



**Produção Artesanal
de Farinha de Mandioca
e Derivados em**

Quitungos

Casas de Farinha

um caminho para a **Inclusão Sanitária**
com **Soberania Alimentar**
em **Comunidades Quilombolas**
do **Espírito Santo**

EDITORA
PROEX
UFES



**Produção Artesanal
de Farinha de Mandioca
e Derivados em**

Quitungos

Casas de Farinha

um caminho para a **Inclusão Sanitária**
com **Soberania Alimentar**
em **Comunidades Quilombolas**
do **Espírito Santo**

REALIZAÇÃO

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO E AGRICULTURA
FAMILIAR (MDA)

GOVERNO FEDERAL

Luiz Inácio Lula da Silva
Presidente da República

Fernanda Machiaveli
Ministra de Estado do
Desenvolvimento Agrário
e Agricultura Familiar

Eric Sousa Moura
Secretário-Executivo

Secretaria Responsável
Superintendência Federal
Superintendência Federal
do Desenvolvimento Agrário
do Espírito Santo | SFDA/ES

**Secretaria de Territórios
e Sistemas Produtivos
Quilombolas e Tradicionais**
| SETEQ

Edmilton Cerqueira
Secretário

Isabela Patrícia Cruz
Diretora de Reconhecimento,
Proteção de Territórios
Tradicionais e
Etnodesenvolvimento

Naryanne Cristina Souza
Coordenadora-Geral de
Identificação, Mapeamento
e Proteção Territorial de
Comunidades Quilombolas
e Povos e Comunidades
Tradicionais

Ernando Pinto
Coordenador-Geral de
Inclusão Produtiva e
Etnodesenvolvimento
Quilombola e de Povos
e Comunidades Tradicionais

Ariandeny Furtado
Coordenadora de Articulação
para o Etnodesenvolvimento
Quilombola e de Povos
e Comunidades Tradicionais

**Superintendência Federal
no Espírito Santo**

Laércio André Nochang
Superintendente Federal
do Desenvolvimento Agrário
no Espírito Santo

Girley da Silva
Divisão de Articulação

**Produção Artesanal
de Farinha de Mandioca
e Derivados em**

Quitungos

Casas de Farinha

um caminho para a **Inclusão Sanitária**
com **Soberania Alimentar**
em **Comunidades Quilombolas**
do **Espírito Santo**

PARCERIAS INSTITUCIONAIS

Governo do Estado do Espírito Santo

Secretaria da Saúde

Subsecretaria de Vigilância em Saúde.

Vigilância Sanitária Estadual
Vitória e São Mateus

Vigilância Sanitária Municipal
| São Mateus e Conceição da Barra

Universidade Federal do Espírito Santo

Pró-Reitoria de Extensão

Centro Colaborador em
Alimentação e Nutrição
Escolar | Cecane

Empresa Júnior Nutrilnova

Projeto de Informação

Nutricional para Produtos
Agroindustriais | PINPAC.

ELABORAÇÃO

Grupo de Trabalho composto pela SETEQ/MDA, SFDA/ES - MDA, Subsecretaria de Vigilância em Saúde do Espírito Santo e comunidades quilombolas do Sapê do Norte.

EQUIPE TÉCNICA

Aline Aguiar
SETEQ/MDA

Ariandeny Furtado
SETEQ/MDA

Avilton Moronari
VISA/ São Mateus

Cecilia Barbosa
ANVISA

Conceição Aparecida Santos VISA/ São Mateus

Domingas Verônica Florentino
Comunidade Quilombola do Coxi

Éber da Silva
VISA/ES

Josielson dos Santos
Comunidade Quilombola Morro da Onça e CONAQ/ES

Josiléia do Nascimento
Comunidade Quilombola de São Cristóvão e AMJQSC

Larissa Lucena
SETEQ/MDA

Maria Aparecida Josefa
Comunidade Quilombola Divino Espírito Santo e APARCQDES

Maria Elizabeth Abras
VISA/ Conceição da Barra

Odair Martins
VISA/ Conceição da Barra

Osvaldir de Souza (Xoxa do Beiju)
Comunidade Quilombola do Córrego do Sertão e AAFCS

Paola Karolyne Jandrey
VISA/ES

Patrícia de Oliveira
VISA/ São Mateus

Raquel Luciano
SEAB/MDA

Ramon Carvalho
VISA/ES

Sarah Crispim
SEAB/MDA

Wania Colodetti
SFDA/ES

Editora PROEx
Projeto gráfico, ilustração, diagramação e revisão textual.

Apresentação MDA

Esta História em Quadrinhos |HQ| foi construída de forma compartilhada e participativa com o poder público, a Vigilância Sanitária e as Organizações da Sociedade Civil, com base na legislação sanitária e nos saberes e fazeres das Comunidades Quilombolas do Espírito Santo.

Esta HQ reconhece os **Quitungos | Casas de Farinha** | como espaços de trabalho coletivo, memória ancestral e produção de alimentos tradicionais. O objetivo é mostrar que a inclusão sanitária pode caminhar lado a lado com a tradição da produção artesanal de farinhas e derivados nos quilombos.

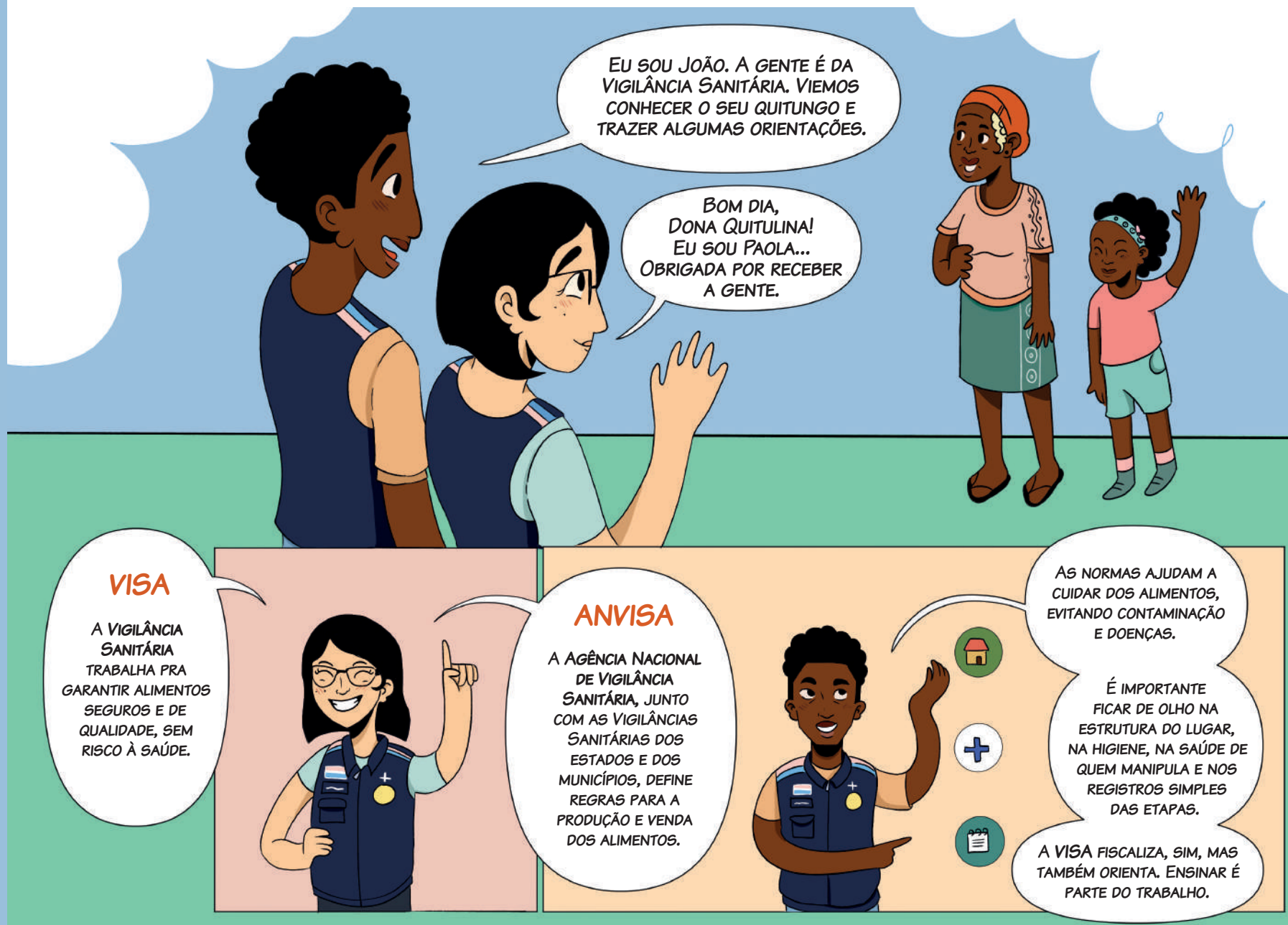
Na história, Aninha aprende com Vovó Quitulina sobre a **identidade quilombola**, a importância do quitungo e a soberania alimentar. Depois, Paola e João, técnica e técnico da Vigilância Sanitária, visitam um Quitungo | Casa de Farinha | e mostram que a Vigilância Sanitária (VISA) também orienta, acolhe e apoia. Em seguida, a jovem quilombola Dandara, estudante de nutrição e estagiária do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Espírito Santo, ajuda a explicar as normas sanitárias com base na realidade das Comunidades Quilombolas.







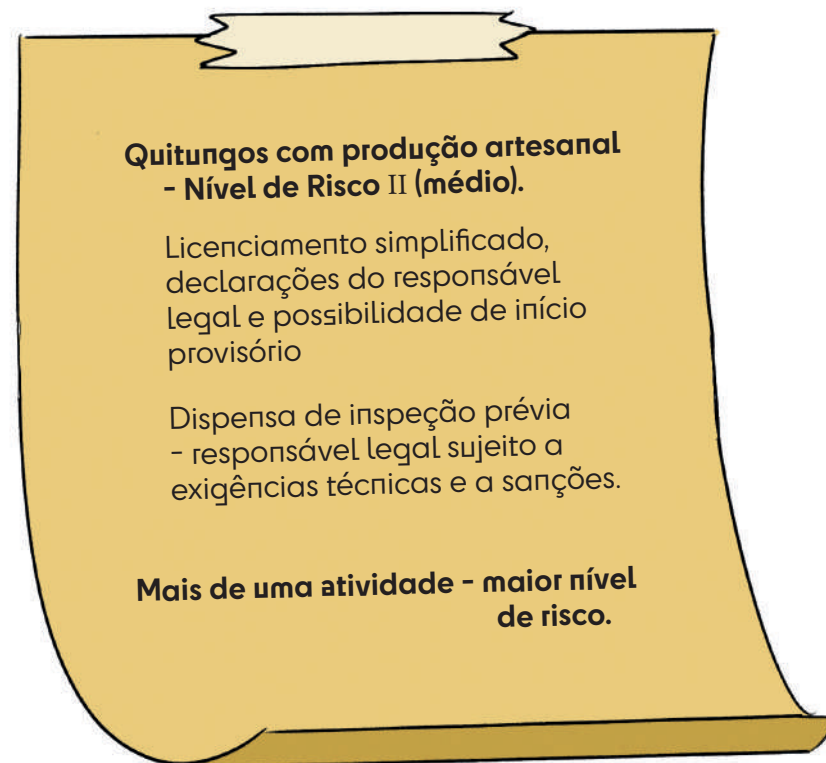
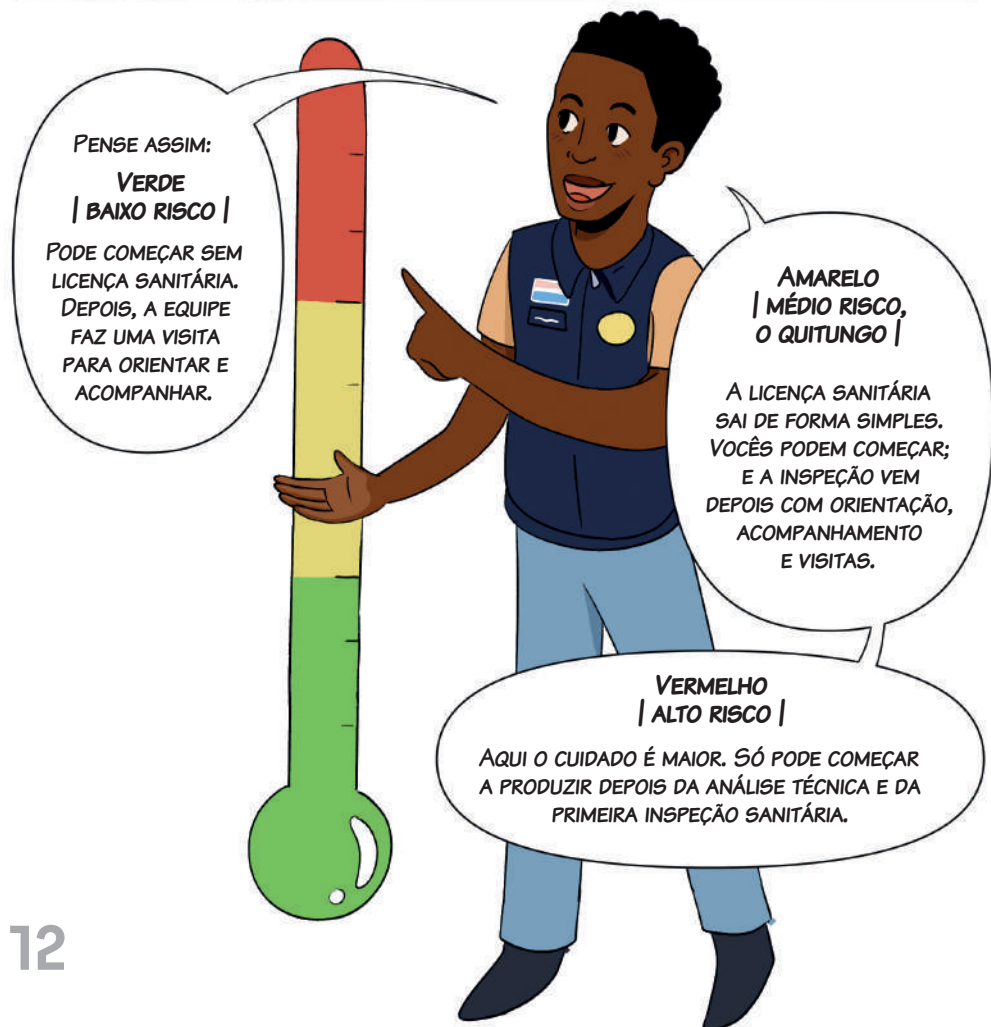
O Papel da Vigilância Sanitária | VISA |





5 Pontos Importantes da Inclusão Sanitária para Povos e Comunidades Tradicionais

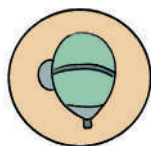
1. Alimentos Seguros (próprios para o consumo e sem riscos à saúde)
2. Atuação colaborativa e controle social
3. Papel Educativo da Equipe da Vigilância Sanitária
4. Legislação sanitária e Políticas Públicas que reconheçam as especificidades dos Territórios Tradicionais
5. Regularização Sanitária com Soberania Alimentar







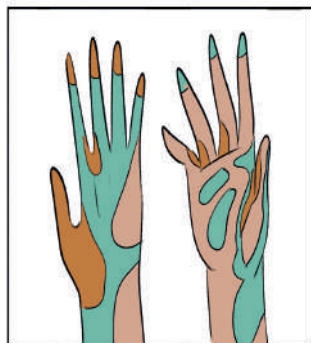
USAR TOUCA OU TURBANTE, AVENTAL E SAPATO FECHADO, E LAVAR BEM AS MÃOS COM SABONETE LÍQUIDO ANTisséPTICO OU COM SABONETE LÍQUIDO E DEPOIS USAR O ANTisséPTICO* AJUDAM A PROTEGER O ALIMENTO EM TODAS AS ETAPAS E TAMBÉM QUEM ESTÁ TRABALHANDO.



O SABONETE LÍQUIDO PODE SER ARTESANAL. A LEI Nº 15.154, DE 30 DE JUNHO DE 2025, SIMPLIFICA AS REGRAS E ISENTA DE REGISTRO A PRODUÇÃO E A VENDA DE COSMÉTICOS, PERFUMES E PRODUTOS DE HIGIENE PESSOAL FEITOS DE FORMA ARTESANAL.

ATENÇÃO!

AO LAVAR AS MÃOS, FIQUE ATENTO A ALGUNS CUIDADOS: ESFREGAR TODAS AS REGIÕES DAS MÃOS (VEJA A ILUSTRAÇÃO AO LADO COM AS ÁREAS NORMALMENTE ESQUECIDAS); SECAR BEM AS MÃOS APÓS A LAVAGEM USANDO PAPEL-TOALHA OU OUTRO SISTEMA DE SECAGEM EFICIENTE.

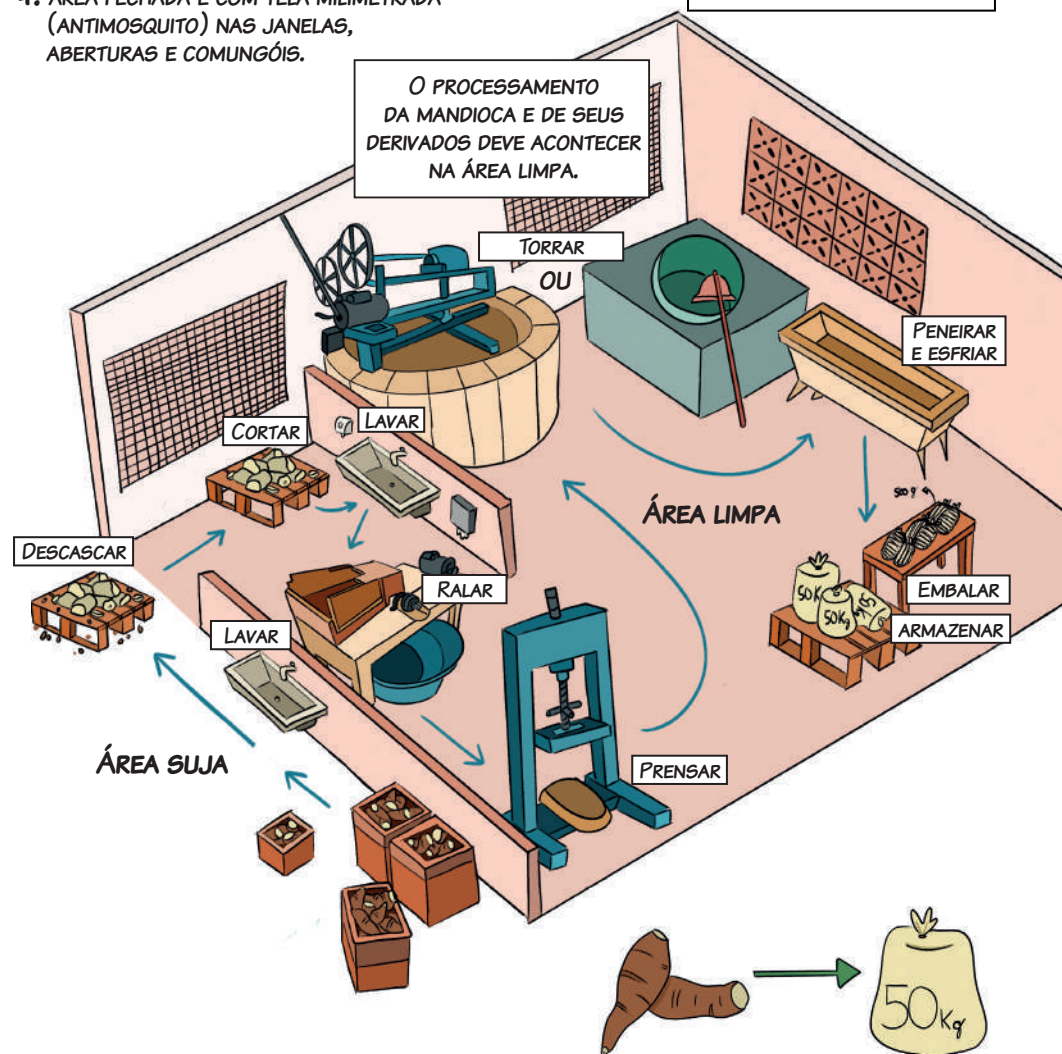


UM PRODUTO ANTisséPTICO, COMO O ÁLCOOL 70%*, É UMA SUBSTÂNCIA USADA PARA ELIMINAR OU REDUZIR MICRORGANISMOS

- Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos
- Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos
- Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos

1. AMBIENTE ORGANIZADO E LIMPO;
2. PAREDES E PISOS CLAROS FÁCEIS DE LAVAR;
3. LÂMPADAS PROTEGIDAS CONTRA QUEDA;
4. ÁREA FECHADA E COM TELA MILIMETRADA (ANTIMOSQUITO) NAS JANELAS, ABERTURAS E COMUNGÓIS.

DICA CIMENTO QUEIMADO PODE SER USADO EM PAREDES E PISOS.



ATENÇÃO AO DESCARTE DOS RESÍDUOS E DO LAYOUT DE TODAS AS ETAPAS - CONSULTAR ANEXO.



OLÁ! EU SOU A DANDARA,
ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO E
ESTAGIÁRIA DO CECANE
NA UFES*.

EU ESTUDO AS
NORMAS SANITÁRIAS E BUSCO
APLICAR ISSO NOS QUITUNGOS.
E A RDC Nº 44/2013 DA ANVISA
É UMA REFERÊNCIA IMPORTANTE
PORQUE PROTEGE A PRODUÇÃO
ARTESANAL DE POVOS
E COMUNIDADES TRADICIONAIS E
DA AGRICULTURA FAMILIAR!!

A RDC

nº 49/2013 busca

Isenção da taxa sanitária para produtoras(es)
que se enquadram na legislação específica.

Simplificação dos procedimentos
de regularização sanitária.

Permissão para atividade produtiva
em residência ou em áreas sem
regularização fundiária.

Simplificação da responsabilidade técnica.

Foco na atuação orientadora e com
razoabilidade pela Equipe Técnica da VISA.

A **fiscalização** da vigilância sanitária
também é **orientadora!!!**

* UFES
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO ESPÍRITO SANTO

CECANE
CENTRO COLABORADOR DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A PORTARIA Nº 1.428/1993 FOI UMA DAS PRIMEIRAS A REFORÇAR A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E A NECESSIDADE DE UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.



Matérias-primas, ingredientes e embalagens: armazenamento sobre estruturas lisas, de fácil limpeza, que não absorvam água e longe do chão e da parede (paletes, estrados ou outro sistema aprovado). Isso ajuda a evitar umidade e pragas.

Instalações: construção que permita limpeza adequada.



Higienização diária do ambiente.

Evitar produtos de limpeza perfumados dentro do quitungo.



Iluminação e ventilação adequadas; lâmpadas com proteção contra quebra; janelas com telas milimetradas.



Controle de pragas: atenção redobrada na área do forno e da lenha.



Equipamentos e utensílios: limpos, conservados e sem ferrugem.

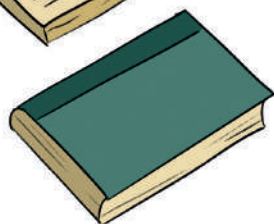
Manipuladoras(es): capacitação, saúde em dia, exames quando necessários e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).



Resíduos: armazenamento correto e retirada frequente.



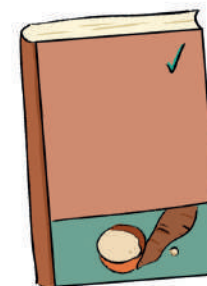
Água: precisa ser adequada para a produção.



A RDC Nº 275/2002 APRESENTA OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) E A LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS.

ESSA LISTA "FALA" O QUE ESTÁ CERTO OU ERRADO!!! E TAMBÉM O QUE PRECISA MUDAR!!!

O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS MOSTRA O QUE E COMO FAZER: LIMPEZA, CONTROLE DE PRAGAS, ÁGUA, HIGIENE, SAÚDE, TREINAMENTO, LIXO... TUDO PARA MANTER O ALIMENTO SEGURO.



O POP É O PASSO A PASSO DE CADA TAREFA, COMO UMA RECEITA. ELE INDICA AS ETAPAS, QUEM FAZ, O QUE USA E COM QUE FREQUÊNCIA.

O IDEAL É QUE O MANUAL E OS POPs SEJAM CONSTRUÍDOS JUNTOS COM PROFISSIONAIS DA ÁREA, COMO ENGENHEIROS DE ALIMENTOS E NUTRICIONISTAS, E COM AS PESSOAS QUE TRABALHAM NOS QUITUNGOS.

AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS PODEM BUSCAR PARCERIAS COM QUEM TEM EXPERIÊNCIA NA ÁREA DE ALIMENTOS, COMO INSTITUIÇÕES DE ENSINO, ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA, E INSTITUIÇÕES QUE PROMOVEM O DESENVOLVIMENTO RURAL

VALE LEMBRAR: A VIGILÂNCIA SANITÁRIA TAMBÉM PODE APOIAR!

POPs

Obrigatórios

1. **Higienização*** (Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios)
2. Controle da Potabilidade da Água
3. Higiene e Saúde das/os Manipuladoras/es
4. Manejo dos Resíduos
5. Manutenção e Calibração
6. Controle Integrado de Pragas Urbanas
7. Seleção de Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens
8. Programa de Recolhimento de Alimentos

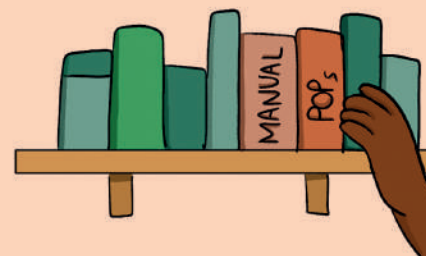


* **Higienização**: processo de duas etapas: **limpeza** (remoção de sujeira visível) seguida de **sanitização/desinfecção** (eliminação de microrganismos).



RASTREABILIDADE:
DURANTE A PRODUÇÃO É IMPORTANTE ACOMPANHAR O CAMINHO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, DOS INSUMOS E DO ALIMENTO ATÉ CHEGAR AO CONSUMIDOR FINAL.

ROTULAGEM:
TODO ALIMENTO EMBALADO PRA VENDA DEVE SEGUIR AS NORMAS.
NO RÓTULO, DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES COMO:
NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTA DE ALERGIAS, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTRAS.



CONFIRA O VALOR NUTRICIONAL DA FARINHA DE MANDIOCA E DOS SEUS DERIVADOS NO APÊNDICE.

Lista de documentos solicitados pela vigilância sanitária municipal para regularização sanitária

Documentação pessoal RG, CPF e, se for o caso, a certidão de nascimento e e-mail.

Documentação do estabelecimento/atividade

- Pessoa Jurídica**
- » Contrato social atualizado, devidamente registrado;
 - » Estatuto social atualizado, devidamente registrado e acompanhado da ata de constituição ou designação dos administradores;

No caso de empresário individual,

- » Requerimento de Empresário atualizado, devidamente registrado;
- » **ou** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

- Pessoa Física**
- » Certidão de inscrição municipal como profissional autônomo-liberal;
 - » Cadastro municipal de inscrição mobiliária de pessoa física / profissional autônomo;
 - » Cadastro de Contribuintes Mobiliários (CCM);
 - » Certidão de inscrição municipal como profissional autônomo-liberal;
 - » **ou** Certidão negativa de débitos municipal (desde que informe o CPF, nº da inscrição municipal e o endereço).

- Empreendimento Rural Familiar**
- » Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)

- Empreendimento Econômico Solidário**
- » Declaração do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);
 - » Declaração do Conselho Nacional,
 - » **ou** Estadual, ou Municipal de Economia Solidária;
 - » **ou** Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - Pessoa Jurídica (CAF Jurídico).

ATENÇÃO

A LICENÇA SANITÁRIA SÓ PRECISA SER SOLICITADA SE HOUVER A INTENÇÃO DE VENDER A FARINHA E DERIVADOS DE MANDIOCA!!!

Regionais e contatos da Vigilância Sanitária do Espírito Santo

Região	Municípios	Contato
Norte	Água Doce do Norte, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Conceição da Barra, Ecoporanga, Jaguaré, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, São Mateus e Vila Pavão	Titular: Tatiane Boa Morte Sardi Endereço: Rodovia Othovarino Duarte Santos, nº 736 - Bairro San Remo - São Mateus/ES CEP: 29.937-415 Telefone: (27) 3767-6501 E-mail: srsm.visa@saude.es.gov.br Região de Saúde: Norte
Central	Água Branca, Alto Rio Novo, Baixo Guandu, Colatina, Governador Lindenberg, Linhares, Mantenópolis, Marilândia, Pancas, Rio Bananal, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São Roque do Canaã, Soaretama e Vila Valéria	Titular: Lais Coelho Silvestri Endereço: Rua Aroldo Antolini, s/nº, Prédio do INSS, 2º andar, sala 215 - Bairro Esplanada - Colatina/ES CEP: 29.702-080 Telefone: (27) 3717-2511 E-mail: srsc.visa@saude.es.gov.br Região de Saúde: Central
Metropolitana	Afonso Cláudio, Aracruz, Brejetuba, Cariacica, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Fundão, Guarapari, Ibatiba, Ibirapu, Itaguaçu, Itarana, João Neiva, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Santa Leopoldina, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Serra, Venda Nova do Imigrante, Viana, Vila Velha e Vitória	Ponto Focal: Paola Karolyne Jandrey Endereço: Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 2025 - 3º Andar - Bairro Bento Ferreira - Vitória/ES CEP: 29.050-755 Telefone: (27) 3636-8229 E-mail: visa@saude.es.gov.br Site: https://saude.es.gov.br/visa Região de Saúde: Metropolitana
Sul	Alegre, Alfredo Chaves, Anchieta, Apiacá, Atílio Viváqua, Bom Jesus do Norte, Cachoeiro do Itapemirim, Castelo, Divino de São Lourenço, Dorcas do Rio Preto, Guacuí, Ibitirama, Iconha, Irupi, Itapemirim, Iúna, Jerônimo Monteiro, Marataízes, Mimoso do Sul, Muniz Freire, Muqui, Piúma, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul, São José do Calçado e Vargem Alta	Titular: Giovani Valory Batista Endereço: Avenida Engenheiro Fabiano Viváqua, nº 191 - Bairro Marbrasa - Cachoeiro de Itapemirim/ES CEP: 29.313-656 Telefone: (28) 3526-4327 E-mail: srsci.visa@saude.es.gov.br Região de Saúde: Sul



SAIBA MAIS

**ONDE CONSULTAR
NORMAS OFICIAIS
E INFORMAÇÕES
ATUALIZADAS**

**ANVISA
Agência Nacional de
Vigilância Sanitária**

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

**Ministério da Saúde -
Saúde Legis**

<https://www.gov.br/saude/pt-br>

Pactuação

Para compreender se o seu produto é licenciado pelo município ou pelo estado basta conferir a pactuação das ações de vigilância sanitária no site:

<https://saude.es.gov.br/visa/pactuacao>

Vigilância Estadual

<https://saude.es.gov.br/visa>
(27) 3636-8227

E-mail:
visa@saude.es.gov.br

**Certificação Quilombola
Fundação Cultural
Palmares (FCP)**

<https://www.gov.br/palmares/pt-br/departamentos/protecao-preservacao-e-articulacao/certificacao-quilombola>

**Cadastro Nacional da
Agricultura Familiar (CAF)**

<https://www.gov.br/pt-br/servicos/cadastrar-se-no-caf-cadastro-nacional-da-agricultura-familiar>

**Curso Boas Práticas de
Manipulação em Serviços
de Alimentação - Escola
de Administração Pública
(Enap)**

Link:
<https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

ATENÇÃO

Não se esqueça de que a legislação sanitária e os cadastros passam por revisões e a fonte mais confiável são as informações do portal oficial do órgão responsável.

Consulte sempre a legislação em vigor!

**Coordenação Nacional
de Articulação das
Comunidades Negras
Rurais Quilombolas
(CONAQ)**

Site:
<https://conaq.org.br/>
Instagram:
[@conaquilombos](https://www.instagram.com/conaquilombos)

Rede PCTs do Brasil

A Rede representa uma diversidade de 28 grupos étnicos que acreditam na reconstrução política e social do país.

Site:
linktr.ee/redepcts
Instagram:
[@redepctsdobrasil](https://www.instagram.com/redepctsdobrasil)

**Conselho Nacional de
Povos e Comunidades
Tradicionais (CNPCT)**

Site:
<https://www.gov.br/participamaisbrasil/cnpct>

**Plataforma Territórios
Tradicionais**

Site:
territoriostradicionais.mp.br



APÊNDICE

Valor nutricional da farinha de mandioca e de seus derivados.

Os rótulos devem medir 10cmx15cm.
As embalagens dependem do tamanho de cada uma.



Data de fabricação: ____/____/____

Validade: 60 dias

Peso: 1 Kg

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ

APÓS ABERTO, MANTER FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS



Farinha de Mandioca

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 20 • Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50 g	%VD*		100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	356	178	9	Gorduras totais (g)	0,3	0,1	0
Carboidratos (g)	88	44	15	Gorduras saturadas (g)	0,1	0	0
Açúcares totais (g)	0	0		Gorduras trans (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0		Fibras alimentares (g)	6	3	12
Proteínas (g)	1,4	0,7	1	Sódio (mg)	6	3	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

INGREDIENTES: Mandioca branca



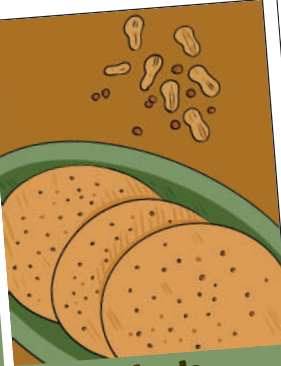
Data de fabricação: ____/____/____

Validade: 15 dias

Peso: 500g

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ

APÓS ABERTO, MANTER FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 7 DIAS



Beiju de Amendoim

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10 • Porção: 50 g (2 unidades)

	100 g	50 g	%VD*		100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	343	171	9	Gorduras totais (g)	5,3	2,6	4
Carboidratos (g)	71	36	12	Gorduras saturadas (g)	1	0,5	2
Açúcares totais (g)	19	9,4		Gorduras trans (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	17,9	9		Fibras alimentares (g)	1	0,5	2
Proteínas (g)	3,1	1,6	3	Sódio (mg)	191	95,7	5

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM

INGREDIENTES: Goma de mandioca hidratada, amendoim torrado moído, açúcar e sal.



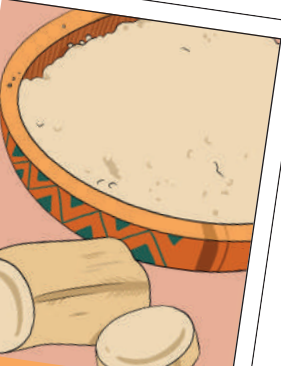
Data de fabricação: ____/____/____

Validade: 5 dias

Peso: 500g

CONSERVAÇÃO: 5 DIAS LACRADA, 3 DIAS APÓS ABERTO. MANTER EM REFRIGERAÇÃO CONSTANTE

PODE DURAR 90 DIAS CONGELADA



Polvilho

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 25 • Porção: 50 g (1 colher de sopa)

	100 g	50 g	%VD*		100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	329	164	8	Gorduras totais (g)	0,3	0,1	0
Carboidratos (g)	81	40	13	Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0		Gorduras trans (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0		Fibras alimentares (g)	0,6	0,1	1
Proteínas (g)	0,5	0,1	1	Sódio (mg)	2	0,4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

INGREDIENTES: Mandioca branca



Data de fabricação: ____/____/____

Validade: 20 dias

Peso: 500 g

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ

APÓS ABERTO, MANTER FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS



Beiju de Coco

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10 • Porção: 50 g (2 unidades)

	100 g	50 g	%VD*		100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	323	161	8	Gorduras totais (g)	4,3	2,1	3
Carboidratos (g)	71	35	12	Gorduras saturadas (g)	3	1,5	8
Açúcares totais (g)	9	4,5		Gorduras trans (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	17,9	9		Fibras alimentares (g)	1	0,5	2
Proteínas (g)	0,7	0,3	1	Sódio (mg)	155	77,4	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

INGREDIENTES: Goma de mandioca hidratada, coco fresco ralado, açúcar e sal.



Data de fabricação: ____/____/____

Validade: 60 dias

Peso: 500 g

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ

APÓS ABERTO, MANTER FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS



Farinha de Tapioca

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 25 • Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*		100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	306	61	3	Gorduras totais (g)	0,3	0,1	0
Carboidratos (g)	75	15	12	Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0		Gorduras trans (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0		Fibras alimentares (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0		Sódio (mg)	2	0,4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

INGREDIENTES: Mandioca branca

ORGANIZAÇÃO

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR (MDA)

Ariandeny Furtado

Coordenadora de Articulação para o Etnodesenvolvimento Quilombola e de Povos e Comunidades Tradicionais - Secretaria de Territórios e Sistemas Produtivos Quilombolas e Tradicionais - SETEQ/MDA
ariandeny.furtado@mda.gov.br

Larissa Lucena

Técnica da Coordenação de Articulação para o Etnodesenvolvimento Quilombola e de Povos e Comunidades Tradicionais - Secretaria de Territórios e Sistemas Produtivos Quilombolas e Tradicionais - SETEQ/MDA
larissa.lucena@mda.gov.br

Aline Aguiar

Jornalista e Secretaria de Territórios e Sistemas Produtivos Quilombolas e Tradicionais - SETEQ/MDA
aline.aguiar@mda.gov.br

Sarah Crispim - Chefe de Divisão da Certificação da Produção Familiar (Analista Técnica de Políticas Sociais) DICERT/CGINC da Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar - SEAB MDA
sarah.calixto@mda.gov.br

Raquel Luciano

Coordenadora de Apoio à Inclusão Sanitária - Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar - SEAB/MDA
raquel.luciano@mda.gov.br

Wania Colodetti

Assistente Social da Superintendência Federal do Desenvolvimento Agrário do Espírito Santo - SFDA/ES
wania.colodetti@mda.gov.br

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL – VITÓRIA

Paola Karolyne Jandrey

Analista do Executivo - Núcleo Especial de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde do Espírito Santo
NEVS/GEVS/SSVS/SESA
paolajandrey@saude.es.gov.br

Éber da Silva

Chefe do Núcleo Especial de Vigilância Sanitária - Núcleo Especial de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde do Espírito Santo
NEVS/GEVS/SSVS/SESA
eberdantas@saude.es.gov.br

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL – SÃO MATEUS

Ramon Carvalho

Especialista em Gestão, Regulação e Vigilância em Saúde - SRSSM-SESA/ES
ramoncarvalho@saude.es.gov.br

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL – SÃO MATEUS

Avilton Moronari

Agente Fiscal - Especialista em Vigilância Sanitária
aviltonmoronari@gmail.com

Conceição Aparecida Santos

Agente Fiscal - Especialista em Vigilância Sanitária
cidarbas@hotmail.com

Patrícia de Oliveira

Agente Fiscal
patricia.oliveira0001@gmail.com

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL – CONCEIÇÃO DA BARRA

Odaí Martins

Coordenador da Vigilância Sanitária
odayrmartins@gmail.com

Maria Elizabeth Abras

Técnica Vigilância Sanitária
mariaabras21@gmail.com

COLABORADORES(AS)

GOVERNO

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR (MDA)

Isabela Patrícia da Cruz

Diretora do Departamento de Reconhecimento, Proteção de Territórios Tradicionais e Etnodesenvolvimento - Secretaria de Territórios e Sistemas Produtivos Quilombolas e Tradicionais - SETEQ/MDA
isabela.cruz@mda.gov.br

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA

Cecília Barbosa

Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária - Assistente - ANVISA
cecilia.barbosa@anvisa.gov.br

Liliane Fernandes

Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária - ANVISA
liliane.fernandes@anvisa.gov.br

SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA

Marcelo Calon

Instituto Cigano do Brasil - ICB e Comitê Permanente de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais do Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar - CPPCT/CONDRAF/MDA.

Taata Lubitu Konmannanjy

Associação Cultural de Preservação do Patrimônio Bantu - ACBANTU, Conselho Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais - CNPCT e Coordenação Colegiada do CPPCT/CONDRAF/MDA.

Domingas Verônica Florentino

Comunidade Quilombola do Coxi e Associação das produtoras Quilombolas de Beiju do Sapê do Norte.

Erinete do Nascimento

Comunidade Quilombola São Cristóvão e Associação de Comunidades Remanescentes de Quilombo de Serraria e São Cristóvão.

Gonçalo Nascimento

Comunidade Beira Rio e presidente da Associação Quilombola de Moradores, Agricultores e Pescadores Beira Rio.

Josielson dos Santos

Comunidade Quilombola Morro da Onça, coordenador Estadual da CONAQ e vice - presidente da Associação dos Remanescentes Quilombolas, da Agricultura Familiar e Pesqueira do Morro da Onça.

Josiléia do Nascimento

Comunidade Quilombola de São Cristóvão e presidente da Associação de Mulheres Jongueiras Quilombolas de São Cristóvão - AMJQSC.

Lorena Florentino

Comunidade Quilombola Coxi e presidente da Associação Quilombola dos Pequenos Produtores Rurais do Coxi.

Luzinete Blandino

Comunidade Quilombola São Domingos e presidenta da Associação de Remanescente de Quilombos.

Maria Aparecida Josefa

Comunidade Remanescente Quilombola Divino Espírito Santo e presidenta da Associação dos Pequenos

Produtores Rurais Remanescentes Quilombolas da Comunidade Divino Espírito Santo - APARCQDES.

Osvaldir de Souza (Xoxa do Beiju)

Presidenta da Associação Quilombola de Agricultores Familiares do Córrego do Sertão - AAFCS.

Regina Santos

Comissão Quilombola de Sapê do Norte.

Rosinete Nascimento

Associação de Pequenos Agricultores de Córrego Grande.

Genilda Cassiano

Comunidade Quilombola e Associação de Mulheres de Linharinho.

Flávia dos Santos

Presidenta do Coletivo de Mulheres Quilombolas Raízes do Sapê, Comissão Quilombola do Sapê do Norte, Associação Quilombola de produtores de mudas nativas e agricultura orgânica do Angelim II (AQUIMUNA) e Associação Quilombola de Produtores Orgânicos do Angelim II (AQUIPOA).

ANEXO 1

Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:

1. Utilize a **água corrente** para molhar as mãos;
2. **Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete líquido** (dê preferência ao antisséptico), inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. **Enxágue** bem com água corrente retirando todo o sabonete líquido;
4. **Seque-as** com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;

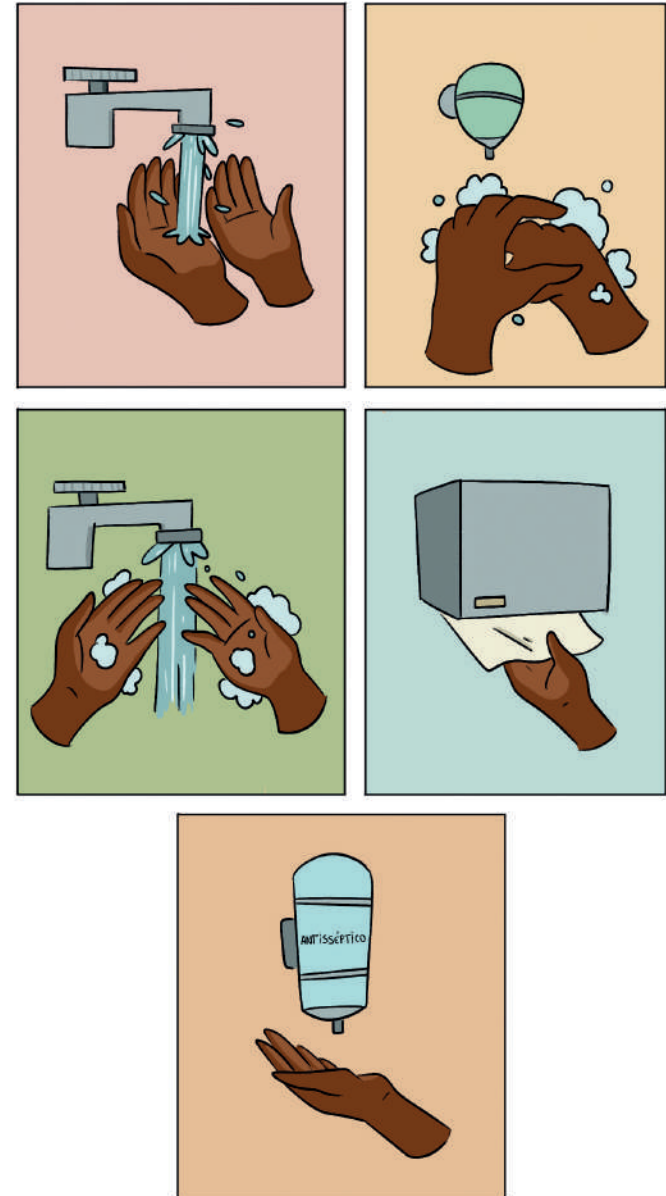
OBS.

Caso o sabonete líquido não seja antisséptico, esfregue as mãos com um pouco de produto como álcool 70%.

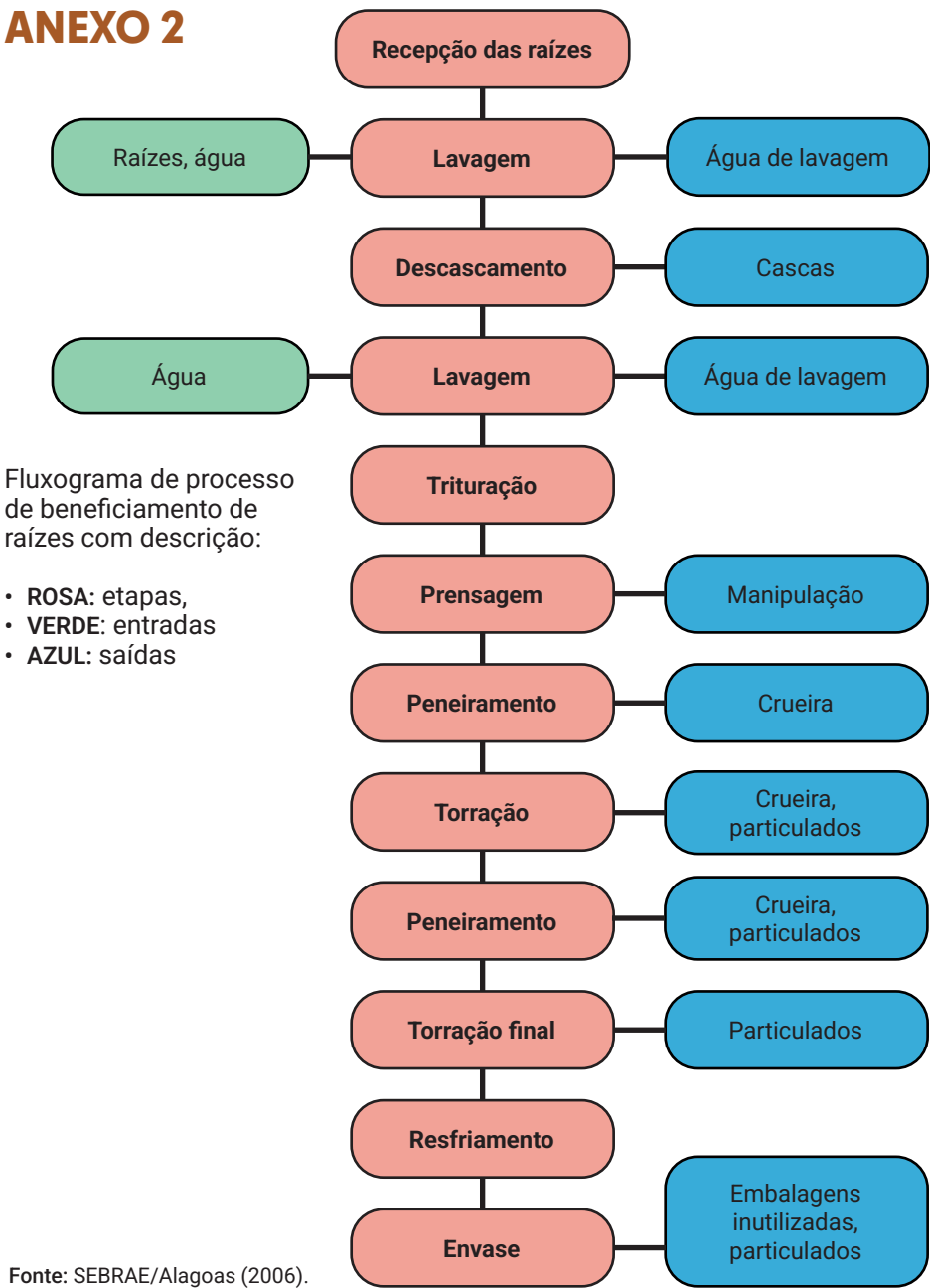
Cuidados importantes!

Lave as mãos ao chegar no quitungo, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção das atividades no quitungo, após usar o banheiro ou sempre que houver contato com sujeira. E vale lembrar que os cartazes com a forma correta de lavar as mãos devem estar visíveis perto de pias, tanques e banheiros.

Fonte: Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação
ANVISA - RDC 216/2004.

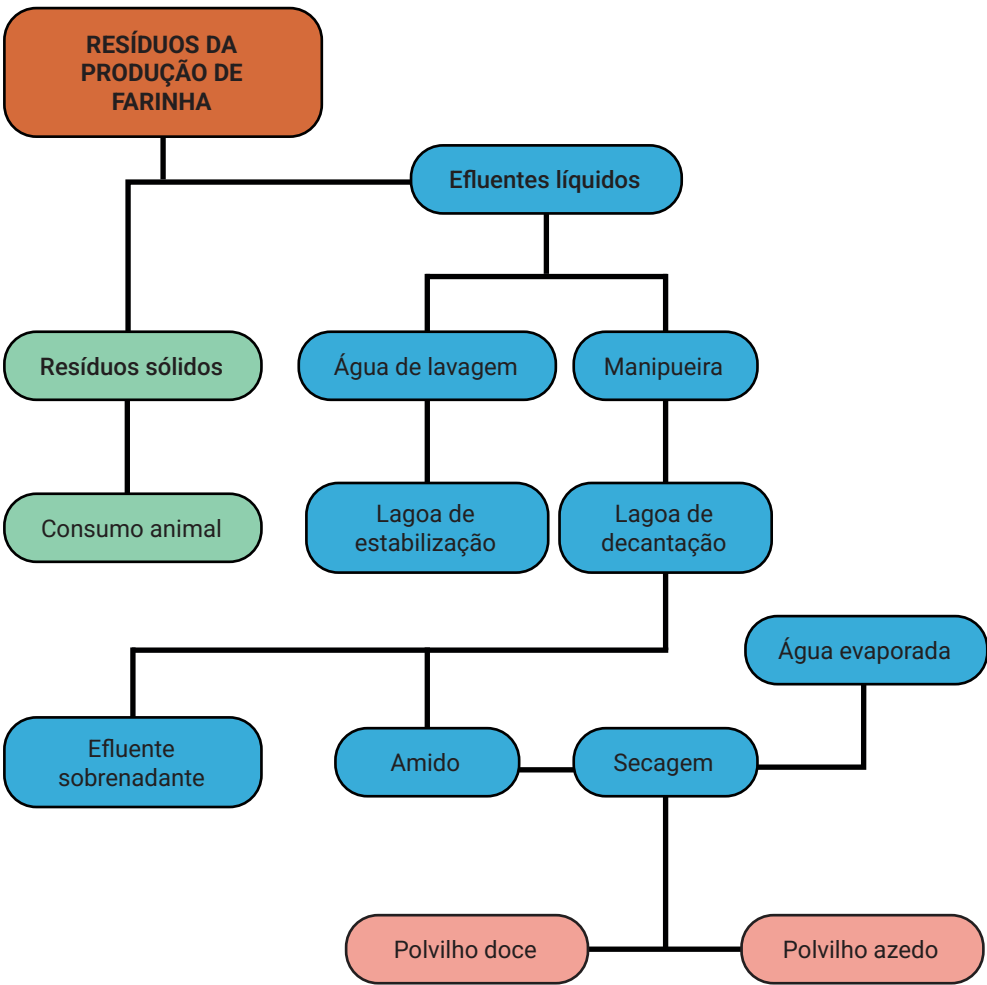


ANEXO 2



ANEXO 3

Tratamento dos resíduos da produção de farinha de mandioca.



Fonte: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN, 2016)

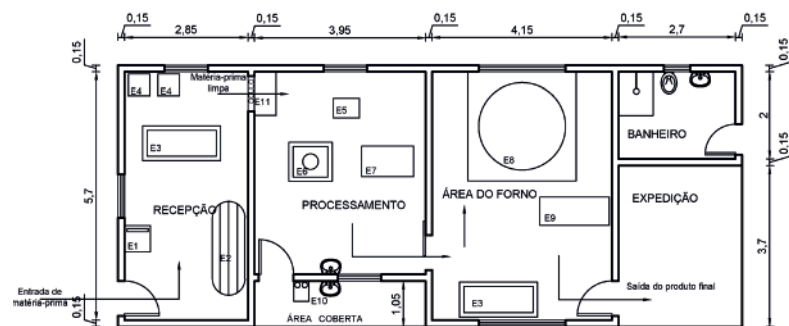
ANEXO 4

Modelos de Projeto de Agroindústria para Farinha de Mandioca

MODELO
A

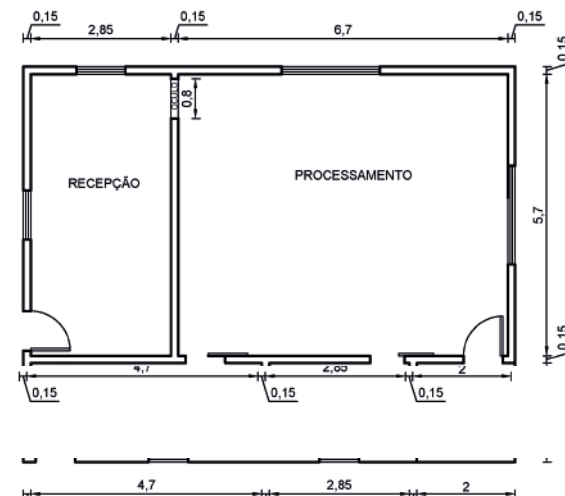


ISPN - INSTITUTO SOCIEDADE, NATUREZA E POPULAÇÃO
CASA DE FARINHA
Área de construção: 71,70 m ²
Escala: 1:75 Brasília, 10 de agosto de 2016

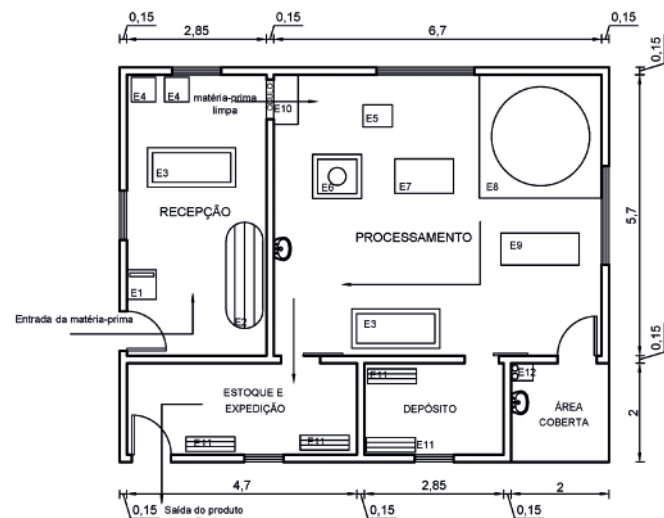


CÓDIGO	EQUIPAMENTO
E1	BALANÇA
E2	LAVADOR DESCASCADOR
E3	MESA DE INOX
E4	TANQUE DE LAVAGEM
E5	RALADOR
E6	PRENSA
E7	PENEIRA VIBRATÓRIA
E8	FORNO
E9	COCHO
E10	LAVA BOTAS
E11	BANCADA

MODELO
B



ISPN - INSTITUTO SOCIEDADE, NATUREZA E POPULAÇÃO
CASA DE FARINHA
Área de construção: 78,72 m ²
Escala: 1:75 Brasília, 10 de agosto de 2016



CÓDIGO	EQUIPAMENTO
E1	BALANÇA
E2	LAVADOR DESCASCADOR
E3	MESA DE INOX
E4	TANQUE DE LAVAGEM
E5	RALADOR
E6	PRENSA
E7	PENEIRA VIBRATÓRIA
E8	FORNO
E9	COCHO
E10	BANCADA
E11	PRATELEIRA
E12	LAVA BOTAS

ANEXO 5 Você que é Quilombola também é um/uma Manipulador/a de Alimentos durante as atividades nos Quitungos/Casas de Farinha!

Quem é o/a manipulador/a de alimentos?

É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, quem prepara os alimentos.

O QUE FAZER	POR QUE FAZER
Esteja sempre limpo/a. Tome banho diariamente.	Há bactérias e fungos espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato.
Use cabelos presos e cobertos com redes, turbantes ou toucas. Não use barba.	Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos.
Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.	Os adornos pessoais acumulam sujeira, bactérias e fungos, e também podem cair nos alimentos.
Separe uma roupa, para ser usada somente na área de preparo dos alimentos. Troque a roupa diariamente, pois ela deve estar sempre limpa e conservada. Dê preferência a calças, blusas de manga e sapatos fechados!!!	A roupa pode servir de transporte de bactérias e fungos e contaminar os alimentos e as pessoas.

Fonte: Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - ANVISA



REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013.

Dispõe sobre a regularização sanitária dos estabelecimentos que exerçam atividades de interesse da saúde pública e de fins econômicos e sociais integrados por microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário. Brasília, DF: ANVISA, 2013. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação. Brasília, DF: ANVISA, 2002. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>.

Ministério da Saúde

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1997. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br>.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disponível em: <https://share.google/mQx03H4LbDMdjz7l>

Ministério da Saúde

Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1993. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br>.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: resolução-RDC nº 216/2004. Brasília, DF: ANVISA, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE/Alagoas)

Manual de referência para casas de farinha: Boas Práticas de Fabricação; diagnóstico ambiental; saúde e segurança no trabalho; ergonomia e projeto arquitetônico. Maceió: SEBRAE/AL, 2006. Disponível em: http://industriasantacruz.com/wp-content/uploads/2013/09/ManualdeReferenciaSEBRAE_AL.pdf

INSTITUTO SOCIEDADE, POPULAÇÃO E NATUREZA (ISPN)

Casa de Farinha - Mandioca: modelos de projeto de agroindústria para farinha de mandioca. Brasília: ISPN, 2016. Disponível em: https://agroindustria.org.br/site/wp-content/uploads/2023/10/Casa-de-Farinha_Mandioca.pdf.

Fonte dos ícones
Designed by Freepik - Magnific.com

Editora ProEx Ufes

Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal do Espírito Santo

Editor-chefe
Ednilson Silva Felipe

Editora Executiva
Fernanda Sobrinho Quiquita de Oliveira

Editora de Produção e Conteúdo
Cíntia Moreira da Costa

Coordenação de Revisão
Carmelita Minelino da Silva Amorim

Coordenação de Design
Heliana Soneghet Pacheco

História em Quadrinhos

Projeto Gráfico
Heliana Soneghet Pacheco

Composição e Ilustração
Ester de Melo Rodrigues

Diagramadoras
Vitoria Alves Toé e Ingrid de Souza de Araujo

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)
Biblioteca Central da Universidade Federal do Espírito Santo, ES, Brasil)

P964 Produção artesanal de farinha de mandioca e derivados em Quitungos [curso eletrônico] : casas de farinha : um caminho para a inclusão sanitária com soberania alimentar em comunidades quilombolas do Espírito Santo / Ariandeny Silva de Souza Furtado, Larissa Granjeiro Lucena, Paola Karolyne Jandrey [organizadoras] ; Ester de Melo Rodrigues [ilustradora]. - Dados eletrônicos. - Vitória, ES : PROEX, 2026. 44 p. : il. ; 21 cm

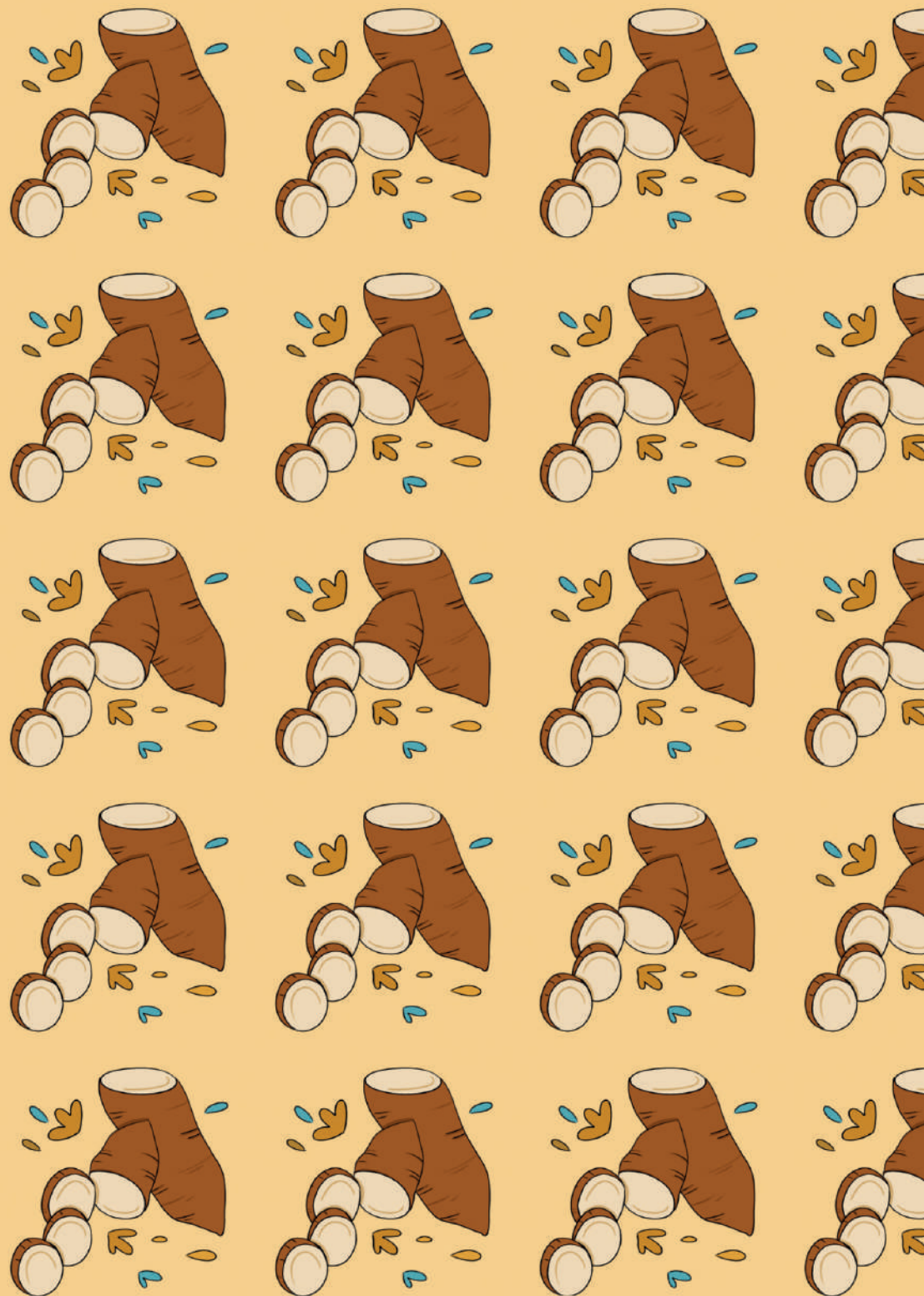
Inclui bibliografia.
ISBN Digital: 978-65-82772-04-7
ISBN Físico: 978-65-82772-03-0
Também publicado em formato impresso.
Modo de acesso: <https://proex.ufes.br/conheca-nossas-publicacoes>

1. Farinha de mandioca – Produção. 2. Farinha de mandioca – Processos de fabricação. 3. Comunidades quilombolas – Espírito Santo (Estado). 4. Soberania alimentar. 5. Quitungos (Casas de farinha). 6. Inclusão Sanitária. I. Furtado, Ariandeny Silva de Souza, 1985-. II. Lucena, Larissa Granjeiro, 1992-. III. Jandrey, Paola Karolyne, 1995-. IV. Rodrigues, Ester de Melo, 2007. V. Título.

CDU: 633.493

Elaborado por Sandra Mara Borges Campos – CRB6 ES000593/O

Esta obra foi impressa pela Imprensa Nacional
SIG, Quadra 6, Lote 800 - 70610-460 - Brasília-DF
www.in.gov.br



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO E
AGRICULTURA FAMILIAR

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO



EDITORA
PROEX
UFES



9 783127 323207

