



## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



### INFORMATIVO TÉCNICO SME/CODAE Nº 08/2023—SETEMBRO/2023

**Direcionado a:** todas as Unidades Educacionais com gestão Direta e Mista.

**Objetivo:** orientar sobre o envio, armazenamento e utilização da mandioca congelada.

**Nutricionista Responsável Técnica:** Fernanda Lourenço de Menezes.

**Coordenadora da CODAE:** Maria de Fátima de Brum Cavalheiro.

### CARACTERÍSTICAS DA MANDIOCA

A mandioca é produzida no Brasil inteiro, tem origem indígena e é também conhecida como macaxeira, aipim, mandioca-doce, mandioca-mansa, pão dos pobres e pão da Amazônia. É um tubérculo rico em energia, pois sua raiz armazena bastante amido e é boa fonte de vitaminas, minerais e fibras. Além disso, é um alimento muito versátil, bastante utilizado na culinária brasileira, em pratos salgados e doces. Da mandioca se faz beiju, farinha, polvilho, sagu, tapioca e o tucupi.



### AGRICULTURA FAMILIAR NOS CARDÁPIOS ESCOLARES

As compras públicas de alimentos para a alimentação escolar são importantes para resgatar e valorizar a cultura alimentar brasileira. No mais, garantem escoamento da produção, e preço justo aos agricultores, mantendo as famílias no campo, fortalecendo, valorizando e garantindo renda aos agricultores familiares, muitas vezes produtores de alimentos agroecológicos ou orgânicos. A mandioca adquirida pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) é produzida por várias cooperativas localizadas no Estado de São Paulo.

### APRESENTAÇÃO DO PRODUTO: MANDIOCA TOLETE DESCASCADA CONGELADA



**Embalagem primária:** pacote com 1kg.

**Validade (embalagem fechada):** 180 dias a partir da data da fabricação.

**Embalagem secundária:** caixa contendo 6kg (6 embalagens de 1kg).

## ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Armazenar a mandioca sob congelamento ( a -12°C ou mais frio);
- Retirar da embalagem apenas a quantidade necessária para a receita, podendo manter o restante na embalagem bem fechada e sob congelamento;
- Após abrir a embalagem, manter a mandioca congelada e utilizar em até 30 dias.
- Utilizar toda a quantidade descongelada. PROIBIDO recongelar a mandioca.

## MODO DE PREPARO BÁSICO

- Ferver a água numa panela (quantidade de água suficiente para cobrir a mandioca);
- Quando iniciar a fervura, adicionar a mandioca CONGELADA;
- Cozinhar até a mandioca ficar macia (aproximadamente 30 minutos);
- Consumir cozida ou como parte de receitas.



## SUGESTÕES DE PREPAROS

- Cozida, acompanhando ovos e saladas;
- Cozida com carne ou frango;
- Cozida com manteiga e sal;
- Cozida e finalizada no forno com óleo e temperos naturais (fica muito crocante);
- Como bobó;
- Em bolos, escondidinhos, pães, purês, sopas e tortas.
- Em preparações doces (bolos, pudins. etc);



## PER CAPITAS E PORCIONAMENTOS

Tipo de Unidade—faixa etária	Per capita e porcionamentos
CEI - 6 a 11 meses (refeição)	25 g
CEI – 1 a 3 anos (refeição)	30 g
CEI – 1 a 3 anos (sopa)	10-15 g
CEI – 4 a 6 anos / EMEI (refeição)	40 g
CEI – 4 a 6 anos / EMEI (sopa)	20 g
EMEF / CIEJA	50 g
SME CONV. / EMEBs	50 g

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 1. ed. São Paulo: Editora Senac, 2017. 318 p.

SARTORI, E. B. **A mandioca e os engenhos de farinha como símbolos de resistência e significados no litoral catarinense: o caso da localidade do Macacu, Garopaba—SC**. Orientador: MÜLLER, S. G. 2021. 23 p. Trabalho de Conclusão de Curso— Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Instituto Federal de Santa Catarina, SC, 2021. Disponível [aqui](#)  
Acesso em: 15 ago. 2023.

SOUZA, L. D.; SILVA, A. F. **Sistema de produção de mandioca no semiárido**. 2. ed. [versão eletrônica]. Brasília: EMBRAPA, 2020. 62 p. Disponível [aqui](#). Acesso em: 24.ago 2023.