

1. LOCALIZAÇÃO E DIMENSIONAMENTO DA FÁBRICA

- ◆ **Localização – proximidade das áreas de produção da matéria prima (raiz) e dos consumidores de farinha e polvilho;**
- ◆ **Vias de acesso – em perfeitas condições de tráfego, de forma que os custos dos transportes não comprometam o preço final do produto;**
- ◆ **Imóvel – A construção simples, segura, com pé direito alto, boa iluminação, cobertura adequada e com pisos e paredes revestidos para permitir a correta higienização da área. O espaço necessário e dimensionado de acordo com o fluxo de produção, a área útil da fábrica pode ser de 6 m de largura por 10 m de comprimento ou 8m por 12 metros, em média.**

2. LOCALIZAÇÃO E DIMENSIONAMENTO DA FÁBRICA

- ◆ **Distribuição dos Equipamentos** - distribuir os equipamentos de modo que o material caminhe de maneira lógica e rápida na linha de produção;
- ◆ **Energia** - A disponibilidade de energia elétrica é um dos principais fatores para determinar a localização da fábrica. É importante verificar a capacidade da rede elétrica existente e se ela suporta as instalações de transformadores e extensões;
- ◆ **Água** - Verificar água de boa qualidade e em quantidade adequada às necessidades da fábrica. **O consumo de água para cada tonelada de mandioca varia de 2 a 3 m³.**
- ◆ **Integração** - A fábrica deve estar integrada com a comunidade e oferecendo benefícios e recebendo apoio e colaboração.



3 - FAZER A HIGIENIZAÇÃO PESSOAL

- ◆ A pessoa que participar do processo produtivo deve tomar cuidados de higiene para garantir a qualidade do produto fabricado.
- ◆ **Atenção:** *Após qualquer tarefa que suje as mãos ou a utilização de sanitários, deve-se repetir o procedimento de higienização para garantir a qualidade dos produtos*

3.1 - UTILIZAR OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI

- ◆ Usar uniforme completo, bem conservado e limpo (toucas, luvas, máscaras, calça e jaleco de algodão);
- ◆ Trocar o uniforme diariamente e utiliza-lo somente nas dependências internas do local de manipulação;
- ◆ As botas devem estar sempre em boas condições de higiene e conservação.

HIGIENE PESSOAL



4. TIPOS DE FARINHA DE MANDIOCA

- Classificação

Existem três grupos básicos de farinha de mandioca, podendo ainda considerar a farinha mista proveniente da mistura de duas massas dessas, entre si, assim como os respectivos sub-grupos.

5. PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FÁRINHA

- ◆ **Descrição do Processo de Produção**
- ◆ **Descascamento**
- ◆ **Ralação**
- ◆ **Prensagem**
- ◆ **Esfarelamento da Massa Ralada**
- ◆ **Torração**
- ◆ **Trituração da Farinha**
- ◆ **Peneiragem e Classificação**
- ◆ **Acondicionamento/Armazenamento**

-Sub-grupos:

- **Da farinha seca** – fina beneficiada, fina e grossa
- **Da farinha d'água** – fina e grossa
- **Da farinha mista** – fina e grossa

- Classes:

Branca – cor branca, do próprio produto, admitindo-se variação até a creme clara;

Amarela – cor amarela, do próprio produto, admitindo-se variação de creme-escura à amarela;

Outras cores – as que não se enquadram nas classes anteriores.

Manipueira

É a água resultante da prensagem e que possui 5 a 6% de fécula ou goma.

Recolhida em reservatório de madeira, cimento ou plástico, situado sob a prensa.

Utilizar este produto na fabricação de novos derivados da mandioca como: fabricação de vinagre, sabão, nematicida, molho, tijolo e formicida.

Organização da Produção e Comercialização da farinha de Mandioca no Estado de Mato Grosso.

- ◆ 1.1. Estudo do mercado local e regional.
- ◆ 1.2. Orientar os produtores em formas associativas para aquisição de insumos, produção, serviços e comercialização em conjunto.
- ◆ 1.3. Envolver as entidades governamentais (SEMA, ANVISA, PROCON, IMEQ, EMPAER, SEDER e INDEA), para permitir ações para de comercialização da farinha.
- ◆ 1.4. Propor junto a SEMA taxas acessíveis a Agricultura Familiar para legalização da Licença Ambiental.
- ◆ 1.5. Capacitar técnicos e agricultores em associativismo e comercialização.

Organização da Produção e Comercialização da farinha de Mandioca no Estado de Mato Grosso.

- ◆ 1.6. Formar uma rede de informações de realidades na região, país e mundo.
- ◆ 1.7. Identificar a origem do produto através do selo.
- ◆ 1.8. Viabilizar o transporte da produção até centro consumidor.
- ◆ 1.9. **Marketing da cultura da mandioca;**
- ◆ 1.10. Forma uma equipe multidisciplinar para formalizar o SIM (Sistema de Inspeção Municipal)

Organização da Produção e Comercialização da farinha de Mandioca no Estado de Mato Grosso.

- ◆ 1.11. Investir a infra-estrutura local dos municípios em relação das estradas e centro de vendas
- ◆ 1.12. Buscar isenção de imposto (ICMS, etc) para a farinha de mandioca
- ◆ 1.13 Viabilizar recursos para investimento no marketing da farinha.
- ◆ 1.14 Capacitar os produtores para gerenciar a propriedade (Administrar, Produzir, venda, compra)