

**PARECER NUTRICIONAL**

EMENTA: ANÁLISE DO PROCESSO DA FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. FARINHA FINA OU MÉDIA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL IDÊNTICAS.

INTERESSADO: REALEZA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E CESTAS BÁSICAS LTDA

DATA: 07/11/2023

**1. RELATÓRIO**

Trata o presente da análise referente ao processo da farinha de mandioca branca, tendo em vista a existência de dúvidas sobre a qualidade nutricional nos tipos de farinha fina ou média, no Pregão Eletrônico nº 035/2023 - Processo Administrativo nº 082/2023, cujo objeto é o fornecimento parcelado de Cestas Básicas para atender as necessidades da secretaria de Desenvolvimento Social, Mulher, Trabalho á Cidadania do Município de São Lourenço da Mata - PE.

As condições da presente análise envolvem pesquisas nutricionais que apontam sobre a granulometria existente nos tipos de farinha fina e média, das quais não existem diferenças nutricionais entre ambas, tão somente passam por processos de fabricações divergentes.

**2. DOS FUNDAMENTOS NUTRICIONAIS**

Diante das análises nutricionais, destaca-se que a distinção existente entre a farinha de mandioca fina e média é a granulometria. Tal processo ocorre através do conjunto de peneiras com aberturas de malha nominal igual a 1mm (um milímetro) ou 2mm (dois milímetros), com agitação manual ou mecânica, em movimentos intermitentes ("vai e vem"), durante um minuto.

Posteriormente, ocorre a pesagem e se procedem com as anotações das quantidades de farinha retida na peneira com abertura de malha nominal igual a 1mm (um milímetro), bem como a quantidade do que fica posto na peneira com abertura de malha nominal igual a 2mm (dois milímetros), identificando a classe correspondente, ou seja, farinha fina e farinha média.

Importa observar as informações nutricionais da farinha branca fina (foto 1) e média (foto 2), respectivamente.



**INGREDIENTES**

Farinha de mandioca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/2 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	178 kcal = 758 kJ	9
Carboidratos	44 g	14
Proteínas	0,6 g	1
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,5 g	6
Sódio	6 mg	0

Foto 1: grupo seca – classe fina

**INGREDIENTES**

Farinha de mandioca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/2 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	178 kcal = 758 kJ	9
Carboidratos	44 g	14
Proteínas	0,6 g	1
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,5 g	6
Sódio	6 mg	0

Foto 2: grupo seca – classe média

**3. CONCLUSÕES**

Isto posto, é clarividente através dos dispositivos legais aludidos acima, que independente da classe de processamento da farinha de mandioca, nutricionalmente, segundo a tabela TACO, não há diferença entre o tipo classe fina e classe média.

Sem mais para o momento, subscrevemo-nos.

Atenciosamente,

**VANESSA LAYSE N. MONTEIRO**  
**Nutricionista Responsável**  
**CRN 19140**



#### 4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Instrução normativa nº 52**, de 7 de novembro de 2011. **Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 20 nov. 2011. Seção 1.

**Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO)** 1ª ed. Campinas: NEPA UNICAMP, 2004. 42 p. [14] PHILIPPI, Sonia Tucunduva.

ANDRADE, D.S.D. **Especificações técnicas do produto: farinha de mandioca**. Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - Ceasa/PE. Disponível em: [https://www.ceasape.org.br/assets/repositorio/especificacao/14952127913545-farinha\\_de\\_mandioca.pdf](https://www.ceasape.org.br/assets/repositorio/especificacao/14952127913545-farinha_de_mandioca.pdf). Acesso em: 6 de Novembro de 2023.

