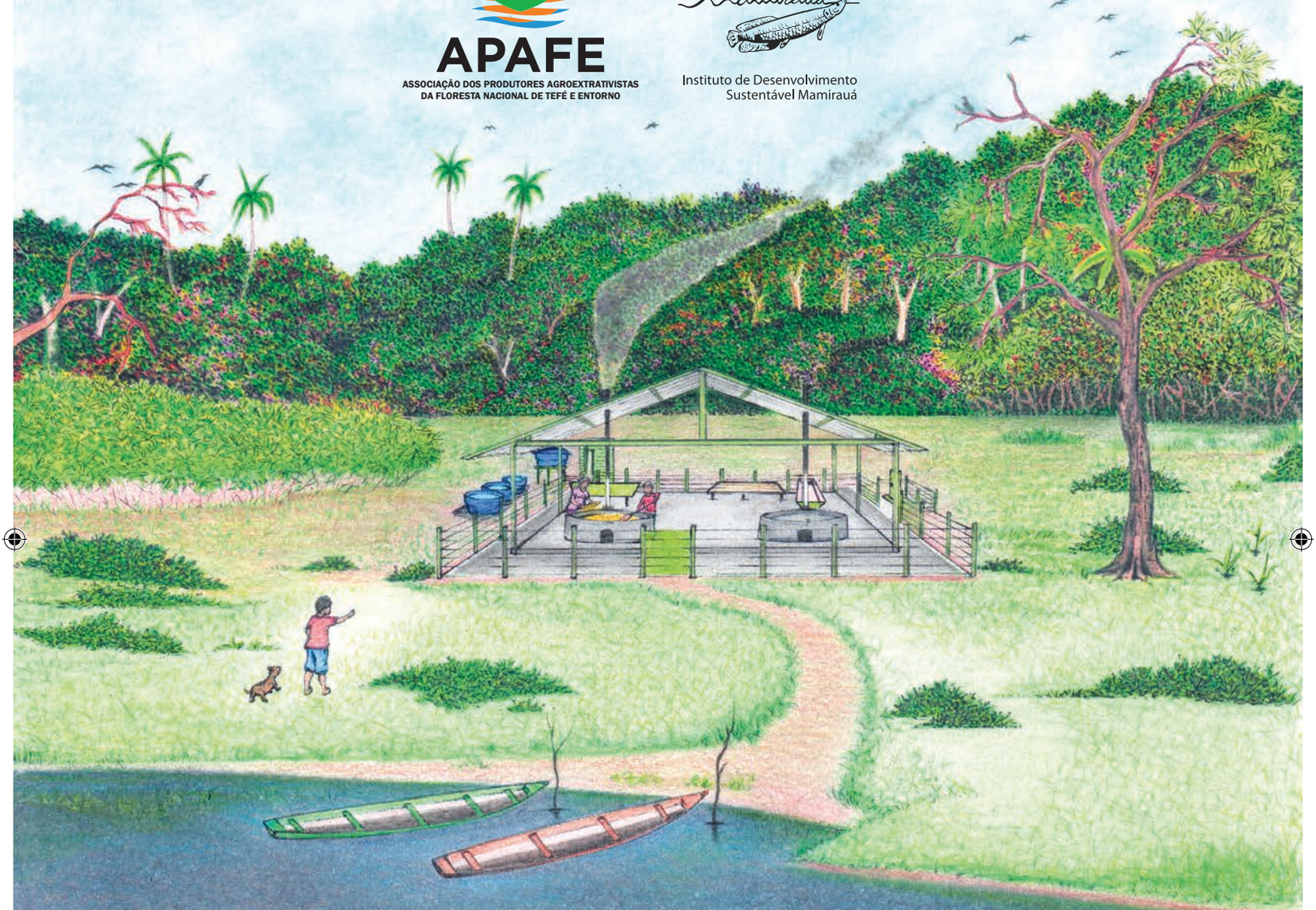
APAFE

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS DA FLORESTA NACIONAL DE TEFÉ E ENTORNO

20 anos Mamirauá

Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá



CASA DE FARINHA E BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO COM BASE NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA UARINI

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 1 12/16/19 9:47 AM

APAFE
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS DA FLORESTA NACIONAL DE TEFÉ E ENTORNO

20 anos Mamirauá
Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá

CASA DE FARINHA E BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO COM BASE NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA UARINI

FAS

FUNDO AMAZONIA

BNDES

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE

PÁTRIA AMADA BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 3 12/16/19 9:47 AM

GOVERNO DO BRASIL

Presidente da República
Jair Messias Bolsonaro

Ministro da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações
Marcos Cesar Pontes

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS DA FLORESTA NACIONAL DE TEFÉ E ENTORNO

Presidente
Manoel Rodrigues dos Santos Neto

Vice-Presidente
Astrogildo Martins de Morais

1ª Secretária
Dorimar da Silva Rodrigues

2º Secretário
Neziane Aparecida Vidal da Silva

1º Tesoureiro
Adrimar dos Santos Vidal

2º Tesoureiro
Adriano dos Santos Vidal

Conselho Fiscal
Ismael Carlos Alves Vidal
Maria Ezimar Rocha Lopes
José Edson Câmara da Silva
Francisco Mesquita Pedroza
Otalibio Costa Brito
Huefeson Falcão dos Santos

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL MAMIRAUÁ
Diretor Geral
João Valsecchi do Amaral

Diretora-administrativa
Joycimara Rocha de Sousa Ferreira

Diretor Técnico-científico
Emiliano Esterci Ramalho

Diretora de Manejo e Desenvolvimento
Dávila Suelen Souza Corrêa

APAFE
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS DA FLORESTA NACIONAL DE TEFÉ E ENTORNO

20 anos Mamirauá
Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá

CASA DE FARINHA E BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO COM BASE NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA UARINI

Felipe Jacob Pires
Francisco Dárcio Falcão
Jerusa Cariaga Alves
Ademir Vilena Reis
Josenildo Frazão da Silva
Otacílio Brito
Jacson Rodrigues da Silva
Fernanda Maria de Freitas Viana

TEFÉ, AM
2019

FAS
FUNDO AMAZÔNIA
BNDES
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES
MINISTÉRIO DA ECONOMIA
MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 5 12/16/19 9:47 AM

FICHA TÉCNICA

ELABORAÇÃO:
Felipe Jacob Pires, Francisco Dárcio Falcão, Jerusa Cariaga Alves,
Ademir Vilena Reis, Josenildo Frazão da Silva, Otacílio Brito,
Jacson Rodrigues da Silva e Fernanda Maria de Freitas Viana

COLABORAÇÃO:
Tabatha Benitz e Claudioney da Silva Guimarães

ILUSTRAÇÕES:
José Augusto Celestino de Oliveira

REVISÃO:
Dávila Suelen Souza Corrêa, Maria Cecília Rosinski Lima Gomes e Mickela Souza

DIAGRAMAÇÃO:
W5 Criação e Design LTDA

EDIÇÃO:
Fernanda Maria de Freitas Viana e Maria Cecília Rosinski Lima Gomes

FICHA CATALOGRÁFICA:
Graciete Rolim (Bibliotecária CRB-2/1100)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS DA FLONA DE TEFÉ E ENTORNO - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL MAMIRAUÁ

Casa de farinha e boas práticas de produção com base na Indicação Geográfica da farinha Uarini / Felipe Jacob Pires et al (Elaboração); José Augusto Celestino de Oliveira (Ilustrações) – Tefé, AM: APAFE; IDSM, 2019.

28p.

ISBN: 978-85-88758-93-3 (Impresso)

ISBN: 978-85-88758-92-6 (Internet)

1. Farinha de mandioca - Cadeia produtiva. 2. Mandioca – Beneficiamento. 3. Produtos agrícolas - Comercialização. I. Associação dos Produtores Agroextrativistas da Floresta Nacional de Tefé e Entorno - APAFE. II. Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá – IDSM.

CDD 633

Ficha Catalográfica: Graciete Rolim (Bibliotecária CRB-2/1100)

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	09
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA UARINI	10
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	10
FARINHA UARINI	11
AS VARIEDADES DE MANDIOCA	12
A CASA DE FARINHA	13
OS UTENSÍLIOS DA CASA DE FARINHA	15
BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO	19
AGRADECIMENTOS	26
REFERÊNCIAS	27

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 7 12/16/19 9:47 AM

APRESENTAÇÃO

A produção de farinha de mandioca representa uma prática cultural valorizada e compartilhada por gerações ao longo de centenas de anos, se consolidando como uma das principais culturas agrícolas para a subsistência de populações tradicionais da Amazônia.

A farinha de mandioca da região do médio Solimões possui características únicas definidas pelo modo de produção, variedades de mandiocas e utensílios utilizados no processamento da raiz que atribuem à farinha algumas qualidades específicas.

A Farinha Uarini, popularmente conhecida nesta região, vem ganhando escala para outras regiões do Brasil, diante de suas características relacionadas a qualidade e forma do produto, além do modo de produção. Foi reconhecida pelo INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) como produto diferenciado e de notoriedade quanto à sua origem geográfica (Indicação Geográfica - IG) na modalidade Procedência, contribuindo na proteção e preservação das tradições locais.

Diversos agricultores familiares, instituições do poder público e privado dos municípios que compõe a IG se organizaram para a elaboração do Caderno de Especificações Técnicas que contém orientações e normas para produção da Farinha Uarini para Indicação de Procedência. O Caderno tem como objetivo estabelecer normas e condições para o uso do selo IG pelos agricultores.

Esta cartilha contém informações que auxiliam os agricultores a alcançarem melhorias em suas casas de farinha, que vão além do processo da IG e da conquista do selo. Contempla as Boas Práticas de Produção definidas pelos próprios produtores e produtoras de farinha de mandioca em colaboração com técnicos envolvidos com a assessoria técnica rural.

A estrutura deste modelo reúne tecnologias sociais importantes, como os fornos ecológicos, o sistema de captação de água de chuva, as instalações sanitárias, dentre outras adaptações aos equipamentos. Além de facilitarem o processo produtivo para o agricultor, trazem melhor qualidade para a produção e também refletem diretamente na qualidade de vida das famílias agricultoras que estarão trabalhando nestas casas. Este documento também servirá como material de divulgação dos modos tradicionais de produção e da importância cultural e econômica da Farinha Uarini.

BOA LEITURA!

FRANCISCO FALCÃO
(MORADOR DA FLONA TEFÉ)
E DEMAIS AUTORES

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 9 12/16/19 9:47 AM

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA UARINI

A Indicação Geográfica (IG), é um instrumento utilizado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço seja atribuída à sua origem geográfica. As indicações geográficas se dividem em dois tipos: Indicação de procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO).

A Farinha Uarini recebe a denominação de Indicação de Procedência (IP) referindo-se a farinha de mandioca como um dos principais produtos beneficiados nos municípios de Tefé, Alvarães, Maraã e Uarini, localizados na região do médio rio Solimões, no estado do Amazonas. Esta Farinha possui tradição e é famosa por sua qualidade e local onde é produzida, tornando o produto um patrimônio regional.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

É o documento que estabelece normas e procedimentos para que o produtor possa utilizar em seu produto o selo da IG Farinha Uarini. Este caderno técnico foi construído por agricultores e agricultoras, com a participação de diversas instituições.

O Caderno de Especificações Técnicas foi pensado de forma a manter as características do modo tradicional de produção, conciliando com as boas práticas de cultivo e o uso sustentável de seus territórios. Nas Unidades de Conservação, o produtor deve seguir as normas estabelecidas no Plano de Gestão ou Plano de Manejo referentes ao uso do solo.

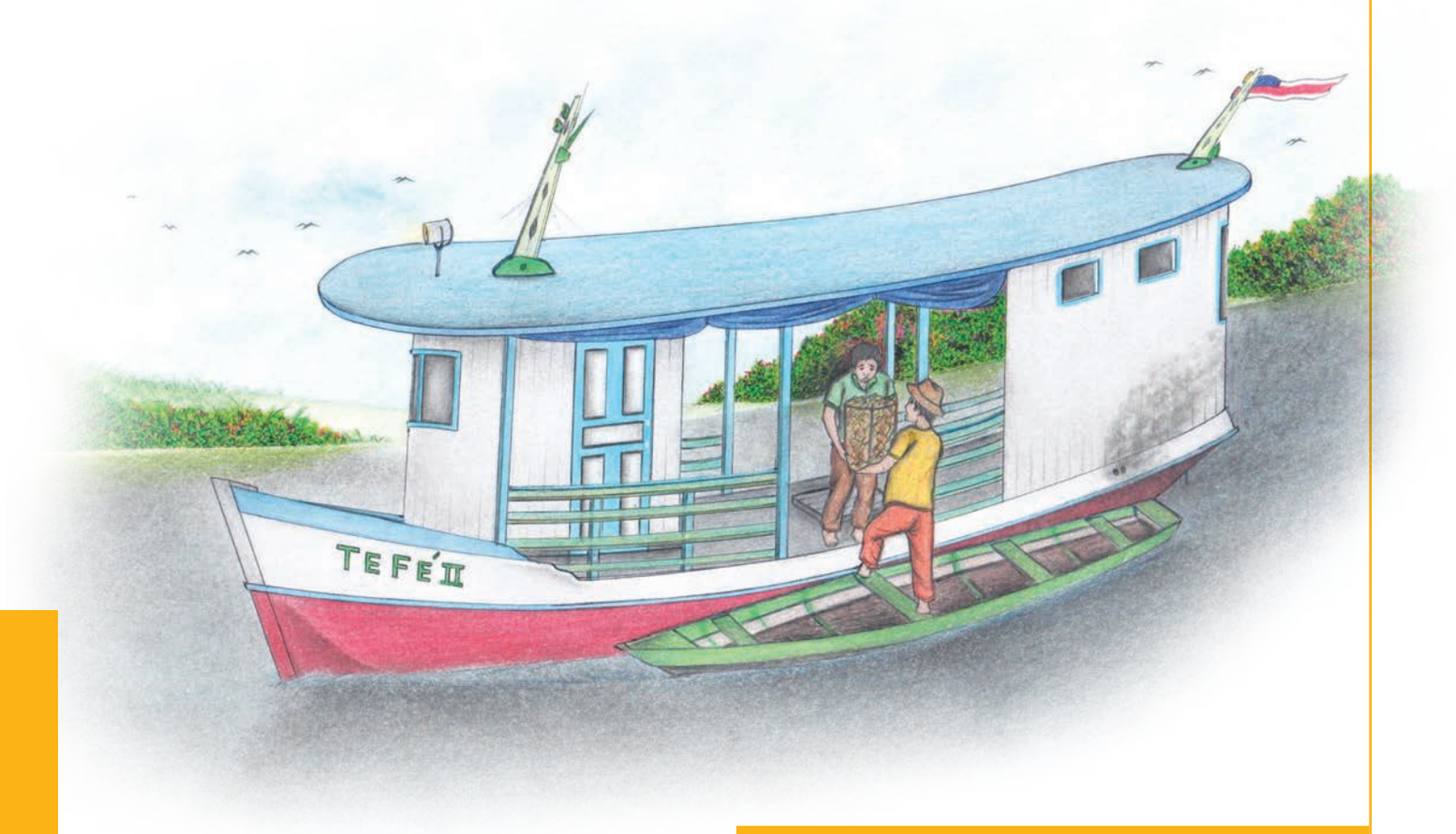
QUEM PODE USAR O SELO DA IG FARINHA UARINI?

Todos os produtores de farinha dos municípios de Tefé, Alvarães, Uarini e Maraã, que seguirem as orientações que constam no Caderno de Especificações Técnicas, poderão solicitar a utilização do selo da IG ao grupo responsável da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, que fará a avaliação do atendimento das normas e autorizará ou não o uso do selo.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 10 12/16/19 9:47 AM

A FARINHA UARINI

Durante muitos anos os barcos regatões transportaram farinha para ser comercializada em Manaus. Em uma determinada época, um produto diferente chegou ao mercado, era uma farinha com cor amarela intensa, parecida com ovas de peixe (ova de bodó). Os compradores ao perguntarem sua origem ficaram sabendo que essa farinha era da região de Uarini, no médio Solimões, tornando-a conhecida pela sua região de origem. Desde então passou a ser chamada de "Farinha Uarini".



A Farinha Uarini é classificada como farinha d'água, produzida com diversas variedades de mandioca amarela, que têm sido cultivadas por centenas de anos pelas populações indígenas e comunidades tradicionais que habitam a região.

O que é farinha d'água?

É um produto obtido das raízes da mandioca colocadas de molho durante 3 a 4 dias na água para a pubagem (amolecimento). A mandioca mole é então descascada, triturada, prensada, peneirada, embolada e torrada para produção da farinha.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 11 12/16/19 9:47 AM

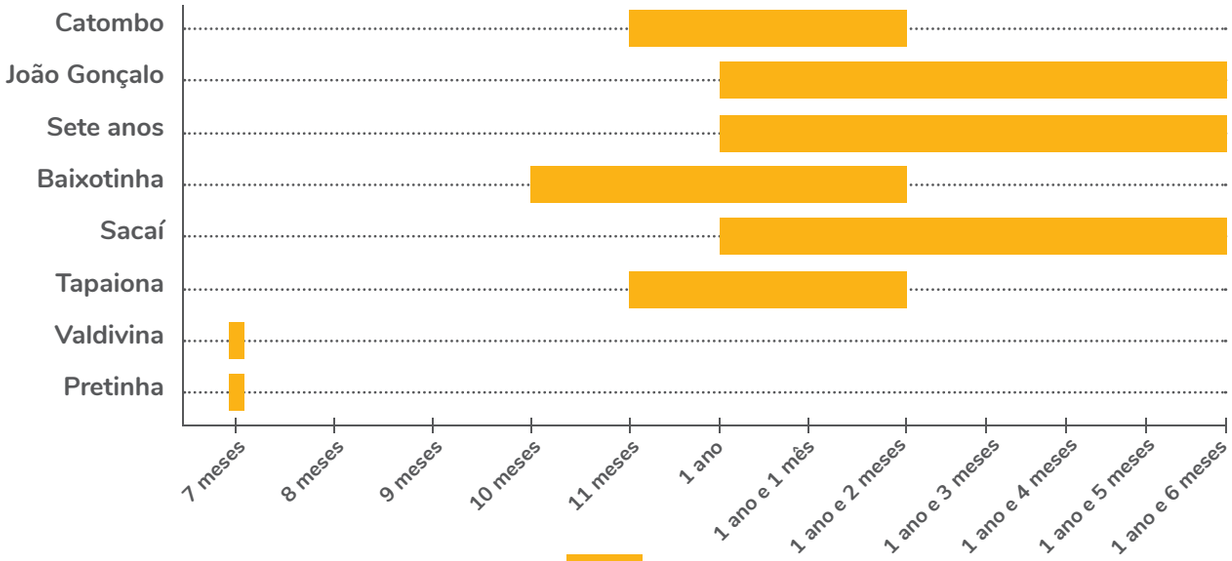
O processo de produção da Farinha Uarini passa por diversas etapas, desde o plantio das manivas até a torragem e ensacamento.

O USO DE AGROTÓXICOS É PROIBIDO, SENDO PERMITIDOS APENAS MÉTODOS NATURAIS E BIOLÓGICOS, E FITOSSANITÁRIOS APROVADOS NA LEI DOS ORGÂNICOS - LEI Nº 10.831 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.

AS VARIEDADES DE MANDIOCA

As variedades de mandioca utilizadas para produção da Farinha Uarini são aquelas que produzem farinha de coloração amarela. A seguir, algumas das variedades citadas pelos agricultores e agricultoras da região do médio Solimões que podem ser utilizadas.

PERÍODOS DE CULTIVO DA MANDIOCA



Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 12 12/16/19 9:47 AM

A CASA DE FARINHA

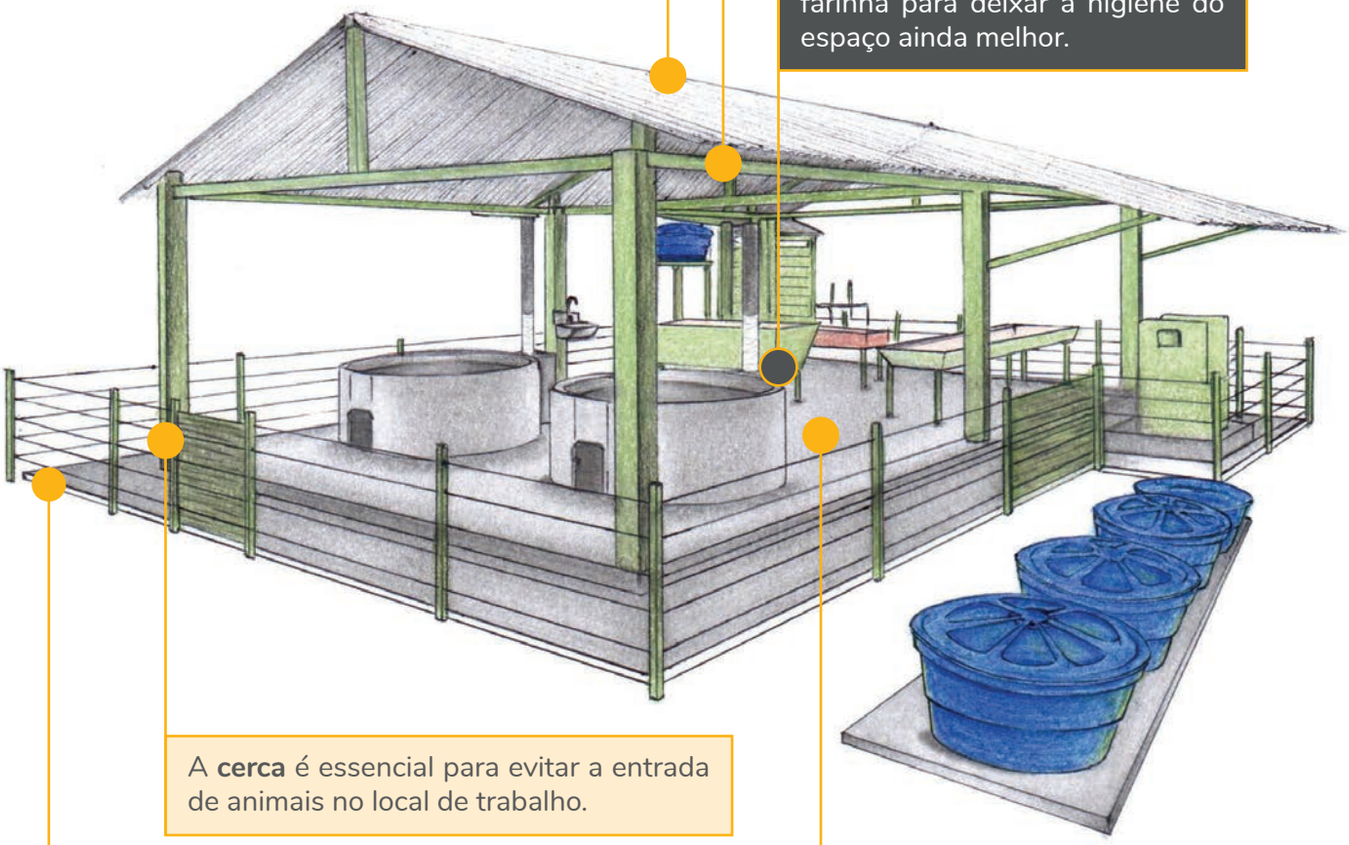
A casa de farinha, também conhecida por cozinha, cozinha de forno, centro ou barraca, é o local onde são realizadas praticamente todas as etapas de produção da farinha de mandioca.

A casa deve proporcionar um ambiente de trabalho saudável e seguro para os agricultores e deve ser construída com materiais que facilitem a limpeza e uma produção de qualidade.

O **telhado** é construído com peças de madeira e possui um pendural de 80 centímetros para facilitar o escoamento da água da chuva.

A **estrutura da casa** é toda de madeira e pintada com tinta lavável. Possui 2,5 metros de altura, proporcionado um ambiente ventilado e iluminado.

Uma **tela de mosquiteiro** pode ser instalada ao redor da casa de farinha para deixar a higiene do espaço ainda melhor.



A **cerca** é essencial para evitar a entrada de animais no local de trabalho.

A **casa de farinha** pode variar de tamanho, de acordo com a quantidade de fornos. Para uma casa de 4 fornos, recomenda-se uma área interna de 13 metros de comprimento e 7 metros de largura.

O **piso** é de concreto, facilitando a limpeza do local. Ele se estende para a área externa, incluindo a área onde está a prensa e o tanque de água.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 13 12/16/19 9:47 AM

O **banheiro** (sanitário) fica localizado atrás da casa, facilitando o uso e lavagem das mãos durante o trabalho.

A **fossa** possibilita que o esgoto seja tratado antes de ser eliminado no solo. Recomenda-se que a fossa fique distante no mínimo 50 metros do curso d'água.

O **sistema de captação de água de chuva** proporciona aos agricultores uma água de melhor qualidade, tanto para a limpeza dos utensílios como para o amolecimento das mandiocas.

Na época de seca, quando se tem menos água de chuva, a água pode ser bombeada dos igarapés e poços para os tanques.

A água da chuva pode ser usada para beber, porém antes do uso ela deve ser tratada. *Exemplo de tratamento da água:* coar com pano limpo e adicionar hiploclorito de sódio (2 gotas por litro).

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 14 12/16/19 9:47 AM

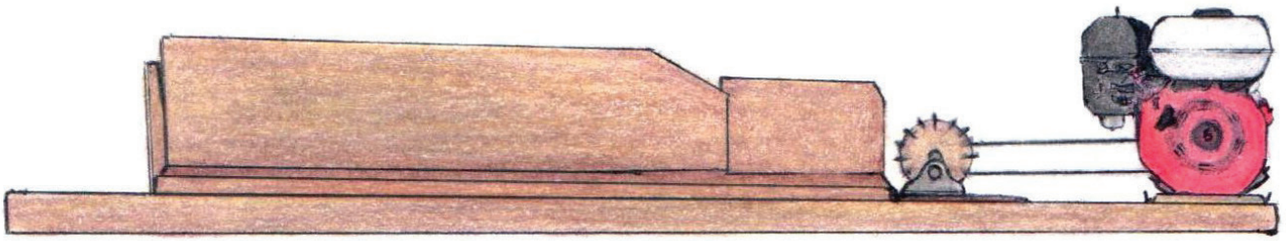
OS UTENSÍLIOS DA CASA DE FARINHA

Na casa de farinha encontram-se diversos objetos que são peças fundamentais para a transformação da mandioca em farinha. Ao longo do processo histórico alguns utensílios foram sendo modificados ou adaptados, de forma a melhorar as condições de trabalho e aprimorar as técnicas de produção.

O **tanque** é utilizado para o amolecimento da mandioca. Sua posição deve ser próxima à casa, de forma a facilitar o transporte da mandioca mole para a gamela. É importante que os tanques estejam sobre um piso de concreto, para evitar a formação de lama ao redor.

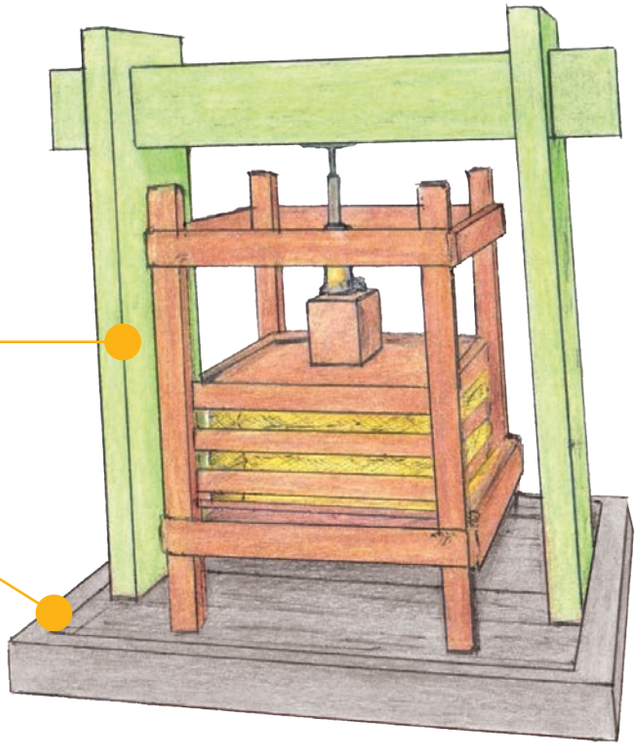
O **sevador** é usado para triturar a mandioca mole, transformando-a em uma massa úmida. A banca de sevar mandioca pode ser encontrada em lojas agrícolas e possui praticamente todos os itens necessários.

Existe uma prática chamada de “mistura” da mandioca, onde uma parte da mandioca passa pelo processo de amolecimento e outra parte é processada sem passar por este amolecimento, sendo somente descascada e levada para o sevador. Logo após, pode ser realizada a retirada da goma e do tucupi.



Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 15 12/16/19 9:47 AM

A **prensa** permite retirar boa parte da água da massa da mandioca. A mandioca é colocada em sacos de fibra, dentro de um cercado de madeira, e pressionada continuamente até perder praticamente toda a água.



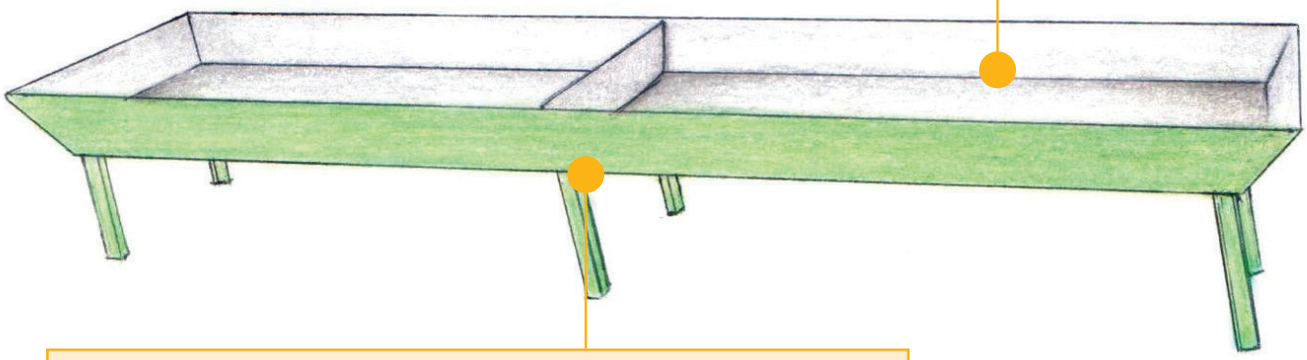
Estrutura de madeira com 1,60 metros de altura e 60 centímetros de largura;

Uma base de concreto com 1,0 metro de comprimento e 80 centímetros de largura.

O tipiti é um instrumento tradicional também utilizado na casa de farinha para enxugar a massa.

A **gamela** de peneirar e embolar serve para realizar as atividades de peneiramento e embola. A estrutura da gamela é de madeira com um revestimento de fibra de vidro (fibrada) na parte interna, de forma a evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a limpeza.

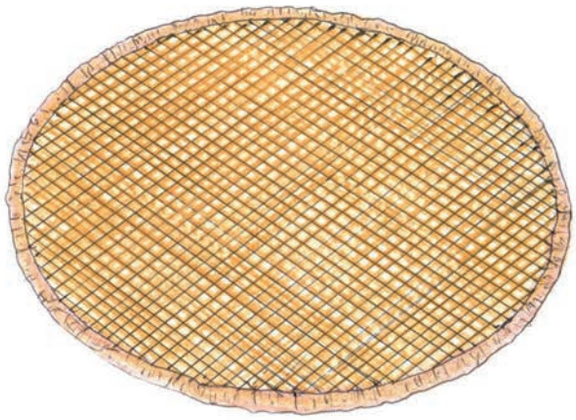
A caixa possui 5 metros de comprimento, 40 centímetros de altura, 70 centímetros de largura na parte superior e 60 centímetros na parte inferior.

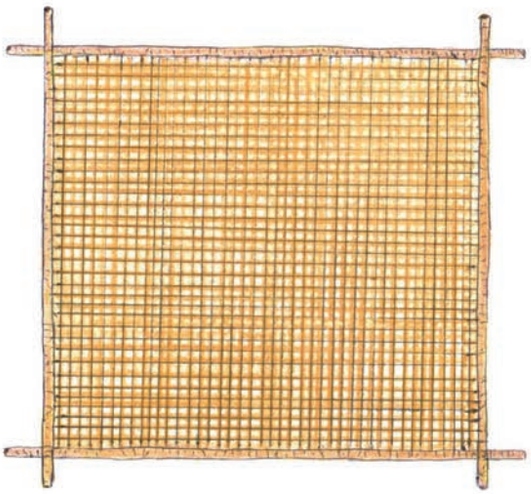


Encaixada sobre uma estrutura de madeira com 45 cm de altura.

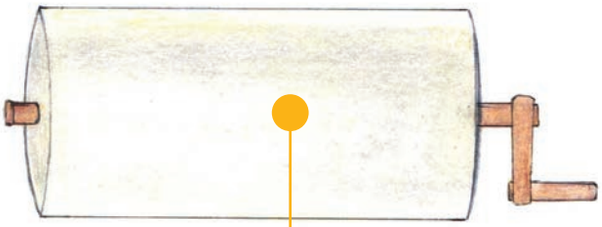
Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 16 12/16/19 9:47 AM

A **peneira** é um utensílio utilizado em diversos momentos da produção da farinha, servindo tanto para a retirada da crueira (restos de talos ou partes que não amoleceram no processo), como para a classificação da farinha. As peneiras podem ser feitas com fibras vegetais, como o cauaçu e o arumã. Para a classificação pode-se também utilizar peneiras de metal galvanizado.

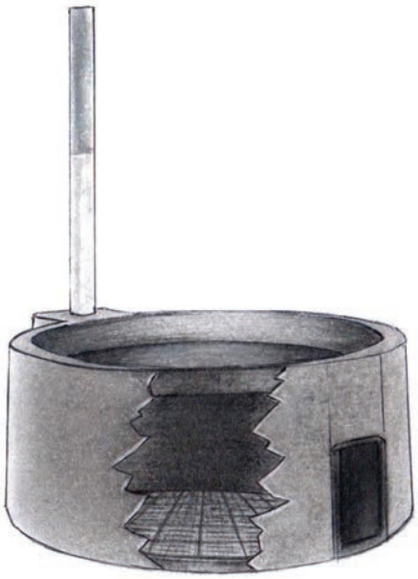




A **emboladeira** proporciona à farinha um aspecto mais arredondado, sendo considerada uma peça fundamental para produção da Farinha Uarini.



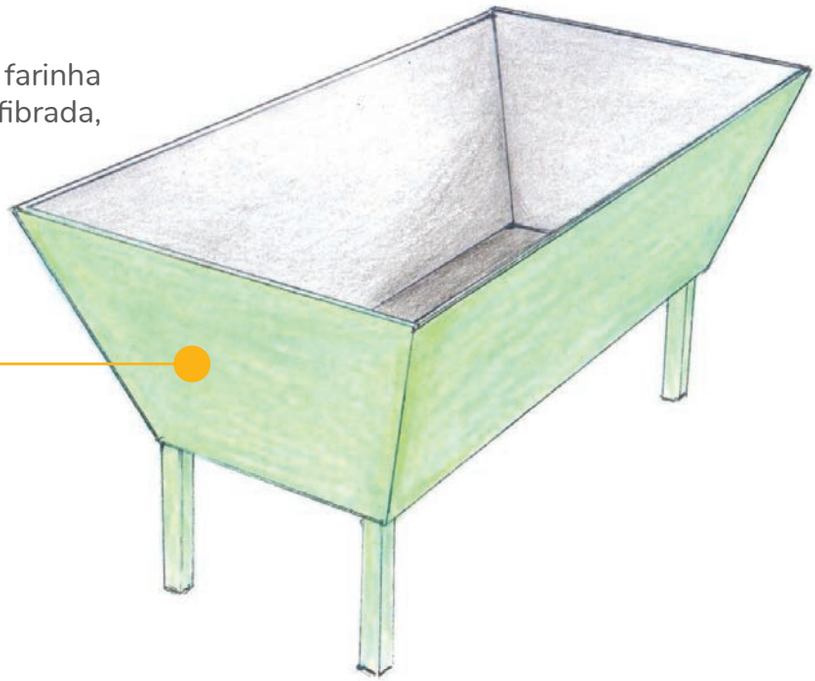
30 a 40 centímetros de diâmetro e 60 centímetros de comprimento do tubo de PVC.



O **forno** é usado para escaldar e torrar a massa da mandioca transformando-a em farinha. Este forno possui alguns diferenciais, como a eliminação da fumaça por uma **chaminé**, redução da **quantidade de lenha** e uma melhor **concentração de calor**.

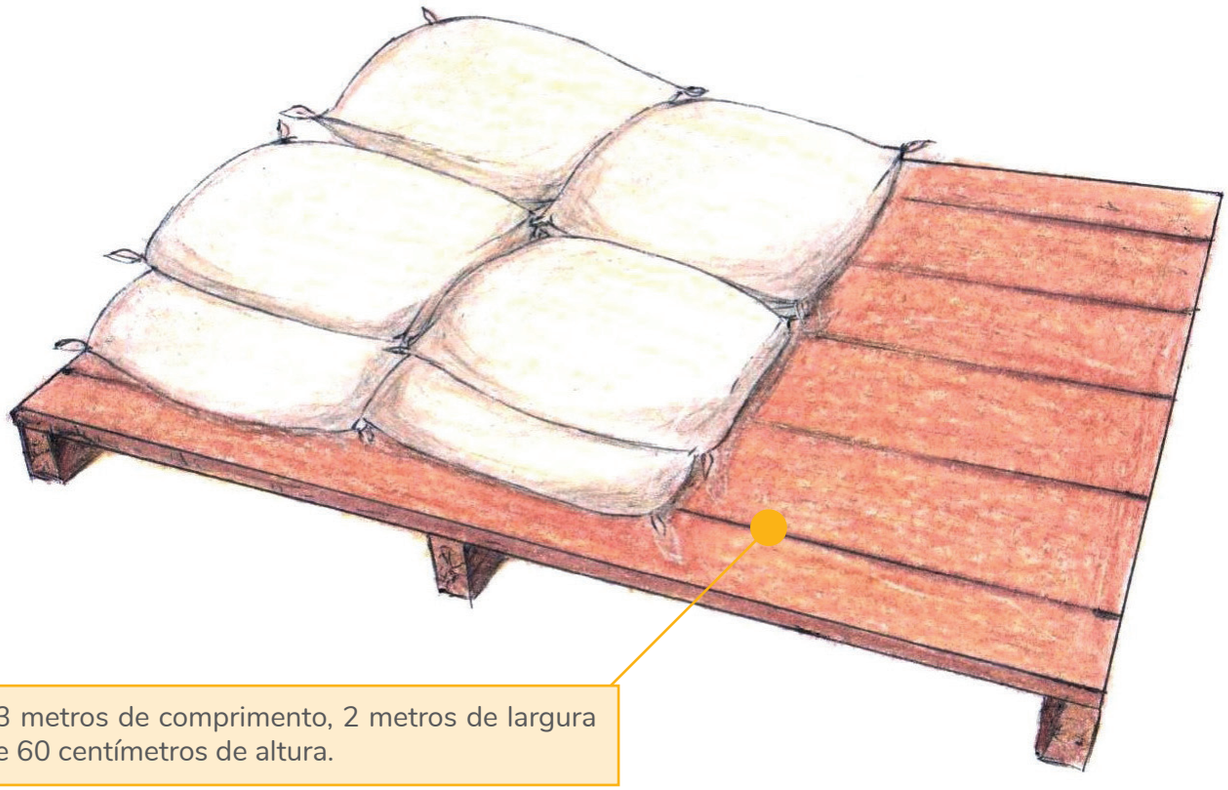
Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 17 12/16/19 9:47 AM

A **gamela de esfriar** é onde a farinha fica após a torra. Esta gamela é fibrada, facilitando a limpeza.



A caixa da gamela possui 2 metros de comprimento, 40 centímetros de altura, 80 centímetros de largura na parte superior e 70 centímetros na parte inferior. Encaixada sobre uma estrutura de madeira com 45 cm de altura.

O **tablado de madeira** evita o contato direto do saco de farinha com o piso. O tablado deve ficar na área limpa e próximo à saída da casa.



3 metros de comprimento, 2 metros de largura e 60 centímetros de altura.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 18 12/16/19 9:47 AM

AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO

1. TRANSPORTE, AMOLECIMENTO E DESCASQUE

Depois de colhida, a mandioca é transportada em paneiros de fibra vegetal ou de material sintético e também em sacos de rafia/fibra. Em locais onde a roça fica distante da casa de farinha, os paneiros e sacos são transportados por canoas, motos ou triciclos.

Antes de colocar a mandioca nos tanques de água, é importante realizar uma pré-lavagem das raízes para a retirada do excesso de terra.

Água limpa garante uma farinha de melhor qualidade.

Após três ou quatro dias aproximadamente dentro da água, retira-se as cascas e talos da mandioca, lavando-a novamente com água limpa para a retirada do restante da sujeira.

As cascas podem ser utilizadas tanto para alimentação animal (galinhas e porcos) como para adubação.

Com o auxílio de paneiros, sacos de rafia/fibra ou baldes, devidamente limpos, a mandioca mole é levada para a gamela de sevar.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 19 12/16/19 9:47 AM

2. SEVAR E PRENSAGEM

A mandioca mole é colocada na bancada utilizando pratos ou cuias, e com o auxílio de uma mandioca dura é pressionada até a tarisca. A massa sevada é colocada na gamela já limpa.

Para a limpeza da gamela usar água e sabão neutro.

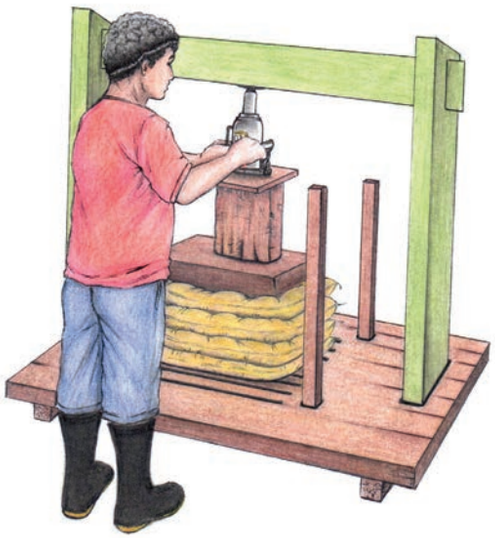
DICA: Para que a farinha fique mais crocante e macia, recomeda-se sevar a massa por pelo menos duas vezes.

É importante que o motor esteja distante da gamela, para evitar que o óleo ou sujeiras caiam sobre a massa triturada.

É importante ter atenção ao ponto da massa na prensa ou no tipiti, para que a massa não seja retirada muito seca, porque isso pode dificultar o processo de embolar para fazer a farinha ova.

A massa sevada é colocada dentro de sacos de fibra ou no tipiti. No uso da prensa, os sacos devem ser arrumados na base e o macaco hidráulico deve ser acionado cuidadosamente para retirar aos poucos a água da massa.

A água extraída nesse processo, conhecida como tucupi, podeser utilizada como biofertilizante e no controle de pragas, seguindo recomedações de práticas agroecológicas.



Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 20 12/16/19 9:47 AM

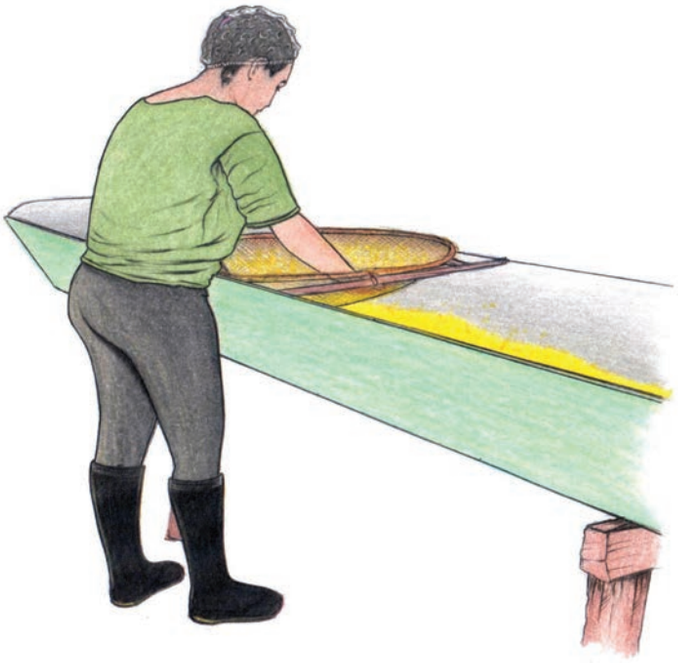
3. PENEIRAMENTO E EMBOLA

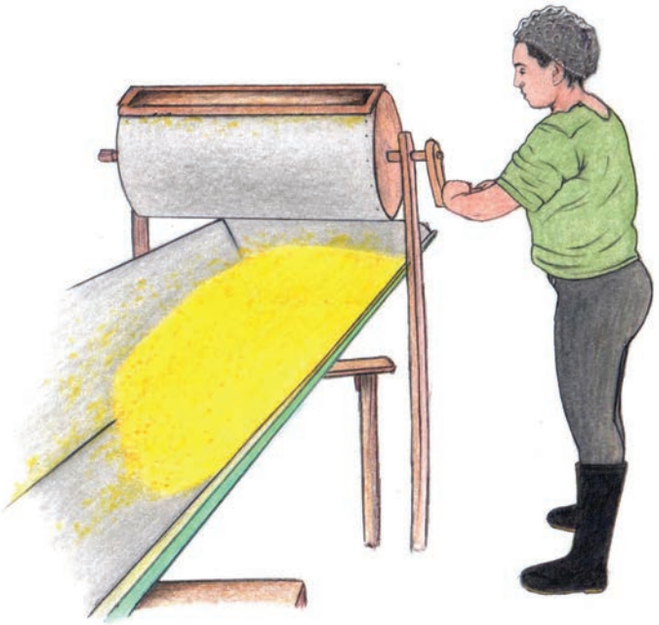
A massa enxuta é retirada da prensa ou do tipiti retornando novamente para a gamela para ser peneirada, e nessa fase é feita a retirada da crueira.

A massa já peneirada é colocada no embolador, girando a manivela por 5 a 10 minutos. Esse tempo depende de como está a massa, se está bem seca ou se ainda está um pouco úmida. A massa estará pronta quando os grãos estiverem com um formato bem arredondado.

Esta etapa é crucial para a caracterização da Farinha Uarini.

Após a massa ser embolada, a peneira é utilizada novamente para retirar os caroços maiores.





Para melhorar a higiene usar chapéu, boné ou toucas nos cabelos. O uso de botas também é recomendado para segurança do produtor durante o trabalho.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 21 12/16/19 9:47 AM

4. PENEIRAMENTO, ESCALDAMENTO E TORRAGEM

Antes do uso, o forno deve ser limpo utilizando água e sabão.

Em seguida, a massa embolada é levada e peneirada no forno para realizar o escaldamento. Quando a massa sai do processo de escaldamento, a farinha já pode ser peneirada, em cima do forno, para soltar melhor os caroços.

É importante que o forno já esteja bem aquecido e untado, utilizando panos limpos e óleo comestível.

Neste momento do processo, usa-se um remo ou "braço mecânico/máquina de torrar" para mexer a massa desde o início do escaldamento até a farinha ficar torrada.

O escaldamento é um processo importante para remover a umidade que ainda se encontra na massa embolada, também é nesse momento que se garante a coloração e a qualidade da farinha.

O processo de torragem é feito até que a farinha pare de esfumaçar por completo. Para controlar a temperatura do forno, a sua entrada de ar pode ser aberta ou fechada. Fechando a entrada de ar do forno a temperatura diminui.

DICA: para saber o ponto ideal, experimente a farinha até sentir sua crocância.

Normalmente, o tempo que se gasta para o escaldamento e a torragem varia de 40 minutos a 1 hora, dependendo da temperatura do forno.

Depois de finalizada esta etapa, o forno deve ser espanado utilizando um pano limpo para a próxima torragem.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 22 12/16/19 9:48 AM

5. RESFRIAMENTO E RETIRADA DO PÓ

Nesta fase do processo, caso o produtor ache necessário, a farinha pode ser passada novamente em uma peneira para retirada dos caroções (caroços mais grossos). Se não tiverem caroções, a farinha pode ser retirada rapidamente do forno com o auxílio de um recipiente adequado e limpo e colocada na gamela para esfriar. A gamela deve estar limpa.

Para a retirada do pó, a farinha é derramada lentamente dentro da gamela utilizando uma cuia ou bacia.

O pó também pode ser retirado usando o vento natural ou com um objeto que produza vento, como um ventilador.

Para fazer a farinha amarela não é necessária a retirada do pó.

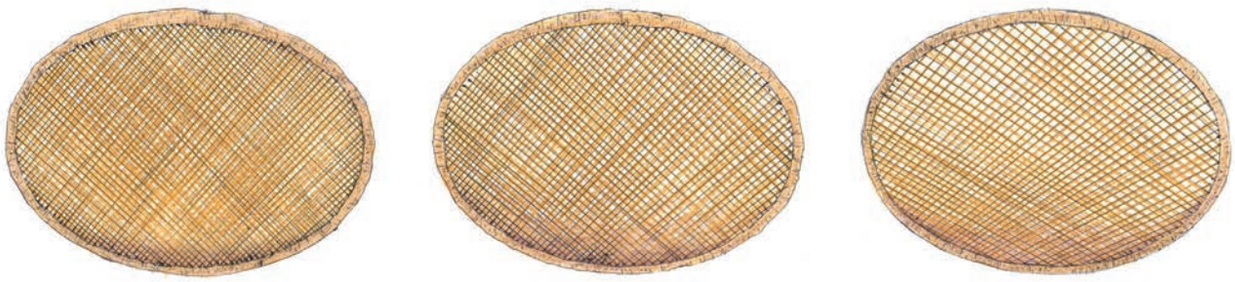
Após a massa ser embolada, a peneira é utilizada novamente para retirar os caroços maiores.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 23 12/16/19 9:48 AM

6. CLASSIFICAÇÃO, ENSACAMENTO E ARMAZENAMENTO

Para classificar a farinha é preciso observar o tipo de embolamento, a presença ou ausência de pó e o tamanho do grão (granulometria) conforme está descrito na tabela a seguir:

CLASSE	EMBOLAMENTO	PÓ	TAMANHO DO GRÃO (mm)
Filé	Perfeito	Sem	Menor que 1
Ovinha	Perfeito	Sem	1 a 1,5
Ova	Irregular	Pouco	1,5 a 2
Amarela	Não é realizado	Presença	Maior que 2



A farinha deve ser ensacada e sua saca deve ser bem costurada em cima de um local seco e limpo. Depois de ser bem vedada, a saca de farinha deve ser colocada de forma organizada em cima de um estrado de madeira.

Depois de ter colocado os sacos de farinha no estrado, cubra-os com uma lona limpa e conservada, de forma a evitar a entrada de insetos e sujeiras.

Finalizada a farinhada, todos os utensílios devem ser lavados e guardados em seus devidos lugares. O ambiente deve ser limpo, varrendo e baldeando o piso.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 24 12/16/19 9:48 AM

LISTA DE MATERIAIS

PISO:
- 50 sacos de cimento
- 300 latas de areia e 180 latas de seixo

TELHADO:
- 4 travessas de madeira (18cm x 5cm x 6,5m)
- 20 ripões (8cm x 3cm x 6m)
- 22 caibros (10cm x 5cm x 5m)
- 12 tábuas (15cm x 2cm x 4m)
- 90 telhas de alumínio (2,40m x 1,0m)

CERCA:
- 24 mourões (10cm x 10cm x 2m)
- 1 rolo de tela do tipo galinheiro (1,5m)

BANHEIRO:
- 4 esteios (10cm x 10cm x 3m)
- 6 tábuas de assoalho (20cm x 2,5cm x 2m)
- 5 peças de madeira (8cm x4cm x 2m)
- 3 tábuas (15cm x 2cm x3m)
- 35 tábuas de parede (2,5m)
- telha de alumínio
- 1 pia
- 1 torneira de ½”
- 1 vaso sanitário com descarga
- 1 tubo roscável de 1” polegada
- 1 tubo roscável de ½”
- 2 reduções de 1” para ½”
- 1 engate de ½” e 1 fita veda rosca

FOSSA:
- 3 bombonas de plástico de 200L
- 1 tubo de PVC de 100mm
- 8 curvas de PVC de 100mm
- 6 flanges de PVC 100mm
- 1 tubo de PVC de ½”
- 3 flanges de ½”
- 1 tubo de cola para PVC

CAPTAÇÃO DE ÁGUA DE CHUVA:
- 4 esteios (10cm x 10cm x 3m)
- 6 tabuas (25cm x 3cm x 2m)
- 4 peças (12cm x 5cm x 2m)
- 1 caixa d’água de 1000L
- 1 tubo de PVC de 1”
- 1 flange de PVC de 1”
- 1 tubo de PVC de 100mm
- 1 “T” de PVC de 100mm
- 1 Cap de PVC de 100mm
- 1 joelho de PVC de 100mm
- 1 torneira de ½”
- 1 flange de ½”
- 1 metro de manta asfáltica
- 5 metros de arame recozido

TANQUES DE AMOLECIMENTO DE MANDIOCA:
- 5 caixas d´água de 1000L
- 1 tubo de PVC de 32mm
- 10 flanges de PVC 32mm
- 1 fita veda rosca
- motobomba e mangueira de água (opcional)

SEVADOR:
- motor de sevar
- tarisca (também conhecido como catitu ou bola) e estrutura de madeira conhecida como “banca”

PRENSA:
- 2 peças de madeira (15cm x 15cm x 3m)
- 3 peças (12cm x 5cm x 2m)
- 4 peças (6cm x 6cm x 2m)
- macaco hidráulico de 6 toneladas
- 2 barras roscadas de 5/16”
- 16 porcas de 5/16”
- 16 arruelas de 5/16”
- 1 chapa de ferro de 1” (10cm x 10cm)

GAMELA:
- 8 barrotes (8cm x 8 cm x 1m)
- 5 peças (8cm x 4cm x 2m)
- 2 tábuas (45cm x 3cm x 5m)
- 3 tábuas (30cm x 3cm x 5m)
- prego 3”
- 7Kg de manta de fibra
- 15Kg de resina
- 5L de esterino
- 200g de catalizador
- 500g de cobalto
- 7 Kg de gel branco
- 500g de parafina

EMBOLADEIRA:
- 1 metro de tubo de PVC de 300mm
- 3 peças (5cm x 5cm x 2m)
- 2 dobradiças
- 1 trinco

FORNO:
- 200 tijolos de barro de 6 furos
- 5 sacos de cimento
- 30 latas de areia
- 10 Kg de açúcar
- 2 varas de vergalhão de ¼”
- 1 chapa de ferro
- 2 gonzos
- 1 tubo de ferro 4 polegadas
- 1 trinco de ferro
- 2 metros de arame recozido
- 1 forno de farinha
- 10 metros de fita térmica
- 3 varas de vergalhão de ½”

GAMELA DE ESFRIAR:
- 4 barrotes (8cm x 8cm x 1m)
- 2 peças (8cm x 4cm x 2m)
- 3 tábuas (45cm x 3cm x 3m)
- 3 tábuas (30cm x 3cm x 3m)
- prego 3”
- 5Kg de manta de fibra
- 10Kg de resina
- 3L de esterino
- 200g de catalizador
- 500g de cobalto
- 5 Kg de gel branco
- 500g de parafina

DEPÓSITO/TABLADO DE MADEIRA:
- 9 barrotes (8cm x 8cm x 1m)
- 3 peças (8cm x 4cm x 3,20m)
- 6 peças (8cm x 4cm x 2,20m)
- 11 tábuas de assoalho (20cm x 2,5cm x 3,20m)
- 4 tábuas (15 cm x 2cm x 3m)

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 25 12/16/19 9:48 AM

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Fundo Amazônia/BNDES, por meio do Edital Floresta em Pé gerenciado pela Fundação Amazonas Sustentável (FAS) que financiou a produção desta cartilha e aos parceiros: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Secretaria Municipal de Produção e Abastecimento de Tefé (SEMPA), Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), Fundação de Vigilância em Saúde (FVS/AM), Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini (APRU) e agricultores e agricultoras da região envolvidos na construção da IG por todo apoio e incentivo.

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 26 12/16/19 9:48 AM

REFERÊNCIAS

APRU. Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini. Regulamento de uso da Indicação de Procedência “Uarini” para a farinha de mandioca (**Caderno de Especificações Técnicas**). 2019. 35 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Fichas Agroecológicas: tecnologias apropriadas para produção orgânica**/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo. Brasília: MAPA, 2016. 217 p. ISBN 978-85-7991-104-0

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Guia básico de indicação geográfica**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>. Data de acesso: outubro de 2019.

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Indicações Geográficas. **Revista da Propriedade Industrial**, Nº 2538 de 27 de Agosto de 2019. Seção IV. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2538.pdf>. Data de acesso: outubro de 2019.

APAFE
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS
DA FLORESTA NACIONAL DE TEFÉ E ENTORNO

Instituto de Desenvolvimento
Sustentável Mamirauá

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-88758-93-3
9 788588 758933

Cartilha Casa de Farinha_Projeto_Floresta_v05.indd 28 12/16/19 9:48 AM