

ESTUDO DE CASO DA ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS DE BARES E RESTAURANTES PELA CONALIMENTOS EMPRESA JÚNIOR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL N. 17.899.

XXXI Encontro de Extensão

Ana Beatriz Palmeira Manso, Ana Beatriz Carneiro Pontes, Raynne Amorim Freitas, Rafael Audino Zambelli

Os alimentos alergênicos consistem em produtos ou ingredientes que apresentam uma ou mais substâncias que são capazes de promover reações alérgicas aos consumidores, podendo gerar reações graves em pessoas com sistema imunológico susceptível. Os alimentos alergênicos mais comuns são: leite de vaca, soja, amendoim, ovo, castanhas, trigo, peixe e frutos do mar. Dentro deste cenário, o Governo do Estado do Ceará sancionou a lei n. 17.899 que obriga a identificação de componentes alergênicos em cardápios de estabelecimentos alimentícios do Estado que comercializam produtos para o consumo imediato. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo realizar a adequação de cardápios de bares e restaurantes da cidade de Fortaleza através do novo serviço prestado pela Conalimentos, empresa júnior do curso de Engenharia de Alimentos da UFC. Para garantir da adequação em determinado estabelecimento, a equipe de Projetos analisou todas as fichas técnicas dos pratos presentes em seu cardápio, visando identificar os componentes alergênicos presentes em cada receita. Após a coleta, a equipe de Marketing se responsabilizou pela criação da arte contendo um ícone para cada alergênico específico, com o seu nome ao lado e identificado após o nome de cada prato, fixado em local visível e em tamanho que facilite a identificação. Dessa forma, o estabelecimento está comprovadamente adequado segundo a lei estadual n. 17.899 e garantindo um consumo seguro aos seus clientes.

Palavras-chave: alergênicos. cardápio. alimentos.