

Alunos , Funcionários e Professores do Curso Técnico em Química realizam visita técnica à Fecularia Amidos Pasquini – Produção de Fécula de Mandioca

Foto 01 : Alunos,Funcionários e Professores Fecularia Amidos Pasquini



Fonte:Baroni,2015

Os alunos, funcionários e professores do Curso Técnico em Química do CE Dr Gastão Vidigal realizaram, **no dia 07 de Novembro**, uma visita técnica à empresa Fecularia Amidos Pasquini, que atua na produção de amido-fécula de mandioca.

A atividade foi conduzida pela **Engenheira de Alimentos Michele C R Gomes**.

Durante a visita, os alunos puderam observar todas as etapas do processo de produção do amido-fécula de mandioca, que se inicia com a **recepção e pesagem, lavagem e descascamento, purificação, desidratação, secagem e controle de qualidade realizado no laboratório de análise físico-químico (pH, umidade , fator acido, granulometria, gelatinização e ponto preto)** e estocagem , onde a fécula é acondicionada em sacos de papel e plástico de 25 kg e begs de 500 e 1350 kg.



25 Kg - Pct. Plástico



25 Kg - Pct. Papelão



1350 Kg – Begs



500 Kg - Begs

Fonte: <http://www.amidospasquini.com.br/Produtos.html>

Esse produto não contém glúten podendo ser utilizado na fabricação de produtos para os celíacos, doença na qual as pessoas não podem consumir produtos com glúten.

A fécula de mandioca é utilizada no setor alimentício para a fabricação de: balas de goma, cremes, tortas, geléias, conservas de frutas, tapioca, salsichas, dentre outros produtos.

Esse mesmo produto ainda é utilizado na indústria de papel, sendo utilizada para dar corpo, colar e dar resistência ao papel e ao papelão.

Observaram também o tratamento dos resíduos gerado no processamento da mandioca. Dentre estes resíduos, destaca-se a manipueira, (resíduo Líquido) que é altamente prejudicial ao meio ambiente quando depositada sem tratamento em leitos de rios ou lençóis freáticos causando sérios impactos ambientais.

A manipueira apresenta elevado potencial em gás metano. A Fecularia faz a capatção deste recurso energético utilizando biodigestores, que resulta na redução do custo de produção da fécula de mandioca, com menor utilização de energia elétrica ou mesmo lenha para o aquecimento de caldeiras para secagem do amido-fécula.

“Acreditam que visitas técnicas desse tipo sejam essenciais para a formação dos alunos do Curso Técnico em Química”, constata os professores do curso.

“Foi uma visita muito produtiva, pois a estrutura da fecularia é ótima. Pudemos observar na prática o que fala a teoria em sala de aula”. “Isso é muito enriquecedor para nossos alunos”, comentam os professores que acompanharam os alunos.

Agradecemos a empresa pela oportunidade e a Engenheira de Alimentos Michele pela acolhida, clareza, organização e competência com que nos apresentou todo o processo de produção de amido-fécula de mandioca.

Foto 02 . Área de estoque



Fonte :Persona,2015

Foto 03 e 04 . Área de estocagem da fécula para carregamento dos caminhões



Fonte:Persona,2015

Foto 05 . Área de Recepção – Final da Visita Técnica



Fonte:Persona,2015

Maringá Pr , 08 de Novembro de 2015.

Profª Vera Lucia Baroni Cassaro
Coordenadora do Curso técnico em Química