Curso sobre Processamento de Mandioca

2ª edição

22 a 26 de julho de 2019
Embrapa Mandioca e Fruticultura
Cruz das Almas, Bahia.



Embrapa
Mandioca e Fruticultura

Curso sobre Processamento de Mandioca

2ª edição

22 a 26 de julho de 2019
Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

Apresentação

A mandioca é cultivada em todas as regiões do Brasil e seu processamento é uma forma de agregar valor às raízes. A mandioca de mesa é comercializada fresca, minimamente processada, congelada, pré-cozida congelada, como chips, salgados, purê, entre outros. A mandioca brava é processada para obter a farinha e o polvilho, os quais são utilizados na obtenção de diversos produtos.

Investimento: R$ 450,00.

Vagas: 20 Vagas.

Carga Horário: 36 horas.

Prazo para Inscrição: Até 17 de julho de 2019.

Público: Processadores de mandioca, agentes de assistência técnica, professores e estudantes.

Inscrições:
https://eventos.funarbe.org.br/detalhes/curso-sobre-processamento-de-mandioca---2%C2%B0-edicao

Coordenação
Joselito da Silva Motta
Luciana Alves de Oliveira

Palestrantes/Instrutores

Carlos Estevão Leite Cardoso
Eliseth de Souza Viana
Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki
Gilmar Souza Santos
Jaciene Lopes de Jesus
Joselito da Silva Motta
Luciana Alves de Oliveira
(Embrapa Mandioca e Fruticultura)

Ednalva Santana Lima
(Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente Trancredo Neves - Coopatan)

Márcia Filgueiras Rebelo de Matos
(Universidade Federal da Bahia - Ufba)

Priscila Mendes Aguiar
(PMA Consultoria e Serviços Ltda).



Foto: Léa Cunha

Programação

22 DE JULHO DE 2019
SEGUNDA-FEIRA

8h30 – 9h	**Abertura e apresentação dos visitantes e da equipe técnica** Alberto Vilarinhos – Chefe-geral
9h – 10h	**Oportunidades de mercado** Carlos Estevão Leite Cardoso
10h – 10h15	**Intervalo**
10h15 – 11h15	**Oportunidades de mercado (continuação)** Carlos Estevão Leite Cardoso
11h15 – 12h	**Padrões de identidade e qualidade da farinha e fécula** Luciana Alves de Oliveira
12h – 13h30	**Intervalo para almoço**
13h30 – 15h15	**Mandioca: a raiz do Brasil** Joselito da Silva Motta
15h15 – 15h30	**Intervalo**
15h30 – 17h	**Demonstração de equipamentos para fabricação de farinha e fécula (prática)** Joselito da Silva Motta



Foto: Maurício Coelho

Programação

23 DE JULHO DE 2019
TERÇA-FEIRA

7h30 – 8h30	**Compostos cianogênicos presentes na mandioca e formas de eliminação** Luciana Alves de Oliveira
8h30 – 9h30	**Boas práticas de fabricação para o processamento da mandioca** Eliseth de Souza Viana
9h30 – 9h45	**Intervalo**
9h45 – 11h10	**Tapiocas coloridas com ingredientes naturais – frutas e hortaliças (prática)** Joselito da Silva Motta
11h10 – 12h	**Produtos da mandioca: cor, corantes e usos na gastronomia** Márcia Filgueiras Rebelo de Matos
12h – 13h30	**Intervalo para almoço**
13h30 – 14h30	**Pós-colheita de mandioca, distúrbio fisiológico pós-colheita e mandioca minimamente processada** Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki
14h30 – 15h30	**Processamento de mandioca de mesa** Luciana Alves de Oliveira
15h30 – 15h45	**Intervalo**
15h45 – 16h45	**Embalagem e rotulagem dos produtos de mandioca** Jaciene Lopes de Jesus
16h45 – 17h15	**Visita ao Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos (LCTA)** Jaciene Lopes de Jesus



Foto: Léa Cunha

Programação

24 DE JULHO DE 2019
QUARTA-FEIRA

7h30 – 12h	**Processamento de mandioca palito, congelada, chips e snack (prática)** Eliseth de Souza Viana, Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki, Jaciene Lopes de Jesus Luciana Alves de Oliveira
12h – 13h30	**Almoço**
13h30 – 17h	**Processamento de mandioca palito, congelada, chips e snack (prática)** Eliseth de Souza Viana, Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki, Jaciene Lopes de Jesus e Luciana Alves de Oliveira

25 DE JULHO DE 2019
QUINTA-FEIRA

7h30 – 12h	**Visita a unidades de processamento de mandioca.** ***Visita ao mercado municipal de farinha de Cruz das Almas, as unidades de processamento de beiju na comunidade do Cadete, de extração de goma no Batatan e casa de farinha em Rio dos Paus.*** Joselito da Silva Motta e Luciana Alves de Oliveira
12h – 13h30	**Almoço**
13h30 – 16h	**Visita a unidades de processamento de mandioca (cont.)** ***Visita à unidade de processamento de aipim na comunidade do Brinco em Maragojipe*** Joselito da Silva Motta e Luciana Alves de Oliveira
16h – 17h	**Experiências da Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente Trancredo Neves (Coopatan)** Ednalva Santana Lima

26 DE JULHO DE 2019
SEXTA-FEIRA

7h30 – 8h40	**Utilização dos subprodutos do processamento de mandioca** Luciana Alves de Oliveira
8h40 – 9h40	**Importância do Planejamento do Negócio** Gilmar Souza Santos
9h40 – 10h	**Intervalo**
10h – 11h30	**Exigências legais para abrir uma agroindústria de mandioca** Priscila Mendes Aguiar
11h30 – 12h	**Avaliação e encerramento** Equipe STT e Chefia

Foto: Léa Cunha

Informações:
Fone: (75) 3312-8144
cnpmf.inscricao@embrapa.br

https://eventos.funarbe.org.br/detalhes/curso-sobre-processamento-de-mandioca---2%C2%B0-edicao

Fotos da capa:
Jaciene Lopes de Jesus
Léa Cunha
Maurício Coelho

Organização:
Setor de Gestão de Transferência de Tecnologia – STT

Realização:

Embrapa Mandioca e Fruticultura
Rua Embrapa - s/n°, Caixa Postal 007, 44380-000, Cruz das Almas, BA
Fone: (75) 3312-8048 Fax: (75) 3312-8097
www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/

Embrapa

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL