

Casas de Farinha

cartilha ilustrada das
normas técnicas



Realização:



Casas de Farinha

cartilha ilustrada das normas técnicas

Créditos

Cartilha resultante do projeto de extensão “Cartilha Ilustrada de normas para as Casas de Farinha de Bragança”.

Coordenação

Ana Paula Nazaré de Freitas

Ilustração

Caroline Araújo Buna

Allany Cavalcanti Cereja Oliveira

Diagramação

Lucas de Carvalho Dias

Conteúdo

Gustavo Santos Silva Ribeiro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP),
Biblioteca do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, UEPA, Belém - PA.

C334 Casas de farinha: cartilha ilustrada das normas técnicas. / Organizadora: Ana Paula Nazaré de Freitas ... [et al.]. – Belém: UEPA, 2025.

19 f. : il. ; 14,8 x 21cm

ISBN 978-65-01-88523-0

1. Farinha de mandioca - Pará. 2. Farinha - Produção - Pará. 3. Farinha –
Vigilância sanitária - Pará. 4. ADEPARÁ - Normas técnicas. I. FREITAS, Ana Paula
Nazaré de. II. Título.

CDD 664



Sumário:

1.0 Apresentação	6
2.0 Ajustes no espaço	8
2.1 Cuidados básicos	8
2.2 Áreas e etapas do processo de produção da farinha	9
2.3 Etapas de produção	10
2.4 Equipamentos exigidos	11
2.5 Sugestão de organização do espaço	12
3.0 Higiene	14
3.1 Abastecimento e escoamento de água	14
3.2 Cuidados Necessários	15
3.3 Controle de matéria prima	16
4.0 Documentos	18

1 Apresentação

Oi. Sou o sr. Benedito, tenho 57 anos, produtor de farinha na região bragantina, já me ajustei nas normas da ADEPARÁ e hoje vou te ensinar como e porquê você deve estar de acordo com essas normas.



O que é a cartilha?

A cartilha têm como objetivo facilitar o entendimento das normas da Portaria ADEPARA Nº 5.314 que fala sobre as casas de farinha e como elas devem se adequar para ganhar o sinal distintivo de Indicação Geográfica (IG).



Mas o que é a adepará?

A ADEPARÁ é a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, que atua na fiscalização e regulamentação (de higiene e legislação) de toda a cadeia produtiva agropecuária.

O que acontece se eu não me ajustar?

A norma dá benefícios para quem aderir a ela, como já falei antes, a ig serve como uma indicação de qualidade para o consumidor, além facilitar a venda para além da região de Bragança, para outros estados e países. É importante lembrar que sem o sinal, infelizmente, o produtor não vai conseguir expandir seus negócios e nem vender em grandes redes de supermercado.



Porque esse sinal distintivo é tão importante?

O sinal distintivo da indicação geográfica é importante, porque ele possibilita valorizar mais a cultura Bragantina e faz com que a imagem da farinha de Bragança seja única no meio de todas as outras farinhas do estado do Pará ou fora dele. Ele também serve como um sinal distintivo de qualidade para os consumidores que confiam no trabalho dos produtores regionais.

Como faço para conseguir esse sinal?

Existe algumas regrinhas, mas fica tranquilo que aqui tu vais entender tudo que tu precisas saber: sobre o espaço, higiene e, é claro, os documentos necessários. Vou te explicar coisa por coisa.

2 Ajustes no espaço

Você precisará organizar e cuidar do seu espaço de trabalho, para isso:

Cuidados Básicos

A casa de farinha deve estar longe de locais sujos e com mau cheiro. Também devem estar longe de águas naturais, como: esgotos, rios, lagos e etc.



A casa de farinha deve estar longe de animais e deve ter espaço grande para circulação do ar e bom manuseio das ferramentas e produtos.



As áreas e etapas do processo de produção da farinha

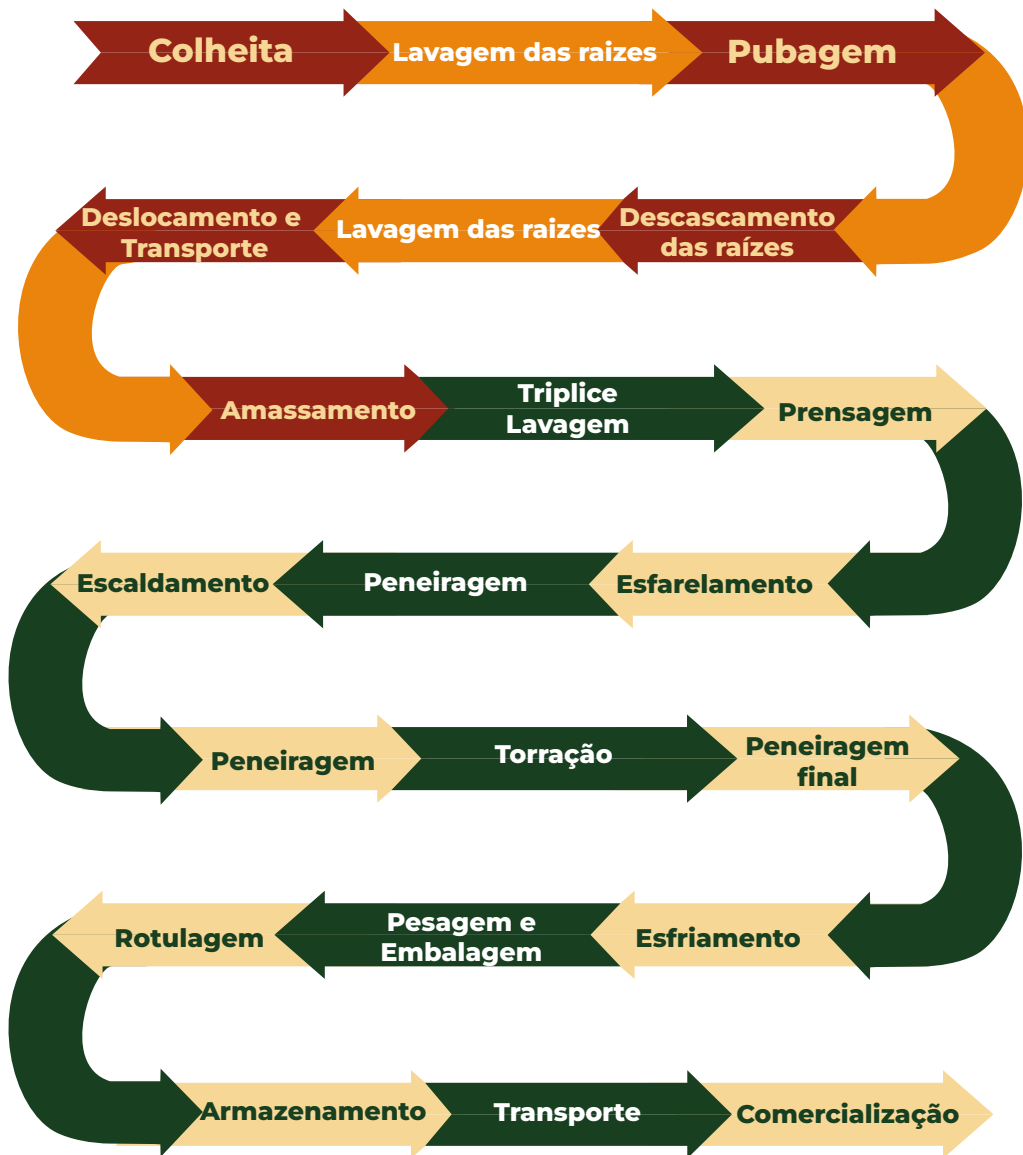
- **Área suja:** Deve haver um local separado para o descarte e corte das raízes;
- **Área limpa (úmida):** Aqui as raízes são triturada, prensadas e lavadas. O líquido extraído tem que ser descartado, ou seja, o equipamento usado para esse processo deve permitir um bom escoamento;
- **Área limpa (seca):** Já aqui a massa será esfarelada, esaldada, uniformizada, torrada, esfriada, classificada, pesada e embalada. É importante ter todos os equipamento necessários para esse processo, e todos tem que estar em boas condições higiênicas;
- **O armazenamento** da farinha tem que ficar longe do chão e de animais, é indicado armazenar em uma mesa, bancada, estante e etc.

Na próxima página, te mostrarei melhor o passo a passo do processo de produção da farinha nas áreas suja e limpa:

Étapas de produção

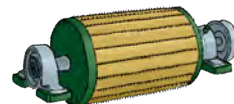
● ÁREA SUJA

● ÁREA LIMPA

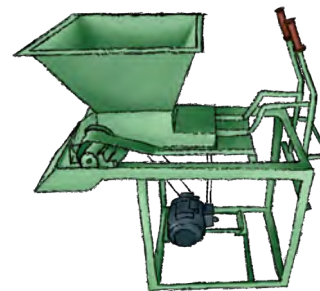


Equipamentos exigidos

No seu processo de produção, você precisa de alguns equipamentos, são eles:



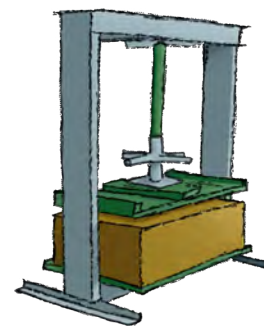
Tanques: de material resistente e de fácil limpeza.



Triturador ou caititu: de aço inoxidável ou material resistente.

Cochos: pelo menos a 30 cm acima do chão e devem ter forramento próprio.

Prensa: de fuso ou hidráulica.



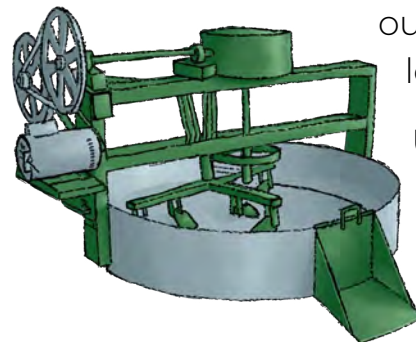
Estrados e paletes: para armazenar o produto, não podem estar encostados na parede.

Mesa: de material resistente e de fácil limpeza.

Forno: deve ser de ferro, cobre ou zinco. Pelo menos a 80 cm longe do chão.

Utensílios: peneiras e baldes resistentes e de fácil limpeza.

Rodo: resistente e de fácil limpeza.



Sugestão de organização do espaço

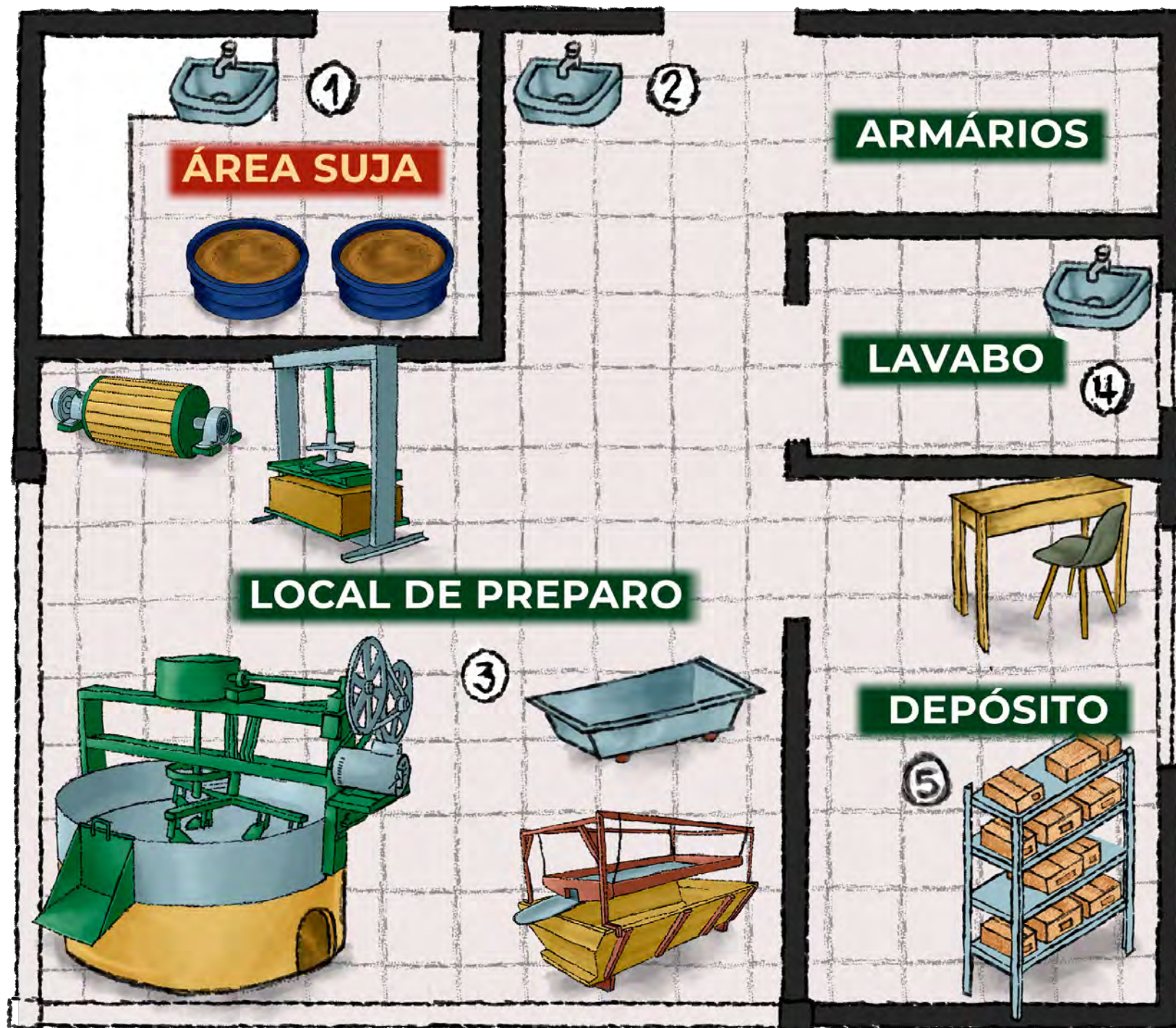
1 - Local de higienização para início da produção.

2 - Lugar separado para descarte e corte das raízes.

3 - Espaço de preparo da casa de farinha (grande para boa circulação e manuseio dos equipamentos).

4 - Área de higienização pessoal.

5 - Ambiente aonde a farinha é inspecionada, embalada e guardada.



3 Higiene

Você precisará organizar e cuidar do seu espaço de trabalho, para isso:

Abastecimento e escoamento de água

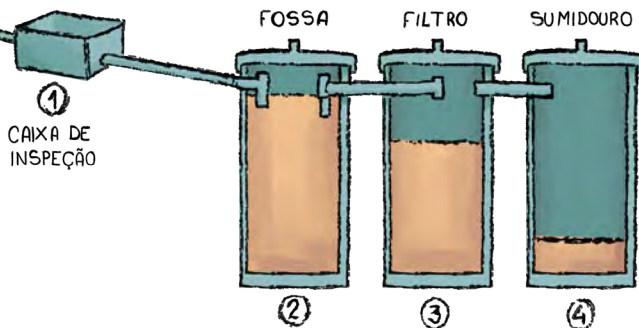
Caixas d'água devem ter acesso fácil e livre de sujeiras e ser limpas anualmente.



O escoamento deve acontecer através de uma fossa séptica, que esteja interligada a casa de farinha.

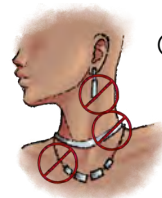


1. Caixa de inspeção
2. Fossa
3. Filtro
4. Sumidouro



Cuidados necessários

- Quem trabalha deve estar com roupas, máscaras, luvas e outras vestimentas limpas e adequadas para a processo de produção da farinha;
- Manipuladores de alimentos devem ter mãos, unhas e cabelos limpos (importante estar de toca);
- Todos os equipamentos tem que estar limpos;



Quem trabalha não pode usar joias ou qualquer adorno estético. Só é permitido barba e maquiagem;

- Qualquer visitante da casa de farinha deve seguir os padrões de higiene da casa de farinha.





Controle de matéria prima

Seu cuidado não deve ser apenas com a farinha e as maquinhas que a produzem. Você também deve se atentar para as materiais primas+.

- As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser recebidos em local limpo;
- Eles devem estar no prazo de validade;
- Não deve haver nenhum tipo de rasgo ou avaria nas embalagens e afins;
- As matérias primas não utilizadas devem ser descartadas corretamente;
- Os ingredientes e embalagens tem que estar longe do chão e um do outro, para que tenha boa ventilação;
- Para saída da farinha, é necessário ter uma amostra do produto e a data de fabricação para que ele seja verificado;
- Caso seu produto não seja aceito, e você discorde disso, você pode abrir um requerimento de uma nova análise.



4 Documentos

Por fim, depois de você cumprir todos os passos que te falei, você pode se regularizar. Para isso, você vai precisar de alguns documentos:

I – Requerimento dirigido à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ, solicitando o registro e o serviço de inspeção; Documentos de identificação pessoal (CPF, RG ou CNH atualizada);

II – Alvará ou Licença de funcionamento vigente, obtido na prefeitura do município;

III – Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) para Agricultor Familiar obtido na Secretaria de Estado da Fazenda;

IV – Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) para Pequeno Produtor Rural e Empreendedor Familiar Rural (enquanto MEI) – Cadastro de produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;



V – Carteira do SUS e de manipulador de alimentos de todos os operadores emitida por instituição habitada;

VI – Memorial Econômico Sanitário, descrevendo o fluxograma de produção;

VII – Dispensa de licenciamento ambiental – DLA;

VIII – Laudo de Análise físico-química e microbiológica da água, de acordo com a legislação vigente;

IX – Planta Baixa das Edificações, em escala de 1:100, com dimensionamento de ambientes, portas, janelas e equipamentos e Memorial descritivo da construção;

X – Layout do rótulo, conforme legislação vigente;

XI – Assinatura de Termo de Compromisso;

XII – Laudo de Vistoria

XIII – Classificação Vegetal;

Essa Cartilha não substitui a consulta normas da Portaria ADEPARA Nº 5.314.