

AVALIAÇÃO DE EMBALAGENS DE QUEIJO TIPO COALHO COMERCIALIZADO EM FEIRA LIVRE DO MACIÇO DE BATURITÉ

Kamilly Silva Nascimento¹
João Vitor Bessa Da Silva Mendes²
Giovana Gabriely Alves Constantino³
Karine De Sousa Rodrigues⁴
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 queijo tipo coalho: os produtos encontravam-se sem embalagem adequada e sem rótulo, expostos diretamente ao ambiente, além de armazenados sem refrigeração, em condições inadequadas de temperatura. Tais práticas comprometem a segurança alimentar, favorecendo a contaminação microbiológica, a deterioração do produto e o descumprimento da legislação sanitária e da rotulagem obrigatória. 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, armazenamento e exposição e da verificação das condições de refrigeração no comércio de feiras livres. Como encaminhamentos, sugere-se a ampliação de ações de orientação e fiscalização junto aos 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 queijo coalho em feira livre, como falta de embalagem, rotulagem e refrigeração, protegendo a saúde dos consumidores e a segurança alimentar da comunidade, além de aproximar a universidade da realidade local e formar profissionais comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: Queijo Coalho; Embalagens de Alimentos; Rotulagem; Feira Livre.

UNILAB - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, kamillysilvansc@gmail.com¹

UNILAB - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, mendesjoaovitor02@gmail.com²

UNILAB - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, gabrielygiovana69@gmail.com³

UNILAB - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, karinerodrigues777@gmail.com⁴

UNILAB - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵