



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
CURSO DE GASTRONOMIA

GUTENBERG DE LIMA SILVA

**CRIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE SELO SOCIAL PARA PRODUTOS DE
ORIGEM VEGETAL E DE PANIFICAÇÃO PRODUZIDOS ARTESANALMENTE
POR INSTITUIÇÕES SOCIAIS: AÇÃO PILOTO**

FORTALEZA

2022

GUTENBERG DE LIMA SILVA

**CRIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE SELO SOCIAL PARA PRODUTOS DE
ORIGEM VEGETAL E DE PANIFICAÇÃO PRODUZIDOS ARTESANALMENTE
POR INSTITUIÇÕES SOCIAIS: AÇÃO PILOTO**

Trabalho de Conclusão de Curso ao Bacharelado em Gastronomia, como parte integrante da avaliação para o recebimento do título de bacharel em gastronomia.

Orientadora:

Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S58c Silva, Gutenberg de Lima.

Criação e implantação de selo social para produtos de origem vegetal e de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais : ação piloto / Gutenberg de Lima Silva. – 2022.

62 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

Orientação: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.

1. Gastronomia. 2. Gastronomia social. 3. Economia solidária. 4. Empreendedorismo social. 5. Empoderamento. I. Título.

CDD 641.013

GUTENBERG DE LIMA SILVA

**CRIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE SELO SOCIAL PARA PRODUTOS DE
ORIGEM VEGETAL E DE PANIFICAÇÃO PRODUZIDOS ARTESANALMENTE
POR INSTITUIÇÕES SOCIAIS: AÇÃO PILOTO**

Trabalho de Conclusão de Curso ao Bacharelado em Gastronomia, como parte integrante da avaliação para o recebimento do título de bacharel em gastronomia.

Aprovada em 09/02/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dra. Eveline de Alencar Costa (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Me. Ottorino Bonvini
Catholic Theological Union (CTU)

RESUMO

Os selos são empregados para evidenciar singularidades e propriedades (tangíveis e intangíveis), e indicar níveis qualitativos a alimentos, como informações sobre a sustentabilidade, transparência, equidade, origem, modo e ética da produção ou comercialização, critérios e normas de conformidade. De forma a segmentar o mercado, existem dois tipos de certificação: obrigatória e voluntária. A certificação de alimentos por meio de selos, se realizada com transparência e credibilidade pode ajudar o consumidor na escolha destes produtos, uma vez que ele está cada vez mais atento e exigente na aquisição dos alimentos que irão compor sua alimentação. Assim sendo, o objetivo deste é a criação, implantação e certificação de um selo social para produtos de origem vegetal e de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, principalmente aquelas parceiras do Programa Gastronomia Social da UFC, numa ação piloto. Para tal, os mecanismos utilizados na metodologia da presente pesquisa apresentam características de cunho exploratória descritiva, estruturado em descrever o problema norteador, a hipótese, a justificativa para este estudo e os objetivos, além de apresentar uma fundamentação teórica relacionada ao tema e resultados obtidos referentes a sua criação. A partir dos dados obtidos através desse estudo, conclui-se que a produção de geleias se enquadra como produções caseiras ou artesanais atendendo aos três aspectos propostos como requisitos para referida certificação.

Palavras-chaves: gastronomia; gastronomia social; economia solidária; economia criativa; economia sustentável; selo social; empreendedorismo social; empoderamento.

ABSTRACT

The seals are used to highlight singularities and properties (tangible and intangible), and indicate qualitative levels of food, such as information on sustainability, transparency, equity, origin, production or commercialization method and ethics, criteria and standards of compliance. In order to segment the market, there are two types of certification: mandatory and voluntary. The certification of food through seals, if carried out with transparency and credibility, can help the consumer in choosing these products, since he is increasingly attentive and demanding in the purchase of the foods that will compose his diet. Therefore, the objective of this is the creation, implementation and certification of a social seal for products of plant origin and bakery produced by hand by social institutions, mainly those partners of the UFC Social Gastronomy Program, in a pilot action. To this end, the mechanisms used in the methodology of the present research present characteristics of a descriptive exploratory nature, structured in describing the guiding problem, the hypothesis, the justification for this study and the objectives, in addition to presenting a theoretical foundation related to the theme and results obtained regarding your creation. From the data obtained through this study, it is concluded that the production of jellies fits as homemade or artisanal productions, taking into account the three aspects proposed as requirements for this certification.

Keywords: gastronomy; social gastronomy; solidarity economy; creative economy; sustainable economy; social seal; social entrepreneurship; empowerment.

SUMÁRIO

SUMÁRIO.....	7
1 INTRODUÇÃO	9
2 PROBLEMA E HIPÓTESE	10
2.1 Problema:.....	10
2.2 Hipótese:.....	10
4 OBJETIVOS	11
4.1 Objetivo Geral:	11
4.2 Objetivos específicos:.....	11
5 REFERENCIAL TEÓRICO	12
5.1 Certificação de produtos: exemplos práticos.....	12
5.2 Organismo de Certificação de Produtos.....	16
5.3 Economia solidária e criativa: principais características.....	17
5.4 Qualidade sanitária de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira: legislações a serem atendidas	19
5.5 Programa Gastronomia Social da UFC como criador da certificação social ...	21
6 METODOLOGIA	24
6.1 Passos definidos na criação do processo de certificação de produtos alimentícios com fim social.....	25
6.2 Requisitos estipulados para a certificação de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira	26
6.3 Identificação e adequação dos produtos que serão produzidos, comercializados e submetidos ao processo de certificação como ação piloto	28
6.4 Monitoramento da execução das fichas técnicas das preparações durante seu processamento.....	29
6.5 Sondagem de intensão de compra junto a consumidores sobre a aquisição de alimentos com selo social.....	35
7 RESULTADOS E DISCUSSÃO	36
7.1 Dados da sondagem de intensão de compra junto a consumidores sobre a aquisição de alimentos com selo social	38
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS	49
REFERÊNCIAS.....	50

9	APÊNDICE:.....	55
	Quadro 3 - CHECKLIST PARA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA CONCESSÃO DO SELO SOCIAL	55
	Figura 2 – Ficha técnica utilizada pela EGA/ Buffet Giardino da Geleia de Maçã e Cidreira.....	57
	Figura 3 – Ficha técnica utilizada pela EGA/ Buffet Giardino Geleia de Pimenta Biquinho e Abacaxi.....	58
	Figura 4 – Ficha técnica utilizada pela EGA/ Buffet Giardino da Geleia de Pimenta Dedo de Moça com Cachaça	59
10	Figura 5 – Intenção de compra - Modelo de Questionário	60

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é muito mais do que suprir necessidades básicas de alimentação, e atinge extensões culturais, sociais e econômicas, o que a torna fator de grande importância como ciência que envolve vários conhecimentos científicos e ultrapassa técnicas de preparo e cocção.

É impossível abordar a gastronomia, as formas de preparação e de consumo dos alimentos sem considerar as relações sociais existentes num grupo social, compreendo-a que ela está unida a todos os aspectos que envolvem o alimento e sua produção, e é uma área que tem alicerce na ciência de alimentos, na arte, na educação e na cultura.

Escolher alimentos saudáveis é uma atitude inteligente e fundamental para a saúde. Mas não basta usar o senso comum: é preciso ter certeza de que o produto escolhido é bom para a saúde, tem boa procedência, não contém aditivos indesejáveis e ainda pode contribuir para a melhoria de vida de muitas pessoas. Como fazer isso? Observando os selos alimentares. No rótulo dos produtos, os consumidores podem encontrar, além das tradicionais tabelas nutricionais e das indicações de saúde, outros elementos como os selos de certificação, os quais podem contribuir na escolha e decisão de compra de produtos alimentícios.

A certificação de alimentos por meio de selos, se realizada com transparência e credibilidade pelas organizações competentes pode ajudar o consumidor na escolha destes produtos, uma vez que ele está cada vez mais atento e exigente na aquisição dos alimentos que irão compor sua alimentação. Para mais, possui grande relevância na promoção e proteção de produtos, numa relação estabelecida entre os produtores, os consumidores e o mercado, posto que todo selo é portador de uma concepção e indicação de qualidade.

Existem dois tipos de certificação: obrigatória e voluntária. A certificação obrigatória é regulamentada por leis ou regulamentos de agências reguladoras. Essa obrigação prioriza as questões de segurança, saúde e meio ambiente, portanto, os produtos listados na regulamentação só podem ser comercializados por meio de certificação e devem possuir uma marca de identificação da conformidade, ou seja, um selo de identificação da conformidade. A certificação voluntária é uma decisão exclusiva do candidato à certificação para garantir o cumprimento das normas técnicas brasileiras, regionais ou internacionais e como

diferencial de qualidade para comprovar a credibilidade dos produtos fornecidos, agregando valor à sua marca.

Diante do exposto, admite-se a importância que o presente estudo contribuirá para a melhoria das ações do Programa Gastronomia Social da UFC, precisamente para os participantes e produtos preparados nos cursos, a fim de obter resultados que possibilitem a criação e implantação de um selo social para produtos de origem vegetal e de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, e a comercialização dos mesmos como forma de inserção desses participantes no mundo do trabalho e do empreendedorismo com métodos satisfatórios e qualidade didática nas aulas práticas.

2 PROBLEMA E HIPÓTESE

2.1 Problema:

Diante das ações realizadas pelo Programa Gastronomia Social UFC em capacitar instituições sociais, será possível certificar preparações de origem vegetal e ou produtos de panificação, produzidos de forma caseira ou artesanal e que tenham fins sociais? É possível informar a sociedade uma qualidade da produção desses alimentos e que promoverão retorno social?

2.2 Hipótese:

Acredita-se que a elaboração de um selo social para preparações de origem vegetal e ou produtos de panificação, produzidos de forma caseira ou artesanal, é viável e aplicável, sendo uma garantia ao consumidor que estará adquirindo um produto que proporcionará um retorno social, ou que contribuirá para a sustentabilidade de uma ação social, ou para a manutenção de uma economia solidária e criativa e até mesmo de empreendimentos sociais.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral:

Criar e implantar um selo social para produtos de origem vegetal e ou de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, parceiras ou não do Gastronomia Social – UFC, como uma ação piloto.

4.2 Objetivos específicos:

- Estudar os passos para a criação de um processo de certificação de qualidade e de fim social para produtos alimentícios;
- Definir critérios alusivos à qualidade sanitária para a certificação de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira, considerando as legislações vigentes;
- Determinar critérios indicativos aos aspectos sociais para credenciar instituições com o selo social;
- Realizar sondagem de intenção de compra junto a consumidores sobre a aquisição de alimentos com selo social;
- Aplicar ferramentas determinadas a partir dos critérios como ação piloto a fim de:
 - a) Identificar e adequar os produtos que serão produzidos, comercializados e submetidos ao processo de certificação;
 - b) Acompanhar execução das fichas técnicas das preparações durante o processamento;
 - c) Divulgar a certificação em eventos científicos e ou publicações acadêmicas.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 Certificação de produtos: exemplos práticos

A certificação apresenta-se sob a forma de um selo afixado ou impresso no rótulo ou na embalagem do produto e que informa ao consumidor elementos sobre a qualidade sanitário, ou sobre a origem, ou processamento e ou outra informação específica.

A legislação sanitária brasileira dispõe sobre o registro, a inspeção e a fiscalização sanitária dos estabelecimentos e dos produtos (alimentos e bebidas) para consumo humano. A mesma é desenvolvida nas esferas federal, estadual e municipal, com responsabilidade no controle da qualidade dos alimentos e bebidas, de acordo com o tipo de matéria-prima principal que origina os produtos. Serviço de Inspeção Federal – SIF executado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; Serviço de Inspeção Estadual - SIE executado pelas Secretarias Estaduais de Agricultura; Serviço de Inspeção Municipal - SIM executado pelas Secretarias Municipais de Agricultura.

Algumas certificações são obrigatórias e outras voluntárias. As certificações voluntárias, de interesse para este trabalho, são utilizadas com a finalidade de tornar conhecidas características diferenciadas do produto que de alguma forma agrega um valor para o consumidor, e partir dos benefícios que identifique que essa certificação pode trazer ao seu negócio uma política pública voltada para a qualidade de produtos e serviços.

Os sistemas de certificação voluntária surgiram como importante mecanismo de governança para garantia da qualidade de alimentos e existem várias razões pelas quais a certificação tornou-se o mecanismo de destaque. Além disso, a certificação pode ser percebida como uma forma de reforçar a confiança do consumidor. No caso do Selo Social, as normas serão legalmente estabelecidas e após a sua regulamentação elas passam efetivamente a controlar a qualidade necessária para que o produto obtenha a certificação.

No contexto mundial, pode-se citar alguns selos de certificação de alimentos importantes como *HeartGuide*”, *Green Seal*” (Selo Verde) e *Unilever My Choice*” (Minha Escolha).

O selo “*HeartGuide*” foi criado pela Associação Americana do Coração (AHA) em 1990 com o intuito de “educar” os consumidores com relação a alguns componentes dos alimentos que, em excesso, são prejudiciais ao coração, como gordura saturada, sódio e colesterol (BELTRAMINI; STAFFORD, 1993). Porém, três meses após o lançamento do programa, o AHA foi pressionado pela Food and Drug Administration (FDA) a extinguir este selo de certificação de qualidade, uma vez que os consumidores poderiam, de maneira equivocada, classificar certos alimentos como bons ou ruins de acordo com a compreensão de cada um, mas não apresentavam informações sobre os limites das quantidades a serem consumidas (GOLDSMITH, 1989; BENNETT; MCCROHAN, 1993).

O processo de certificação tem como um dos objetivos principais assegurar uma competição justa entre produtores evitando fraudes, oferecer aos consumidores o maior número de informações sobre o produto e reduzir possibilidades de riscos ao consumidor com relação a sua segurança e saúde (GOLAN; KUCHLER; MITCHEL, 2000).

As certificadoras são validadas por um órgão acreditador, que no caso do Brasil é o INMETRO, Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, que é associado ao *International Accreditation Fórum* (IAF). A credibilidade dos certificados emitidos por membros do IAF é aceita mundialmente, pois existem acordos mútuos de reconhecimento estabelecidos no *Multilateral Recognition Arrangement* (HOLMO, 2007).

As certificações são exibidas na forma de selos que podem ser expostos nas embalagens dos produtos, de modo a facilitar o acesso do consumidor a esses dados. Elas podem, ainda, indicar a ausência de determinadas técnicas ou ingredientes na cadeia produtiva do alimento (como o não uso de agrotóxicos ou adubos químicos no caso da produção de alimentos orgânicos certificados, e a ausência de ingredientes de origem animal na composição e no processo de fabricação de alimentos veganos certificados).

Como as características da cadeia produtiva de um alimento não podem ser observadas de forma simplificada através do rótulo, e que podem ser decisivas durante a compra, muitas empresas utilizam recursos de marketing para garantir aos consumidores que elas são reais. Por isso, as propagandas utilizando a imagem de um ator (não vinculado nem ao produtor do alimento nem à organização criadora

da certificação) é contratado para assegurar a veracidade da informação, ou seja, certificando a informação acerca do produto.

Dessa forma, vale ressaltar que os envolvidos no processo de elaboração de uma certificação, são:

- Organização criadora da certificação: instituição que determina os padrões de produção e/ou processamento que ela atesta;
- Fabricante de alimentos: o qual solicita a certificação para um determinado produto;
- Organização certificadora independente: instituição que avalia se o produto em questão e/ou sua cadeia produtiva atendem aos padrões exigidos pela certificação.

O processo de certificação pode ser longo e composto de várias etapas, como auditorias da cadeia produtiva e coleta e análise de amostras do alimento. Apenas quando todos os resultados são positivos é que o produto pode, então, passar a expressá-la, exibindo seu selo no rótulo.

Vale ressaltar que nem todo selo encontrado em um rótulo representa uma certificação. Há selos que são simples menções, ou seja, afirmações de atributos de sustentabilidade do produto feitas pela própria marca. Ao contrário das certificações, as menções não cumprem normas preestabelecidas, não são avaliadas por terceiros e nem informadas a partir de um selo único e padronizado. Se um produto tiver um selo e tiver dúvidas sobre o mesmo, recomenda-se realizar uma pesquisa sobre o fabricante e sobre a certificadora para ter certeza de que se trata de uma menção ou de uma certificação.

Portanto, antes de conhecer o significado dos certificados, é preciso saber que eles são concedidos por instituições certificadoras oficialmente autorizadas. Para uma empresa receber um selo, ela precisa adotar uma série de normas, o que exige investimentos e adoção de metodologias específicas, os selos mais conhecidos são:

Kosher: esse certificado garante que os produtos seguem normas específicas da dieta judaica ortodoxa. É considerado o controle máximo de qualidade, em todo o mundo. A certificação é fornecida por uma instituição autorizada pela agência judaica. Em alguns casos, todo o processo passa pela supervisão de um rabino para garantir que o produto segue os princípios kosher.

Vegan: é a garantia de que o produto não possui nenhum tipo de componente de origem animal e que não foi testado em animais. O selo é administrado pela organização Vegan Foundation.

Gluten-Free: fornecido pela *Gluten-Free Certification Organization* (GFCO), recebem esse certificado produtos sem glúten. Para isso, é feita uma avaliação em todo o processo de produção do item. É especialmente importante para pessoas com doença celíaca ou que têm alergias ao glúten.

Orgânica: existem várias organizações que conferem a certificação de produto orgânico, inclusive brasileiras. Há o selo do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (selo *USDA Organic*, fornecido segundo as normas americanas) e a *Quality Assurance International* (QAI, reconhecida internacionalmente). Já a IDB Certificações é uma empresa brasileira que desenvolve atividades de inspeção e certificação agropecuária, de processamento e de produtos extrativistas, orgânicos, biodinâmicos e de mercado justo. Ela concede o certificado orgânico IBD, reconhecido globalmente.

Fair Trade: esse certificado é voltado para os pequenos e médios produtores. Seu foco é garantir a responsabilidade social, sustentabilidade e competitividade. Ele preza pelo desenvolvimento sustentável e tem como um dos objetivos reduzir a pobreza por meio do comércio.

Good Quality Assured: é uma certificação de boas práticas de fabricação garante que processos e produtos sigam requisitos em relação ao processo de produção. É necessário que a empresa siga critérios mínimos que garantam alta qualidade e ausência de qualquer risco para o consumidor ou público.

Não transgênico: certificação que informa que o produto não foi geneticamente modificado. Esse é um projeto que visa alertar sobre os perigos dos transgênicos, não apenas para a saúde, como também para o meio ambiente.

As certificações podem informar ainda, entre outras coisas, sobre as condições que o alimento foi produzido ou processado, destacando práticas e princípios seguidos pelo fabricante e sua cadeia de fornecedores.

Pela "Lei de Propriedade Industrial Brasileira", de nº 9.279 de 14 de maio de 1996, os produtos com selos de identificação geográfica podem receber dois tipos de certificação, indicação de procedência ou denominação de origem. A indicação de procedência (IP) é um tipo de certificação mais simples, quando comparada com a denominação de origem. Esse selo indica exclusivamente a

origem geográfica do produto, e para conquistá-lo, uma das atividades de maior importância é determinar que a maior parte da matéria-prima seja oriunda da região em questão. Já a denominação de origem é a versão mais completa das certificações, pois determina não apenas a região de origem de toda a matéria-prima empregada nos processos, como também atributos singulares da região que envolvem, tanto qualidade do produto quanto do processo.

Normalmente, essas práticas e princípios diferenciam o alimento em relação aos convencionais justamente por serem mais sustentáveis, reduzirem os impactos negativos ou causarem impactos positivos ao meio ambiente e social — contribuindo, por exemplo, para a preservação dos recursos hídricos, solo, biodiversidade local, fins sociais, ou se propõem para a sustentabilidade de uma ação social, ou para a manutenção de uma economia solidária e criativa e até de empreendimentos sociais.

5.2 Organismo de Certificação de Produtos

Um Organismo de Certificação de Produtos (OCPs) é uma organização independente, acreditada pela Coordenação Geral de Acreditação (CGCRE) do Inmetro, para executar a avaliação da conformidade de um ou mais produtos/objetos. Ao acreditar um organismo de certificação, a CGCRE do Inmetro o reconhece competente para avaliar um produto/objeto, com base em regras preestabelecidas, na maior parte das vezes, pela própria CGCRE do Inmetro. É por isso que os OCPs são também laboratórios, centros de pesquisa, universidades e empresas de engenharia, entre outros órgãos com pessoal e equipamentos especializados para avaliar a conformidade dos mais variados produtos.

O direito à obtenção de alimentos seguros é garantido aos consumidores pelo artigo 6º do Capítulo III do Código de Defesa do Consumidor – CDC. Da mesma forma, a lei delibera que a responsabilidade sobre a segurança dos produtos disponibilizados ao consumidor é do fabricante. Além de responsabilidade civil, a oferta de alimentos seguros também se configura em uma responsabilidade social, uma vez que este conceito está associado a práticas éticas e transparentes em relação à comunidade, aos trabalhadores e às suas famílias, aos fornecedores, aos clientes, ao poder público e ao meio ambiente (Brasil, 1990; Instituto Ethos, 2003).

5.3 Economia solidária e criativa: principais características

Estudos apontam que há um número cada vez maior de pessoas desempregadas e a margem da pobreza, seja pela ausência de políticas públicas, por falta de capacitação e/ou pela falta de postos de trabalhos. Uma economia solidária, criativa e até mesmo ações de empreendedorismo social buscam de certa forma atenuar essa disparidade, proporcionando para essas pessoas a criação de novos empregos, geração de renda e criando oportunidades para que se insiram no mundo do trabalho.

De acordo com Singer (1999), a economia solidária atende milhares de pessoas, e de organizações coletivas que buscam a autogestão para realizarem diversas atividades de produção e serviços na forma de economia solidária, com um viés diferente de produzir, vender, comprar e trocar o que é preciso para viver. Sem explorar os outros, sem querer levar vantagem, sem destruir o ambiente. Cooperando, fortalecendo o grupo, cada um pensando no bem de todos e no próprio bem (SENAES, 2013).

Para a Secretaria Nacional de Economia Solidária – SENAES (2013), a Economia Solidária é um conjunto de atividades econômicas de produção, distribuição, consumo, poupança e crédito, organizadas sob a forma de autogestão.

O Quadro 1 mostra as características e atuações que uma Economia Solidária deve possuir.

Quadro 1 – Características e atuações desenvolvidas em uma economia solidária

Características	Atuações
Cooperação	Existência de interesses e objetivos comuns, a união dos esforços e capacidades, a propriedade coletiva de bens, a partilha dos resultados e a responsabilidade solidária.
Autogestão	Os participantes exercitam as práticas participativas de autogestão dos processos de trabalho, das definições estratégicas e cotidianas dos empreendimentos, da direção e coordenação das ações nos seus diversos graus e interesses.
Dimensão Econômica	É uma das bases de motivação da agregação de esforços e recursos pessoais e de outras organizações para produção, beneficiamento, crédito, comercialização e consumo.

Solidariedade	O caráter de solidariedade nos empreendimentos é expresso em diferentes dimensões: na justa distribuição dos resultados alcançados; nas oportunidades que levam ao desenvolvimento de capacidades e da melhoria das condições de vida dos participantes; no compromisso com um meio ambiente saudável; nas relações que se estabelecem com a comunidade local; na participação ativa nos processos de desenvolvimento sustentável de base territorial, regional e nacional; nas relações com os outros movimentos sociais e populares de caráter emancipatório; na preocupação com o bem estar dos trabalhadores e consumidores; e no respeito aos direitos dos trabalhadores e trabalhadoras.
---------------	--

Fonte: Adaptado de SENAES (2013).

Segundo Culti (2009) a escolha e implantação de uma economia solidária tem se consolidado como fator de transformação social e tornando-se em um eficiente mecanismo gerador de trabalho e renda. Desta constata-se que sua formação é predominantemente por trabalhadores de segmentos sociais de baixa renda, desempregados ou em via de desemprego, trabalhadores do mercado informal ou subempregados e pelos empobrecidos. Vale ressaltar que alguns municípios brasileiros já possuem leis de economia solidária.

Já uma economia criativa pode ser entendida como um conjunto de setores econômicos nos quais há maior nível de criatividade embutido e que se movem em função de criatividade, esta economia compreende ciclos de criação, produção e distribuição de produtos e serviços que utilizam a criatividade e o capital intelectual como insumos primários (REIS, 2012; UNCTAD, 2010).

Para Caves (2000), do esforço criativo brota uma oferta de produtos e serviços associados a um valor - cultural, artístico ou de entretenimento - e cuja experiência só acontece no próprio ato de consumo – por este motivo, esses produtos são denominados de bens de experiência. Inclui-se nesse cenário a gastronomia, sendo essa responsável por significativa expansão no número de empregos formais e informais, onde o elemento central é a criatividade e que se faz presente notadamente com o estudo das relações que existem entre a comida e a cultura de uma determinada região.

O liame existente entre as duas ideias - economia solidária e criativa- e o intento das ações realizadas pelo Programa Gastronomia Social UFC em capacitar instituições sociais, passíveis de receber a certificação do selo social para

preparações de origem vegetal e ou produtos de panificação, produzidos de forma caseira ou artesanal e que tenham fins sociais, justifica-se pela importância e consolidação da mesma, impulsionando essas instituições a uma economia fundamentada no indivíduo, nos seus recursos e capacidades intelectuais.

5.4 Qualidade sanitária de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira: legislações a serem atendidas

O controle e eficácia da qualidade dos alimentos está firmemente relacionada na capacidade de controlar e evitar os fatores de risco, que podem ser de origem química, física e biológica, e que favorecem para a contaminação, sobrevivência e multiplicação de micro-organismos que podem causar diversas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), e por esta razão, durante todo o processamento do alimento deve-se monitorar o seu manejo, e realizar procedimentos adequados à higienização dos utensílios, equipamentos, matéria prima e manipuladores, além do controle dos processos de recepção, estocagem, preparo dos alimentos e distribuição, como forma de garantir a qualidade integral do alimento (ARRUDA, 1999).

Desse modo, para a criação do selo social proposto neste trabalho foram consideradas normativas vigentes que regularizam boas práticas de produção, qualidade sanitária.

No setor de produção de alimentos, a qualidade deve estar presente em todos os processos: produção, equipamentos, matérias-primas, manipulação, ingredientes, embalagem, armazenamento, transporte e comercialização. Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias que envolvem a preparação de alimentos e adequar as ações da vigilância sanitária, o Ministério da Saúde publicou a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, propondo-se estabelecer as orientações para a execução das atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as boas práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos, com vistas à proteção da saúde da população o (BRASIL, 1993).

A RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019), estabeleceu novos padrões microbiológicos de alimentos prontos para oferta ao consumidor,

definindo assim a aceitabilidade de um alimento ou de um lote de alimento, considerando que estes não podem conter micro-organismos patogênicos, suas toxinas ou metabólitos em quantidades que causem dano para a saúde humana.

A Instrução Normativa (IN) nº 60, de 23 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019) estabeleceu as listas de padrões microbiológicos para alimentos, aplicando-se de maneira complementar à RDC nº 331/2019. As determinações analíticas de outros microrganismos, suas toxinas ou metabólitos, não previstos na IN 60/2019, podem ser realizadas para a obtenção de dados adicionais sobre a adequação dos processos produtivos e a inocuidade do alimento.

A RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), referente ao Art.1º, que aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Desta forma as boas práticas de higiene são regulamentadas, garantindo desde a potabilidade da água utilizada até a saúde e higiene dos funcionários. Sendo assim, essas normas devem ser seguidas pelas empresas que produzem artigos alimentícios (ANVISA, 2002).

Já a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004) é um regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, e tem como finalidade estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias satisfatórias dos alimentos preparados (BRASIL, 2004).

O Governo Federal, por meio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicou a portaria Nº 375, DE 12 de agosto de 2021 que estabelece os requisitos e critérios para a Certificação Voluntária dos produtos de origem vegetal. O documento visa garantir a qualidade e segurança dos produtos de origem vegetal, bem como fortalecer a comercialização dos produtos de diversas cadeias produtivas. O controle da qualidade de frutas e hortaliças ainda é um desafio ao Brasil devido à diversidade, perecibilidade e às particularidades desses produtos. Desta forma, a normativa atende uma demanda da Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), a qual o Brasil aderiu ao grupo 'Esquema de Frutas e Hortaliças', para que se possa oferecer normas e orientações para o desenvolvimento do setor hortícola brasileiro, alinhadas às diretrizes internacionais (Mapa, 2021).

5.5 Programa Gastronomia Social da UFC como criador da certificação social

Programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente é uma ação social realizada pela Universidade Federal do Ceará que nasceu em 2010, também conhecido como Gastronomia Social da UFC. A mesma visa atender crianças, jovens e adultos da cidade de Fortaleza-CE, e em especial do Grande Bom Jardim (área composta por cinco bairros: Canidezinho, Bom Jardim, Granja Lisboa, Granja Portugal e Siqueira), por meio de cursos temáticos em gastronomia. (COSTA, 2018). Tais comunidades são caracterizadas por serem áreas periféricas da cidade de Fortaleza-CE, onde a população vive em situação de risco e com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDHA). (PREFEITURA DE FORTALEZA, 2010).

O Gastronomia Social da UFC tem a pretensão de realizar o desenvolvimento sustentável das comunidades atendidas, pois visa motivar para a inserção no mercado de trabalho, para o empreendedorismo e ou na formação de Grupo Capacitado Produtivo (grupo de mulheres a desenvolver produtos específicos, como bolos, lasanhas e conservas artesanais). E, portanto, a criação do selo social se faz necessário para dar visibilidade às comunidades assistidas bem como outras ações sociais.

Os cursos ofertados estão dentro do segmento da gastronomia e com carga horária entre 40h/a e 180h/a, ou seja, a depender do conhecimento gastronômico a ser abordado e ou aprofundado. Entretanto, os mesmos são planejados para uma formação básica e buscam dialogar com a cultura, a arte e a ciência que envolve a gastronomia, além de resgatar memórias gastronômicas locais e promover o empoderamento dos participantes.

Outra ação social do Gastronomia Social da UFC é proporcionar aos alunos do Bacharelado em Gastronomia a experiência com a docência, sendo os atores da ação, pois são eles quem ministram os cursos ofertados pelo programa extensionista (tornam-se os professores dos cursos). Os bacharelados participam da ação como voluntários ou desenvolvem atividades complementares e/ou de estágios supervisionados.

Esta ação extensionista não atua sozinha e conta com vários parceiros que geram demandas de atividades e patrocinam as mesmas, desde insumos,

espaço/ambiente e ajuda de custo aos professores. Costa (2018) apresenta alguns deles:

- Movimento de Saúde Mental do Bom Jardim (MSM), Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA); e Giardino Buffet.
- Centro Cultural Bom Jardim (CCBJ), do Instituto de Cultura e Arte do Ceará (IACC) - Governo do Estado do Ceará;
- Instituto da Primeira Infância (IPREDE);
- Biblioteca Herbênia Gurgel da Prefeitura de Fortaleza;
- Rede Solidárias no Grande Bom Jardim – Projeto Colcha de Retalhos;
- Escola de Vida Arte e Sabor (EVISA).

A Escola de Gastronomia Autossustentável EGA foi criada juntamente com o Movimento de Saúde Mental do Bom Jardim-MSM para ser um local que promovesse a inclusão socioeconômica potencializadora da cultura gastronômica regional e a sustentabilidade das ações sócio terapêuticas da referida ONG.

De acordo com relatos de Costa (2018), Barbosa (2019) e Damasceno (2020) o Gastronomia Social UFC promovem excelentes impactos para a melhoria da qualidade de vida, e formação de indivíduos que puderam se inserir no mercado gastronômico seja por admissão, ou através do empreendedorismo ou por meio da capacitação. Recebemos ainda relatos de empoderamento feminino e da melhoria ou resgate da autoestima, tanto dos participantes da comunidade quanto dos bolsistas desta ação.

Costa (2018) apresenta ainda que o Programa Gastronomia Social contempla sete (07) Objetivos do Desenvolvimento Sustentável- ODS (sendo semifinalista da 1ª Edição do Prêmio ODS Brasil, em 2018, da Secretaria do Governo da Presidência da República): ODS 1 – Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares; ODS 2 – Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; ODS 3 – Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades; ODS 4 – Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos; ODS 5 – Alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas; ODS 8 – Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos; ODS 12 – Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

As ações para um desenvolvimento social e sustentável precisam caminhar de modo a acompanhar os acelerados passos do mercado e serem trabalhadas nas suas diferentes escalas como um caminho para se valorizar os alimentos, os produtores, os consumidores, enfim, toda a cadeia, aproximando as fases iniciais e finais, desta ações podem se constituir em importantes e diferenciadas formas de se implantar uma gastronomia social e empreendedora, com vistas para criar e implantar um selo social para produtos de origem vegetal e ou de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, parceiras ou não do Gastronomia Social – UFC.

Sabe-se também que as populações que mais vivenciam a falta de acesso à formação, frequentemente, demonstram estar vulneráveis ao crescimento da violência entre os jovens e adultos ociosos, e que essas populações são caracterizadas por serem áreas periféricas da cidade de Fortaleza-CE, onde a população vive em situação de risco e com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDHA). (PEREIRA, 2011; PREFEITURA DE FORTALEZA, 2010).

Como instrumento basilar, os ODS, assume papel de destaque e serão considerados como critério para a concessão do selo social proposto neste trabalho, convergindo como norteadores e efetivos, pois cada objetivo e suas respectivas metas abordam aspectos diferentes, entretanto convergem por serem fundamentais para a viabilidade de uma sociedade sustentável, indicando atender crianças, jovens e adultos da cidade de Fortaleza-CE, e em especial do Grande Bom Jardim, por meio de cursos temáticos em gastronomia.

Desse modo acentuamos uma visibilidade permanente, contribuindo positivamente para o desenvolvimento social planejando e executando por meio de cursos temáticos em gastronomia com a finalidade de criar e implantar um selo social para produtos de origem vegetal e ou de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, parceiras ou não do Gastronomia Social – UFC.

6 METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa exploratória descritiva (RICHARDSON, 1999; MALHOTRA, 2001; SANTOS, 2002), uma vez que apontou estruturar as informações disponíveis através de buscas bibliográficas sobre os processos de certificação de alimentos no Brasil e sua abrangência, como os requisitos para criação e implantação de selo social para produtos de origem vegetal e de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, parceiras ou não do Gastronomia Social – UFC.

O local onde foi realizado a pesquisa, coleta e o levantamento dos dados se deu na Escola de Gastronomia Autossustentável – EGA e no Giardino Buffet, localizado na Rua Dr. Fernando Augusto, 980 – no bairro Bom Jardim, Fortaleza, através do Programa Gastronomia Social da UFC, que é uma ação de extensão da Universidade Federal do Ceará, que atende ao Grande Bom Jardim, área composta por cinco bairros: Canindezinho, Bom Jardim, Granja Lisboa, Granja Portugal e Siqueira, onde são ofertados cursos, oficinas e realizadas atividades com temáticas gastronômicas, que será fim desse estudo, objetivando a criação e implantação de um selo social para produtos de origem vegetal e de panificação produzidos artesanalmente por instituições sociais, parceiras ou não do Gastronomia Social – UFC, no período que abrangeu o segundo semestre do ano de 2021.

Aqui também será aprofundado os passos definidos na criação do processo de certificação de produtos alimentícios com fim social; requisitos estipulados para a certificação de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira; identificação e adequação dos produtos que serão produzidos, comercializados e submetidos ao processo de certificação como ação piloto; monitoramento da execução das fichas técnicas das preparações durante seu processamento; e sondagem de intensão de compra junto a consumidores sobre a aquisição de alimentos com selo social.

6.1 Passos definidos na criação do processo de certificação de produtos alimentícios com fim social

Para se aplicar uma certificação alimentar é necessário que se cumpram protocolos oficiais e reconhecidos sobre as normas de segurança alimentar em toda sua cadeia, de forma a agilizar e garantir a credibilidade do processo, portanto, foi priorizado seguir aquelas que se adeque aos objetivos deste trabalho.

No Brasil, o IMETRO, Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, é o órgão acreditador das certificadoras (HOLMO, 2007). No caso dos laboratórios, para se ter garantia da qualidade dos testes e ensaios executados para verificação dos procedimentos, também devem estar credenciados no INMETRO.

Para a criação da certificação será considerado ainda as recomendações realizadas por alguns Organismos de Certificação de Produtos (OCPs) realizando adaptações para a criação do selo social para produtos alimentícios de origem vegetal e ou de panificação, de produção artesanal. No Brasil, a certificação de produtos é sempre realizada pelo terceiro setor os OCPs.

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio de publicação da Portaria nº 375, de 12 de agosto de 2021, que estabelece os requisitos e critérios para a Certificação Voluntária dos produtos de origem vegetal. Cada modelo é composto por uma sequência de etapas descritas no Quadro 2. A referida legislação visa garantir a qualidade e segurança dos produtos de origem vegetal, bem como fortalecer a comercialização dos produtos de diversas cadeias produtivas.

Quadro 2 – Etapas dos Modelos de Certificação

ETAPAS DO PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO		MODELOS						
		1a	1b	2	3	4	5	6
Avaliação Inicial	Solicitação de Certificação	X	X	X	X	X	X	X
	Análise da Solicitação e da Conformidade da Documentação	X	X	X	X	X	X	X
	Auditoria Inicial do Sistema de Gestão da Qualidade e Avaliação do Processo Produtivo						X	X
	Plano de Ensaio Iniciais	X	X	X	X	X	X	
	Emissão do Certificado de Conformidade	X	X	X	X	X	X	X
Avaliação de Manutenção	Auditoria de Manutenção do Sistema de Gestão da Qualidade e Avaliação do Processo Produtivo						X	X
	Plano de Ensaio de Manutenção			X	X	X	X	
	Confirmação da Manutenção			X	X	X	X	X
Avaliação de Recertificação	Avaliação de Recertificação			X	X	X	X	X

Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, 2021.

Modelo de Certificação 1a: há uma única avaliação da conformidade do objeto que é efetuada uma única vez; Modelo 1b: envolve a certificação de um lote de produtos e vale somente para aquele lote específico.

De acordo com a UNECE (2012), a avaliação da conformidade pode ser considerada uma ferramenta de mitigação de riscos para fins regulatórios, na medida em que previne que produtos não conformes sejam colocados no mercado. A avaliação da conformidade inserida em um contexto de regulamentação pode ser considerada, portanto, como uma ferramenta de controle de pré-mercado. O modelo nº 5 é mais apropriado para o selo social de acordo com as etapas propostas para a emissão da certificação.

6.2 Requisitos estipulados para a certificação de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira

Para a concessão do selo social foram considerados três grandes aspectos, sendo o primeiro relacionado as condições sanitárias da produção, o segundo aos aspectos sociais envolvidos com a produção do produto analisado e o terceiro, quanto ao atendimento social segundo os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS propostos pela ONU.

Para a criação do selo social foram seguidas algumas legislações vigentes que preconizam as boas práticas de produção, qualidade sanitária. Foram elas:

a) Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993: estabelece orientações para avaliar boas práticas por meio de inspeções sanitárias.

b) A RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa (IN) nº 60, de 23 de dezembro de 2019: define os padrões microbiológicos de alimentos prontos para oferta ao consumidor.

c) A RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), que apresenta a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, a qual adotamos para realizar as devidas adaptações.

d) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: que regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação.

Todas as legislações auxiliaram para a construção dos requisitos a serem avaliados no processo de certificação social de produtos alimentícios de origem vegetal e ou produtos de panificação, de produção artesanal ou caseira.

Para determinar os critérios indicativos aos aspectos sociais foram considerados a sustentabilidade da ação social, ou a manutenção da economia solidária e criativa e até mesmo do empreendimento social que tenham o comprometimento com a melhoria da qualidade de vida e ou impacto socioeconômico de comunidades e ou de pessoas. Portanto, os requisitos a serem seguidos para o selo social a ser criada terá como base as premissas da economia solidária e criativa.

Os critérios considerados em relação aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS basearam-se no atendimento quanto ao desenvolvimento econômico, a erradicação da pobreza, da miséria e da fome, bem como da inclusão social, sustentabilidade ambiental e boa governança, incluindo paz e segurança. Portanto, foram considerados os seguintes ODS:

✓ ODS 1 – Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares;

✓ ODS 2 – Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável;

- ✓ ODS 3 – Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades;
- ✓ ODS 4 – Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos;
- ✓ ODS 5 – Alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas;
- ✓ ODS 8 – Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos;
- ✓ ODS 12 – Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis

6.3 Identificação e adequação dos produtos que serão produzidos, comercializados e submetidos ao processo de certificação como ação piloto

O produto submetido a certificação ação piloto com o selo social foi de origem vegetal, de produção caseira ou artesanal, aqui nos limitando a elaboração das geleias de frutas produzidas na Escola de Gastronomia Autossustentável-EGA e no Giardino Buffet.

As geleias analisadas para a concessão do selo social foram: Geleia de Maçã e Capim Cidreira; Geleia de Pimenta Biquinho e Abacaxi, e Geleia de Pimenta Dedo de Moça com Cachaça (Figura 1), onde pode se visualizar o produto final envasado.

Figura 1 – Geleias analisadas para a certificação com o selo social



Fonte: EGA, 2022. Da esquerda para direita: Geleia de Maçã com Capim Cidreira; Geleia de Pimenta Biquinho e Abacaxi; Geleia de Pimenta Dedo de Moça com Cachaça.

Segundo a Resolução – CNNPA n 12, de 1978 da ANVISA, a geleia de frutas é o produto obtido com ingredientes como frutas in natura na forma de pedaços, polpa ou suco, além de pectina, ácido, açúcar, e água onde são misturados em proporções adequadas e a mistura é concentrada por aplicação de um tratamento térmico para atingir o teor desejado de sólidos solúveis.

Ainda, conforme a legislação citada, uma geleia de boa qualidade tem, em geral, características como: cor brilhante, sabor característico da fruta de origem, consistência e textura intermediária, e a geleia ainda pode ser incrementada com o uso de outros constituintes em sua formulação. Todas as ferramentas propostas para a certificação foram aplicadas na execução deste produto.

Para auxiliar na verificação dos requisitos de identificação de produtos produzidos de forma artesanal ou caseira foi utilizado um checklist para verificação de conformidade para concessão do selo social (Quadro 3 em apêndice) com requisitos a serem seguidos.

6.4 Monitoramento da execução das fichas técnicas das preparações durante seu processamento

A produção dos produtos que receberam o selo social como ação piloto foi acompanhada a fim de verificar a padronização da Ficha Técnica de Preparação – FTP, no que diz respeito aos ingredientes, quantidades e descrição da técnica de preparo, considerando os critérios de sanitários na manipulação.

As constatações referentes ao acompanhamento da produção das geleias (Geleia de Maçã e Capim Cidreira; Geleia de Pimenta Biquinho e Abacaxi, e Geleia de Pimenta Dedo de Moça com Cachaça) na instituição EGA / Buffet Giardino, foi que, a matéria-prima utilizada na fabricação das geleias estava em ótimo estado de uso, e foram seguidos todos os processos de segurança para que sua obtenção não fosse prejudicada.

Os utensílios e equipamentos usados, o local onde foi produzido e os manipuladores passaram por procedimentos de higienização, estes últimos se apresentavam sem adornos (anel, aliança, brincos, relógio) e usavam as vestimentas recomendadas, tornando o ambiente com condições satisfatórias durante todas as etapas do processo de produção e manipulação.

Nesse contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Resolução da Diretoria Colegiada –RDC nº216, de setembro de 2004, estabelece que os serviços de alimentação devem seguir procedimentos de boas práticas a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias desde a avaliação criteriosa dos fornecedores, passando por cuidados durante o recebimento, armazenamento, higienização do ambiente, higiene pessoal, produção e exposição do alimento.

Foi verificado ainda, que antes de iniciar as preparações para a produção das geleias as bancadas eram submetidas a higienização, onde inicialmente havia a retirada das sujidades somente com água, em seguida foi lavada a superfície com detergente e esponja, retirando bem todo o detergente com água e puxando com um auxílio de um rodo de pia, foi borrifado álcool a 70% e deixado por 15 minutos e retirado o excesso de álcool. Nas bancadas que não tinha cuba da pia, o sabão era removido com pano úmido e seco e seguindo a aplicação do álcool a 70%.

As placas de corte utilizadas são de etileno e os utensílios utilizados para a operação de cortar, picar, descascar são utilizadas com diferenciação de cores para cada tipo de alimento, evitando assim, possíveis contaminações: comumente segue-se o código de cores. Na produção das geleias foi usada a placa de corte na cor verde que é destinada para vegetais (frutas e hortaliças). Para a higienização dessas placas foi inicialmente realizada a pré-lavagem com água, em seguida, lavado com detergente e esponja, depois enxaguado para retirar; depois colocada em solução de hipoclorito de sódio (em um recipiente grande) e deixada por 15 min; após esse tempo foi retirada e mantida para secar naturalmente; e antes de seu uso enxaguada novamente.

Para a higienização das embalagens de vidro, fizeram a execução da pré-lavagem da embalagem (o vidro e a tampa) só com água; em seguida, foi bem lavado, removendo toda a sujidade com a esponja e o detergente; enxaguado em água corrente garantindo a remoção de todo o resíduo do sabão e colocados no escorredor para secar. A desinfecção foi feita utilizando o calor, então foi usado uma panela grande e que teve o fundo forrado com um pano limpo, onde foram dispostos os vidros com água suficiente para cobri-los por completo, e fervidos durante 10 minutos, as tampas das embalagens passaram pelo mesmo processo de fervura por 5 minutos, e com o auxílio de uma pinça higienizada foram retirados os vidros e

tampas da panela e colocadas sobre um pano de prato higienizado, mantendo a extremidade da embalagem emborcada para baixo até a secagem total.

Para a produção das geleias foram necessários seguir algumas etapas, como seguem:

1°- Pesagens dos ingredientes conforme a descrição da ficha técnica;

2°- As frutas foram lavadas e higienizadas, despulpadas e cortadas;

3°- Para a cocção foi colocada a polpa e o açúcar em uma panela e o cozimento foi continuado até a concentração desejada; seguindo as instruções das fichas técnicas para obtenção das geleias;

5°- Após a cocção, a geleia foi retirada do fogo, e submetida ao envase das embalagens, ainda quente;

6°- As geleias já envasadas foram colocadas em uma panela com água e forrada com um pano no fundo, levados ao fogo para receber o tratamento térmico por 10 min, com o vidro destampado ou não rosqueado totalmente, e mais 5 min com o vidro tampado; depois do tempo necessário foram retiradas e colocadas sob bancada, forrada com pano limpo para esfriar.

7°- O armazenamento das geleias foi feito em local fresco e ao abrigo da luz, a fim de evitar alterações de cor no produto.

A produção de alimentos, quando é realizada seguindo todos os protocolos de higiene e aplicação do devido tratamento térmico, dispensam o uso de aditivos, pois são consideradas ações preventivas em relação ao crescimento microbiano (BROWN, 2012). E nas conservas vegetais o tratamento térmico é realizado com o objetivo de aumentar a vida de prateleira, remover o oxigênio do interior das conservas e evitar o crescimento fúngico (FREITAS, FIGUEIREDO, 2000). Portanto, durante este tratamento recomenda-se que a tampa seja rosqueada parcialmente no vidro, e depois de 5 minutos completamente rosqueada, pois no momento em que a tampa não está totalmente rosqueada, os vapores de água, produzidos a partir do produto dentro da embalagem, ocupam o espaço entre a superfície do produto e a tampa, expulsando por isso o ar desse espaço. Ao fechar completamente o vidro com a tampa e submeter ao resfriamento do produto, a água evaporada contida nesse espaço é liquefeita e reabsorvida pelo produto. Esse processo de envase permite ainda, produzir um vácuo eficiente dentro da embalagem, que contribui para a aderência da tampa ao vidro e a conservação do produto (MILANE, N. C. et al. 2016).

Para Gondim (2015), dentre as etapas do processo de produção das conservas artesanais, o tratamento térmico é, sem dúvidas, uma das mais importantes, pois visa inativar microrganismos patogênicos e deterioradores que possam crescer no produto envasado.

A recomendação de submeter as geleias ao resfriamento, logo após o tratamento térmico é para que não permanecem quentes por muito tempo e assim, cessem a cocção, caso contrário, haverá alterações sensoriais como, por exemplo, no sabor e até na textura. (PAIVA, 2000).

O modelo de ficha técnica adotado pela instituição está apresentado nas Figuras 2, 3 e 4 em apêndice, onde a elaboração e utilização das fichas técnicas de preparo torna-se necessária devido à importância que possui para a melhoria no padrão da qualidade em todo processo de produção, na redução de custos e na compra dos ingredientes.

A composição de uma ficha técnica consiste ainda em uma fórmula para a obtenção de uma preparação culinária, devendo apresentar ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento e valor calórico (AKUTSU et al., 2005).

Além disso, as fichas técnicas de preparo possibilitam, um melhor controle do valor energético total (VET) de cada refeição, e como cada ficha possui a composição nutricional da preparação, é possível combiná-las de modo a manter um cardápio equilibrado e balanceado do ponto de vista nutricional (MARTINS, 2003).

Verificou-se, portanto, a importância da Ficha Técnica de Produção para a padronização de sabor, textura, rendimento e controle de custo das preparações, mas principalmente os valores nutricionais, fundamental para que o consumidor conheça os ingredientes e informações nutricionais, gerando maior autonomia e segurança na escolha dos alimentos.

Em seguida foi aplicado check-list (Quadro 3 em apêndice) para as Geleia de Maçã e Capim Cidreira, Pimenta Biquinho e Abacaxi e Pimenta Dedo de Moça com Cachaça. Aqui apresentados em tabela, onde todas receberam as mesmas pontuações.

Tabela 1 - Checklist para verificação de Conformidade para Concessão do Selo Social do Produto:

ITENS VERIFICADOS	CONDIÇÃO	CONFORMIDADE
Possui algum registro no serviço de inspeção oficial?	Não possui os documentos.	(x)
	Possui os documentos pertinentes.	(x)
	Ficha técnica de produção do produto.	(x)
	Certificado ou declaração de registro sanitário do estabelecimento.	(x)
O processo produtivo adota boas práticas na fabricação de produtos com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?	Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações.	()
	Tem manual descrito, mas não implementa ações.	()
	Não tem manual descrito, mas implementa ações.	(x)
	Tem manual completo de BPF, mas não implementa por completo.	()
	Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações.	()
A natureza do produto final é predominantemente produzida por instituições sociais em qualquer fase do processo produtivo?	Não.	()
	Mais do que 25%.	()
	Mais do que 50%.	()
	Mais do que 75%.	()
	Adota em todas (100%).	(x)
Todos os manipuladores possuem certificado de curso de boas práticas de manipulação de alimentos?	Não possuem certificado.	()
	Alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico.	()
	Todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico.	(x)
As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas na produção de alimentos?	Não tem manual descrito de boas práticas nem implementa ações.	()
	Tem manual descrito, mas não implementa ações.	()
	Não tem manual descrito, mas implementa ações.	()
	Tem manual completo de boas práticas, mas não implementa por completo.	(x)
	Tem manual completo de boas práticas e implementa todas as ações.	()
	Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica.	(x)
	Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação.	(x)

O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário?	Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos.	()
	Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos (vedada a utilização).	(x)
A sustentabilidade da ação social, ou a manutenção da economia solidária e criativa e do empreendimento social tem o comprometimento com a melhoria da qualidade de vida e ou impacto socioeconômico de comunidades e ou de pessoas?	Não.	()
	Mais do que 25%.	()
	Mais do que 50%.	()
	Mais do que 75%.	()
	Adota em todas (100%).	(x)
Os manipuladores detêm, individualmente, domínio de todas as etapas do processo produtivo?	Os manipuladores não detêm o domínio de todo o processo produtivo, individualmente.	()
	Os manipuladores detêm parcialmente o domínio do processo produtivo.	()
	Todos os manipuladores detêm o domínio total do processo produtivo.	(x)
Os produtos apresentam Ficha Técnica de Produção?	Não possui.	()
	Possui e não atende aos requisitos técnicos.	(x)
	Possui aprovação e atende aos requisitos técnicos.	()
Os produtos não regulamentados estão devidamente liberados pela legislação vigente?	Não possui aprovação.	()
	Possui liberação pela legislação vigente.	(x)

Fonte: Dados da pesquisa.

Para auxiliar na pontuação e checagem das conformidades, haviam fontes de verificação como: Manual de boas práticas de fabricação; Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens); Certificado de capacitação (recomendado a cada 2

anos); ficha técnica de produção do produto; e verificação in loco, quando julgado necessário.

Gerando um parecer favorável onde concluiu-se que o produto final (Geleias), certamente se enquadrariam como produtos de produção caseira ou artesanal em sua obtenção, e atenderiam aos três aspectos propostos como requisitos para essa certificação, sendo o primeiro relacionado as condições sanitárias da produção com a segurança alimentar; o segundo aos aspectos sociais envolvidos com a produção do alimento analisado, otimizando o uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis; e o terceiro, quanto ao atendimento social segundo os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS propostos pela ONU.

A segurança do alimento é um conceito fundamental para garantir a confiança entre produtor e consumidor, tendo por objetivo a sustentabilidade e manutenção do Selo Social. A produção e manipulação inadequada pode acarretar em sanções da ANVISA. A certificação é, portanto, uma garantia de que os produtos e sua produção tenham de fato sido produzidos dentro dos padrões requeridos.

6.5 Sondagem de intensão de compra junto a consumidores sobre a aquisição de alimentos com selo social

A fim de verificar a relevância econômica e social do selo social em produtos alimentícios foi realizada uma sondagem de intensão de compra com consumidores diversos, aqui também será possível identificar um potencial público alvo de consumidores dos produtos. A mesma aconteceu no formato remoto, utilizando a plataforma *Google forms*[®], para a estrutura do questionário e foi aplicado com consumidores, com idade acima de 18 anos e residentes no Nordeste. O link do *forms* divulgado foi:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdZzuucGHRS_9QEDekZXnPCVNpJT3kQZhwFDVHN_EBEzbY2A/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0.

O questionário foi estruturado em dois blocos, o primeiro com perguntas socioeconômicas e o segundo com perguntas pertinentes a pesquisa (Figura 5 em apêndice). Os participantes, antes de responderem o questionário online, era convidado a ler o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e aceitar participar da pesquisa. O estudo não apresentou riscos aos participantes e os mesmos podiam desistir de responder a qualquer momento, sendo suas decisões

respeitadas sem nenhuma restrição. Os dados foram analisados estatisticamente pela própria plataforma e expressos em percentuais calculados a partir da frequência.

7 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A ação piloto para concessão do Selo Social aplicado na Escola de Gastronomia Autossustentável-EGA/Giardino Buffet, que é uma continuação das atividades realizadas pela Escola de Gastronomia Autossustentável-EGA, onde acontece os cursos temáticos em gastronomia e demais propostas desenvolvidas em parceria com o Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente (Gastronomia Social UFC) que é uma ação social realizada pela Universidade Federal do Ceará, possibilitando solução para os diversos problemas sociais, envolvendo principalmente mulheres que residem no Grande Bom Jardim. Tais mulheres são impactadas pela falta de oportunidades profissional e desenvolvimento humano e, portanto, a EGA vem oferecendo oportunidades de geração de renda, como também propiciando a inclusão em uma abordagem sistêmica comunitária que possa contribuir para a superação da pobreza no Território do Bom Jardim.

A Abordagem Sistêmica Comunitária surge como um conjunto de práticas integrativas e sócio inclusivas de cuidados para a conservação da saúde. Para Bonvini (2009), a Abordagem Sistêmica Comunitária (ASC) “é um desdobramento da Abordagem Sistêmica da Família aplicada à comunidade”. Ela tem por “base teórica a teoria geral do sistema, a teoria da comunicação, a antropologia cultural e a pedagogia do oprimido”, e procura realizar procedimentos que levam o indivíduo a se comunicar consigo e com a realidade que o envolve.

O Buffet Giardinno foi criado para ser um negócio social e educativo, onde as mulheres da localidade são inseridas nesse processo, onde participam do processo de aprendizagem desde a produção dos alimentos até o serviço no evento a ser atendido.

Dessa maneira, evidencia-se o conceito de negócios sociais, que são exemplos de empresas que buscam resolver um problema social utilizando mecanismos do mercado tradicional por meio da criação e venda de produtos e serviços que atendem às reais necessidades no mercado, ao invés de apenas

e elevar ao máximo o lucro, ocorrendo uma simbiose entre o econômico e o social, que trabalham simultaneamente para suscitar valor social na abordagem negócio social (MAIR e MARTÍ, 2006; YUNUS, 2010).

As modificações que os negócios sociais propiciam são as implicações atingidas por meio do método de inclusão constituído entre o negócio e os seus beneficiários, que transformam a realidade individual e coletiva das pessoas ao passarem de um nível de situação social para outro desejado. Dessa maneira, as transformações são de fato sentidas pela população de baixa renda especialmente por meio do acesso aos produtos e serviços que promovem a melhoria na qualidade de vida e gera novas perspectivas sociais e econômicas.

O Buffet possui uma excelente estrutura física e uma ótima expertise na produção de alimentos em grande quantidade. Possui ainda boas conexões e parcerias com os representantes do segmento gastronômico e do mercado empresarial em virtude das inovações do Presidente do Movimento de Saúde Mental do Bom Jardim (MSM), hoje representado pela figura do Padre Rino Bonvini¹. Cabe salientar que as parcerias atuais são orgânicas por conta das ações desenvolvidas e necessárias para elevar ainda mais as conexões com outros parceiros e clientes.

Citam-se alguns produtos elaborados e ofertados nos serviços do Buffet Giardino, além dos personalizados contratados pelos clientes, são: Água Saborizada; Bolo de Banana com Canela; Bruscheta com Guacamole; Café com Leite Cremoso e Chocolate; Cocada Cremosa com Sorvete de Capim Santo; Conchiglioni Recheado com Ricota e Espinafre; Dadinho de Tapioca com Geleia; Geleia de Pimenta com Cachaça; Escondidinho de Carne Seca; Espetinho Caprese com Molho Pesto; Lasanha Mamma Mia; Mini Sanduíches de Peito de Peru com Queijo Cheddar; Peixada Cearense com Pirão; Quiche Alho Poró; Quiche Lorraine; Salada de Frutas na Casquinha; Tartelette de Limão Siciliano. Sucos: Capim Santo com Limão; Acerola com Gengibre e Mel; Manga com Maracujá.

¹ Bonvini, padre católico, membro do Instituto dos Missionários Combonianos do Coração de Jesus (MCCJ), reuniu à atenção médica o serviço missionário. Naquele território empobrecido de Fortaleza, enquanto presidia a organização de defesa dos direitos humanos Centro de Defesa da Vida Herbert de Souza, Bonvini mobilizou pessoas das Comunidades Eclesiais de Base (CEBS) para formarem grupos de escuta a pessoas em situação de estresse e/ou com outros padecimentos psíquicos.

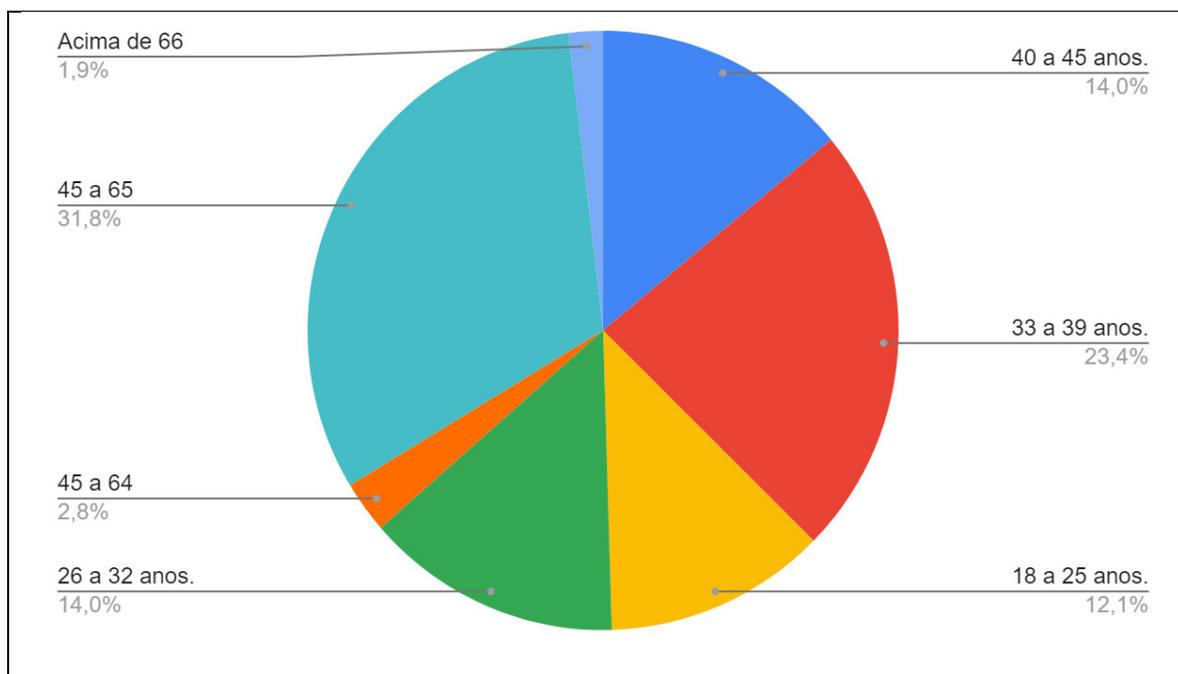
Além do impacto da certificação nos produtos confeccionados pelas participantes do Programa Gastronomia Social da UFC, o produto chegará aos consumidores com um grau significativo de informações e carregado de valor sobre seu processo de produção artesanal ou caseiro, que envolvem valores de credibilidade e associação afetiva pelo consumidor relacionados a sua eficiência em garantir atributos intrínsecos dos produtos.

Os resultados, considerando as motivações de compra evidenciou que os participantes da pesquisa comungam dos mesmos aspectos levantados por esse estudo como garantia para referida certificação.

7.1 Dados da sondagem de intensão de compra junto a consumidores sobre a aquisição de alimentos com selo social

A sondagem realizada gerou 107 formulários respondidos por pessoas de diferentes faixas etárias (Figura 2) sendo que 31,8% com idade entre 45 e 65 anos indicando um grupo em potencial para o consumo do objeto desse estudo.

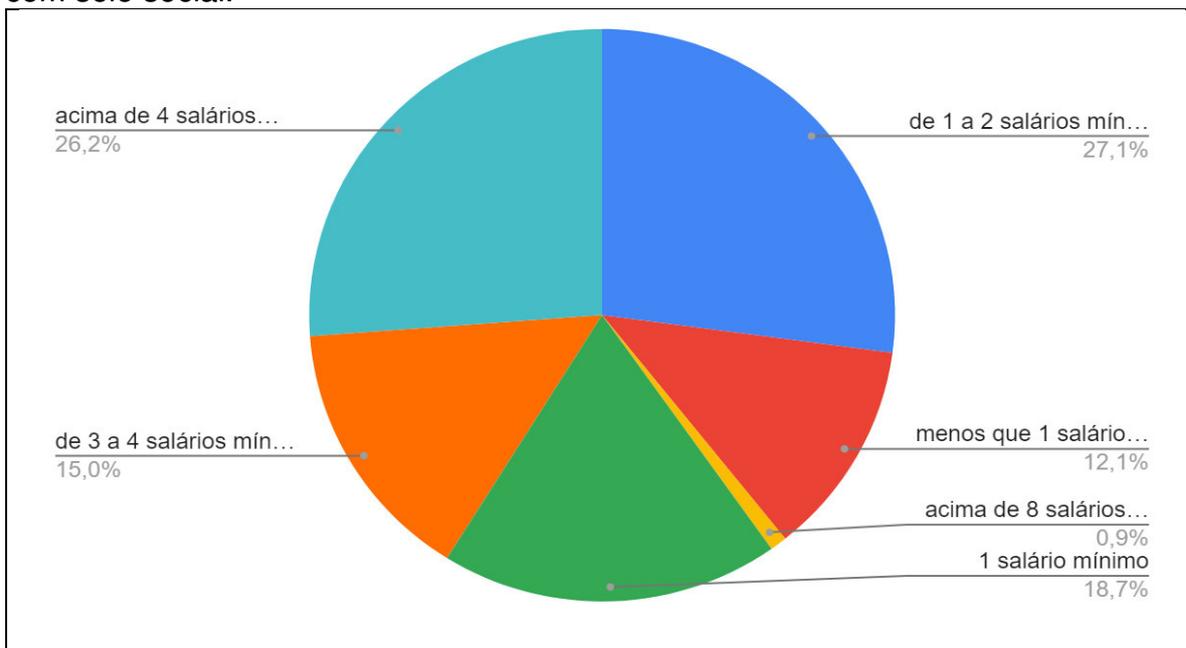
Figura 2 – Idade dos participantes da sondagem sobre a aquisição de alimentos com selo social



Fonte: Dados da pesquisa.

Quanto ao gênero o maior percentual de participantes foi do sexo feminino, representando 72% e 28% do sexo masculino. Em relação a renda foi observado que boa parte dos participantes ganhava entre um a quatro salários mínimos (Figura 3).

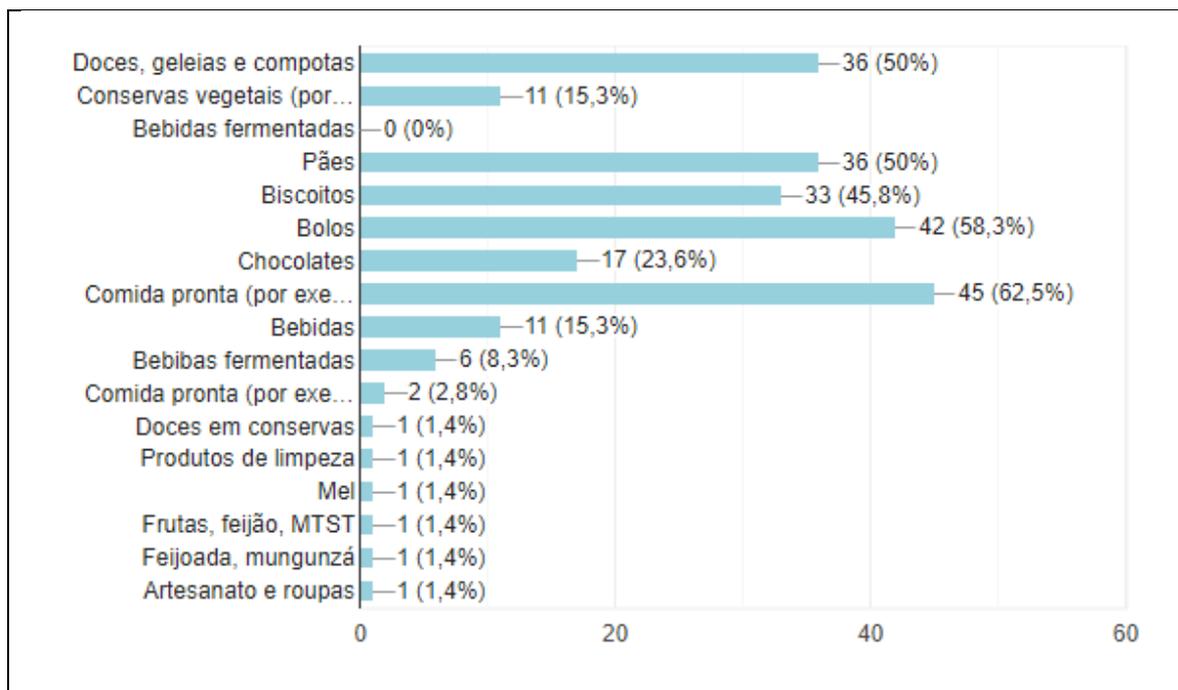
Figura 3 – Renda dos participantes da sondagem sobre a aquisição de alimentos com selo social.



Fonte: Dados da pesquisa.

As perguntas referentes ao segundo bloco trataram de questões específicas e de interesse para a pesquisa. Inicialmente foi interrogado aos participantes se já haviam comprado alimentos produzidos por instituições sociais e 65,4% das respostas foram positivas. Logo vemos que o estudo em questão tem um forte potencial para consolidar-se. Tais participantes foram convidados ainda a marcar qual produto já haviam comprado e os mais citados foram: comida pronta (62,5%), bolos (58,3%), pães (50%), doces, geleias e compotas (50%), biscoitos (45,8%) (Figura 4). Aqueles que responderam “não” somaram-se 34,6%, mas que podem ser futuros consumidores dos produtos certificados com o selo social.

Figura 4 – Se já comprou alimentos produzidos por instituições sociais



Fonte: Dados da pesquisa.

As respostas foram expressas por frequência de respostas e entre parênteses o percentual referente ao total.

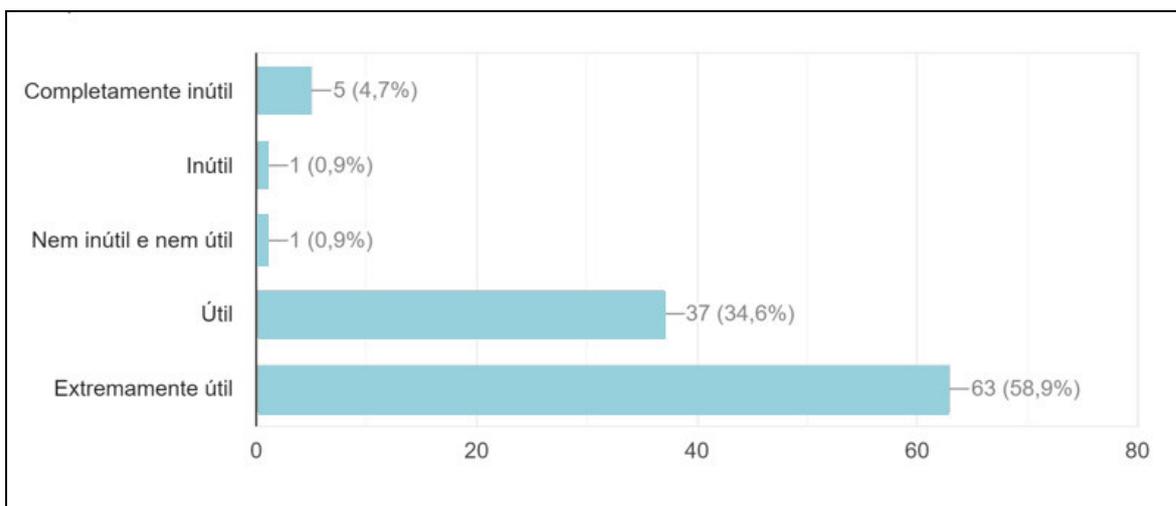
Ao responderem se comprariam produtos produzidos por instituições sociais e que tivessem um Selo Social como uma forma de sinalizar e certificar que se tratava de uma proposta solidária e como ferramenta de sustentabilidade econômica, a maioria respondeu “sim” representando um percentual de 96,3%. Este resultado propicia o intento de prosseguir com o estudo, visando a melhoria das ações do Programa Gastronomia Social da UFC, precisamente para os participantes e para os produtos preparados nos cursos, a fim de obter resultados que possibilitem a criação e implantação de um selo social para produtos de origem vegetal e de panificação produzidos artesanalmente.

Segundo Marcondes (2007) para uma organização ser considerada como sustentável, ela necessita ser economicamente rentável, ambientalmente correta e socialmente responsável, desta maneira, as ações de sustentabilidade precisam atuar como suporte das estruturas de gestão das organizações, e não apenas como ações pontuais.

Além disso a sustentabilidade pode ser entendida como a disposição de se usar os recursos (financeiros, materiais e humanos) disponíveis de forma contínua, e com competência, de maneira a perpetuar a organização e permitir que ela alcance os seus objetivos (SANTOS, 2016).

Indagados sobre a utilidade e importância do referido selo nos produtos produzidos por instituições sociais (como forma de certificar a proposta solidária e como ferramenta de sustentabilidade econômica), 58,9% participantes responderam que é extremamente útil e 34,6% afirmou ser útil, indicando, portanto, a viabilidade da certificação (Figura 5).

Figura 5 – Sobre a utilidade e importância de um Selo Social nos produtos produzidos por instituições sociais



Fonte: Dados da pesquisa.

As respostas foram expressas por frequência de respostas e entre parênteses o percentual referente ao total.

Quando os participantes foram questionados se comprariam produtos produzidos por instituições sociais e que tivesse o referido Selo, foi constatado que 97,2% responderam que sim, revelando assim uma boa margem de potenciais consumidores para aquisição dos produtos propostos a serem produzidos com essa certificação.

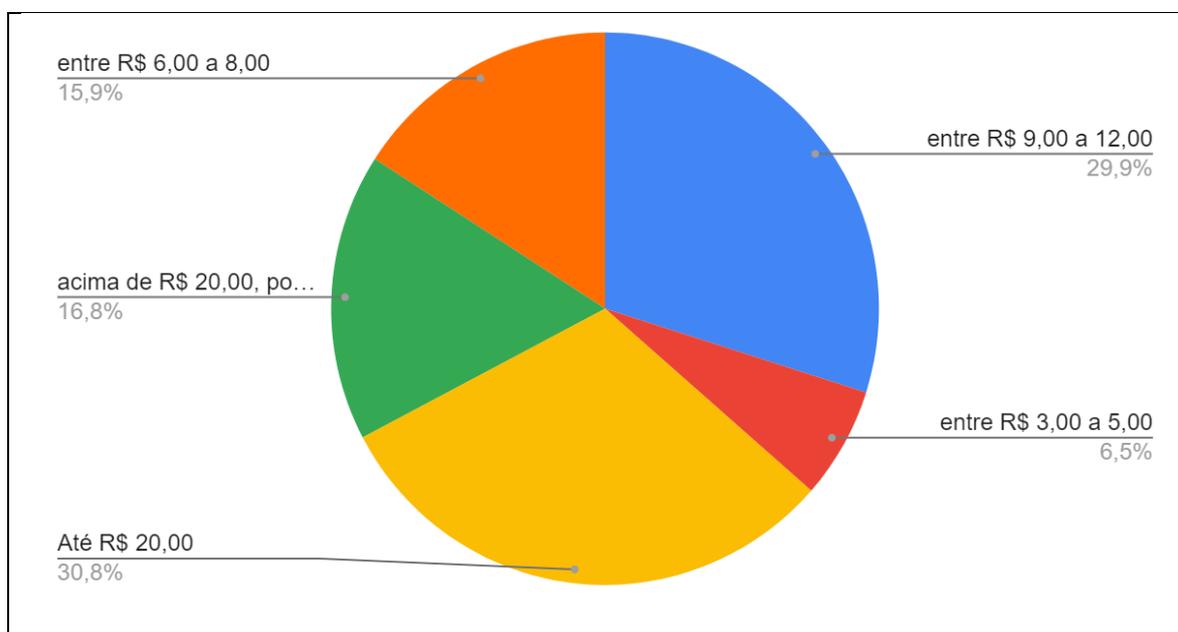
Também foi solicitado que avaliassem a seguinte frase "*Produtos de origem vegetal e de panificação produzidos por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL, certificando uma proposta solidária é importante*", onde 49,5% dos participantes responderam concordar totalmente, e 42,1% que concordam, dessa maneira é possível perceber a relevância e seriedade do desenvolvimento, amadurecimento e concretização das ações propostas nesse estudo.

A certificação é a uma forma de garantir, através de um processo formal, que os requisitos de um produto, processo ou serviço, são cumpridos de acordo

com as normas pré-definidas e é sempre realizada por organismos de certificação independentes e acreditados para o efeito (ISO, 2015).

Também foi questionado aos participantes sobre o valor que comprariam os referidos produtos de *origem vegetal com selo social*, ou seja, o quanto estariam dispostos a pagar e, verificou-se que o item mais marcado (30,8%) correspondia até R\$ 20,00, seguido do valor entre R\$ 9,00 a R\$ 12,00 (29,9%) (Figura 6) acredito que esses valores sejam acessíveis sem comprometer suas rendas. Este resultado merece atenção, pois trata-se de possíveis valores de venda dos produtos produzidos por essas instituições, e aqui entra o acompanhamento notório da elaboração e execução das fichas técnicas, visto que a partir desses valores será proporcionado aos que integram essas instituições condições de consolidação das mesmas, impulsionando essas instituições a uma economia fundamentada no indivíduo e nos seus recursos e capacidades intelectuais.

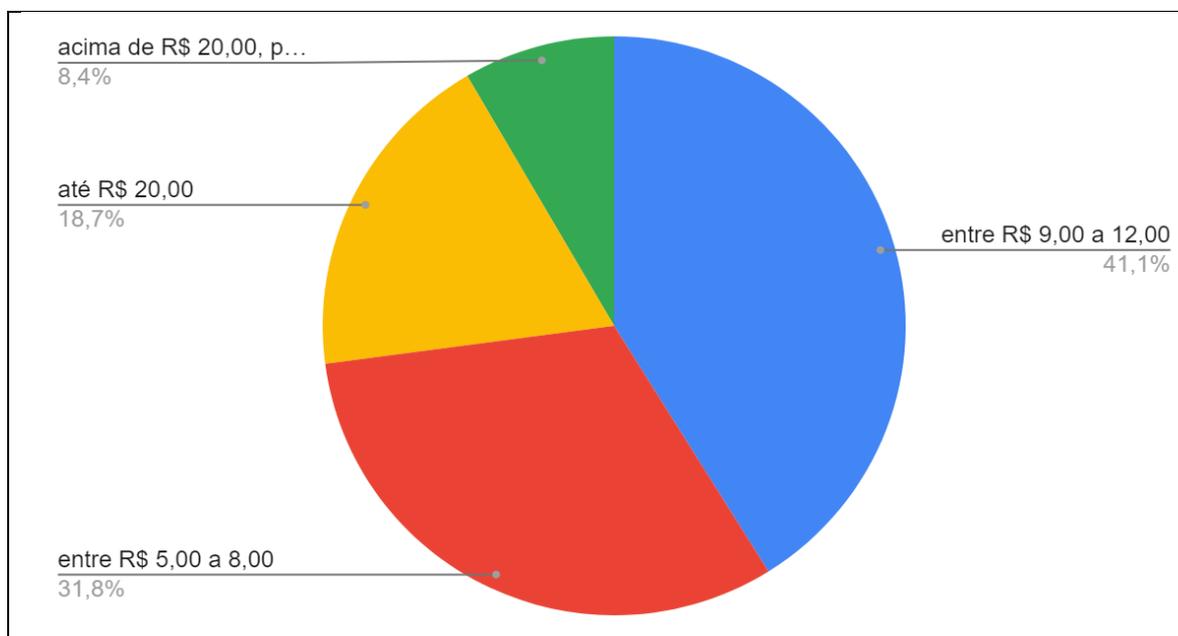
Figura 6 – Sobre o quanto estariam dispostos a pagarem num produto de origem vegetal (Exemplo: Geleia, pote de 300g).



Fonte: Dados da pesquisa.

E quando indagados sobre o quanto estariam dispostos a pagar pelos *produtos de panificação com selo social*, 41,1% respondeu que pagariam entre R\$ 9,00 e 12,00 (Figura 7). Para esse resultado também deve ser dada a mesma importância que se deu aos produtos de origem vegetal.

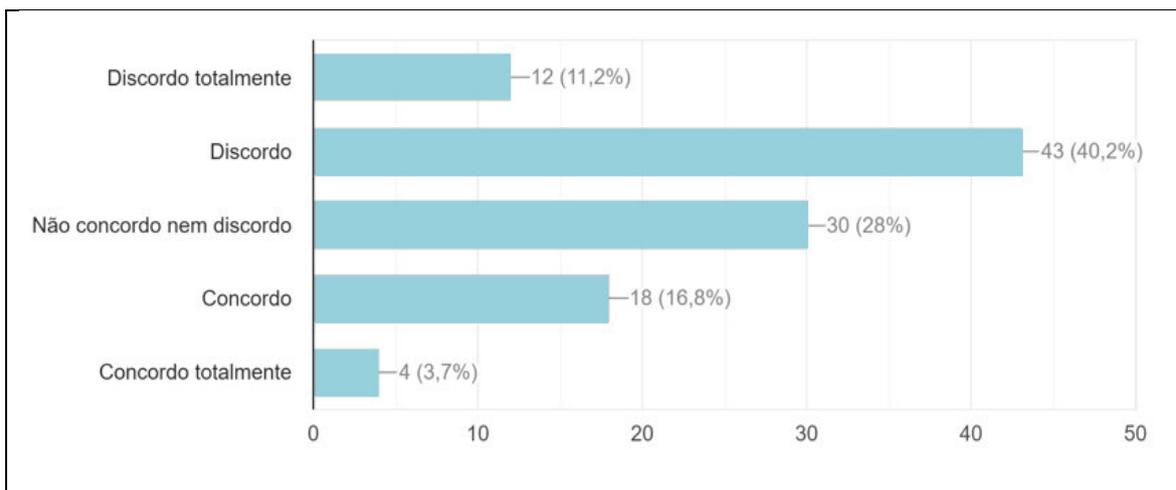
Figura 7 – Sobre o quanto estariam dispostos a pagar pelos produtos de panificação, com SELO SOCIAL, por exemplo, um Pão de Forma Caseiro (com peso de 500g)



Fonte: Dados da pesquisa.

A seguinte frase foi avaliada pelos participantes: “*Produtos alimentícios, seja de origem vegetal (doces, geleias e outras conservas) ou de panificação (pães, bolos e outros), produzidos por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL é caro?*”; e, portanto, 40,2% discordaram da mesma (Figura 8), revelando mais ainda a viabilidade do selo e a necessidade de divulgação a respeito dos referidos produtos através do mesmo, como forma de sinalizar iniciativas sociais, enfatizar sua importância socioeconômica e mostrar as mudanças sociais que acarretam para a sociedade.

Figura 8 – Resultado da análise da frase: “Produtos alimentícios, seja de origem vegetal (doces, geleias e outras conservas) ou de panificação (pães, bolos e outros), produzidos por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL é caro”?



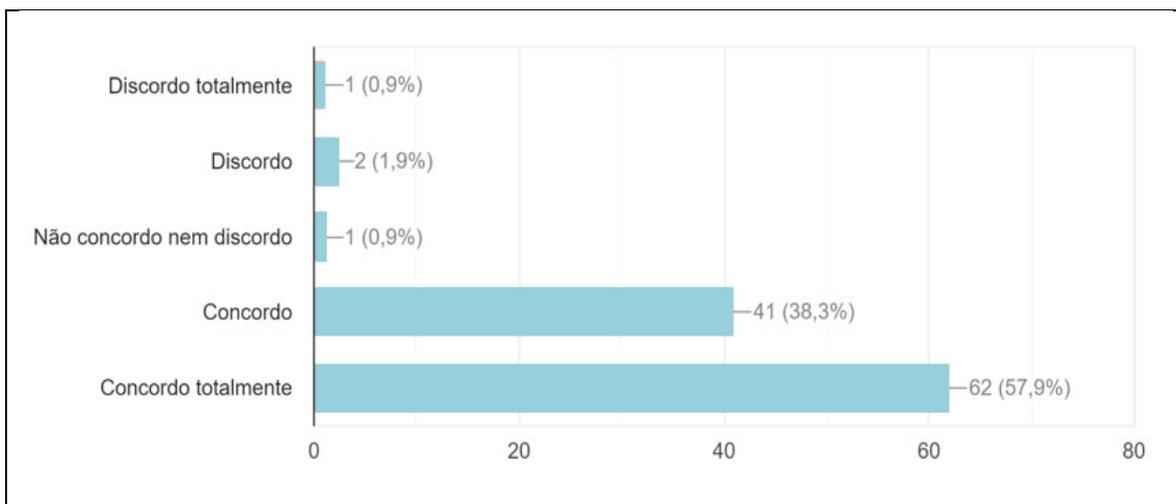
Fonte: Dados da pesquisa.

As respostas foram expressas por frequência de respostas e entre parênteses o percentual referente ao total.

Bruni e Famá (2011) definem o preço como o valor recebido pela mercadoria ou serviço oferecido e esse valor deve ser suficiente para cobrir os custos e despesas utilizados na fabricação do produto, bem como auferir lucro para a empresa. O processo de formação do preço de venda dispõe para a empresa informações valiosas que sustentam seus controles e análises, no entanto, formar o preço ideal não depende apenas do conhecimento detalhado dos custos incorridos no processo, mas também da análise do mercado em que a empresa está inserida.

Quando perguntado se os produtos de origem vegetal e de panificação produzidos pelas instituições sociais e que tenham um SELO SOCIAL certificando sua proposta solidária, deveriam necessariamente ter qualidade, os percentuais encontrados demonstraram que quase a maioria dos participantes responderam (57,9%) concordam totalmente e que concordam (38,3%) (Figura 9). Tal resultado confirma que para a criação e certificação do selo social proposto neste trabalho serão consideradas normativas vigentes que regularizam as boas práticas de produção e qualidade sanitárias.

Figura 9 – Sobre a necessidade de os produtos terem qualidade



Fonte: Dados da pesquisa.

As respostas foram expressas por frequência de respostas e entre parênteses o percentual referente ao total.

A pesquisa também buscou analisar o que seria “Qualidade” para os participantes, tendo eles como potenciais consumidores dos produtos em estudo, onde poderiam marcar mais de uma resposta. Assim, as três características mais selecionadas foram: “critérios de higiene” (72,9%); seguido do “valoriza insumos regionais, da nossa biodiversidade” (65,4%); e “ser produzido de forma artesanal” (63,3%). As demais respostas podem ser verificadas na Tabela 10.

Tabela 10 – Respostas obtidas sobre as características de qualidade para os produtos estudados

RESPOSTAS	%
Por ser produzido de forma artesanal	63,6
Por usar produtos orgânicos	47,7
Por ser elaborado com técnicas culinária tradicionais	47,7
Por ser produzido seguindo critérios de higiene	72,9
Por ser conservado em embalagem adequada	58,9
Por ser produzido por pessoas capacitadas	54,2
Por ser produzido supervisionado por um responsável técnico	46,7
Por ter sua produção apoiada por uma Universidade ou outra Instituição	47,7
Por valorizar insumos regionais, da nossa biodiversidade	65,4
Por ser produzido com saberes culturais, passado de geração a geração	56,1
Por ter rotulagem	29,9
Outros	0,9

Fonte: Dados da pesquisa.

Os resultados obtidos revelam justificativas, ora subjetivas, mas que concretizam o significado de qualidade dos referidos produtos aqui estudados pela visão do consumidor. As respostas descritas no item “outros” foram:

- *“Por ser produzidos por pessoas que ama o que faz, e faz com qualidade. E que seja produzido na comunidade, e para dar oportunidade as pessoas fabricarem o produto e ganharem o seu dinheiro com seu trabalho. Gerando emprego e que o capital fique circulando na própria comunidade”.*
- *“Qualquer produto colocado à venda deve ter Qualidade”.*
- *“Por ser saboroso, por ser saudável”.*
- *“Por não conter elementos prejudiciais à saúde”.*

O conceito de qualidade está fortemente ligado a produtos e serviços, evidenciando fatores como satisfação do cliente, controle de processos, padronização, melhoria contínua, parcerias ou processos de apoio, com desígnio de obter vantagens mútuas e racionalizar tempo e insumos. Entretanto, no tocante ao alimento em si, a qualidade está intimamente relacionada à interação entre seus aspectos objetivos a exemplo de condições higiênico-sanitárias satisfatórias pela isenção de contaminantes químicos e microbiológicos, mas também diz respeito a quantidade segura de aditivos químicos nos alimentos, alto teor de nutrientes, sustentabilidade das práticas de produção e características sensoriais agradáveis (BRASIL, 2014).

Assim, a conexão entre sustentabilidade, inocuidade e valor nutricional aliados a uma aparência, textura, sabor e aroma que despertem alto grau de satisfação ao indivíduo, garante a qualidade do alimento.

Na sondagem sobre a *embalagem dos produtos de origem vegetal* também foi permitido marcarmos mais de uma opção, a fim de identificarmos as características desejadas pelos potenciais consumidores e, dentre as respostas mais mencionadas (Tabela 11) citamos: “devem conter informações sobre a instituição que produziu (85%); ser de “pote de vidro” (83,2%); e ter “rotulagem” (80,4%). No item “outros”, ou seja, de livre resposta aos participantes, foram descritas as seguintes:

- a) “Região produzida, responsável técnico”.
- b) “Dever ter a validade, expressa no rótulo”.

- c) “Ingredientes, caso a pessoa seja alérgica ou intolerante”.
- d) “Todas as informações exigidas pelas leis do país”.
- e) “Rotulagem calórica e ingredientes”.
- f) “Informações nutricionais e os ingredientes usados na produção”.
- g) “Com ingredientes usados e o valor nutricional”.
- h) “Prazo de validade”.
- i) “Embalagem adequada conforme a legislação do produto e informações sobre o mesmo e a instituição que produziu”.
- j) “Devem ser produzidos respeitando as normas básicas de higiene e manipulação dos produtos alimentos. Deve conter informações dos ingredientes assim como as datas de fabricação e validade e como guardar após aberto para o consumo”.

Tabela 11 – Características desejadas pelos entrevistados para a *embalagem dos produtos de origem vegetal*

RESPOSTAS	%
Pote de vidro	83,2
Pote de plástico com tampa	7,5
Pote de tamanho grande(500g)	28
Pote de tamanho médio (300g)	60,7
Pote de tamanho pequeno (120g)	38,3
Com rotulagem	80,4
Sem rotulagem, uma vez que não são produzidos industrialmente	2,8
Devem conter informações sobre a instituição a ser beneficiada	69,2
Devem conter informações sobre a instituição que produziu	85
Outro	0,9

Fonte: Dados da pesquisa.

Diante dos dados obtido, tornou-se possível a identificação de aspectos importantes como, por exemplo, informações sobre a instituição que produziu; a correta especificação das embalagens, a forma para dimensioná-las de acordo com as necessidades dos consumidores, origem da matéria-prima, como todo fabricante que exerça funções de proteção e segurança do alimento, além de sua validade.

Quanto a *embalagem dos produtos de panificação* observou-se que a mesma está fortemente vinculada na escolha do consumidor, pois associam a embalagem à qualidade do produto em si. Portanto, para os consumidores

respondentes, as respostas mais indicadas sobre as embalagens dos produtos de panificação foram (Tabela 12): “informações sobre a instituição que produziu” (81,3%); “devem conter informações sobre a instituição a ser beneficiada” (70,1%); e “rotulagem” (70,1%); as demais respostas mencionadas no item outros foram:

- ✓ “Embalagem que valorize o produto respeitando a legislação vigente”.
- ✓ “Responsável técnico, ingredientes, origem dos produtos”.
- ✓ “Ingredientes, caso a pessoa seja alérgica ou tolerante a algum produto”.
- ✓ “Tem que haver informação do produto como data de produção e validade”.
- ✓ “Com ingredientes nós rótulos e valores nutricionais”.
- ✓ “Prazo de validade”.
- ✓ “Deve conter informações dos ingredientes utilizados, datas de validade e fabricação”.

Tabela 12 – Sobre as características e informações da embalagem dos produtos de panificação deve possuir pela visão dos consumidores

RESPOSTAS	%
Embalagem de plástico	37,40%
Embalagem de papelão	20,60%
O tamanho deve ser grande (500g)	45,80%
O tamanho deve ser médio (300g)	41,10%
Pote de tamanho pequeno (120g)	50,50%
Com rotulagem	70,10%
Sem rotulagem, não precisa por não ser produzido industrialmente	7,50%
Devem conter informações sobre a instituição a ser beneficiada	70,10%
Devem conter informações sobre a instituição que produziu	81,30%
Outro	0,90%

Fonte: Dados da pesquisa.

A qualidade da embalagem é fator determinante para o sucesso da venda do produto. Outra característica observada refere-se à praticidade, ao tamanho e a sustentabilidade, procurado transpor o conceito tradicional. As embalagens têm como principal função conter, manter e conservar por intermédio do isolamento do produto com o meio externo e se caracteriza por apresentar inovações que além de

proteger, interagem com o produto de forma benéfica e agregam valor ao produto. (ANVISA, 2017).

Os padrões alimentares possibilitam o conhecimento acerca dos alimentos e valores, e é em relação ao comportamento alimentar que se pauta com a maneira em que as pessoas interagem com os alimentos, interação esta, essencial para a sobrevivência e manutenção da vida.

Por fim, vemos que todo o formulário foi elaborado apoiando-se no chamado tripé da sustentabilidade que é baseado nos princípios: social, ambiental e econômico. Tais fatores precisam estar integrados para que a proposta do estudo de fato aconteça. Sem eles, essa ação não se sustenta (ELKINGTON,2004).

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados obtidos através desse estudo, conclui-se que a produção de geleias se enquadra como produções caseiras ou artesanais atendendo aos três aspectos propostos como requisitos para referida certificação, sendo o primeiro relacionado as condições sanitárias da produção com a segurança alimentar; o segundo aos aspectos sociais envolvidos com a produção do alimento analisado, otimizando o uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis; e o terceiro, quanto ao atendimento social segundo os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS propostos pela ONU. Conclui-se que os produtos estão aptos para serem certificados com o Selo Social.

Este trabalho não possui a pretensão de encerrar a discussão sobre a Criação e Implantação de Selo Social para Produtos de Origem Vegetal e de Panificação Produzidos Artesanalmente por Instituições Sociais, e suas transformações sociais e econômicas, ou fazer generalizações a partir da realidade apresentada, mas contribuir no avanço das discussões teóricas e empíricas, as quais, futuramente, podem proporcionar uma melhor compreensão das abordagens tratadas especialmente no campo das certificações com temáticas gastronômicas sociais, que constitui uma abordagem relativamente nova, como mostra o levantamento bibliográfico.

REFERÊNCIAS

ALCANTARA, N.B.; MOURAD, C.B.; CUNHA, C.F.; BIBANCOS, M. **A opinião dos consumidores sobre os selos de qualidade de alimentos das redes de varejo.** In: SEMEAD, 11,2008, São Paulo/SP. Disponível em: http://www.ead.fea.usp.br/semead/11semead/resultado/an_resumo.asp?cod_trabalho=637 . Acesso em: 03 ago. 2021.

ARRUDA, G. A. **Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade. Manual De Boas Práticas.** 2 ed. São Paulo; 1998. Serie Hotéis e Restaurante.

ANVISA. Embalagens. 2017. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/embalagens> Acesso em: 29 dez. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.** Código de Defesa do Consumidor. 1990. Disponível em: <http://www.in.gov.br> . Acesso em: 18 nov. 2021.

BARBOSA, I. N. **Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: a Gastronomia como fator de mudança social no Bairro Bom Jardim em Fortaleza.** 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia). Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019.

BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BENNETT, J. T.; MCCROHAN, K. F. Public policy issues in the marketing of seals of approval for food. The J. **Consumer Affairs**, v. 27, p.397-397, 1993.

BONVINI, Ottorino. **Declaração de apresentação da abordagem sistêmica comunitária.** Fortaleza: Mimeo, 2009.

BRASIL. Constituição (2007). **Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.** Regulamenta A Lei Nº 10.831, de 23 de Dezembro de 2003. Brasília.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc3004dd83f2d73fbc4c635/RDC_N_216_15_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=%20AJPERES :Acesso em: 05 ago. 2021.

BRASIL. (2019). **Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.** Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-ndeg-60-de-23-dedezembro-de-2019.pdf> Acesso em: 20 ago. 2021.

BRASIL. (2019). **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019.** Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua

aplicação. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de-23-de-dezembro-de-2019-235332272> Acesso em: 20 ago. 2021.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto n. 9.918 de 18 de julho de 2019**. Regulamenta o art. 10^a da Lei nº1283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União: seção 1, ed. 138, p. 4, 19 jul.2019. 2019a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-9918-de-18-de-julhode-2019-198615217> Acesso em: 20 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução normativa n. 67, de 10 de dezembro de 2019**. Diário Oficial da União: seção 1, p.34, 11 dez. 2019b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-10-de-dezembro-de-2019-232668924> Acesso em: 20 ago.2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução normativa n. 73, de 23 de dezembro de 2019**. Diário Oficial da União: seção 1, ano 157, n. 251, p. 120-121, 30 dez. 2019. 2019c. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=30/12/2019&jornal=515&pagina=120> Acesso em: 20 ago. 2021.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária** DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO Publicado em: 16/08/2021 | Edição: 154 | Seção: 1 | Página: 3. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-375-de-12-de-agosto-de-2021-338359451>> Acesso em: 20 nov. 2021.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE: **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2 ed. Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Fixa os padrões de identidade e qualidade para os alimentos (e bebidas). **Resolução CNNPA n. 12, de 24 de setembro de 1978**. Diário Oficial da União, Brasília, 24 setembro de 1978.

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação do preço de venda**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BROWN, L. **O livro das conservas**. São Paulo: Publifolha, 2012. 352p.

CAVES, R. **Creative Industries**. Harvard: Harvard University Press, 2000.

CULTI, M. N. **Empreendimentos de economia solidária e seu aporte ao desenvolvimento local**. Londrina: UEL, 2011.

COSTA, E. A. de. *et. al.* **Relatório do Programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente**. Fortaleza: PREX-UFC, 2019.

CHAMUSCA, Roberta F.; SAMPAIO, Cristiane M. S.; SILVA, Danielle A. V. S. **Certificação como apoio à regulamentação de produtos, processos e serviços: o caso do Inmetro.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE REGULAÇÃO, 9., 2015, Brasília.

COSTA, E. A. de. et. al. **Plano de Curso de Doces e Conservas Artesanais.** Fortaleza: Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente - UFC, 2019.

COSTA, E. A. de. et. al. **Programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente.** Formulário de cadastramento de ações extensionistas. Fortaleza: PREX-UFC, 2018.

CODEAGRO (2008). Disponível em: http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/selo_sp.php . Acesso 03 ago. 2021.

ELKINGTON, J. **Enter the Triple Bottom Line.** Chapter 1 -The triple bottom line: does it all add up?2004. Disponível em: <http://www.johnelkington.com/archive/TBL-elkington-chapter.pdf> Acesso em: 29 dez. 2021.

FONSECA, M.F. de A.C. *et al.* **Agricultura orgânica:** introdução às normas, regulamentos técnicos e critério para acesso aos mercados dos produtos orgânicos no Brasil. Niterói: Programa Rio Rural, 2009, 58 p. (Programa Rio Rural. Manual Técnico, 19).

FREITAS; A. C.; FIGUEIREDO, P. **Conservação de Alimentos.** Lisboa: [s.n.], 2000.

GOLDSMITH, MF. 'HeartGuide' food-rating program attracts 114 applications as controversy continues. **JAMA**, v. 24, p. 262, 1989.

GOODMAN, D.; DUPUIS, E. M.; GOODMAN, M. **Alternative Food Networks:** knowledge, practice and politics. London: Routledge, 2012.

GONDIM, G. **Conservas do meu Brasil: Compotas, geleias e antepastos.** 1. ed. São Paulo: Senac, 2015.

HOLMO, Marcelo R. **Certificação é o passaporte para mercados exigentes.** Instituto FNP. Agriannual 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua.** 2019.

INSTITUTO ETHOS. **Práticas Empresariais de Responsabilidade Social: relações entre os princípios Global Compact e os indicadores Ethos de responsabilidade social.** São Paulo: Instituto Ethos, 2003.

ISO. **Management system standards list.** Disponível em: <https://www.iso.org/management-system-standards-list.html> . Acesso em 28 dez. 2021.

MARCONDES, A.W. A Trilha da Sustentabilidade. **Revista Ensino Superior**, São Paulo, nº108, p 48 e 49, Ano 9, 2007.

MAIR, Joana; MARTI, Ignasi. Pesquisa de empreendedorismo social: uma fonte de explicação, previsão e prazer. **Journal of world business**, v. 41, n. 1, pág. 36-44, 2006.

MILANE, Nayara Cristina, et al. **Desenvolvimento de uma geleia light de mix amora-uva-chia.** Embrapa Pantanal-Artigo em periódico indexado (ALICE), 2016.

PREFEITURA DE FORTALEZA. **Desenvolvimento Humano, por Bairro, de Fortaleza.** Fortaleza: Prefeitura Municipal de Fortaleza, 2010.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico.** 2. ed. Novo Hamburgo: Universidade FEEVALE, 2013. ISBN 9788577171583. Disponível em: <http://www.feevale.br/Comum/midias/8807f05a-14d0-4d5b-b1ad-1538f3aef538/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf> Acesso em: 03 ago. 2021.

Paiva, FF de A., D. dos S. Garrutti, and R. M. da SILVA NETO. **"Aproveitamento industrial do caju."** Embrapa Agroindústria Tropical-Documents (INFOTECA-E) (2000).

KUAYE, A. Análise de perigos e pontos críticos de controle e a qualidade dos alimentos. **Revista Nacional da Carne**, v. 237, p. 32-37, 1995.

SENAES. **Atlas da Economia Solidária no Brasil 2005.** Brasília: MTE, SENAES, 2006.60 p.: il. 1. Economia Solidária, Brasil. 2. Economia Solidária, mapeamento, Brasil. 3. Economia solidária, perfil, Brasil. I. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). II. Brasil. Secretaria nacional de Economia Solidária (SENAES), 2005.

SATO, G.S. As novas regras para o mercado global: certificações de origem e qualidade para alimentos seguros. **Revista Eletrônica de Negócios Internacionais**, v.4, n.1, p.151-163, 2009.

Santos, Nilcéia Cristina dos. **Terceiro setor no Brasil: estratégias para a captação de recursos** / Nilcéia Cristina dos Santos. Tese (Doutorado) – Universidade Metodista de Piracicaba, Faculdade de Gestão e Negócios. Programa de Pós-Graduação em Administração, Piracicaba, 2016. CDU: 658.114.8. Disponível em: https://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/pdfs/docs/15122017_165025_nilceiacristinadossantos_ok.pdf Acesso em: 27 dez. 2021.

SHETH, J.; MITTAL, B.; NEWMAN, B. **Comportamento do cliente: indo além do comportamento do consumidor**. São Paulo: Atlas, 2001.

YUNUS, Muhammad. **Criando um negócio social: como iniciativas economicamente viáveis podem solucionar os grandes problemas da sociedade**. Elsevier, 2010.

UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE (UNECE). **Risk management in regulatory frameworks: towards a better management of risks**. United Nations: New York and Geneva, 2012. Disponível em: <http://www.unece.org/trade/wp6/welcome.html>. Acesso em: 21 nov. 2021.

9 APÊNDICE:

Quadro 3 - CHECKLIST PARA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA CONCESSÃO DO SELO SOCIAL

1 Possui algum registro no serviço de inspeção oficial?
<input type="checkbox"/> Não possui os documentos
<input type="checkbox"/> Possui os documentos pertinentes
Ficha técnica de produção do produto
Certificado ou declaração de registro sanitário do estabelecimento
2 O processo produtivo adota boas práticas na fabricação de produtos com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?
<input type="checkbox"/> Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações
<input type="checkbox"/> Tem manual descrito, mas não implementa ações
<input type="checkbox"/> Não tem manual descrito, mas implementa ações
<input type="checkbox"/> Tem manual completo de BPF, mas não implementa por completo
<input type="checkbox"/> Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações
FONTES DE VERIFICAÇÃO
Manual de boas práticas de fabricação; Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens).
3 A natureza do produto final é predominantemente produzida por instituições sociais em qualquer fase do processo produtivo?
<input type="checkbox"/> Não
<input type="checkbox"/> Mais do que 25%
<input type="checkbox"/> Mais do que 50%
<input type="checkbox"/> Mais do que 75%
<input type="checkbox"/> Adota em todas (100%)
FONTES DE VERIFICAÇÃO
Manual de boas práticas de fabricação; Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens).
4 Todos os manipuladores possuem certificado de curso de boas práticas de manipulação de alimentos?
<input type="checkbox"/> Não possuem certificado
<input type="checkbox"/> Alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico
<input type="checkbox"/> Todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico
FONTES DE VERIFICAÇÃO
Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)
5 As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas na produção de alimentos?
<input type="checkbox"/> Não tem manual descrito de boas práticas nem implementa ações
<input type="checkbox"/> Tem manual descrito, mas não implementa ações
<input type="checkbox"/> Não tem manual descrito, mas implementa ações
<input type="checkbox"/> Tem manual completo de boas práticas, mas não implementa por completo
<input type="checkbox"/> Tem manual completo de boas práticas e implementa todas as ações
FONTES DE VERIFICAÇÃO

Manual de boas práticas (manipulação higiênica: armazenamento de alimentos; qualidade da água; refrigeração e estocagem da matéria-prima; higiene pessoal e saúde dos trabalhadores; higiene de superfícies, equipamentos e instalações; controle integrado de pragas; capacitação dos trabalhadores; adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção; manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes; controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários; adoção de práticas de manejo.
Verificação in loco, quando julgado necessário.
6 O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário?
<input type="checkbox"/> Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica
<input type="checkbox"/> Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação
<input type="checkbox"/> Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos
<input type="checkbox"/> Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos (vedada a utilização)
7 A instituição social adota os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS?Quais?
8 A sustentabilidade da ação social, ou a manutenção da economia solidária e criativa e do empreendimento social tem o comprometimento com a melhoria da qualidade de vida e ou impacto socioeconômico de comunidades e ou de pessoas?
<input type="checkbox"/> Não
<input type="checkbox"/> Mais do que 25%
<input type="checkbox"/> Mais do que 50%
<input type="checkbox"/> Mais do que 75%
<input type="checkbox"/> Adota em todas (100%)
9 Os manipuladores detêm, individualmente, domínio de todas as etapas do processo produtivo?
<input type="checkbox"/> Os manipuladores não detêm o domínio de todo o processo produtivo, individualmente
<input type="checkbox"/> Os manipuladores detêm parcialmente o domínio do processo produtivo
<input type="checkbox"/> Todos os manipuladores detêm o domínio total do processo produtivo
10 Os produtos apresentam Ficha Técnica de Produção?
<input type="checkbox"/> Não possui
<input type="checkbox"/> Possui e não atende aos requisitos técnicos
<input type="checkbox"/> Possui e atende aos requisitos técnicos
FONTES DE VERIFICAÇÃO
Ficha técnica de produção do produto
Requisitos técnicos conforme literatura da área.
Verificação dos produtos em estoque
11 Os produtos não regulamentados estão devidamente liberados pela legislação vigente?
<input type="checkbox"/> Não possui aprovação
<input type="checkbox"/> Possui liberação pela legislação vigente
FONTES DE VERIFICAÇÃO
Ficha técnica de produção do produto
Processo previsto no Procedimento Operacional Padronizado de Rotulagem
12 O produto final de fabrico é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo?
1 – Não é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade

Fonte: Adaptado do selo ARTE, Defesa Agropecuária do estado de São Paulo.

Figura 2 – Ficha técnica utilizada pela EGA/ Buffet Giardino da Geleia de Maçã e Cidreira

FICHA TÉCNICA		
GELEIA DE MAÇÃ E CAPIM CIDREIRA		
Ingredientes		Modo de preparo
Qtd	Und	Ingredientes
2000	G	Maçãs pequenas
1000	G	Açúcar cristal
250	ML	Infusão de capim cidreira
20	ML	Suco de limão
QTB		Capim cidreira picadinho
		Descasque as maçãs e rale na parte mais grossa do ralador. Esprema o suco de limão em cima da maçã ralada para não escurecer. Depois de todas raladas coloque numa panela com o açúcar e deixe cozinhar. Mexa às vezes e coloque a infusão para ter um caldinho e não ficar muito seca. Adicione o capim cidreira picado e mexa para que fique homogêneo. A maçã tem muita pectina e fica pronta rapidinho. Coloque-o em vidros previamente higienizados e faça a exaustão; Coloque os vidros em uma panela com água e forrada com um pano e leve ao fogo para dar o tratamento térmico por 10 min, com o vidro destampado, e mais 5 min com o vidro tampado; deixe os vidros esfriarem sob a bancada forrada por panos; rotular a embalagem; armazenar em temperatura ambiente durante 60 meses; após a abertura da embalagem, conservar sob refrigeração e consumir em 5 dias.
Qtd	Equipamentos e Utensílios	
1	Panela grande	
1	Colher grande	
1	Copo medidor	
QTB	Vidros esterilizados (250ml) para armazenar	
1	Faca chef	
1	Balança	
1	Ralador	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	97,9 kcal = 419,4 kj	9%
Carboidratos	24,5g	17%
<p>Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores Diários de referência com base de dieta 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.</p>		

Fonte: EGA, 2022.

Figura 3 – Ficha técnica utilizada pela EGA/ Buffet Giardino Geleia de Pimenta Biquinho e Abacaxi

FICHA TÉCNICA		
GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO E ABACAXI		
Ingredientes		Modo de preparo
		Lave bem a casca do abacaxi, descasque-o e corte a polpa em rodela dispensando os talos centrais;
150	g	Coloque o abacaxi em uma panela, adicione 500 ml de água e leve ao fogo para ferver por 20 minutos.
400	g	Enquanto isso retire o talo das pimentas, corte-as verticalmente e retire bem todas as sementes. Coloque metade das pimentas sobre uma tábua de corte, pique e reserve.
1200	g	Na jarra do liquidificador coloque a outra metade das pimentas e o restante da água.
600	ml	Bata até obter um creme liso, despeje essa mistura em uma panela e reserve.
		Agora descarte as cascas do abacaxi, coloque as rodela de polpa no liquidificador, adicione o líquido do cozimento, bata até a mistura ficar homogênea, coe e coloque os líquidos na panela reservada.
		Adicione as pimentas picadas e o açúcar. Misture e leve ao fogo.
		Cozinhe por aproximadamente 45 minutos, até obter textura de geleia. Lembre-se de mexer com frequência.
Qtd	Equipamentos e Utensílios	Coloque a geleia ainda quente em vidros esterilizados e faça a exaustão;
1	Liquidificador ou Processador	Coloque os vidros em uma panela com água e forrada com um pano e leve ao fogo para dar o tratamento térmico por 10 min, com o vidro destampado e mais 5 min com o vidro tampado;
QTB*	Vidros esterilizados (200ml) para armazenar	Deixe os vidros esfriarem sob a bancada forrada por panos;
1	Balança	Rotule a embalagem;
*QTB – QUANTO BASTAR		Armazene a temperatura ambiente durante 60 mês;
		Após a abertura da embalagem, conservar sob refrigeração e consumir em 5 dias.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	54,5 kcal = 233,43 kj	3%
Carboidratos	13,6 g	4%
<p>Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores Diários de referência com base de dieta 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.</p>		

Fonte: EGA, 2022.

Figura 4 – Ficha técnica utilizada pela EGA/ Buffet Giardino da Geleia de Pimenta Dedo de Moça com Cachaça

FICHA TÉCNICA		
GELEIA DE PIMENTA DEDO DE MOÇA COM CACHAÇA		
Ingredientes		Modo de preparo
Qtd	Und	Ingredientes
100	G	Pimenta dedo de moça
500	G	Açúcar cristal
240	ML	Cachaça branca
240	ML	Suco de laranja
240	ML	Suco de limão
240	ML	Água filtrada
1000	G	Maçãs
		Retire os talinhos verdes das pimentas, bem como as sementes.
		Num liquidificador junte a pimenta, a maçã e liquidifique todos uniformemente.
		Bata até misturar bem. Transfira essa mistura para uma panela grande. Adicione os demais ingredientes.
		Leve ao fogo brando, deixando cozinhar de 20 a 40 minutos, retirando a espuma com auxílio de uma concha (o tempo vai depender da potência do fogão, por isso é importante monitorar)
		Faça o teste com o verso da colher, mergulhando na mistura e passando o dedo nas costas dessa colher, se formar um caminho e o creme não escorrer, significa que está no ponto.
Qtd	Equipamentos e Utensílios	
1	Liquidificador	
1	Panela	
QTB*	Vidros esterilizados (200ml) para armazenar	
1	Balança	
1	Copo graduado	
1	Ralador	
*QTB – QUANTO BASTAR		Coloque os vidros em uma panela com água e forrada com um pano e leve ao fogo para dar o tratamento térmico por 10 min, com o vidro destampado e mais 5 min com o vidro tampado; deixe os vidros esfriarem sob a bancada forrada por panos; rotule a embalagem; armazene a temperatura ambiente durante 60 meses; após a abertura da embalagem, conservar sob refrigeração e consumir em 5 dias.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	62,5 kcal = 267,86 kJ	3%
Carboidratos	15,6 g	5%
<p>Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores Diários de referência com base de dieta 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.</p>		

Fonte: EGA, 2022.

10 Figura 5 – Intenção de compra - Modelo de Questionário



Intenção de compra: Alimentos com Selo Social

Esta pesquisa busca verificar a relevância econômica e social em produtos alimentícios de origem vegetal e de panificação produzidos por instituições sociais com o Selo Social.

E-mail*

E-mail valido

Este formulário está coletando e-mails.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE) A presente pesquisa é sobre "Intenção de compra de Alimentos com Selo Social". Sua participação é muito importante. Essa pesquisa foi submetida ao comitê de ética e está sendo realizada pelo Gutenberg de Lima Silva aluno do Bacharelado em Gastronomia da UFC sob a orientação da Prof^a Eveline de Alencar (Gastronomia- UFC). Caso aceite participar garantimos seu anonimato. Sua participação é voluntária e poderá desistir a qualquer momento sem nenhum prejuízo. Desde já agradecemos a sua colaboração! Qualquer dúvida poderá entrar em contato com: gutenberg.gastronomia@alu.ufc.br e evelinedealencar@ufc.br

Declaro que li e concordo em participar.

1-Qual sua Idade?

18 a 25 anos.

26 a 32 anos.

33 a 39 anos.

40 a 45 anos.

45 a 65.

Acima de 66

2-Informe seu sexo

Feminino

Masculino

Não quero identificar

3- Cidade/Estado onde mora?

Texto resposta curta

4-Sua renda mensal:

- menos que 1 salário mínimo
- 1 salário mínimo
- de 1 a 2 salários mínimos
- de 3 a 4 salários mínimos
- acima de 4 salários mínimos

5-Você já comprou alimentos produzidos por Instituições Sociais alguma vez? (Instituições do tipo Igreja, Centros Sociais, Centros Comunitários, Grupos Solidários, etc.). Se sua resposta for Não, continue respondendo a partir da pergunta n° 7.

- Sim
- Não

6-Se você respondeu sim, que já comprou alimentos produzidos por instituições sociais, marque os tipos de produtos que adquiriu (pode assinalar mais de uma resposta):

- Doces, geleias e compotas
- Conservas vegetais (por exemplo picles, antepastos e chucrute)
- Bebidas fermentadas
- Pães
- Biscoitos
- Bolos
- Chocolates
- Comida pronta (por exemplo: Pratinho, Lasanha, Empadão, Torta Salgada, etc.)
- Bebidas
- Outros...

7-Você compraria produtos produzidos por instituições sociais e que tivesse um SELO SOCIAL como uma forma de sinalizar e certificar que se trata de uma proposta solidária e como ferramenta de sustentabilidade econômica?

- Sim
- Não
- Talvez

8-Na sua opinião, o quanto você acha útil e importante um SELO SOCIAL nos produtos produzidos por instituições sociais (como forma de certificar a proposta solidária e como ferramenta de sustentabilidade econômica)?

- Completamente inútil
- Inútil
- Nem inútil e nem útil
- Útil
- Extremamente útil

9-Você compraria produtos de origem vegetal (como doces e conservas diversas) e que tivesse SELO SOCIAL certificando ter uma proposta social e solidária? *

- Sim
- Não
- Talvez

10-Você compraria produtos de panificação (como por exemplo pães, biscoitos, bolos e outros produtos de padaria), produzidos por instituições sociais e que tivesse SELO SOCIAL certificando que era produzido com uma proposta solidária? *

- Sim
- Não
- Talvez

11-Avalie essa frase: "Produtos de origem vegetal e de panificação produzidos por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL, que certifica sua proposta solidária, é importante para mim". *

- Discordo totalmente
- Discordo
- Não concordo nem discordo
- Concordo
- Concordo totalmente

12-Caso você fosse comprar esses produtos alimentícios, produzidos por instituições sociais que tivesse SELO SOCIAL, certificando que possuem uma proposta solidária, o quanto você pagaria num produto vegetal, por exemplo numa Geleia de Acerola ou Geleia de Pitanga (pote de 300g)? Imagem ilustrativa



Fonte: imagens de acesso livre da Internet).

- entre R\$ 3,00 a 5,00
- entre R\$ 6,00 a 8,00
- entre R\$ 9,00 a 12,00
- Até R\$ 20,00
- acima de R\$ 20,00, pois é importante valorizar ações sociais

13-E se fosse produtos de panificação, com SELO SOCIAL, por exemplo, um Pão de Forma Caseiro (tamanho com peso 500g).

Imagem ilustrativa.



Fonte: imagens de acesso livre da Internet

- entre R\$ 5,00 a 8,00
- entre R\$ 9,00 a 12,00
- até R\$ 20,00
- acima de R\$ 20,00, pois é importante valorizar ações sociais

14-Marque o quanto você concorda com esta frase: "Produtos alimentícios, seja de origem vegetal (doces, geleias e outras conservas) ou de panificação (pães, bolos e outros), produzidos por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL é caro". *

- Discordo totalmente
- Discordo
- Não concordo nem discordo
- Concordo
- Concordo totalmente

15-Leia a frase e marque um dos itens a seguir: "Os produtos de origem vegetal e de panificação produzidos por instituições sociais e que tenham um SELO SOCIAL certificando sua proposta solidária, devem necessariamente ter Qualidade." *

- Discordo totalmente
- Discordo
- Não concordo nem discordo
- Concordo
- Concordo totalmente

16-Para você, um produto produzido por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL será de Qualidade por quê? (Marque quantos itens quiser). *

- Por ser produzido de forma artesanal
- Por usar produtos orgânicos
- Por ser elaborado com técnicas culinárias tradicionais
- Por ser produzido seguindo critérios de higiene
- Por ser conservado em embalagem adequada
- Por ser produzido por pessoas capacitadas

- Por ser produzido supervisionado por um responsável técnico
- Por ter sua produção apoiada por uma Universidade ou outra Instituição
- Por valorizar insumos regionais, da nossa biodiversidade
- Por ser produzido com saberes culturais, passado de geração a geração
- Por ter rotulagem
- Outro:

17-Na sua opinião, a EMBALAGEM desses produtos, por exemplo, para os doces, compotas, geleias e outras conservas vegetais, produzidos por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL deve possuir. (Marque quantos itens quiser). *

- Pote de vidro
- Pote de plástico com tampa
- Pote de tamanho grande (500g)
- Pote de tamanho médio (300g)
- Pote de tamanho pequeno (120g)
- Com rotulagem
- Sem rotulagem, uma vez que não são produzidos industrialmente
- Devem conter informações sobre a instituição a ser beneficiada
- Devem conter informações sobre a instituição que produziu
- Outro:

18-Agora no caso dos produtos de panificação, por ex. PÃES, na sua opinião, a EMBALAGEM desse alimento produzido por instituições sociais e que tenham SELO SOCIAL com proposta solidária deve possuir. (Marque quantos itens quiser). *

- Embalagem de plástico
- Embalagem de papelão
- Embalagem utilizando apenas papel
- O tamanho deve ser grande (500g)
- O tamanho deve ser médio (300g)
- Com rotulagem
- Sem rotulagem, não precisa por não ser produzido industrialmente
- Devem conter informações sobre a instituição a ser beneficiada
- Devem conter informações sobre a instituição que produziu
- Outro:

Fonte: Dados da pesquisa.