

AVALIAÇÃO DA LEGISLAÇÃO APLICADA A ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS NO BRASIL E NA NOVA ZELÂNDIA¹

Fernanda Floriani Peyerl

BrasilFoods SA, e-mail: fernandafpeyerl@gmail.com

Katherine Helena Oliveira de Matos

SENAI/SC, e-mail: katherine@sc.senai.br

RESUMO: O rótulo de um alimento é o veículo de informação existente entre produtor, distribuidor, vendedor e consumidor além de ser uma ferramenta utilizada para oferta do produto. É notável a relevância de recomendações e legislações aplicadas para a rotulagem dos alimentos embalados e o cumprimento destas. O objetivo deste trabalho concentrou-se na avaliação das legislações vigentes aplicadas a rotulagem de alimentos comercializados no Brasil e na Nova Zelândia, realizado através da elaboração de uma tabela comparativa. A complexidade e vasta abrangência do sistema legal aplicado a rotulagem de alimentos é evidente, assim como a proximidade dos critérios legais adotados pelos dois países: Brasil e Nova Zelândia.

Palavras-chave: Rótulo. Segurança de Alimentos. Legislação.

¹ Trabalho de Conclusão de Curso do MBA em Gestão para Segurança de Alimentos, SENAIsc.

1 INTRODUÇÃO

A busca pelo incremento na qualidade de vida do ser humano, a diversidade de alimentos ofertados ao mercado consumidor, interligados as diferentes situações de risco as quais a população mundial foi exposta pela oferta de alimentos inseguros, são situações que contribuem para o aumento da criticidade dos consumidores ao escolher um alimento e também das exigências legais aplicadas a produção e comercialização dos mesmos.

Em um passado não muito distante, os alimentos não eram embalados e, quando eram, os rótulos não traziam informações detalhadas dos mesmos, facilitando ainda mais sua fraude (THOMPSON, 1996).

Mundialmente reconhecido, o *Codex Alimentarius* apresenta importantes recomendações aplicadas a rotulagem de alimentos que, por sua vez, servem como orientação para a elaboração das legislações deste mesmo assunto pelos órgãos competentes em países distintos. Ouvir

O Código de Proteção e Defesa do Consumidor Brasileiro, sancionado através da Lei nº 8.078 em 11 de setembro de 1990, em seu Artigo 6º, prevê que o consumidor tem direito a informação clara e adequada sobre os produtos adquiridos e também, a proteção contra publicidade enganosa e abusiva. Em alimentos, os rótulos são instrumentos para a transmissão de informações aos consumidores e para tal, precisam estar em acordo com as legislações relacionadas vigentes (BRASIL, 1990).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é o órgão nacional responsável pela regulamentação da rotulagem de alimentos e, para tal, aprovou e publicou Resoluções e Portarias relacionadas a rotulagem de alimentos.

Todos os alimentos comercializados na Nova Zelândia, produzidos no próprio país ou importados, devem cumprir o *Australia New Zealand Food Standards Code* para rotulagem de alimentos. Sendo este código de normas administrado pela *New Zealand Food Safety Authority* (2008).

Dada a importância da rotulagem de alimentos na comercialização de alimentos, assim como no âmbito da segurança de alimentos, e seu tratamento recente pelos órgãos competentes, interligados aos constantes avanços tecnológicos e descobertas científicas, as alterações e adequações das normas aplicáveis trata-se de um processo constante.

O rótulo de um alimento corresponde ao primeiro elo de comunicação do produtor e do vendedor com o consumidor e comprador, uma vez que é por meio do rótulo dos alimentos que informações como quantidade, características nutricionais, riscos, modos de preparo e conservação estão disponíveis. (CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION, 2007). Como um veículo de informação, o rótulo é também uma forma de ofertar o alimento ao consumidor, e influenciar na sua escolha.

O não atendimento das exigências legais aplicadas a rotulagem de um alimento pode acarretar em barreiras comerciais para a exportação e comercialização de alimentos e, conseqüente impacto na economia dos países envolvidos, assim como, proporcionar problemas de saúde pública quando, por exemplo, acontecer a declaração inadequada de algum ingrediente com reações alérgicas comprovadas.

1.1 Objetivo geral

Avaliar as exigências legais aplicadas a rotulagem de alimentos embalados, comercializados no Brasil e na Nova Zelândia.

1.2 Objetivos específicos

- a) Comparar as exigências legais aplicadas à rotulagem de alimentos embalados comercializados no Brasil e Nova Zelândia com as exigências estabelecidas pelo *Codex Alimentarius*.
- b) Avaliar os rótulos de alimentos comercializados no Brasil e na Nova Zelândia e o atendimento as exigências legais relacionadas.

2 MATERIAL E MÉTODOS

As informações coletadas foram avaliadas através da elaboração de uma tabela comparativa, composta pelos itens julgados de maior relevância e abrangência no âmbito legal da rotulagem de alimentos dos países Brasil e Nova Zelândia, assim como das Recomendações publicadas pelo *Codex Alimentarius*.

A pesquisa de campo foi realizada através da coleta e avaliação de rótulos de alimentos embalados e comercializados em redes de supermercados tanto no Brasil quanto na Nova Zelândia. Foram avaliados rótulos de alimentos pertencentes aos mais diversos grupos de alimentos totalizando 47 (quarenta e sete) rótulos de alimentos produzidos e comercializados no Brasil e, 37 (trinta e sete) rótulos de alimentos comercializados na Nova Zelândia, sendo destes 32% referentes a produtos importados.

Os rótulos dos produtos comercializados no Brasil foram avaliados quanto ao atendimento dos seguintes critérios: atendimento as declarações obrigatórias (nome do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, lote, prazo de validade, manipulação e modo de preparo), apresentação da tabela nutricional, declaração nutricional complementar, declaração de alergênicos, declaração de organismo geneticamente modificado (OGM) e produtos irradiados. Sendo estes os mesmos critérios para a avaliação dos rótulos dos alimentos comercializados na Nova Zelândia, seguindo porém, as legalidades exigidas neste país.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A rotulagem está relacionada a segurança de alimentos e saúde pública de um modo bastante estreito uma vez que é através do rótulo que o consumidor é informado sobre as características do alimento. Para evitar que as informações sejam transmitidas de modo que possibilite o erro é imprescindível o posicionamento e orientação dos Órgãos Regulamentadores.

A realização da pesquisa relacionada a aspectos legais depende diretamente da forma como estas informações são disponibilizadas pelos órgãos regulamentadores. As exigências legais neozelandesas disponibilizadas em um Código Legal único, mesmo os capítulos deste atualizados em momentos distintos, possibilitam maior facilidade de acesso a informação quando comparada a disponibilidade dos diferentes documentos legais, relacionados a rotulagem de alimentos, no Brasil. Para compreender cronologicamente parte das principais atualizações e criações legais pertinentes, no Brasil, foi elaborada a sequência apresentada na Figura 1.

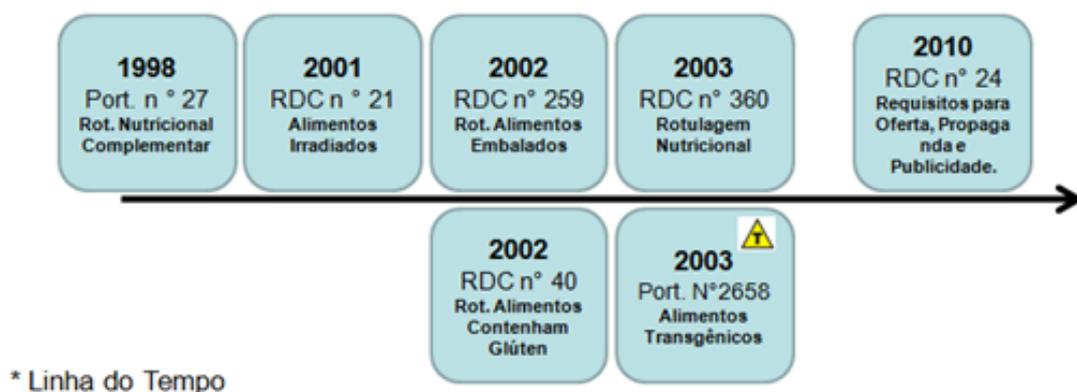


Figura 1 – Evolução cronológica dos documentos legais brasileiros.

Fonte: Dos autores.

O *Codex Alimentarius*, órgão mundialmente reconhecido por sua atuação quanto as recomendações e diretrizes publicadas no âmbito de alimentos, influencia diretamente as ações tomadas pelos órgãos governamentais quanto as exigências legais aplicadas a alimentos desde sua elaboração primária até sua comercialização final. Esta influência é facilmente identificada pela avaliação comparativa das legislações sobre rotulagem de alimentos vigentes no Brasil e na Nova Zelândia quando confrontadas com as Recomendações publicadas pelo *Codex Alimentarius* (Quadro 1).

ITEM	CODEX ALIMENTARIUS	BRASIL	NOVA ZELÂNDIA
Definição	Rotulagem é qualquer informação escrita ou impressa no rótulo de um alimento, ou exibida próxima a este, com o intuito de promover sua oferta ou venda.	Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.	Rotulagem é qualquer marca, símbolo, indicação ou declaração por escrito, ou ainda, qualquer representação ou desenho presente na embalagem do alimento relacionado.
Aplicação	Todos os alimentos embalados oferecidos aos consumidores prontos para o consumo ou passíveis de reconstituição.	Alimentos comercializados e prontos para a oferta ao consumidor, embalados na ausência deste.	Alimentos fabricados, distribuídos, transportados ou armazenados e embalados com uma área de superfície superior a 30 cm ² .
Informações de Caráter Obrigatório	Nome do Alimento	Nome do Alimento	Nome do Alimento
	Lista de Ingredientes	Lista de Ingredientes	Lista de Ingredientes
	Conteúdo Líquido	Conteúdo Líquido	
	Nome e Endereço Fabricante ou Distribuidor	Identificação de Origem	Nome e Endereço Fabricante ou Distribuidor
	País de Origem		
	Lote	Lote	Lote
	Data de Fabricação e Validade	Prazo de Validade	Data de Fabricação e Validade
	Condições de Armazenamento	Manipulação	Condições de Armazenamento
Modo de Preparo	Modo de Preparo	Modo de Preparo	

Quadro 1 – Características gerais das Recomendações e Legislações vigentes.

Fonte: Dos autores.

Quando avaliadas as disposições presentes tanto nas Recomendações Gerais do *Codex Alimentarius* quanto nas Legislações dos países Brasil e Nova Zelândia, percebe-se uma similaridade quanto ao entendimento da definição de rotulagem de alimentos, suas aplicações e informações de caráter obrigatório. Porém, destacam-se particularidades nas legislações vigentes dos dois países em questão e, estas particularidades levam em consideração a realidade e necessidades de cada um dos territórios.

Como exemplos destas particularidades, cita-se para o Brasil a Resolução RDC nº13, de 2 de janeiro de 2001, que exige a declaração de uma informação diretamente relacionada ao modo de conservação e preparo da carne de aves e seus miúdos, em virtude do histórico de problemas relacionados a contaminação destes alimentos por

Salmonela (BRASIL, 2001). Para exemplo da Nova Zelândia, Norma 1.2.6 – Condições de Armazenamento e Preparo, também relacionado a declaração do modo de preparo e, a contaminação e/ou presença de cianureto nestes alimentos, ressalta-se a necessidade de informar ao consumidor através do rótulo que alimentos como a mandioca e o broto de bambu devem ser descascados e completamente cozidos antes do consumo. (BRASIL, 2001; NEW ZEALAND FOOD SAFETY AUTHORITY, 2010)

Outra particularidade da legislação neozelandesa que merece ser destacada é a exigência para a declaração da data de fabricação aplicada a todos os alimentos embalados, onde o fabricante informa e se responsabiliza pela data após a qual o alimento poderá causar danos à saúde do consumidor (*use-by date*) ou data após a qual o alimento poderá sofrer alterações específicas de qualidade (*bestbefore date*). Este nível de exigência deixa implícito o conhecimento profundo do alimento por parte do fabricante. É pertinente ressaltar que a venda de produtos com *use-by date* expirada é proibida, provocando contraste quando comparado ao cenário brasileiro, onde é comum encontrar alimentos com a data de validade ultrapassada ainda disponível para comercialização.

A rotulagem nutricional é o meio de facilitar a compreensão do consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento e, esta consideração levantada pela Resolução Brasileira RDC nº360 de 23 de dezembro de 2003, é influenciada pelas Recomendações do *Codex Alimentarius* sobre o assunto, assim como compartilhada pela Legislação Neozelandesa relacionada, mesmo que estes apresentem singularidades (Quadro 2).

ITEM	CODEX ALIMENTARIUS	BRASIL	NOVA ZELÂNDIA
Informação Nutricional e Declarações Obrigatórias	Rotulagem nutricional são as informações descritas com o intuito de informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.	Rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.	Rotulagem nutricional são as informações descritas com o intuito de informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.
	Declarações obrigatórias:	Declarações obrigatórias:	Declarações obrigatórias:
	Valor Energético	Valor Energético	Valor Energético
	Proteína	Proteína	Proteína
	Carboidrato	Carboidrato	Carboidrato
			Açúcares
	Gordura	Gorduras totais, saturadas e trans	Gorduras totais e saturadas
		Fibras	
	Sódio	Sódio	
Nutriente sobre o qual seja realizado um apelo específico ou considerado necessário pela legislação nacional vigente.	Nutriente sobre o qual seja realizado um apelo específico.	Nutriente sobre o qual seja realizado um apelo específico.	

ITEM	CODEX ALIMENTARIUS	BRASIL	NOVA ZELÂNDIA
Informação Nutricional Complementar e Alegações Específicas ou Condicionais	<p>Alegação é qualquer representação que determina, sugere ou implica que um alimento apresenta qualquer característica particular relacionada a sua origem, propriedade nutricional, produção, processamento, composição ou qualidade. São exemplos de alegações condicionais citadas na Recomendação do <i>Codex Alimentarius</i>: Incremento de valor nutritivo; Qualidade nutricional pela retirada de nutriente; Termos específicos: “caseiro”, “natural”, “fresco”, “orgânico” e “hidropônico”; Em acordo com ritual religioso específico; Situação característica para todos alimentos pertencentes a um grupo; Ausência de um dado insumo permitido.</p>	<p>Informação nutricional complementar é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais. Os alimentos a serem comparados devem apresentar uma diferença relativa mínima de 25%, para mais ou para menos, ou ainda uma diferença absoluta mínima no valor energético ou no conteúdo de nutrientes e ainda, os termos a serem utilizados devem atender o especificado pelas Tabelas de Termos da Portaria relacionada.</p>	<p>Alegação nutricional refere-se a uma representação que enuncie, sugira ou implique que um alimento apresenta uma propriedade nutricional de carácter geral ou específico, expressado positivamente ou negativamente, relacionado a: energia, sal, sódio, potássio, carboidratos, colesterol, gordura, fibra, proteína, amidos, açúcares, vitaminas, minerais, substâncias bioativas ou qualquer outro nutriente.</p>

Quadro 2 – Informação nutricional e alegações.

Fonte: Dos autores.

É através do intuito comum de evitar a interpretação errônea ou engano do consumidor, (Quadro 2), que os Órgãos competentes citados nesta avaliação comparativa, estabelecem os requisitos específicos para as diversas alegações permitidas para declaração em rótulo de um alimento. É possível evidenciar similaridade nos níveis de criticidade para a permissão de tais alegações no Brasil e na Nova Zelândia, como por exemplo: “baixo teor”.

Mesmo que as legislações de países distintos, como é o caso do Brasil e da Nova Zelândia, apresentem grande influência das recomendações publicadas pelo *Codex Alimentarius*, quando assuntos como alergênicos, OGM e irradiação são avaliados, evidencia-se consideráveis diferenças nas especificações e permissões adotadas por cada um deles (Quadro 3).

ITEM	CODEX ALIMENTARIUS	BRASIL	NOVA ZELÂNDIA
Alergênicos	Cereais que contenham glúten	Glúten	Cereais que contenham glúten
	Crustáceos e derivados	Fenilalanina	Crustáceos e derivados
	Ovos e derivados	Corante amarelo tartrazina	Ovos e derivados
	Peixes e derivados		Peixes e derivados
	Amendoim, soja e derivados		Amendoim, soja e derivados
	Leite e derivados		Leite e derivados
	Castanhas e nozes		Castanhas e nozes
	Sulfito em concentrações superiores a 10mg/kg		Sulfito em concentrações superiores a 10mg/kg São ingredientes que também devem ter a presença informada: pólen de abelha, aspartame, quinina, guaraná, fitosteróis, ésteres, própolis, cafeína e leite com baixo teor de gordura.
Irradiação	O rótulo do alimento irradiado deve indicar que o alimento foi submetido a este tipo de tratamento. Quando se tratar de um ingrediente utilizado, esta indicação deve constar após o nome do mesmo na lista de ingredientes.	Alimentos em sua totalidade ou que contenham algum ingrediente tratado por irradiação, deve apresentar um alerta referente a este processo impresso no rótulo.	É proibida a irradiação de alimentos ou ingredientes a menos que o produtor receba autorização para tal.
OGM		Todo alimento que seja produzido a partir de OGM, ou que o contenha em sua formulação, com presença superior a 1% do produto, deve apresentar em rótulo um alerta relacionado assim como, o símbolo específico para identificação de transgênico.	Todo alimento que contiver ingredientes ou for produzido a partir de um OGM, deve indicar esta condição juntamente com o nome do produto ou ingrediente submetido a este processo, desde que alimentos passíveis de serem submetidos a este processo: canola, milho, algodão, batata, arroz, soja, beterraba e sacarina.

Quadro 3 – Rotulagem de Alimentos Alergênicos, Irradiação e OGM.

Fonte: Dos autores

É clara a forma de controle rígido que o governo Neozelandês impõe a utilização de tecnologias ainda polêmicas e como este modo de controle contrasta com a liberdade permitida pela legislação Brasileira.

Como forma para avaliação da prática adotada pelas indústrias produtoras de alimentos no Brasil e na Nova Zelândia quanto ao atendimento das legislações aplicadas a rotulagem de alimentos foram avaliados rótulos de alimentos disponibilizados a venda ao consumidor em grandes redes de supermercados dos dois países.

Todos os rótulos de alimentos, comercializados no Brasil, avaliados neste trabalho atenderam as exigências estabelecidas pela Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002), assim como a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 indicando a presença ou ausência de glúten sempre que aplicável. É importante ressaltar que, 64% dos rótulos avaliados apresentaram ainda informações complementares quanto a possível contaminação com demais alergênicos como: amendoim, castanha de caju e avelã.

Quanto às exigências estabelecidas para a composição das Tabelas de Informação Nutricional, conforme Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 360 da mesma data, um rótulo apresentou não conformidade quanto a porção estabelecida uma vez que o produto empanado de frango indicava a porção de 80g quando o exigido pela Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, Tabela V, é de 130g. (BRASIL, 2003a.; BRASIL, 2003b).

Totalizando 27% dos rótulos avaliados foram os itens que apresentaram informação nutricional complementar, sendo que o rótulo do atum enlatado indicava a presença natural de ômega 3 no produto, estando de acordo com o estabelecido pela Portaria nº27, de 13 de janeiro de 1998. (BRASIL, 1998).

Todos os rótulos referentes aos alimentos comercializados na Nova Zelândia atenderam aos requisitos legais estabelecidos e avaliados.

Ressalta-se a importância dada a declaração de alergênicos nestes rótulos de alimentos, estando estes sempre em destaque. É importante ressaltar que todo o alimento produzido na Nova Zelândia apresenta uma alegação (Figura 2) ressaltando que a produção deste no próprio país através de ingredientes da região ou importados.



Figura 2 – Indicação de alimento produzido na Nova Zelândia.

Fonte: (NEW ZEALAND FOOD SAFETY AUTHORITY, 2010).

4 CONCLUSÃO

O estudo das recomendações e legislações abordadas neste trabalho permitiu a melhor compreensão do complexo sistema legal envolvido no processo de rotulagem de alimentos e sua importância para o atendimento do direito do consumidor à informação, assim como do compromisso com a verdade.

Registra-se de modo explícito a importância do rótulo como veículo comunicador na cadeia de produtores, distribuidores, vendedores e consumidores e a responsabilidade pelas informações veiculadas.

Quando se considera as legislações relacionadas a rotulagem de alimentos nos países Brasil e Nova Zelândia, depara-se com legislações bastante próximas quanto as exigências globais e, coerentes com as recomendações estabelecidas pelo *Codex Alimentarius*. Porém, quando se avalia situações específicas fica claro que, de acordo com o histórico e realidade vivenciados por cada território, pontos específicos são abordados com distintos níveis de criticidade e, através desta avaliação detalhada que se podem apontar lacunas existentes nas legislações vigentes.

STUDY CASE: EVALUATION OF THE FOOD LABELLING LEGISLATION IN BRAZIL AND NEW ZEALAND

ABSTRACT: The label of a food is the information channel between manufacturer, distributor, seller and consumer as well as being a tool used to supply the product. The relevance of recommendations and legislation applicable to the labeling of packaged foods and fulfillment is remarkable. This study focused on evaluation of existing laws apply to the labeling of foods sold in Brazil and New Zealand, carried out by drawing up a comparative table. The complexity and broad scope of the legal system applied to food labeling is evident, as well the proximity of the legal criteria adopted by two countries: Brazil and New Zealand.

Keywords: *Label. Foodsafety. Legislation.*

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Justiça. **Código de Defesa do Consumidor**. Lei nº 8078/90 de 11 de setembro de 1990. Brasília: Ministério da Justiça, 1990.

Portaria nº27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente a Informação Nutricional Complementar. Brasília, DF: ANVISA, 1998. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº13**, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carnes de Aves e seus Miúdos. Brasília, DF: ANVISA, 2001. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm/>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, DF: ANVISA, 2002. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

Resolução RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Brasília, DF: ANVISA, 2003a. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Brasília, DF: ANVISA, 2003b. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION.FAOWHO Food Standards Programme. **Food Labelling**.5th ed. Rome, 2007.41p. Disponível em:<<http://www.fao.org/docrep/010/a1390e/a1390e00.HTM>>. Acesso em: 07 ago.2010.

NEW ZEALAND FOOD SAFETY AUTHORITY.**Understanding food labels**. Wellington, NZ: New Zealand Government, 2008. 11p.

THOMPSON, K. **The law of food and drink**.Crayford, UK: Shaw & Sons, 1996. 328p.

SOBRE OS AUTORES



**Fernanda
FlorianiPeyerl**

Engenheira de Alimentos graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), especialista em Engenharia de Produção pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC Pr) e especialista em Gestão para Segurança de Alimentos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI SC). Atuou como Engenheira de Alimentos na BrasilFoods SA (BRF) direcionada ao controle de qualidade de produtos cárneos industrializados e implantação do Controle Estatístico de Processos. Atualmente é Engenheira de Alimentos na BRF e atua na Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos Cozidos, Assados e Epanados.



**Katherine
Helena Oliveira
de Matos**

Engenheira de Alimentos graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e mestra em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutoranda em Engenharia de Alimentos pela mesma universidade.

É *Lead Assessor* na ISO 22000:2005, consultora, auditora e multiplicadora do Programa Alimentos Seguros (PAS) – Setor Indústria.

Atuou como instrutora e consultora do SENAI SC em Florianópolis para implantação de Sistemas de Gestão para a Segurança de Alimentos. Foi docente do curso de Pós-Graduação MBA em Gestão para Segurança de Alimentos a distância e trabalhou na implementação e em auditorias internas de Sistemas de Gestão de Qualidade e de Segurança de Alimentos em diversas indústrias da área. Autora do livro *Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos*, em 2008, publicado pelo SENAI e do livro *Sistema de Qualidade em Segurança de Alimentos: ABNT NBR ISO 22000:2006, Eurepgap e BRC*, publicado em 2007, pelo SENAI.

Atualmente é Coordenadora de Consultoria em Gestão do SENAI SC.