e material de embalagem, presença de rotulagem, integridade, adequação ao produto e condições de armazenamento. Para tanto, foram utilizadas fichas de observação, registros fotográficos e anotações técnicas, conforme a metodologia prevista no projeto. Durante a visita, foram identificadas não conformidades relevantes na comercialização de mel: o produto encontrava-se acondicionado em embalagens reutilizadas, inadequadas para alimentos, sem rotulagem, impossibilitando o consumidor de obter informações essenciais como origem, data de validade e registro do produto. A reutilização de embalagens de uso único e a ausência de rótulo comprometem a segurança alimentar, favorecendo a contaminação, a adulteração e a deterioração do mel, além de descumprir a legislação sanitária e de rotulagem vigente. A análise evidenciou a importância das funções tecnológicas das embalagens, proteção, conservação e comunicação, bem como a necessidade de adequação do material ao tipo de alimento, da adoção de boas práticas de manipulação e envase e da orientação dos feirantes quanto à rotulagem obrigatória. Como encaminhamentos, sugere-se a ampliação de ações de orientação e fiscalização junto aos produtores e feirantes, bem como a realização de novas visitas para acompanhamento das melhorias. A experiência fortaleceu a formação profissional dos discentes, promovendo a aplicação prática dos conhecimentos da engenharia de alimentos e o vínculo entre universidade e sociedade. O trabalho contribui para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao diagnosticar não conformidades na comercialização de mel em feira livre do Maciço de Baturité, como uso de embalagens reutilizadas inadequadas e ausência de rotulagem, evidenciando riscos à saúde dos consumidores e à segurança alimentar da comunidade. A ação aproxima a universidade da realidade dos produtores e feirantes locais, favorece a inclusão dos consumidores como sujeitos de direitos à informação e estimula a orientação quanto às boas práticas de envase e rotulagem, formando profissionais comprometidos com a transformação social e o desenvolvimento sustentável do território.

Palavras-chave: Embalagens de Alimentos; Mel; Segurança Alimentar; Rotulagem.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, edersonpaulo05@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, lorenalima@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, sousajoelson0@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵