

PERFIL TECNOLÓGICO DE IOGURTES “TIPO GREGO”: ROTULAGEM E MARKETING.

Alexia Grave de Andrade Valente

Gabrielle da Silva Vargas Silva

Lourran Araujo de Souza

Tamara Sarmento

Rinaldini Coralini Filippo ✉

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Departamento de Ciência dos Alimentos, Rio de Janeiro – RJ

✉ rinaldini@unirio.br

RESUMO

Após o processo de dessoragem, o iogurte tipo Grego, torna-se mais espesso e cremoso. As informações impressas nos rótulos de alimentos destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública. O objetivo deste trabalho foi verificar a procedência, composição, formas de conservação e validade dos iogurtes gregos, bem como o *marketing* e o nível de conformidade das informações obrigatórias de rotulagem. Foram coletados 25 rótulos de diferentes marcas expostas à venda em supermercados na cidade do Rio de Janeiro, no período de julho a dezembro de 2015. Quanto à origem, 56% das amostras tinham sua origem em indústrias produtoras localizadas em São Paulo, 24% em Minas Gerais,

12% no Paraná. Dessas amostras, 48% informavam a temperatura de conservação entre 1°C e 10°C e instruíam o consumidor a consumir o produto imediatamente após aberto. O prazo de validade calculado variou entre 40 e 51 dias. Percebe-se, na observação dos rótulos, o *marketing* relacionado ao termo *grego*, que parece exercer grande influência na escolha destes tipos de iogurtes, uma vez que este termo sempre destaca-se nos rótulos por cores contrastantes ou pelo tamanho das letras que superaram em alguns rótulos o nome de venda e marca dos produtos.

Palavras-chave: *Produto lácteo. Leite fermentado. Conservação. Propaganda.*

ABSTRACT

After the process of syneresis, yogurt type Greek becomes thicker

and creamy. The information printed on food labels are intended to identify the origin, composition and nutritional characteristics constituting therefore a fundamental element for public health. The aim of this study was to verify the origin, composition, forms of conservation and validity of Greek yogurt, as well as the marketing and the level of compliance with these mandatory labeling information. They collected 25 labels of different brands exposed to sale in supermarkets in the city of Rio de Janeiro, from July to December 2015. As the source, 56% of the samples had its origin in producing industries located in São Paulo, 24% Minas Gerais, 12% in United States. And 48% of the samples informed the storage temperature between 1° C and 10° C and instructing the consumer to consume the product immediately after it opened. The

LEGISLAÇÃO

expiry date calculated ranged from 40 to 51 days. It can be seen in the observation of labels related marketing the Greek term, which seems to have great influence on the choice of these types of yogurts, since this term always descata to the labels by contrasting colors or the size of letters that exceeded in some brands the name of sales and marking of products.

Keywords: Dairy product. Fermented milk. Conservation. Advertising.

INTRODUÇÃO

Entende-se por iogurte o produto cuja fermentação se realiza com cultivos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, os quais podem ser acompanhados, de forma complementar, por outras bactérias acidolácticas, que, por sua atividade, contribuam para a determinação das características do produto final. Estes micro-organismos devem ser viáveis, ativos e undantes no produto final durante seu prazo de validade (BRASIL, 2000). O iogurte grego é obtido a partir do iogurte tradicional, contudo diferenciado pelo processo de dessoragem. Após este processo de dessoragem, o iogurte torna-se mais espesso e cremoso, com uma concentração de sólidos totais de aproximadamente 24% e gorduras de 10% (VARNAM et al., 1994).

De acordo com regulamentos vigentes, a rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

A função principal da rotulagem de alimentos embalados é fornecer os dados necessários para que o consumidor consiga escolher, consumir ou não o produto e fornecer esclarecimentos que auxiliem essa escolha. Para isso, as informações constantes no rótulo devem ser facilmente entendidas pelo consumidor.

O objetivo deste trabalho foi verificar a procedência, composição, formas de conservação e validade dos iogurtes gregos, bem como o *marketing* e o nível de conformidade destas informações obrigatórias de rotulagem e sua consonância com os regulamentos sanitárias vigentes.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, com pesquisa de campo, com coleta das informações obrigatórias de rotulagem, obtidas em 25 rótulos de diferentes marcas expostas à venda em supermercados na cidade do Rio de Janeiro, no período de julho a dezembro de 2015.

Para facilitar a análise dos rótulos, foram elaboradas fichas de avaliação cujas informações foram organizadas em uma planilha com base nas informações obrigatórias dispostas nas RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; na RDC Nº 360 de 23 de dezembro de 2003; e na Instrução Normativa nº 22/2005 do Ministério da Agricultura, como observado no modelo de planilha utilizada para avaliar as informações de rotulagem (Quadro 1).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Origem, procedência e denominação dos Iogurtes tipo Grego

Com relação à origem e procedência dos Iogurtes tipo grego, do

total de 25 rótulos analisados, todos apresentavam o nome, o endereço e o CNPJ da indústria produtora. A partir daí, foi visto que 56% das amostras tinham sua origem em indústrias produtoras localizadas em São Paulo, 24% em Minas Gerais, 12% no Paraná e 8% tiveram duas indústrias produtoras descritas no mesmo rótulo e seus respectivos nomes, endereços e CNPJ (Tabela 1). Neste aspecto, São Paulo é reconhecido como um estado extremamente desenvolvido na área industrial, apresentando grande participação na produção de derivados lácteos.

Registro, lote, prazo de validade

Todos os rótulos analisados apresentavam o Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Todos os estabelecimentos que possuem Registro ou Relacionamento no Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, são supervisionados periodicamente de acordo com sua classificação e necessidade determinadas pelo SIPA (Secretaria de Inspeção de Produtos de Origem Animal, atual DIPOA) do estado (BRASIL, 2003).

Do total de amostras, 52% apresentavam o lote na embalagem. Segundo Instrução Normativa nº 22/2005 do Ministério da Agricultura, o “lote” é um número que faz parte do controle na produção e, caso haja algum problema, o produto pode ser recolhido ou analisado pelo lote ao qual pertence. Todos os itens analisados são importantes porque permitem ao consumidor conhecer as informações do produto que está adquirindo, assim como sua procedência (BRASIL, 2005).

Quanto ao Prazo de Validade,

Quadro 1 - Modelo da planilha utilizada na avaliação das informações de rotulagens de iogurtes Gregos.

INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM	
Marca e tipo	
Denominação de venda	
Outra especificação	
Prazo de validade (à temperatura conforme legislação de 1°C a 10°C)	
Identificação da origem	
Registro MS ou MA	
Informação nutricional	() Sim () Não Se sim, descrever:
Informação nutricional complementar	
Declaração dos Ingredientes	() Sim () Não
Conteúdo líquido	_____g ou ml
Porção e medida caseira	
Informação sobre Aditivos	() Sim () Não Caso sim, citar quais:
Informação sobre Glúten	() contém () Não contém () Não Informa
Informações sobre Probióticos	() Sim () Não Descrever conforme o rótulo
Apresentação de Imagem Ilustrativa	() Sim () Não
Informação sobre Armazenamento e/ou Consumo	
Informação por Embalagem Individual	() Sim () Não
Informação legível	() Sim () Não
Observações	

Tabela 1 - Origem informada nos rótulos de iogurtes tipo grego, consumidos na cidade do Rio de Janeiro, 2015.

Origem	n	%
São Paulo	14	56
Minas Gerais	6	24
Paraná	3	12
Minas Gerais e Ceará	2	8
Total	25	100

nenhuma das amostras apresentou tal informação descrita diretamente no rótulo, tendo sido necessário calcular a diferença entre a data de fabricação e de vencimento apresentadas nos rótulos. Do total das amostras, o prazo de validade variou entre 40 e 51 dias (Tabela 2).

Informações sobre glúten, armazenamento/conservação e probióticos

Com relação às instruções de armazenamento dos produtos, 28% dos rótulos não informavam a temperatura de conservação; 48% das amostras informavam a temperatura de conservação entre 1°C e 10°C e instruíam o consumidor a consumir o produto imediatamente após aberto e, por último, 24% também informavam a temperatura de armazenamento entre 1°C e 10°C, mas não instruíam o consumidor a consumir o produto em

um dia após aberto (Tabela 3).

Em estudos realizados por Martin (2002), iogurtes naturais foram armazenados em temperatura de refrigeração e analisados por 30 dias e, a partir dos resultados, foi observada uma diminuição do pH de 4,36 para 4,18 e a acidez titulável variou de 0,73% (em ácido láctico) para 1,17%. O mesmo autor, concluiu que as variações de pH e acidez titulável, durante o armazenamento por 30 dias, correspondem ao prazo de validade.

Lyrio (2008) analisou amostras de iogurte em bandeja e registrou, em três etapas no decorrer do seu período de validade: 1º, 25º e 45º dia após a sua fabricação, o aumento na acidez e redução do pH em todos os meses avaliados. A média de pH variou de 4,1 a 3,88 e a acidez titulável de 0,74 a 0,84.

LEGISLAÇÃO

Tabela 2 - Prazos de validade das amostras de iogurte Grego comercializados na cidade do Rio de Janeiro, no período de julho a dezembro de 2015.

Prazo de validade (dias)	Citações nos produtos (n)	Percentual (%)
40	2	8%
45	21	84%
51	2	8%
Total	25	100%

Tabela 3 - Validade após aberto das amostras de iogurte Grego, comercializados na cidade do Rio de Janeiro, no período de julho a dezembro de 2015.

Validade após aberto	n	%
Consumir em um dia	7	28
Consumo imediato	12	48
Não informa	6	24
Total	25	100

Sá et al. (2007) concluem que, em decorrência da atividade residual das bactérias lácticas a 6°C, a acidez do iogurte tende a aumentar lentamente, reduzindo a viabilidade das bactérias. Esta atividade se intensifica quando a temperatura se encontra acima de 6° C. Assim, para manter as bactérias viáveis e as propriedades organolépticas (sabor, textura, consistência) em condições favoráveis, é necessário manter o iogurte em temperatura adequada.

Em relação às informações sobre a presença ou ausência de glúten, todas as amostras apresentavam tal informação no rótulo, apresentando assim conformidade com as normas vigentes (BRASIL, 2003). Tal informação é fundamental uma vez que o consumidor pode ser portador de doença celíaca, que consiste em uma intolerância permanente, sendo a presença do glúten prejudicial a estes. Do total de amostras, 24% (n=6) continham glúten e 76% (n=19) não

continham glúten, cumprindo a determinação legal sobre a obrigatoriedade da informação sobre a presença ou não de glúten.

Em relação às informações quanto ao iogurte ser um alimento probiótico, ou sobre os tipos de bactérias presentes, apenas 4% das amostras informavam sobre o tipo de bactéria presente no produto, essa descrita no rótulo como “*Bifidobacterium animalis*” DN 173010. Essa mesma amostra não tinha como descrição no rótulo o termo “iogurte” e sim “leite fermentado”. Na lista de ingredientes de todas as amostras estava descrita a presença do fermento lácteo. Tal informação deveria receber destaque nos rótulos dos iogurtes do tipo grego ou não, uma vez que as bactérias utilizadas são fundamentais na produção dos iogurtes e muito importantes e benéficas também para a saúde humana.

Os Probióticos podem ser definidos como suplementos alimentares

que contêm micro-organismos vivos, ou componentes microbianos que, quando ingeridos em determinado número, apresentam efeito benéfico sobre a saúde e bem-estar do hospedeiro. São capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal produzindo efeitos positivos à saúde do indivíduo (BRASIL, 2002). Da mesma forma, alimentos probióticos são definidos como alimentos contendo micro-organismos que possuem efeito favorável sobre a microflora intestinal e as funções fisiológicas do trato intestinal humano. Dentre os diversos gêneros que integram este grupo, destacam-se o *Bifidobacterium* e o *Lactobacillus* e, em particular, a espécie *Lactobacillus acidophilus*. Além dos benefícios em termos de nutrição e de saúde que proporcionam, as culturas probióticas podem também contribuir para melhorar o sabor do produto final, possuindo a vantagem de promover a redução da acidificação durante a armazenagem

Tabela 4 - Informações sobre a presença de aditivos na rotulagem de iogurtes tipo grego, comercializados na cidade do Rio de Janeiro.

ADITIVOS	n	%
Estabilizantes	18	28
Espessantes	16	25
Aromatizantes	14	22
Corantes	9	14
Edulcorantes	7	11
Total	64	100

pós-processamento (GOMES, MALCATA, 1999).

O consumo de produtos contendo *L. acidophilus* e *B. bifidum* têm a potencialidade de melhorar os movimentos peristálticos do intestino, aumentando a absorção de nutrientes, prevenindo ou controlando infecções intestinais, bloqueando os receptores dos patógenos, inativando os efeitos das enterotoxinas e favorecendo o desenvolvimento de micro-organismos resistentes a patógenos, especialmente contra *Escherichia coli* (Lee et al., 1999).

Porcionamento ou medida caseira para cálculo nutricional

A porção é definida na Resolução RDC N°359/2003 da Anvisa/MS, como a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis e, no caso de iogurtes e bebidas lácteas, esta deve ser de 200g. Dentre os rótulos de iogurte analisados, houve variação nas porções apresentadas de 45g até 180g. A tabela nutricional baseou-se nas porções individuais (45g, 90g, 100g, 120g, 180g), porém tal variação nas porções, muitas vezes, dificulta ao consumidor a análise e comparação entre produtos.

A medida caseira foi apresentada em todos os rótulos de iogurtes

analisados estando em conformidade com a legislação. Esta medida serve para orientar o consumidor sobre a porção normalmente consumida, como fatias, unidades, potes, xícaras, copos e colheres de sopa, facilitando assim, seu entendimento.

Ingredientes, aditivos, tabela nutricional e marketing

Todos os rótulos avaliados apresentaram informações nutricionais agrupadas em um mesmo local em forma de tabela, ou linear, ambos aprovados pela Resolução RDC n°360/039. No estudo de Matta et al. (2006), foi observada a adequação de rótulos de iogurtes (iogurtes *light* ou desnatados) e barras de cereais quanto à forma de expressão da informação nutricional, agrupada em um mesmo local em forma de tabela ou linear, em idioma legível e visível, aos quais corroboram os resultados obtidos no presente estudo.

A lista de ingredientes também estava presente em todos os rótulos analisados, descrevendo os ingredientes presentes, bem como seus aditivos, conforme estabelecem as regulamentações vigentes sobre rotulagem de alimentos. Embora o total de amostras coletadas tenham sido 25, todas citaram a presença de mais de um aditivo, totalizando 64

informações, conforme tabela 4.

Do total de amostras, 22% informavam a presença de aromatizantes nos ingredientes. E com relação aos corantes, 14% das amostras informavam a presença destes entre os ingredientes. Sabe-se que o objetivo da adição de corantes aos iogurtes de frutas é de aumentar a atração do produto, podendo os aditivos, classificados como corantes, serem naturais ou sintéticos. Em 28% das amostras estava descrito nos rótulos a presença de estabilizantes na lista de ingredientes, que têm a finalidade de melhorar e manter as características desejáveis do iogurte, como textura, viscosidade e consistência. Do total de amostras, 11% declaravam a presença de edulcorantes em seus ingredientes e 25% declaravam a presença de espessantes, como por exemplo, Goma Guar, Goma Xantana, entre outros.

De acordo com a definição da Portaria 540/97 da Secretária da Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde, que regulamentou o uso de aditivos em alimentos, edulcorantes são substâncias diferentes dos açúcares que conferem sabor doce ao alimento (BRASIL, 1997). Quando o açúcar é retirado de um alimento, novas substâncias devem ser colocadas em seu lugar para devolver o

LEGISLAÇÃO

sabor doce ao produto e, entre outras funções, servir de agente de volume. Para conferir o sabor doce são usados os edulcorantes (FIGUEIREDO JR., 1997) e para servir como agentes de volume são usados os polióis e as gomas (ANDERSON, 1998).

Edulcorantes e espessantes são importantes na produção dos iogurtes do tipo grego, uma vez que estes iogurtes possuem sabor mais doce e textura mais firme, se comparados aos iogurtes que não são do tipo grego, o que atrai o consumidor. No entanto, percebe-se na observação dos rótulos, o *marketing* relacionado ao termo *grego*, que parece exercer influência na escolha destes tipos de iogurtes, uma vez que este termo sempre destaca-se nos rótulos por cores contrastantes ou pelo tamanho das letras que superaram em algumas marcas o nome de venda dos produtos. Face ao exposto, a regulação da rotulagem e do *marketing* de alimentos é uma tarefa de grande relevância e deve ser encarada com divisão de responsabilidades entre setor público, privado e sociedade, visto que impacta diretamente nas opções de consumo dos indivíduos e, conseqüentemente, na saúde dos mesmos (FERREIRA et al., 2015).

Segundo a Resolução RDC nº360/03 da Anvisa/MS, a quantidade de qualquer nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exigam os regulamentos técnicos específicos, pode ser declarada na tabela nutricional do produto. O cálcio não é exigido na legislação, mas trata-se de um dos minerais constituintes do leite e apresenta um papel importante para a saúde humana. O mesmo auxilia na termoestabilidade do leite e

também nos processos de coagulação. O cálcio foi declarado em 100% dos rótulos de iogurte analisados. Este se encontrava na informação nutricional. Outros nutrientes de declaração obrigatória, segundo a mesma Resolução, são gorduras trans e fibra alimentar. Esses foram declarados em todos os rótulos avaliados, sendo utilizadas para gorduras trans as expressões “Não contém quantidades significativas”, “não contém” e “0g”, ambas acompanhadas da indicação de não haver %VD estabelecido. Na ausência de fibra alimentar utilizou-se também a expressão “Não contém quantidades significativas” e “0g”.

CONCLUSÃO

Com base nos dados encontrados e nas análises realizadas, a respeito da rotulagem de Iogurtes do tipo Grego na cidade do Rio de Janeiro, foi constatado que grande parte das marcas pesquisadas estava em conformidade com as legislações vigentes.

Todos os rótulos informavam o nome, o endereço e o CNPJ da indústria produtora, o Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, o nome ou denominação de venda, as informações nutricionais, a lista de ingredientes e aditivos, a presença de Fermento Lácteo e a medida caseira. Ocorreu, porém, uma grande variação nas porções individuais (45g, 90g, 100g, 120g, 180g), o que dificulta o consumidor, na comparação dos produtos e na avaliação dos nutrientes e preço. O estudo constatou ainda o forte *marketing* da palavra grego estampada na rotulagem destes iogurtes.

REFERÊNCIAS

- ANDERSON, GH. Macronutrient substitutes: definition and rationale. Nutritional implications of macronutrient substitutes. **Food and Chemical Toxicology**, v.36, p.145-148, 1998.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n. 02, de 07 de janeiro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. **DOU**, Brasília, DF, 9 jan. 2002.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Resolução Nº 5 de 13 de novembro de 2000. Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados, **DOU**, 15 de nov. de 2000.
- BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22/2005. **DOU**, de 25 nov 2005.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Instruções para procedimentos operacionais do serviço de inspeção federal. **DOU**, Brasília, 18 dez 2003.
- BRASIL. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificações e emprego. **DOU**, Brasília, 28 out 1997.
- BRASIL. Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **DOU**. Brasília, DF, 20 set 2002.
- BRASIL. Resolução RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do

- Ministério da Saúde. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **DOU**. Brasília, DF, 23 dez 2003.
- BRASIL. Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **DOU**. Brasília, DF, 23 dez 2003.
- FERREIRA, JSG; SILVA, Y; MORAES, OMG; TANCREDI, RCP. *Marketing* de alimentos industrializados destinados ao público infantil na perspectiva da rotulagem. **Vigil Sanit Debate** 2015;3(2):75-84.
- CÂMARA, MCC, MARINHO, CLC; GUILAM, MC; BRAGA, AMCB. A produção Acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev Panam Salud Publica**. 2008;23(1):52-8.
- GOLDIN, B.R. Health benefits of probiotics. **Br J Nutr**, London, v. 80, n. 4, p. S 203-207, 1998.
- GOMES, AMP; MALCATA, FX. Agentes probióticos em alimentos: aspectos fisiológicos e terapêuticos, e aplicações tecnológicas. **Bol Biotecnol AI**, São Paulo, n.64, p.12-22, 1999.
- LEE, YK; NOMOTO, K; SALMINEN, S; GORBACH, SL. **Handbook of probiotics**. New York: John Wiley & Sons, Inc. 211p, 1999.
- LYRIO, MG. **Analisar a qualidade quanto aos aspectos físico-químicos e sensoriais do iogurte em bandeja em um laticínio no recôncavo baiano**. Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, 2008.
- MARTIN, AF. **Armazenamento do iogurte comercial e o efeito na proporção das bactérias lácticas**. Dissertação de Mestrado. Piracicaba, Universidade de São Paulo, 2002.
- MATTA, IEA; HENRIQUES, P; SILVA, Y. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos diet e light comercializados no Rio de Janeiro, RJ. **Rev Hig Alimentar**, v.20, n.147, p. 97-103, 2006.
- SÁ, P et al. **Processamento do Iogurte Gordo Sólido**. Escola Superior Agrária De Coimbra. Coimbra, 2007.
- VARNAN, AH; SUTHERLAND, JP. **Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología**. Zaragoza: Acribia. 476p, 1994.



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL É SUCESSO NAS REDES SOCIAIS.

Com 75 vídeos em dois canais no YouTube – 1,3 mil inscritos e 39 mil visualizações, de acordo com dados do ano passado –, a Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado, oferece à população dezenas de opções de receitas saudáveis e de rápido preparo, baseadas no equilíbrio nutricional e combate ao desperdício.

Desde 2015, os canais “Alimentação Saudável” e “Saudável e Barato” vêm conquistando cada vez mais internautas, que, além de aprenderem a se alimentar com qualidade, praticidade e sem desperdício, têm a possibilidade de interagir, escolhendo ou sugerindo os temas para os próximos vídeos. Além do YouTube, o conteúdo está disponível no Facebook, Twitter e Instagram. Todo o trabalho é desenvolvido em parceria com o Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Cesans), ligado à Codeagro, responsável por ministrar cursos e palestras nas áreas de nutrição, economia doméstica e geração de renda, com o objetivo de colaborar com a melhoria da qualidade de vida da população. (CONSEA SP, fev/2017)