

5. QUALIDADE DA FARINHA DE MANDIOCA VISANDO A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO NO ACRE

IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO					
Área do Conhecimento	Ciências Agrárias			Área de Atuação	Desenvolvimento Rural
Situação	Não Iniciado	Finalizado	Em andamento	Período	36 meses
	()	()	(x)		
DESCRIÇÃO					
Objetivo	<p>Identificar a qualidade e a variabilidade da farinha de mandioca do Vale do Juruá. Identificar a qualidade da farinha de mandioca comercializada em Rio Branco, Acre. Avaliar os resíduos do processamento de farinha de mandioca no Acre e recomendar seu aproveitamento.</p> <p>Identificar o ponto de colheita, ideal para a fabricação de farinha, das principais variedades de mandioca utilizadas no Acre.</p> <p>Capacitar técnicos e produtores em Boas Práticas de Fabricação e aproveitamento de resíduos do processamento de farinha de mandioca.</p>				
Atividades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliação dos resíduos de processamento da farinha de mandioca no Acre. 2. Variabilidade da farinha de mandioca do Vale do Juruá 3. Capacitação de técnicos e produtores quanto às Boas Práticas de Fabricação de farinha de mandioca 4. Influência da época de colheita de variedades de mandioca no teor de amido das raízes. 				
Inovação	Desenvolvimento de Produtos, Tecnologias e Processos -> Prática/Processo Agropecuário que proporcionem melhora na qualidade final da farinha de mandioca				
EQUIPE					
Líder	VIRGINIA DE SOUZA ALVARES				
	(68) 3212-3200	virginia@cpafac.embrapa.br			
Parcerias Institucionais	<p>Governo do Estado do Acre</p> <p>Universidade Federal do Acre</p>				