

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA**  
**Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural**  
**Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG**

| <b>PATRIMÔNIO IMATERIAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | <b>CÓD.: B. IM. 17</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|
| <b>1. Município:</b> Capelinha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                        |
| <b>2. Distrito / Povoado:</b> Sede / Gouveia 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                        |
| <b>3. Designação:</b> Técnica de Fabricação de Farinha de Mandioca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                        |
| <b>4. Responsável:</b> Comunidade de Gouveia 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                        |
| <b>5. Endereço:</b> Comunidade de Gouveia 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                        |
| <b>6. Localidades Envolvidas:</b> Gouveia 1 e Gouveia 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                        |
| <b>7. Caracterização:</b> A técnica de fabricação de farinha caracteriza-se pelo uso da mandioca como matéria-prima de sua fabricação. A mandioca é geralmente plantada na propriedade do fabricante da farinha, passando esta por todo um processo de produção manual ou industrializada, dependendo do nível ou estágio de desenvolvimento tecnológico em que se encontra a localidade. A produção é comercializada em boa parte na feira livre do mercado municipal, ou mandada para outras cidades, quando há contatos comerciais. |  |                        |
| <b>8. Proteção Legal Existente:</b> Nenhuma<br><b>Inscrição em Livro de Registro:</b> Não                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                        |
| <b>9. Documentação Fotográfica:</b><br><div style="text-align: center;"></div> <p style="text-align: center;"><b>Mandiocas descascadas, prontas para serem raladas manualmente ou moídas em desintegrador movido a combustão interna.</b></p>                                                                                                                                                                                                      |  |                        |
| <b>Fotógrafo:</b> Danty Guedes Guimarães Carvalho                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                        |
| <b>Fotografia:</b> ( X ) Digital    ( ) Analógica – Negativo nº:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | <b>Data:</b> Maio/2009 |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA**  
**Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural**  
**Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG**



Ralagem da mandioca em um desintegrador.



Descasca manual das mandiocas



As pessoas da família aprendem a operar o desintegrador.



Forno de aquecimento a lenha, onde a mandioca, depois de moída e peneirada, é torrada.



Plantação de mandiocas



Depósito de lenha usada no aquecimento dos fornos de torração da farinha.

**Fotógrafos: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Guimarães Oliveira**

**Fotografia: ( X ) Digital ( ) Analógica – Negativo n°:**

**Data: Maio/2009**

**Acervo – Arquivo de Origem:**

**10. Descrição:** A Técnica de Fabricação da Farinha de Mandioca na comunidade de Gouveia 2 não é muito distinta das demais existentes na área rural de Capelinha. Todo o processo começa com a plantação de mandioca na propriedade dos fabricantes e, como o principal produto da mandioca são as raízes, ela necessita de solos profundos e friáveis (soltos), sendo ideais os solos arenosos ou de textura média, por possibilitarem um fácil crescimento das raízes, boa drenagem e facilidade na colheita. Os solos argilosos devem ser evitados, por serem mais compactos, dificultando o crescimento das raízes, e apresentarem maior risco de encharcamento e apodrecimento das raízes. Por fim, os solos argilosos dificultam a colheita, principalmente se ela coincide com a época seca. Os terrenos de baixada, com topografia plana e sujeitos a encharcamentos periódicos, são também inadequados para o cultivo da mandioca, por provocarem um pequeno desenvolvimento das plantas e o apodrecimento das raízes. É importante observar o solo em profundidade, pois a presença de uma camada argilosa ou compactada imediatamente abaixo da camada arável pode limitar o crescimento das raízes, além de prejudicar a drenagem e a aeração do solo. Observar a época de plantio adequada é importante para a produção da mandioca, principalmente pela relação com a presença de umidade no solo, necessária à brotação das manivas e seu enraizamento. A falta de umidade durante os primeiros meses após o plantio causa perdas na brotação e na produção, enquanto que o excesso, em solos mal drenados, favorece a podridão de raízes. A escolha da época de plantio adequada ainda pode reduzir o ataque de pragas e doenças e a competição das ervas daninhas. O plantio é normalmente feito no início da estação chuvosa, quando a umidade e o calor tornam-se elementos essenciais para a brotação e enraizamento. No caso de riscos de excesso de umidade no solo, o plantio é realizado após o início das chuvas. Depois de um ciclo de 14 a 18 meses, a raiz da mandioca já pode ser arrancada. As raízes são lavadas para eliminação da terra aderida à sua casca e para se evitar a presença de impurezas, que prejudicam a qualidade do produto final. O descascamento elimina as fibras presentes nas cascas, as substâncias tânicas, que escurecem a farinha, e parte do ácido cianídrico que se concentra em maior proporção nas entrecascas. O descascamento é manual, feito com facas afiadas, colher ou raspador. Após o descascamento manual, as raízes são novamente lavadas para retirar as impurezas a elas agregadas durante o processo. A lavagem e o descascamento bem feitos resultam na obtenção de farinha de melhor qualidade. Em seguida, é feita a ralação numa máquina a motor. Em seguida, acontece a prensagem, que deve ser logo após a ralação, para impedir a fermentação e o escurecimento da farinha. A prensagem é realizada em prensas manuais de parafuso e tem como objetivo reduzir, ao mínimo possível, a umidade presente na massa ralada, para impedir o surgimento de fermentações indesejáveis, economizar tempo e combustível na torração e possibilitar uma torração sem formação excessiva de grumos. A água resultante da prensagem da massa ralada, chamada "manipueira", é muito tóxica e poluente. Ao sair da prensa, a massa ralada está compactada, havendo necessidade de ser esfarelada para permitir a peneiragem. Esse esfarelamento é feito através do ralador. Em seguida, passa-se a massa na peneira, na qual ficarão retidas as frações grosseiras contidas na massa, chamada crueira crua. O crivo ou malha da peneira vai determinar a granulometria da farinha. Após o esfarelamento/peneiragem, a massa é colocada, em bateladas (chapas), no forno para eliminação do excesso de água e gelatinar parcialmente o amido, por um período aproximado de 20 minutos, com o forneiro mexendo a massa com o auxílio de um rodo de madeira, de cabo longo e liso. A seguir, a farinha vai sendo colocada em pequenas quantidades em outro forno para uniformização da massa e torração final. O forneiro, com o auxílio de um rodo de madeira, vai mexendo, uniformemente, até a secagem final da farinha. Os fornos de secagem estão localizados em locais com paredes para proteger o forneiro e a farinha contra chuvas e ventos. A torração tem grande influência sobre o produto final, porque define a cor, o sabor e a durabilidade da farinha, devendo ser realizada no mesmo dia da ralação das raízes.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA**  
**Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural**  
**Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>11. Bens Relacionados:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>BENS CULTURAIS DE NATUREZA MATERIAL ASSOCIADOS:</b> Enxada, Ralador, Esfarelador, Forno.                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL ASSOCIADOS:</b> Modo de plantar a mandioca, a época de colheita, o modo de ralar, peneirar e secar. |
| <b>12. Intervenções:</b> Nenhuma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                             |
| <b>13. Histórico:</b> A técnica da farinha não varia muito, pois o modo de preparo sempre é o mesmo. As sucessivas gerações vêm seguindo à risca a técnica e passando-a para frente também, de modo que a produção segue as mesmas técnicas e costume. Isto possibilita naturalmente que a cultura não morra, ainda que cada um tenha o seu jeitinho especial de preparar a farinha.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |
| <b>14. Referências documentais / bibliográficas:</b><br><a href="http://www.engetecno.com.br/tecnologia_farinha_de_mandioca.htm">http://www.engetecno.com.br/tecnologia_farinha_de_mandioca.htm</a><br>ABAM. Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca. (Paranavaí, PR). <b>Dossiê sobre mandioca e seus derivados</b> . Paranavaí, PR: 1998. 34p.<br>BALOTA, E.L. COLOZZI FILHO, A.; SQUILLACE, V.R.; LOPES, E.S.; HUNGRIA, M.; DOBEREINER, J. Efeito da inoculação de bactérias diazotróficas e de fungos MVA na cultura da mandioca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz). In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA DO SOLO, 24., Goiânia, GO, 1993. <b>Resumos</b> . Goiânia, GO: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 1993. v.1, p.319-320.<br>EMBRAPA. <b>Atlas do meio ambiente do Brasil</b> . 2.ed., rev. aum. Brasília: EMBRAPA-SPI:Terra Viva, 1996. 160p.<br>GOMES, J. de C.; CARVALHO, P.C.L. de; CARVALHO, F.L.C.; RODRIGUES, E.M. Adubação orgânica na recuperação de solos de baixa fertilidade com o cultivo da mandioca. <b>Revista Brasileira de Mandioca</b> , Cruz das Almas, v.2, n.2, p.63-76, 1983.<br>SANTANA, D.P.; BAHIA FILHO, A.F.C. A ciência do solo e o desafio da sustentabilidade agrícola. <b>Boletim Informativo da Sociedade Brasileira de Ciência do Solo</b> , Viçosa, v.23, n.2, p.19-23, 1998.<br>TAVARES, I.Q. Farinhas de mandioca. In: CURSO SOBRE TECNOLOGIAS PARA O PROCESSAMENTO AGROINDUSTRIAL DA MANDIOCA, 1998, Cruz das Almas, BA. <b>Curso...</b> Cruz das Almas, BA: EMBRAPA-CNPMF, 1998. p. 56-77.<br><br>MACHADO, José Carlos – Senhora da Graça da Capelinha. Contagem: Editora Lithera Maciel, 2000.<br><br>Neves, Tico – No tempo das gabiobas – Bauru / SP, 2009.<br><br>Saint Hilaire, Auguste de. Viagens pela Província do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Trad. Vivaldi Moreira, Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo, USP, 1975;<br><br><a href="http://www.capelinhamg.com.br">www.capelinhamg.com.br</a> |                                                                                                                                             |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA**  
**Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural**  
**Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG**

[www.aranasfm.com](http://www.aranasfm.com)  
<http://www.cafejequitinhonha.com.br>  
[www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409](http://www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409)  
[www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf](http://www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf)  
[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)  
[www.cafearanas.com.br](http://www.cafearanas.com.br)  
[www.iepha.mg.gov.br](http://www.iepha.mg.gov.br)  
[www.cantaminas.com.br](http://www.cantaminas.com.br)  
[www.iphan.gov.br](http://www.iphan.gov.br)  
[www.fjp.gov.br](http://www.fjp.gov.br)  
<http://www.emater.mg.gov.br>  
<http://blogdobanu.blogspot.com>

*IBGE*

*IGAM*

Prefeitura Municipal de Capelinha

Câmara Municipal de Capelinha

COPASA – Companhia de Saneamento de Minas Gerais

CEMIG – Companhia Energética de Minas Gerais

**15. Informações Complementares:** Conforme afirmado no item 7 (Caracterização), etapas do processo de produção da farinha de mandioca podem diferir de uma comunidade para outra. É o caso da ralagem das mandiocas, que em algumas comunidades ainda é realizada de modo manual, utilizando grandes ralos metálicos.

**16. Ficha Técnica**

|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Levantamento:</b> Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Guimarães Oliveira | <b>Data:</b> Maio/2009     |
| <b>Elaboração:</b> Edson Ramos Rodrigues                                          | <b>Data:</b> Maio/2009     |
| <b>1ª Revisão:</b> Dante Geraldo Guedes de Carvalho                               | <b>Data:</b> Junho/2009    |
| <b>2ª Revisão:</b> José Carlos Machado                                            | <b>Data:</b> Dezembro/2009 |
| <b>Arquivamento:</b> Setor de Patrimônio Cultural                                 | <b>Data:</b> Dezembro/2009 |