UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC
CURSO DE NUTRIÇÃO

BRUNO SERAFIM RAUPP

DIFICULDADES NA ELABORAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PADARIAS E CONFEITARIAS ARTESANAIS.

ARARANGUÁ/SC
2026

BRUNO SERAFIM RAUPP

DIFICULDADES NA ELABORAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PADARIAS E CONFEITARIAS ARTESANAIS.

Artigo apresentado ao Curso de Nutrição Semi Presencial para cumprimento da disciplina TCC II na Universidade do Extremo Sul Catarinense, solicitado pela professora Dra. Sabrina da Silva, orientado pelo professor Msc. Edimar Torres Zanoni.

ARARANGUÁ/SC
2026

BRUNO SERAFIM PAUPP

DIFICULDADES NA ELABORAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PADARIAS E CONFEITARIAS ARTESANAIS

Artigo apresentado ao Curso de Nutrição Semipresencial para cumprimento da disciplina TCC 2 na Universidade do Extremo Sul Catarinense.

Araranguá, 23 de abril de 2026.

BANCA EXAMINADORA

Profº. Msc. Edimar Torres Zanoni (UNESC) – Orientador

Profª. Dra. Sabrina da Silva (UNESC) – Membro Banca

Profª. MSc. Sharon Martins Freitas (UNESC) – Membro Banca

DIFICULDADES NA ELABORAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PADARIAS E CONFEITARIAS ARTESANAIS.

Bruno Serafim Raupp

RESUMO

A rotulagem nutricional é um instrumento importante para garantir o direito à informação do consumidor e contribuir para escolhas alimentares mais conscientes. Entretanto, micro e pequenas empresas do setor de panificação artesanal enfrentam dificuldades para atender plenamente às exigências legais relacionadas à elaboração dessas informações. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar as principais barreiras técnicas que dificultam a elaboração da informação nutricional em uma padaria e confeitaria artesanal localizada no município de Torres, no Rio Grande do Sul. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, documental e de campo, caracterizada como estudo de caso com abordagem quali-quantitativa. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de questionário estruturado a colaboradores e gestores envolvidos no processo produtivo do estabelecimento. Os resultados evidenciaram que a ausência de padronização das receitas, a inconsistência na pesagem dos ingredientes e a falta de registro das modificações realizadas nas formulações constituem as principais dificuldades para a elaboração adequada da informação nutricional. Conclui-se que a adoção de fichas técnicas de preparo, o registro das alterações nas receitas e a realização de treinamentos periódicos com os colaboradores podem contribuir para melhorar a precisão das informações nutricionais. Assim, o estudo contribui para a promoção da saúde ao fortalecer a confiabilidade da rotulagem nutricional e pode auxiliar estabelecimentos de Torres e região na melhoria de seus processos produtivos e na adequação às exigências da legislação sanitária.

Palavras-chave: rotulagem nutricional. panificação artesanal. padronização de receitas. informação ao consumidor. segurança alimentar.

1 INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional desempenha papel fundamental na promoção da saúde pública e na garantia do direito à informação do consumidor. No Brasil, a RDC nº 429/2020 e a Instrução Normativa nº 75/2020 estabeleceram critérios técnicos para a

apresentação da tabela nutricional e da rotulagem frontal, ampliando a transparência e a padronização das informações declaradas nos rótulos de alimentos embalados.

Apesar do avanço regulatório, micro e pequenas empresas do setor de panificação e confeitaria artesanal enfrentam dificuldades para cumprir integralmente essas exigências. A ausência de padronização das formulações, a inexistência de fichas técnicas estruturadas, falhas na rastreabilidade dos insumos e limitações no conhecimento técnico dos colaboradores configuram barreiras relevantes para a elaboração precisa da informação nutricional (FERREIRA; ALMEIDA, 2022; MACHADO; COUTINHO; FERRAZ, 2019).

Diante desse cenário, este estudo tem como objetivo geral analisar as barreiras técnicas que dificultam a elaboração da informação nutricional em uma padaria e confeitaria artesanal localizada em Torres – RS. Como objetivos específicos, objetiva identificar o nível de conhecimento dos colaboradores e gestores sobre os requisitos legais da rotulagem nutricional; avaliar a existência e o grau de padronização das formulações; verificar a disponibilidade e a confiabilidade das informações nutricionais dos insumos; analisar de que forma a ausência de controle de processo interfere na precisão dos dados declarados; e propor medidas técnicas que contribuem para a adequação às normas vigentes.

2 OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Analisar as barreiras técnicas que dificultam a elaboração da informação nutricional em uma padaria e confeitaria artesanal, com ênfase na ausência de padronização das formulações, dificuldades enfrentadas pelos manipuladores e na insuficiência de rastreabilidade dos insumos frente às exigências da RDC nº 429/2020.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar o nível de conhecimento dos colaboradores e gestores sobre os requisitos legais da rotulagem nutricional.

- Avaliar a existência e o grau de padronização das formulações e fichas técnicas de preparo nos estabelecimentos estudados.
- Verificar a disponibilidade e a confiabilidade das informações nutricionais e tecnológicas dos insumos utilizados.
- Analisar a ocorrência de falhas no controle de processo e na rastreabilidade das receitas, especialmente quanto ao registro e à comunicação das modificações realizadas.
- Propor medidas técnicas e de capacitação que contribuam para a adequação dos estabelecimentos às normas vigentes.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E SUA RELEVÂNCIA NA ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA PROMOÇÃO DE SAÚDE

3.1.1 Conceito e objetivos da informação nutricional

A informação nutricional corresponde ao conjunto de dados obrigatórios que descrevem a composição dos alimentos embalados e orientam o consumidor sobre o conteúdo de nutrientes presentes no produto. A RDC nº 429/2020 determina que essas informações sejam padronizadas e apresentadas de forma clara e visível, com o objetivo de facilitar a compreensão e a comparação entre diferentes alimentos (BRASIL, 2020a).

Além da tabela nutricional, a norma introduz a rotulagem nutricional frontal, criada para destacar o alto teor de nutrientes considerados críticos, como açúcares adicionados, gordura saturada e sódio, auxiliando o consumidor em escolhas mais conscientes (BRASIL, 2020a). A IN nº 75/2020 complementa essa regulamentação ao definir os critérios técnicos, limites e parâmetros que tornam as informações mais precisas e comparáveis (BRASIL, 2020b).

A informação nutricional também envolve aspectos de segurança do consumidor. A RDC nº 26/2015 exige a declaração obrigatória de alergênicos sempre que o alimento contiver ou possa conter substâncias capazes de provocar alergias, garantindo proteção adicional a grupos sensíveis (BRASIL, 2015).

3.1.2 Legislação vigente: RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA

A rotulagem nutricional dos alimentos no Brasil é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), principalmente por meio da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa (IN) nº 75/2020. A RDC nº 429/2020 estabelece as diretrizes gerais da rotulagem nutricional obrigatória, determinando que as informações sejam apresentadas de forma clara, padronizada e facilmente legível, incluindo requisitos como o tamanho mínimo de fonte e regras de visibilidade no painel principal da embalagem (BRASIL, 2020a).

Já a IN nº 75/2020 complementa a resolução ao definir os critérios técnicos específicos para a declaração nutricional, incluindo a padronização das porções, o modo de cálculo, os nutrientes de declaração obrigatória, as regras de arredondamento e os limites que determinam quando um produto deve exibir a rotulagem nutricional frontal, indicando alto teor de açúcares adicionados, gordura saturada ou sódio (BRASIL, 2020b).

3.1.3 Importância da rotulagem nutricional para a transparência e saúde pública

A rotulagem nutricional é essencial para garantir transparência ao consumidor, permitindo o acesso claro às informações sobre a composição dos alimentos. A RDC nº 429/2020 estabelece padrões obrigatórios de legibilidade e padronização da tabela nutricional, enquanto a IN nº 75/2020 define critérios técnicos de cálculo e arredondamento, aumentando a precisão e a comparabilidade entre produtos (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

Essas normas possuem impacto direto na saúde pública, pois orientam escolhas alimentares mais conscientes. Entretanto, estudos mostram que muitos consumidores ainda apresentam dificuldades de interpretação: em pesquisa de Gonçalves et al. (2015), mais de 80% dos entrevistados não compreendiam plenamente conceitos como o %VD, indicando a necessidade de informações mais claras.

A rotulagem também oferece proteção a grupos sensíveis. A RDC nº 26/2015 torna obrigatória a declaração destacada de alergênicos, prevenindo reações

adversas e reforçando a segurança sanitária (BRASIL, 2015). Além disso, análises de rótulos mostram alto índice de inadequações, o que pode prejudicar o direito de escolha do consumidor. Em estudo com pães embalados, 95% dos rótulos apresentavam irregularidades em relação à legislação, especialmente na tabela nutricional (MIRANDA et al., 2017).

3.2 Conhecimento técnico dos manipuladores e gestores na elaboração da informação nutricional

3.2.1 Competências e responsabilidades dos manipuladores de alimentos

Os manipuladores de alimentos exercem papel central na garantia da qualidade e da segurança dos produtos em padarias e confeitarias. Estudos mostram que a capacitação em Boas Práticas de Fabricação (BPF) melhora o desempenho higiênico-sanitário, aumenta a conformidade dos procedimentos e reduz riscos de contaminação. Em uma panificadora avaliada, a conformidade das BPF aumentou de 70,5% para 88,2% após a capacitação dos trabalhadores, demonstrando a relevância do treinamento contínuo (SANTOS; CARVALHO, 2022).

As responsabilidades dos manipuladores incluem higiene pessoal, correta manipulação dos alimentos, uso adequado de EPIs e execução das etapas produtivas segundo os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), conforme orienta a cartilha de Boas Práticas do SEBRAE, que destaca a higiene das mãos, uso de uniformes e condutas seguras como práticas essenciais para evitar contaminações (SEBRAE, 2015).

Estudos sobre panificação mostram que inadequações relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e à estrutura física são frequentes, reforçando a necessidade de treinamento contínuo e supervisão técnica, uma vez que grande parte das não conformidades depende diretamente da atuação correta dos manipuladores (MACHADO; COUTINHO; FERRAZ, 2019). A ausência de capacitação adequada em BPF pode influenciar diretamente o cumprimento de procedimentos essenciais, como a correta pesagem dos ingredientes, o controle das porções e o registro das etapas produtivas. Essas falhas operacionais comprometem a padronização das formulações e, consequentemente, impactam a precisão da informação nutricional declarada nos

rótulos, já que variações não controladas na quantidade ou substituição de insumos alteram o valor energético e a composição de nutrientes do produto final.

3.2.2 Conhecimento das normas e exigências legais aplicáveis à rotulagem

O domínio das normas legais é fundamental para que manipuladores, gestores e nutricionistas garantam a correta elaboração da rotulagem nutricional. Falhas na interpretação das exigências regulatórias constituem um dos principais fatores responsáveis por inconsistências nos rótulos, evidenciando a necessidade de capacitação contínua dos profissionais envolvidos no processo produtivo (MIRANDA et al., 2017). Nesse contexto, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) influenciam diretamente a padronização das formulações, a correta pesagem dos ingredientes e o controle das porções, fatores essenciais para a precisão da informação nutricional declarada. A ausência de treinamento adequado pode comprometer esses procedimentos e gerar variações não controladas nas preparações, impactando a confiabilidade dos dados apresentados ao consumidor (SANTOS; CARVALHO, 2022).

Apesar da existência dessas normas, estudos indicam que irregularidades na rotulagem e nas condições higiênico-sanitárias ainda são comuns em estabelecimentos de panificação. Em pesquisa realizada por Machado, Coutinho e Ferraz (2019), foram observadas diversas não conformidades relacionadas às práticas de manipulação e aos controles internos, demonstrando a necessidade de maior rigor e capacitação no setor.

3.2.3 Barreiras técnicas e operacionais enfrentadas pelos manipuladores e gestores

A correta aplicação das Boas Práticas de Fabricação é fundamental para garantir a padronização dos processos e a precisão da informação nutricional. Falhas operacionais e ausência de controle nas etapas produtivas podem resultar em inconformidades nos rótulos, como informações incompletas ou incorretas, comprometendo tanto a qualidade do produto quanto a confiabilidade dos dados fornecidos ao consumidor (MACHADO; COUTINHO; FERRAZ, 2019).

Manipuladores e gestores frequentemente enfrentam barreiras relacionadas à organização e execução das atividades, especialmente quando não há padronização clara dos procedimentos. Estudos mostram que problemas como higiene inadequada,

ausência de controle de processos, armazenamento incorreto e irregularidades estruturais são comuns antes da capacitação formal das equipes. Em panificadoras avaliadas, foram identificadas múltiplas inadequações que comprometiam a segurança dos alimentos e a regularidade das operações, evidenciando a necessidade de treinamento contínuo e supervisão técnica (SANTOS; CARVALHO, 2022).

3.3 IMPACTOS DAS ALTERAÇÕES NAS RECEITAS SOBRE A CONFIABILIDADE DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

3.3.1 Mudanças voluntárias e involuntárias nas formulações: causas e consequências

Mudanças voluntárias nas formulações — como ajustes sensoriais, substituições de ingredientes ou modificações por questões de custo — podem ocorrer em estabelecimentos alimentícios sempre que há necessidade de adaptar características sensoriais, rendimento ou matérias-primas. Estudos em panificação mostram que alterações mesmo pequenas, como a troca de sais ou farinhas, afetam diretamente propriedades tecnológicas da massa, incluindo força, elasticidade, retenção de gases e textura do produto final. A substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio, por exemplo, modifica atributos tecnológicos e sensoriais do pão francês, demonstrando que mudanças aparentemente simples impactam o desenvolvimento da rede de glúten, o volume específico e o sabor do produto (IGNÁCIO et al., 2013).

Além das alterações intencionais, mudanças involuntárias ocorrem com frequência devido a falhas operacionais, falta de padronização e ausência de controle nos processos. Estudos mostram que estabelecimentos que não possuem POPs estruturados, controle de rendimento ou monitoramento de perdas enfrentam dificuldades na repetibilidade das formulações e na padronização sensorial dos produtos. A ausência de controle sistemático das etapas, associada a treinamentos insuficientes, leva a variações não planejadas nas preparações e aumento de não conformidades no processo produtivo (FONSECA; SANTANA, 2012).

Essas mudanças, quando não registradas, comprometem a rastreabilidade e dificultam a correta elaboração da tabela nutricional, uma vez que qualquer variação de ingredientes, quantidades ou métodos altera propriedades físico-químicas,

rendimento e composição nutricional. A RDC nº 275/2002 reforça que modificações nos processos devem ser documentadas por meio de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), os quais precisam ser revisados, atualizados e acessíveis aos responsáveis, garantindo que todas as etapas sejam monitoradas e que desvios possam ser corrigidos adequadamente (BRASIL, 2002)

3.3.2 Falhas de comunicação entre manipuladores e gestores e seus reflexos na padronização

Falhas de comunicação entre manipuladores e gestores são apontadas como fatores que comprometem a padronização dos processos e a segurança dos alimentos. O estudo destaca que a empresa apresentava dificuldades relacionadas às práticas de pessoal e *resistências a mudanças* dentro da equipe, o que indica problemas na transmissão e aceitação de orientações operacionais (ALMEIDA et al., 2012). A ausência de procedimentos padronizados e de registros formais também contribui para que informações essenciais sobre preparo, higiene e controle não circulem de maneira adequada entre os colaboradores, provocando divergências na execução das atividades (ALMEIDA et al., 2012).

Outro ponto relevante é a falta de treinamentos estruturados. Os manipuladores não haviam recebido capacitações adequadas em áreas críticas, como higiene, sanitização e processos de segurança, tampouco orientações específicas relacionadas à rotulagem nutricional e à interpretação das exigências legais vigentes. Essa lacuna formativa prejudica o entendimento das tarefas, dificulta a comunicação técnica entre os níveis hierárquicos e compromete a correta elaboração da informação nutricional, uma vez que a ausência de conhecimento técnico sobre composição, porcionamento e registro dos insumos impacta diretamente a conformidade dos rótulos com a legislação (ALMEIDA et al., 2012). Além disso, a inexistência de ferramentas para planejamento e controle da produção faz com que gestores e manipuladores não tenham acesso a informações atualizadas sobre perdas, rendimentos ou não conformidades, o que reforça falhas na troca de informações (ALMEIDA et al., 2012).

3.3.3 Substituição de insumos e riscos para a precisão dos dados nutricionais

A substituição de insumos é uma prática comum em estabelecimentos de panificação, seja por motivos de custo, disponibilidade ou ajustes tecnológicos. No entanto, essas trocas podem alterar significativamente a composição nutricional dos produtos, afetando diretamente a precisão dos valores declarados na tabela nutricional. Estudos mostram que mudanças aparentemente simples, como a troca de farinhas ou a variação nas proporções dos ingredientes, modificam teores de carboidratos, proteínas, lipídios e fibras, interferindo na composição centesimal dos alimentos (MORAES; SILVA, 2023).

No desenvolvimento de formulações alternativas, observou-se que a substituição de farinhas tradicionais por outras fontes elevou o teor de carboidratos e reduziu proteínas e fibras, evidenciando que cada mudança na matéria-prima impacta diretamente o perfil nutricional final do produto (MORAES; SILVA, 2023).

Essas alterações tornam a rotulagem nutricional mais suscetível a erros quando as modificações não são registradas ou quando o cálculo dos nutrientes não é refeito a cada ajuste na formulação.

3.4 Impactos da qualidade da informação nutricional para o consumidor

3.4.1 O papel da rotulagem na escolha alimentar e no direito à informação

A compreensão adequada das informações presentes nos rótulos é essencial para que o consumidor utilize a rotulagem como ferramenta de comparação e seleção dos alimentos. Estudos demonstram que, embora a maioria dos consumidores reconheça a importância da rotulagem, muitos apresentam apenas compreensão parcial dos dados nutricionais, o que limita a autonomia na escolha alimentar (GONÇALVES et al., 2015).

Resultados de pesquisas indicam que grande parte da população não entende plenamente itens como o valor energético, gorduras ou o %VD, reforçando a necessidade de educação nutricional e estratégias de comunicação mais acessíveis (GONÇALVES et al., 2015). Apesar disso, os consumidores reconhecem que o rótulo é fundamental para informar o que estão ingerindo, expressando interesse por informações claras e confiáveis.

Assim, a rotulagem nutricional cumpre papel central no direito do consumidor à informação, assegurando transparência e permitindo escolhas alimentares mais conscientes desde que a comunicação seja legível, objetiva e compreensível.

3.4.2 Riscos associados a informações nutricionais incorretas

A presença de informações nutricionais incorretas nos rótulos representa um risco direto à credibilidade do produto e ao direito do consumidor à informação. Estudos apontam elevada frequência de inadequações, como demonstrado na análise de 23 pães de forma, na qual 95% dos rótulos apresentaram algum tipo de inconformidade, especialmente na tabela nutricional e nas informações complementares (MIRANDA et al., 2017).

Outras pesquisas identificaram divergências entre valores declarados e análises laboratoriais, configurando informação enganosa, incluindo erros em nutrientes como valor energético, carboidratos, proteínas e sódio (TAKAHASHI, 2011; GRADI & ROSSI, 2009). Inadequações no cálculo e apresentação do %VD também foram observadas, com subestimações superiores a 20% em alguns produtos (ABRANTES & TABAI, 2010), evidenciando descumprimento dos critérios técnicos de cálculo e arredondamento estabelecidos pela Instrução Normativa nº 75/2020 (BRASIL, 2020b).

3.4.3 Percepção e confiança do consumidor frente à rotulagem

A percepção do consumidor sobre a rotulagem nutricional está diretamente associada à clareza e facilidade de compreensão das informações. Embora muitos reconheçam sua importância como ferramenta de orientação, a interpretação dos dados permanece limitada: 84,28% não compreendem o %VD, e parte significativa tem dificuldade em interpretar itens essenciais da tabela nutricional (GONÇALVES et al., 2015). Essa limitação repercute na confiança, já que 51,43% dos entrevistados afirmam não confiar ou confiar apenas às vezes nos dados dos rótulos (GONÇALVES et al., 2015). Assim, mesmo que o rótulo seja percebido como uma fonte importante de informação, a baixa compreensão afeta sua credibilidade e reduz seu uso efetivo no momento da escolha alimentar.

3.5 IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E PERSPECTIVAS FUTURAS PARA A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

3.5.1 Propostas de padronização e uso de fichas técnicas de preparo

A padronização dos processos de produção alimentícia é fundamental para garantir uniformidade, controle e segurança. O Guia Prático para Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição destaca que o *Receituário Padrão*, composto por fichas técnicas completas, deve reunir todas as preparações utilizadas pela Unidade de Alimentação e Nutrição, permitindo consultas rápidas pelos funcionários e assegurando a execução adequada das etapas de preparo mesmo na ausência do nutricionista (FONSECA & SANTANA, 2012).

Além disso, o guia reforça que fichas técnicas atualizadas e per capitas bem definidos contribuem para manter o padrão de identidade das preparações e reduzir variações entre lotes (FONSECA & SANTANA, 2012).

No âmbito regulatório, a RDC nº 275/2002 estabelece que os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem conter instruções sequenciais das operações, frequência de execução e responsáveis por cada etapa, servindo como base documental para garantir conformidade e rastreabilidade (BRASIL, 2002). A legislação destaca ainda que POPs e o Manual de Boas Práticas devem estar acessíveis à equipe e ser seguidos rigorosamente.

Em conjunto, fichas técnicas, POPs e manuais estruturados funcionam como instrumentos de padronização que reduzem erros operacionais, dão suporte à capacitação da equipe e fortalecem a consistência dos processos produtivos, contribuindo para maior segurança e previsibilidade nas preparações

3.5.2 Estratégias de capacitação técnica para manipuladores e gestores

A capacitação técnica dos manipuladores é uma estratégia essencial para aprimorar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e reduzir não conformidades. O estudo conduzido em uma panificadora de Goiânia demonstrou impacto positivo após a intervenção educativa: a conformidade das BPF aumentou de

70,50% para 88,20%, e o desempenho no teste teórico também apresentou melhora entre o pré e o pós-teste (SANTOS; CARVALHO, 2022). Esses resultados evidenciam que o treinamento contribui para a aquisição de conhecimentos aplicáveis e para o desenvolvimento de habilidades práticas essenciais ao processo produtivo.

Além disso, o estudo destaca que a capacitação favorece mudanças comportamentais, como redução de falhas relacionadas ao uso de uniformes, higiene pessoal e cumprimento de procedimentos (SANTOS; CARVALHO, 2022).

A RDC nº 216/2004 reforça essa necessidade ao determinar que manipuladores participem periodicamente de treinamentos em BPF, considerando que práticas inadequadas podem representar risco direto à segurança dos alimentos (BRASIL, 2004). Assim, a formação contínua, aliada à supervisão técnica diária, configura uma estratégia eficaz para promover melhorias operacionais, favorecer a padronização e fortalecer a cultura de segurança alimentar no ambiente de produção.

3.5.3 Futuro da informação nutricional: avanços tecnológicos, rastreabilidade e novas exigências legais

As tendências futuras da informação nutricional apontam para maior padronização, transparência e integração com tecnologias digitais. O Decreto-Lei nº 986/1969 já estabelece fundamentos para identidade, qualidade e critérios de rotulagem, incluindo requisitos específicos para apresentação das informações no rótulo, que têm sido gradualmente expandidos para garantir maior proteção ao consumidor (BRASIL, 1969). Em paralelo, guias de gerenciamento de unidades de alimentação destacam que documentos técnicos como fichas de preparo e registros de produção fortalecem a rastreabilidade interna e reduzem variações entre lotes, favorecendo controle operacional e consistência dos dados declarados (FONSECA; SANTANA, 2012).

No contexto organizacional, evidências mostram que ferramentas digitais melhoram o fluxo de informações e reduzem ruídos, ampliando a confiabilidade e a precisão dos dados compartilhados, o que também impacta positivamente práticas de comunicação técnico-alimentar (SOARES; MARTINS, 2025). Assim, o avanço tecnológico, aliado ao fortalecimento das práticas de rastreabilidade e ao contínuo

aperfeiçoamento das exigências legais, representa um caminho para consolidar rotulagens mais claras, atualizadas e alinhadas às expectativas do consumidor, reforçando a segurança e a transparência das informações nutricionais.

4 METODOLOGIA

4.1 TIPOS, MÉTODOS E ABORDAGENS DA PESQUISA

A presente pesquisa caracterizou-se como bibliográfica, documental e de campo. A pesquisa bibliográfica foi desenvolvida a partir de livros, artigos científicos e legislações vigentes, com destaque para as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente a RDC nº 429/2020, a Instrução Normativa nº 75/2020, a RDC nº 275/2002 e a RDC nº 216/2004, que fundamentam a elaboração da informação nutricional de alimentos, bem como os procedimentos relacionados às Boas Práticas de Fabricação e à padronização dos processos produtivos. Essa etapa permitiu o embasamento teórico necessário para a compreensão do tema e a construção dos instrumentos de coleta de dados.

A pesquisa documental envolveu a análise de documentos internos do estabelecimento estudado, tais como rótulos, fichas técnicas de preparo, informações nutricionais dos insumos e registros relacionados aos processos produtivos, possibilitando a verificação da existência de padronização e rastreabilidade das informações utilizadas na elaboração da rotulagem nutricional.

Tratou-se também de uma pesquisa de campo, uma vez que os dados foram coletados diretamente em uma padaria e confeitaria artesanal, por meio da aplicação de questionário aos colaboradores e gestores envolvidos no processo produtivo. Essa etapa permitiu identificar o nível de conhecimento dos participantes sobre a legislação vigente e as principais dificuldades enfrentadas na elaboração da informação nutricional.

Quanto ao método, a pesquisa caracterizou-se como um estudo de caso, pois analisou de forma aprofundada uma única unidade produtiva, buscando compreender suas particularidades, limitações e práticas relacionadas à elaboração da informação nutricional.

Em relação à abordagem, o estudo apresentou caráter qualiquantitativo. A abordagem quantitativa foi utilizada para mensurar o nível de conhecimento dos

colaboradores e gestores por meio das respostas obtidas no questionário estruturado, enquanto a abordagem qualitativa permitiu interpretar os resultados, compreender as dificuldades relatadas e analisar o contexto organizacional e operacional do estabelecimento.

Quanto aos objetivos, a pesquisa foi classificada como descritiva, por descrever as características do processo de elaboração da informação nutricional e o conhecimento dos envolvidos, e exploratória, por buscar maior compreensão sobre um tema ainda pouco investigado no contexto de padarias e confeitarias artesanais.

4.2 LOCAL DE PESQUISA

A pesquisa foi realizada em uma padaria e confeitaria artesanal localizada no município de Torres, no estado do Rio Grande do Sul. O estabelecimento caracterizou-se como de médio porte, com produção própria de produtos de panificação e confeitaria, desenvolvida de forma predominantemente artesanal, atendendo ao público local.

A escolha do local justificou-se pela representatividade desse tipo de empreendimento no setor alimentício e pelas dificuldades enfrentadas por micro, pequenas e médias empresas para atender às exigências legais relacionadas à elaboração da informação nutricional, especialmente no que se referiu à padronização das formulações, ao controle de processos e à rastreabilidade dos insumos utilizados.

O estabelecimento foi selecionado por conveniência e acessibilidade, considerando a autorização dos responsáveis para a realização da pesquisa e a disponibilidade dos colaboradores para participação no estudo. Para preservar a confidencialidade, o nome da padaria não foi divulgado, sendo utilizada apenas sua caracterização geral ao longo do trabalho.

4.3 População e amostra

A população do estudo foi composta pelos colaboradores e gestores da padaria e confeitaria artesanal pesquisada, diretamente envolvidos nas etapas de produção, manipulação de alimentos e gestão dos processos relacionados à elaboração da informação nutricional. O perfil sociodemográfico dos participantes é composto por 14

homens e 10 mulheres, maiores de 18 anos, com tempo de atuação na empresa variando de 6 meses a 30 anos, contemplando desde colaboradores recém-admitidos até profissionais com longa experiência no estabelecimento.

Considerando o número de colaboradores do estabelecimento, optou-se por utilizar a população em sua totalidade, não sendo necessária a definição de amostra. Assim, todos os colaboradores e gestores que atuavam no processo produtivo e que aceitaram participar da pesquisa foram incluídos no estudo, totalizando 24 pessoas.

A participação dos indivíduos ocorreu de forma voluntária, mediante esclarecimento prévio sobre os objetivos da pesquisa e garantia de anonimato das respostas. Os critérios de inclusão abrangeram colaboradores e gestores atuantes no período da coleta de dados, enquanto foram excluídos aqueles que se encontravam afastados ou que não desempenhavam funções relacionadas ao processo produtivo.

4.4 Procedimentos metodológicos da coleta de dados

A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário estruturado aos colaboradores e gestores da padaria e confeitaria artesanal estudada. O instrumento foi elaborado com base na legislação vigente sobre rotulagem nutricional, especialmente a RDC nº 429/2020 e a Instrução Normativa nº 75/2020, bem como na literatura científica relacionada à elaboração da informação nutricional e às boas práticas em serviços de alimentação.

O questionário foi composto por 15 questões fechadas e dividido em 7 seções: Seção 1 – Perfil do participante; Seção 2 – Falta de ingredientes e tomada de decisão; Seção 3 – Padronização e autorização das modificações; Seção 4 – Conhecimento, pesagem e controle dos ingredientes; Seção 5 – Alergênicos e responsabilidade individual; Seção 6 – Compra de insumos e critérios de substituição; e Seção 7 – Relação com a informação nutricional. As questões abordaram o nível de conhecimento dos participantes acerca das exigências legais da rotulagem nutricional, da padronização das formulações, da utilização de fichas técnicas de preparo e da rastreabilidade dos insumos utilizados no processo produtivo, sendo organizadas de forma objetiva para permitir a mensuração das respostas e a posterior análise dos dados.

A aplicação do questionário ocorreu de forma presencial, em período previamente acordado com os responsáveis pelo estabelecimento, respeitando a rotina de trabalho dos colaboradores. Antes do preenchimento, os participantes foram orientados pelo pesquisador quanto à finalidade do instrumento e aos objetivos da pesquisa, sendo reforçada a importância de que as respostas fossem fornecidas com sinceridade, de acordo com as práticas efetivamente realizadas no cotidiano profissional, mesmo quando as questões parecessem simples ou evidentes.

O pesquisador explicou previamente a forma correta de preenchimento do questionário, esclarecendo que deveria ser assinalada apenas uma alternativa por questão. Dúvidas relacionadas à interpretação de termos técnicos ou expressões específicas foram esclarecidas de maneira neutra, limitando-se à explicação conceitual das palavras, sem direcionamento ou sugestão de respostas. Para melhor organização das orientações iniciais, os colaboradores foram reunidos por setor antes do preenchimento individual do instrumento.

Os questionários foram respondidos individualmente, sem interferência do pesquisador no momento das respostas, garantindo autonomia dos participantes, confidencialidade das informações e maior fidedignidade aos dados coletados.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

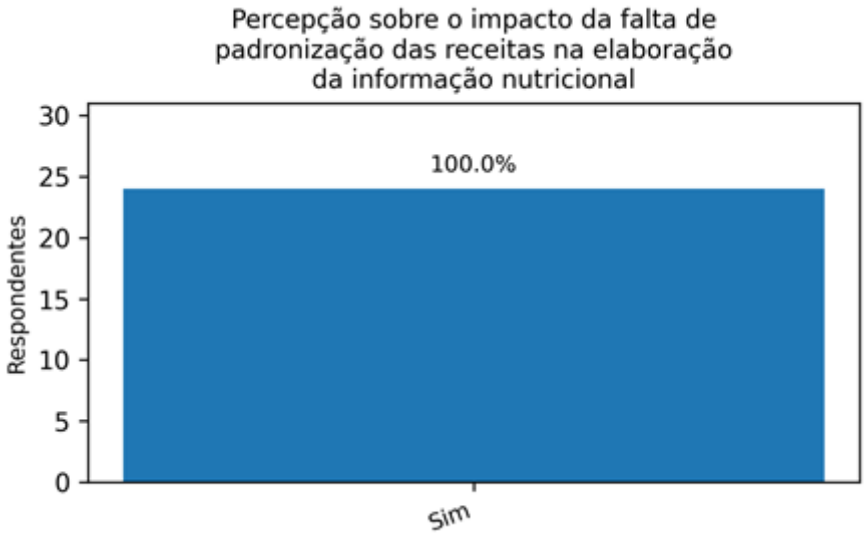
A partir da aplicação do questionário aos colaboradores, gestores da padaria e confeitaria artesanal pesquisada, foram obtidos os resultados apresentados a seguir, que permitem identificar as principais barreiras técnicas relacionadas à elaboração da informação nutricional.

A padronização das receitas mostrou-se um aspecto fundamental para a elaboração da informação nutricional. No presente estudo, todos os participantes afirmaram que a falta de padronização das receitas dificulta a elaboração correta da informação nutricional (Figura 1), evidenciando que os próprios colaboradores reconhecem a importância da padronização das preparações para garantir a precisão dos dados nutricionais. Esses resultados estão de acordo com o que descrevem Hautrive e Piccoli (2013), que destacam que a utilização de fichas técnicas de preparação permite padronizar receitas ao definir ingredientes, quantidades e modo de preparo, contribuindo para maior controle do processo produtivo. Da mesma forma,

Cavalli e Salay (2007) ressaltam que a organização do processo de trabalho e a adoção de procedimentos adequados nas unidades produtoras de refeições são fatores importantes para a garantia da qualidade dos alimentos.

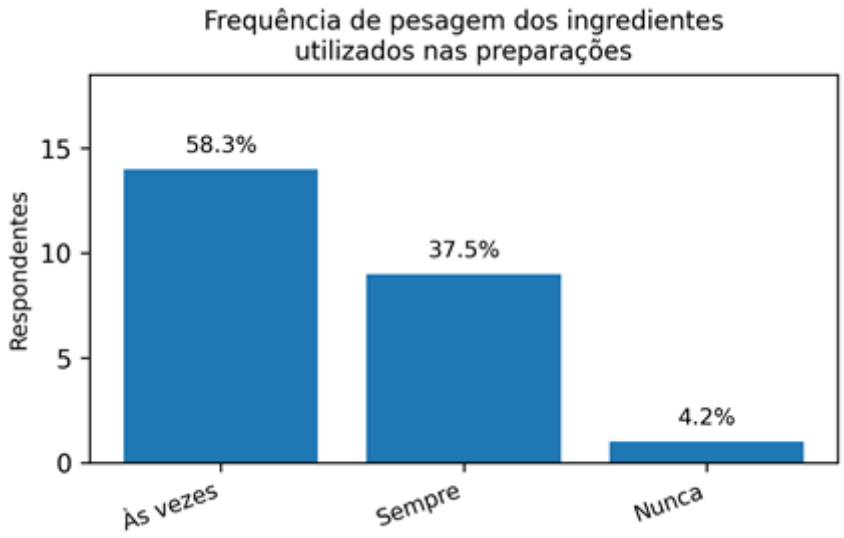
Apesar do reconhecimento da importância da padronização das receitas, foram identificadas fragilidades no controle das formulações. Apenas 37,5% dos entrevistados afirmaram que os ingredientes são sempre pesados ou medidos, enquanto 58,3% indicaram que esse procedimento ocorre apenas ocasionalmente e 4,2% relataram que nunca realizam a pesagem dos insumos (Figura 2). Esses resultados evidenciam inconsistências na padronização das preparações, uma vez que a utilização de medidas imprecisas pode comprometer tanto a uniformidade das receitas quanto a confiabilidade das informações nutricionais. Nesse sentido, Hautrive e Piccoli (2013) destacam que a utilização de fichas técnicas de preparação é fundamental para estabelecer quantidades exatas de ingredientes e padronizar o modo de preparo das receitas. Além disso, Cavalli e Salay (2007) ressaltam que a organização do processo produtivo e a adoção de procedimentos padronizados são fatores importantes para garantir a qualidade das preparações em unidades produtoras de refeições.

Figura 1 – Percepção sobre o impacto da falta de padronização das receitas na elaboração da informação nutricional



Fonte: Dados da pesquisa (2026).

Figura 2 – Frequência de pesagem dos ingredientes utilizados nas preparações

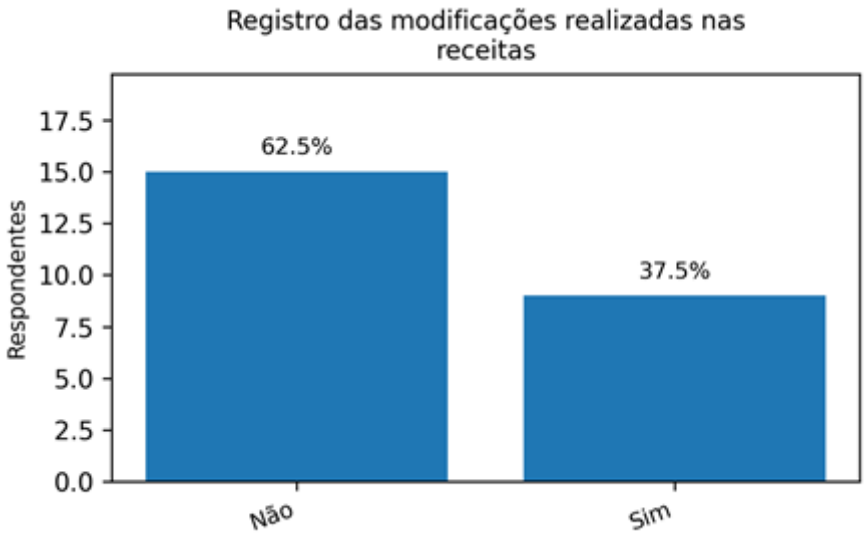


Fonte: Dados da pesquisa (2026).

Outro aspecto relevante identificado foi a ausência de registros formais das modificações realizadas nas receitas. Observou-se que 62,5% dos participantes afirmaram que as alterações nas preparações não são registradas em fichas técnicas, anotações ou controles internos, enquanto apenas 37,5% relataram a existência desse tipo de registro (Figura 3). A ausência desses registros dificulta o acompanhamento das alterações realizadas nas formulações e pode comprometer a rastreabilidade das preparações, o que pode comprometer a confiabilidade das informações nutricionais declaradas nos produtos. Resultados semelhantes são discutidos em estudos sobre rotulagem nutricional de alimentos industrializados. Em pesquisa realizada com pães de forma comercializados no município de Belo Horizonte, verificou-se que 95% dos rótulos analisados apresentaram alguma irregularidade em relação às exigências da legislação, sendo identificadas inadequações na tabela nutricional em 34,8% dos produtos avaliados, além de 82,6% de inadequações relacionadas à informação nutricional complementar (MIRANDA et al., 2017). Esses resultados demonstram que falhas no controle das formulações e na

padronização dos processos produtivos podem refletir diretamente na qualidade das informações nutricionais disponibilizadas ao consumidor.

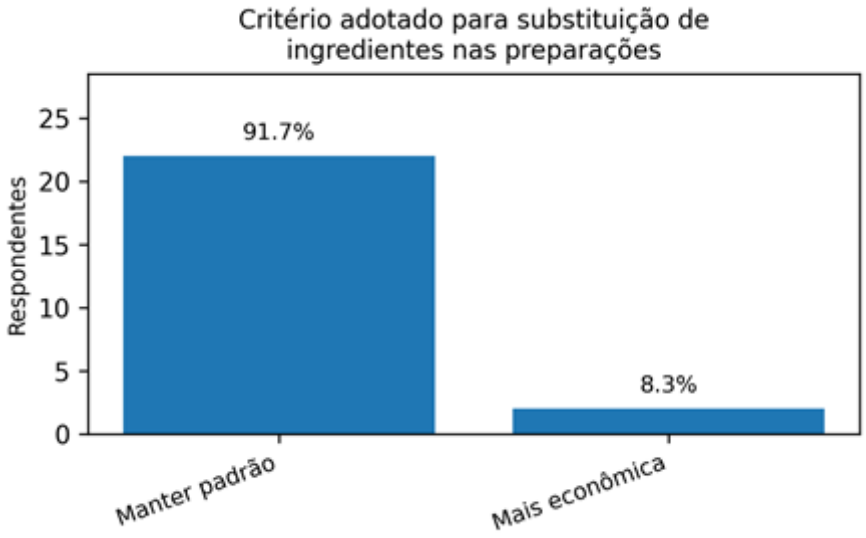
Figura 3 – Registro das modificações realizadas nas receitas



Fonte: Dados da pesquisa (2026).

Além disso, observou-se que, quando ocorre a substituição de algum ingrediente, 91,7% dos participantes afirmaram priorizar a manutenção do padrão da receita, enquanto apenas 8,3% indicaram optar pela alternativa mais econômica (Figura 4). Esse resultado demonstra que a maioria dos colaboradores busca preservar as características originais das preparações, o que contribui para a manutenção da padronização dos produtos. A padronização das formulações é um elemento fundamental para garantir a consistência das preparações e a confiabilidade das informações nutricionais, uma vez que alterações nos ingredientes ou nas quantidades utilizadas podem modificar significativamente a composição nutricional dos alimentos. Nesse contexto, a manutenção do padrão das receitas pode contribuir para reduzir variações na composição dos produtos e auxiliar na elaboração mais precisa das informações nutricionais declaradas.

Figura 4 – Critério adotado para substituição de ingredientes nas preparações

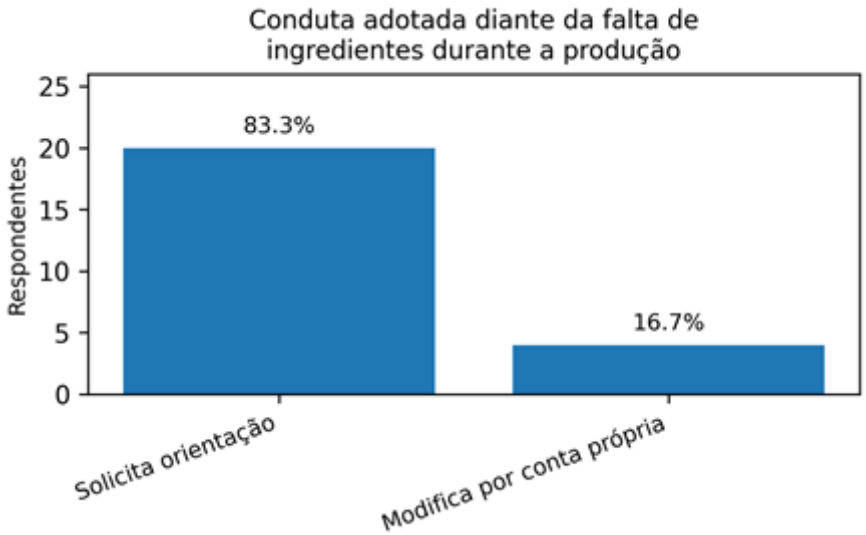


Fonte: Dados da pesquisa (2026).

Também foram observados aspectos relacionados à comunicação interna e à tomada de decisão no processo produtivo. Quando ocorre a falta de algum ingrediente durante a produção, 83,3% dos colaboradores afirmaram solicitar orientação antes de realizar modificações nas receitas, enquanto 16,7% relataram realizar alterações por conta própria (Figura 5). Em relação à autorização para essas modificações, 45,8% indicaram que as alterações são sempre autorizadas por um responsável, enquanto 50% afirmaram que essa autorização ocorre apenas em algumas situações e 4,2% relataram que nunca existe autorização formal (Figura 6). A comunicação dessas alterações também apresentou variações, sendo que 54,2% dos entrevistados afirmaram que as modificações nas receitas são sempre comunicadas a um responsável, enquanto 41,7% relataram que essa comunicação ocorre apenas ocasionalmente (Figura 7). Esses resultados demonstram que, embora exista interação entre colaboradores e gestores, o processo de comunicação ainda ocorre de forma parcialmente estruturada, o que pode comprometer o registro das modificações realizadas nas preparações e, consequentemente, a atualização das informações nutricionais associadas aos produtos. A comunicação interna eficiente é considerada um elemento essencial para o bom funcionamento das organizações,

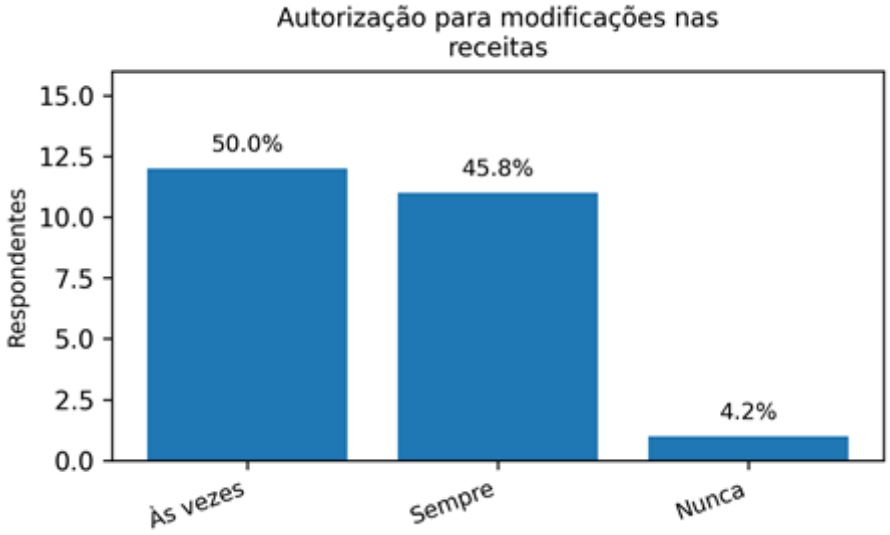
pois contribui para a clareza das decisões e para o alinhamento das atividades realizadas pelos colaboradores (SOARES; MARTINS, 2025).

Figura 5 – Conduta adotada diante da falta de ingredientes durante a produção



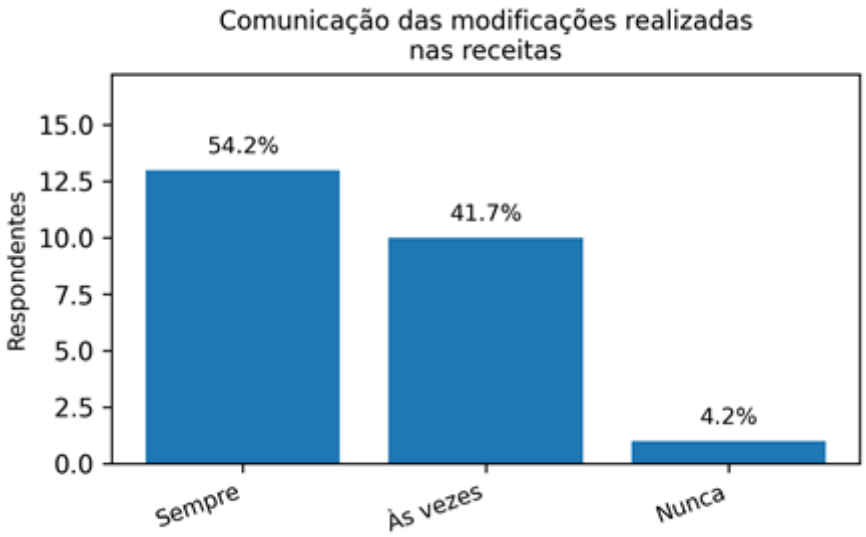
Fonte: Dados da pesquisa (2026).

Figura 6 – Autorização para modificações nas receitas



Fonte: Dados da pesquisa (2026).

Figura 7 – Comunicação das modificações realizadas nas receitas



Fonte: Dados da pesquisa (2026).

De forma geral, os resultados obtidos demonstram que a principal dificuldade para a elaboração adequada da informação nutricional não está apenas relacionada ao conhecimento sobre os ingredientes utilizados nas preparações, mas também à ausência de padronização das receitas, à falta de registro das modificações realizadas e às fragilidades no controle do processo produtivo. A percepção dos próprios colaboradores reforça essa conclusão, uma vez que 100% dos participantes reconheceram que alterações na formulação podem modificar a informação nutricional do produto final. Considerando que a rotulagem nutricional desempenha papel relevante na escolha alimentar dos consumidores, sendo consultada por mais da metade da população no momento da compra, a elaboração correta dessas informações torna-se fundamental para garantir transparência e confiabilidade ao consumidor (GONÇALVES et al., 2015). Dessa forma, os resultados obtidos neste estudo permitem compreender as principais barreiras técnicas relacionadas à elaboração da informação nutricional em estabelecimentos de panificação artesanal, contribuindo para o atendimento dos objetivos propostos pela pesquisa e evidenciando a importância da padronização dos processos produtivos e da

capacitação técnica dos colaboradores para a adequação às exigências da legislação vigente.

Diante dos desafios identificados, observa-se que a adoção de ferramentas tecnológicas pode representar uma importante perspectiva para aprimorar o controle das formulações e a elaboração da informação nutricional em estabelecimentos de panificação artesanal. Softwares e aplicativos voltados ao gerenciamento de receitas e ao cálculo nutricional permitem registrar ingredientes, quantidades e eventuais modificações nas preparações de forma mais organizada e precisa. Essas ferramentas também possibilitam a atualização das informações nutricionais sempre que ocorrem alterações nas receitas, contribuindo para maior confiabilidade dos dados disponibilizados ao consumidor e facilitando o atendimento às exigências da legislação vigente.

5.1 PERSPECTIVAS DE FUTURO

Outro aspecto relevante refere-se à implementação de treinamentos periódicos voltados tanto aos gestores quanto aos manipuladores de alimentos, que podem contribuir significativamente para a melhoria do controle das preparações e da gestão das receitas. A capacitação contínua da equipe favorece a compreensão sobre a importância do registro das modificações realizadas, da correta pesagem dos ingredientes e do cumprimento dos procedimentos estabelecidos. Associada a essas práticas, a utilização de tecnologias digitais e, futuramente, de ferramentas baseadas em inteligência artificial pode auxiliar no gerenciamento das fichas técnicas e no acompanhamento das formulações, contribuindo para maior organização do processo produtivo e para a confiabilidade das informações nutricionais fornecidas aos consumidores. Dessa forma, essas estratégias podem contribuir para reduzir as barreiras identificadas neste estudo e favorecer a melhoria dos processos relacionados à elaboração da informação nutricional em estabelecimentos de panificação artesanal.

Por fim, recomenda-se que estudos futuros investiguem a aplicação de ferramentas digitais e sistemas automatizados de gerenciamento de receitas em estabelecimentos de panificação e confeitaria, avaliando seu impacto na organização

das formulações e na precisão das informações nutricionais disponibilizadas aos consumidores.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo permitiu analisar as principais barreiras técnicas que dificultam a elaboração da informação nutricional em uma padaria e confeitaria artesanal, evidenciando que essas dificuldades estão relacionadas, principalmente, à ausência de padronização das formulações, à inconsistência na pesagem dos ingredientes e à inexistência de registros formais das modificações realizadas nas receitas. Esses fatores demonstram que a elaboração da informação nutricional não depende apenas do conhecimento dos ingredientes utilizados nas preparações, mas também da organização e do controle das etapas do processo produtivo, que podem influenciar na confiabilidade das informações declaradas aos consumidores.

Diante desse cenário, destaca-se a importância da adoção de medidas que contribuam para a padronização das preparações e para o fortalecimento do controle das formulações utilizadas no estabelecimento. A implementação de fichas técnicas de preparo, o registro sistemático das alterações realizadas nas receitas, a utilização regular de pesagem dos ingredientes e a realização de treinamentos periódicos com os colaboradores representam estratégias fundamentais para melhorar a precisão das informações nutricionais. Além disso, o fortalecimento da comunicação interna e da supervisão técnica pode favorecer a organização dos processos produtivos e auxiliar os estabelecimentos de panificação artesanal no cumprimento das exigências da legislação vigente e na oferta de informações mais confiáveis aos consumidores.

7 REFERÊNCIAS

ABRANTES, L. A.; TABAI, K. C. **Avaliação da rotulagem nutricional de alimentos industrializados**. Revista Simbio-Logias, v. 3, n. 5, 2010.

ALMEIDA, M. et al. **A gestão da segurança dos alimentos em estabelecimentos comerciais**. 2012.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 1969.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília: ANVISA, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 26, de 2 de julho de 2015**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Brasília: ANVISA, 2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020b.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2012.

GONÇALVES, N. A. et al. **Rotulagem de alimentos e consumidor**. Nutrição Brasil, v. 14, n. 4, p. 198–205, 2015.

GRADI, P.; ROSSI, E. **Avaliação de rotulagem nutricional: comparação entre valores declarados e análise química**. Journal of Food Quality, 2009.

HU REVISTA. **Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar**. HU Revista, 2017.

IGNÁCIO, A. K. F. et al. **Efeito da substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio em pão francês**. 2013.

MACHADO, J.; COUTINHO, R.; FERRAZ, P. **Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e das boas práticas de fabricação em panificadoras**. 2019.

REVISTA HIGIENE ALIMENTAR. **Avaliação do impacto da capacitação em boas práticas em uma panificadora de Goiânia – GO**. Higiene Alimentar, v. 36, n. 295, 2022.

SANTOS, L. R.; CARVALHO, A. C. M. **Avaliação do impacto da capacitação de boas práticas em uma panificadora de Goiânia – GO**. Revista Higiene Alimentar, 2022.

SEBRAE. **Cartilha de boas práticas para padarias e confeitarias**. Brasília: SEBRAE, 2015.

SOARES, F. K. D. A.; MARTINS, I. O. **O impacto da comunicação interna na tomada de decisão organizacional**. Revista do Centro de Ciências da Economia e Informática, v. 28, n. 46, 2025.

TAKAHASHI, N. S. **Avaliação da rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 70, n. 1, 2011.

8 REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

FERREIRA, B.; ALMEIDA, R. **Desafios da rotulagem nutricional em micro e pequenas empresas alimentícias**. Revista de Nutrição, 2022.

MARTINS, A. et al. **Padronização de processos produtivos em estabelecimentos de panificação artesanal**. 2021.

OLIVEIRA, T.; SANTOS, M. **Desafios técnicos na elaboração da informação nutricional em pequenos estabelecimentos**. 2021.

SILVA, R.; COSTA, M.; LIMA, F. **Rastreabilidade de insumos e segurança alimentar em pequenas empresas**. 2022.

MIRANDA, Lara Lúcia Silva et al. **Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte – MG.** HU Revista, Juiz de Fora, v. 43, n. 3, p. 211-217, jul./set. 2017.

HAUTRIVE, T. P.; PICCOLI, L. **Elaboração de fichas técnicas de preparações de uma unidade de alimentação e nutrição do município de Xaxim – SC.** E-Scientia, Belo Horizonte, v. 6, n. 1, p. 1-7, 2013.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. **Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 6, p. 657-667, 2007.

Este material foi elaborado pelo Aluno Bruno Serafim Raupp com apoio da ferramenta de IA [Chat GPT e Gemini] utilizada para gerar sugestões de (ex.: imagens e textos explicativos). Todo o conteúdo foi revisto, adaptado e validado pelo autor e seu orientador Prof. Me. Edimar Zanoni, em conformidade com as diretrizes pedagógicas e éticas da Unesc.

9 APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DAS BARREIRAS TÉCNICAS NA ELABORAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Instruções:
Marque apenas uma alternativa em cada questão.

Seção 1 – Perfil do participante
1. Função exercida no estabelecimento:
( ) Manipulador de alimentos
( ) Responsável pela compra de insumos

2. Tempo de atuação no estabelecimento:
( ) Menos de 1 ano
( ) 1 a 3 anos
( ) Mais de 3 anos

Seção 2 – Falta de ingredientes e tomada de decisão
3. Quando ocorre a falta de algum ingrediente durante a produção, qual conduta você adota com maior frequência?
( ) Realiza a modificação da receita por conta própria
( ) Solicita orientação ou autorização de um responsável

4. Quando a receita é modificada por falta de ingrediente, a decisão é tomada pensando principalmente em:
( ) Manter apenas a execução do produto
( ) Manter o preparo e tentar não alterar a informação nutricional
( ) Não sei informar

5. Você acha que a substituição ou retirada de um ingrediente pode alterar a informação nutricional do produto final?
( ) Sim
( ) Não

Seção 3 – Padronização e autorização das modificações
6. As modificações de ingredientes são previamente autorizadas por um responsável técnico ou gestor?
( ) Sempre
( ) Às vezes
( ) Nunca

7. Quando uma receita é modificada, essa alteração é comunicada a alguém responsável?
( ) Sempre
( ) Às vezes
( ) Nunca

8. As modificações realizadas nas receitas são registradas de alguma forma (fichas, anotações ou controles)?
( ) Sim
( ) Não

Seção 4 – Conhecimento, pesagem e controle dos ingredientes
9. Todos os ingredientes utilizados nas preparações são pesados ou medidos?
( ) Sempre
( ) Às vezes
( ) Nunca

10. Você conhece todos os insumos utilizados nas preparações que executa?
( ) Sim
( ) Não

Seção 5 – Alergênicos e responsabilidade individual
11. Você se considera capaz de identificar, no dia a dia, quais ingredientes podem causar alergias ou intolerâncias alimentares?
( ) Sim
( ) Não

12. Você acredita que adicionar um ingrediente alergênico sem o devido controle pode trazer riscos ao consumidor?
( ) Sim
( ) Não

13. Caso seja necessário adicionar um novo ingrediente à receita, você avalia se isso pode prejudicar consumidores com alergias ou intolerâncias?
( ) Sempre
( ) Às vezes
( ) Nunca

Seção 6 – Compra de insumos e critérios de substituição
14. Quando ocorre a substituição de um ingrediente, essa decisão é tomada principalmente com base em:
( ) Manter o padrão da receita
( ) Buscar a opção mais econômica

Seção 7 – Relação com a informação nutricional
15. Você acredita que a falta de padronização das receitas dificulta a elaboração correta da informação nutricional?
( ) Sim
( ) Não