



MINISTÉRIO DA CULTURA
 INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL
 Superintendência do IPHAN no Estado de Santa Catarina
 Coordenação Técnica do IPHAN-SC

Parecer Técnico nº 554/2025/COTEC IPHAN-SC/IPHAN-SC

ASSUNTO: Análise técnica sobre o processo de solicitação de Registro como Patrimônio Cultural do Brasil dos "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina"

REFERÊNCIA: Proc. 01510.000466/2019-36

Florianópolis, na data de assinatura.

"Ela (sra. Jordina) entrava no engenho uma hora da manhã. Sozinha mais Deus! Uma hora da manhã entrava dentro do engenho, botava fogo na fornalha, saía nove horas da noite e forneando a braço.

(...)

Farinha de mandioca com polvilho é uma qualidade. Farinha de mandioca sem o polvilho é outra qualidade. Por isso que toda vez que se arrancava a mandioca e fosse fazer a farinha, o meu avô já dizia: uma lavagem. Uma lavagem porque era só uma lavagem que tinha que dar na massa. Porque aquela massa tinha que entrar para a secagem com polvilho. Não podia tirar todo o polvilho daquela massa. Então, faziam 400, 500 quilos de polvilho. Por que faziam muito polvilho? Porque o polvilho era um dos alimentos que a gente mais tinha. Com ele fazia bolo com polvilho, fazia rosca de polvilho. Todas as casas tinham que ter polvilho, porque toda casa tinha que ter rosca." (Entrevistado Maurílio Machado. Morro do Fortunato. Garopaba, 2024, p. 12, in Dossiê de Registro)

O Parecer Técnico Nº 554/2025, elaborado pela técnica da superintendência do Iphan em Santa Catarina Carla Ferreira Cruz, e pela técnica do Departamento de Patrimônio Imaterial Sabrina Cristina Queiroz Silva, versa sobre os "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina" e está organizado nas seguintes seções: 1. Introdução; 2. Contextualização da instrução para o Registro; 3. Caracterização do bem cultural; 4. O SAT Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina como objeto de Registro; 5. Indicações para a Salvaguarda; 6. Conclusão; e Apêndice I - Glossário - Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina - 2025.

1. INTRODUÇÃO

O presente Parecer Técnico, analisa os Processos Administrativos SEI Nº 01510.000466/2019-36 (Solicitação do Registro) e SEI 01510.000914/2022-05 (Termo de Execução Descentralizada entre Iphan/SC e UFSC) que versam sobre o pedido de reconhecimento dos "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina" como Patrimônio Cultural do Brasil e a Instrução Técnica do seu Registro, visando manifestação técnica conclusiva a respeito.

O pedido de Registro foi realizado, em 2019, por cinco instituições que integram a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, a entrega formal foi realizado em evento em Florianópolis com participação de representantes do Poder Público das esferas municipal, estadual e federal, assim como com a presença e fala de detentores do bem cultural, em Florianópolis. No evento foram protocolados os pedidos de Registro nas esferas estadual (Fundação Catarinense de Cultura) e federal (Iphan). O Registro em nível estadual foi realizado em 2024 pela Fundação Catarinense de Cultura.

Em atendimento às orientações contidas na Nota Técnica Nº 31/2021/COREG/CGIR/DPI (2836623) e na Ata da 39ª Reunião da Câmara Setorial de Patrimônio Imaterial (2921601), verifica-se que a instrução técnica e o Dossiê de Registro contemplaram as principais discussões levantadas: (i) contextualização histórica e inclusão étnica; (ii) dúvida em relação à centralidade dos Saberes ou dos Lugares; (iii) abrangência; e (iv) presença feminina nos engenhos de farinha.

Em relação à contextualização histórica e inclusão étnica, a pesquisa buscou ativamente resgatar a memória dos espaços de engenho como um lugar de disputas e memórias sensíveis, abordando explicitamente o uso de mão de obra negra e escravizada e sua contribuição, assim como a cultura indígena (Guarani Mbya) na base agroalimentar do bem.

Destaca-se o pioneirismo e a relevante contribuição desta Instrução Técnica de Registro no âmbito de Santa Catarina, cuja pesquisa contribui para a reparação histórica ao demonstrar a autoria de descendentes dos povos originários, de africanos em diáspora e de imigrantes europeus na criação, conservação e transformação de saberes e fazeres compartilhados a partir da domesticação da mandioca, da seleção e plantio das ramas e da feitura e consumo da farinha. Nesse sentido, se o Registro for aprovado pelo Conselho Consultivo, este será o primeiro bem Registrado em Santa Catarina a dialogar com robustez acerca dessa diversidade e interetnicidade, a qual contribui também para reflexões e ações relacionadas com o patrimônio cultural e mudanças climáticas.

Sobre a dúvida em relação à centralidade na categoria "saberes" ou "lugares", a Instrução Técnica e o Dossiê se alinham com a análise da Conselheira Cecília Londres, que destacou durante a 39ª Reunião da Câmara Setorial de Patrimônio Imaterial que, ao seu ver, "os saberes parecem ser centrais na discussão nesse caso, não os engenhos" e confirmaram a pertinência para inscrição no Livro dos Saberes, focando nos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano, embora o debate sobre o Livro dos Lugares (dada a centralidade do engenho) tenha sido destacado.

Além disso, para um entendimento aprofundado do bem e dos sítios, está contido no Dossiê um glossário imagético, que traz informações detalhadas, por meio de textos e fotografias, sobre a natureza material-imaterial dos objetos de trabalho, incluindo os utensílios e maquinários essenciais para os engenhos de farinha.

Sobre a abrangência, a pesquisa delimitou o escopo geográfico para o litoral e encosta da serra catarinense, confirmando a abrangência local como a mais adequada para evitar o apagamento das singularidades culturais regionais.

Em relação à presença feminina, o Dossiê detalhou a forte presença feminina, abordando seu papel na divisão sexual do trabalho, na participação em funções como forneiro, e como guardiãs das etnovariiedades de mandioca e do conhecimento culinário.

Assim, essa parte, da questão do plantio das ramas, ela é muito importante porque a salvaguarda dos engenhos de farinha tá na rama,né? Tá nas etnovariiedades de mandioca, porque está se perdendo, né? (...) E quem está conduzindo isso são mulheres que a gente, somos as guardiãs dessas etnovariiedades, né? De certa forma é a comunidade, né, que está mantendo vivo esse patrimônio. (...) Vai tendo e vai se desencadeando num processo de erosão genética. E no caso dos

engenhos, principalmente da nossa farinha, que é a farinha polvilhada de Santa Catarina, ela precisa dessas etnovariedades que são ricas em polvilho. (Entrevistada Marlene Borges. ACORDI. Areas da Ribanceira, 2024, p. 105 in Dossiê de Registro)

No âmbito da Instrução Técnica do Registro, em conformidade com o Decreto nº 3551, de 04 de agosto de 2000, e com a Resolução nº 001, de 03 de agosto de 2006, destacam-se os seguintes documentos obrigatórios que compõem os Processos Administrativos SEI Nº 01510.000466/2019-36 e SEI Nº 01510.000914/2022-05:

1. Documento da solicitação de Registro (1183445);
2. Anuências da Comunidade (1183675, 1183708);
3. Material de apresentação do bem cultural (1183494);
4. Nota Técnica de Pertinência (2836623);
5. Ata da Reunião da Câmara Técnica do Patrimônio Imaterial (2921601);
6. Produtos audiovisuais (rede do Iphan \iphan\brasil\33 - IPHAN-SC\SC Patr Imaterial\DOSSIÊ ENGENHOS DE FARINHA);
7. Fotografias encontradas em rede (rede do Iphan \iphan\brasil\33 - IPHAN-SC\SC Patr Imaterial\DOSSIÊ ENGENHOS DE FARINHA e 6887486);
8. Autorizações de cessão de fotografias e de material audiovisual (6888011 e 6888027);
9. Cessão de direitos patrimoniais (rede do Iphan \iphan\brasil\33 - IPHAN-SC\SC Patr Imaterial\DOSSIÊ ENGENHOS DE FARINHA); e
10. Dossiê descritivo (6887194).

Além das fotografias e audiovisuais com olhar etnográfico, compõem o patrimônio imagético deste Dossiê de Registro: (i) aquarelas criadas pela artista Cleide Albuquerque; (ii) plantas baixas e cortes de engenhos de farinha de mandioca visitados; e (iii) mapas.

Neste contexto, o Dossiê apresentado cumpre com as exigências documentais e obrigatórias para a análise técnica.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTRUÇÃO PARA O REGISTRO

2.1. O PEDIDO DE REGISTRO

A solicitação de registro dos “Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina” foi protocolada em maio de 2019, sendo resultado de uma mobilização de diversos atores que compõem a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, coletivo articulado desde 2010, que nasceu como Ponto de Cultura, do Programa Cultura Viva, do Ministério da Cultura.

O pedido de Registro foi assinado por cinco entidades com representação formal: Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO); Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI); Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa (AMSAL); Instituto Boimamão de Preservação e Fomento da Cultura; e Núcleo de Estudos Açorianos (NEA/UFSC).

A apresentação coletiva de pedido de Registro é resultado de longo processo de aproximação, articulação e orientação realizada pela Superintendência do Iphan em Santa Catarina junto aos grupos mobilizados em torno da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. Essa vinculação formal como proponente de pedido de Registro mantém mais de um responsável pela articulação e mobilização de informações e de detentores ao longo da Instrução Técnica do Registro e tem se demonstrado efetiva também no processo de salvaguarda. A fim de fortalecer a ação conjunta e continuada, sempre relembramos nos encontros e nas ações de educação patrimonial que o campo do patrimônio cultural não é território neutro nem ingênuo e neste território também se manifestam contradições, disputas, divergências e dissensos.

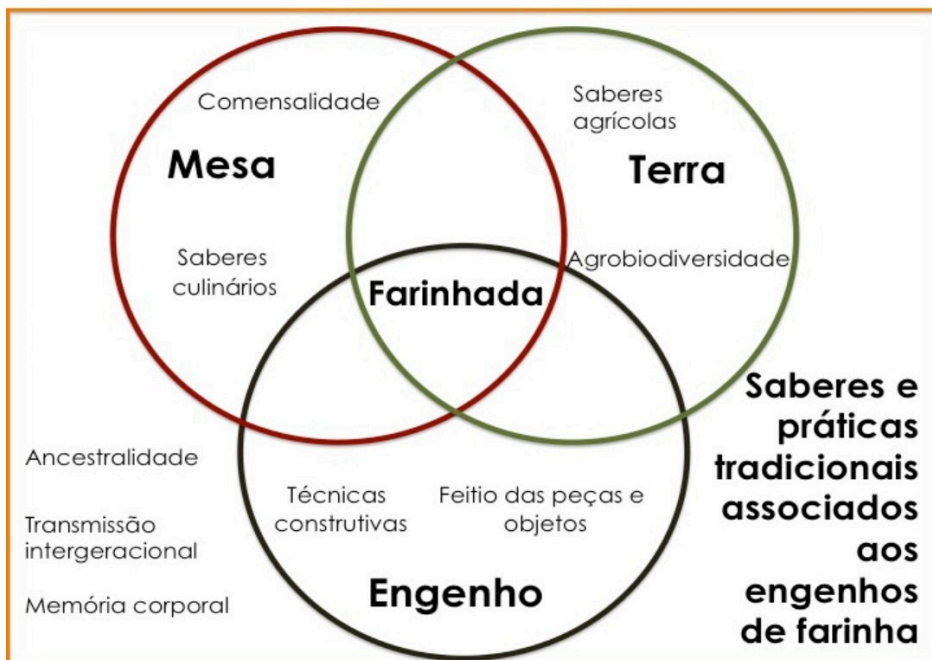
A Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, por meio de parceiros, entre eles os proponentes do pedido de Registro (1183494), articulou durante uma década ações e projetos que culminaram em um rico acervo documental (textual, cartográfico, fotográfico e audiovisual) que integra e fornece a base para o pedido de Registro.

O pedido de Registro (1183494) apresentado pela Rede Catarinense de Engenhos de Farinha afirmava que a

(...) solicitação de registro manifesta-se da terra à mesa, tendo as sociabilidades em torno dos Engenhos de Farinha como centro. Nela, a materialidade e imaterialidade presente na tradição dos Engenhos de Farinha de Santa Catarina são entrelaçadas a modos de vida e histórias das comunidades e territórios onde ocorre, projetando, através do desejo de perpetuar uma tradição, um futuro próspero e farto como a vida que passa em volta de um Engenho de Farinha. (p. 04)

A proposta de Registro afirma que o bem cultural “Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina” é formado pelas dimensões: (i) ancestralidade, (ii) transmissão intergeracional e (iii) memória corpórea dos praticantes. A imagem a seguir condensa as relações de interdependência no engenhos de farinha de mandioca proposta no pedido de Registro.

Imagem 1: Relações de interdependência no engenhos de farinha de mandioca



Fonte: Proposta de Registro/Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, 2019, p. 33.

Algumas das ações da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha foram realizadas com recursos ou parceria do Ministério da Cultura e/ou do Iphan. Em 2016, com recursos do PNPI/Iphan, Prêmio “Boas práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural”, foram realizados encontros com as famílias de proprietários de Engenhos de Farinha. Enquanto que, em 2019, a Rede realizou, com apoio do Iphan/SC, o Inventário Participativo “Engenho é Patrimônio”, essa iniciativa foi vencedora do Prêmio Rodrigo Melo Franco de Andrade/Iphan, 2019. Durante todo o processo de Instrução Técnica do pedido de Registro, esses parceiros, entre eles os proponentes do pedido de Registro, continuam captando recursos e realizando ações de salvaguarda em seus territórios, isso reforça a necessidade da garantia de múltiplas formas de financiamento, assim como a contínua capacitação e atualização dos fazedores de cultura para captação de recursos e prestação de contas.

Após a análise do pedido de Registro, a Superintendência do Iphan em Santa Catarina manifestou-se favoravelmente no Parecer nº 234/2019/DIVTEC IPHAN-SC (1246278). No âmbito do DPI/Iphan, a Nota Técnica nº 31/2021/COREG/CGIR/DPI (2836623) também se manifestou favoravelmente à pertinência do bem cultural, destacando a inclinação para o Registro no Livro dos Saberes. Em agosto de 2021, na 39ª Reunião da Câmara Setorial de Patrimônio Imaterial (2921601), os Conselheiros se manifestaram por unanimidade favoráveis à pertinência da solicitação, ressaltando a relevância do bem para a memória e identidade brasileira.

2.2. A INSTRUÇÃO TÉCNICA DO PROCESSO

A elaboração do Dossiê de Registro foi realizada por meio de um Termo de Execução Descentralizada (TED), assinado em dezembro de 2022, entre o Iphan/SC e o Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAUI/UFSC), vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e coordenado pela antropóloga Alicia Norma González de Castells, coordenadora do NAUI/UFSC. A pesquisa adotou perspectiva interdisciplinar (antropologia, arquitetura, urbanismo, história, etc.) e uma abordagem qualitativa, incluindo técnicas etnográficas e metodologia multissituada. O Dossiê de Registro (6887194), acompanhado de relatório detalhando os processos de extroversão baseados no tripé pesquisa-ensino-extensão realizados durante o TED, foi entregue ao Iphan/SC em novembro de 2025.

O recorte de campo concentrou-se no litoral e encosta da serra catarinense, com visitas a treze municípios, conforme listagem contida no Apêndice . A pesquisa envolveu comunidades tradicionais açorianas, quilombolas e indígenas (Guarani Mbya). Foram realizadas três reuniões ampliadas entre as equipes de pesquisadores, proponentes e técnicos do IPHAN, sendo a terceira durante o 6º Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, em abril de 2024 (6788195). Assim como, foi realizada participação em Seminário para compartilhamento dos resultados da pesquisa, durante a Semana do Patrimônio, em agosto de 2024 (5588652).

Os produtos entregues pela equipe de pesquisa foram considerados excelentes e aptos para embasar a ação institucional do Iphan num reconhecimento e demonstram a convergência desses saberes com o conceito de referência cultural exposta no artigo 2º da Portaria Iphan nº 200, de 18 de maio de 2016.

3. CARACTERIZAÇÃO DO BEM CULTURAL

A equipe de pesquisa adotou uma abordagem etnográfica multissituada e visitou treze municípios e quarenta e três locais (entre engenhos, aldeias e quilombos) que representam os três grupos étnicos distintos (indígenas, quilombolas e descendentes de europeus, predominantemente açorianos). A seguir está a lista detalhada dos engenhos, quilombos e territórios indígenas que participaram da pesquisa do Dossiê de Registro, organizados por município.

Quadro 1: Lista detalhada dos engenhos, quilombos e territórios indígenas que participaram da pesquisa

Município	Identificação	Descrição
Angelina	Engenho da Família Gelsleuchter, Bairro Garcia	Engenho Tradicional Original/Roda d'água
Biguaçu	Aldeia Dona Rosa (Yguaporã), Amâncio	Aldeia Guarani
Bombinhas	Engenho da Rô (Engenho do Sertão), Sertãozinho	Engenho Tradicional Recriado/Museu Comunitário

	Engenho do Míminho, José Amândio	Engenho Tradicional Recriado/Espaço Cultural
	Engenho do Almir, Bombas	Engenho
	Engenho Dona Rosa, Bombas	Engenho
	Engenho do Valtinho, Sertãozinho	Engenho
	Engenho Elba e Zeneu, Sertãozinho	Engenho
	Engenho da família Mendes, Sertãozinho	Engenho
Canelinha	Aldeia Tekoa Tavaí, Sítio do Vale	Aldeia Guarani
Florianópolis	Engenho dos Andrade, Santo Antônio de Lisboa	Engenho Tradicional Recriado/Escola/Museu
	Sítio do Lício, Ratores	Engenho Tradicional Remontado
	Engenho do Neca, Sertão do Ribeirão	Engenho Tradicional Original
	Engenho do Airton, Sertão do Ribeirão	Engenho
	Engenho do Adilson (Engenho e Alambique), Sertão do Ribeirão	Engenho
	Engenho do Zéca (Alambique), Sertão do Ribeirão	Engenho
	Engenho do Mauricí, Sertão do Ribeirão	Engenho
	Engenho do Apolinário, Sertão do Ribeirão	Engenho
	Sítio do Vale Encantado, Rio Tavares	Engenho
	Comunidade Quilombola Vidal Martins	Quilombo urbano
Garopaba	Engenho do João e Cida, Costa do Macacu	Engenho Tradicional Remontado
	Engenho e Alambique do vô Zeca, Costa do Macacu	Engenho
	Engenho do Ademir, Costa do Macacu	Engenho Tradicional Remontado
	Engenho Família Ferreira (Euclides e Terezinha), Campo Duna	Engenho
	Engenho do Quinca, Pinguirito	Engenho Tradicional Original
	Comunidade Quilombola Morro do Fortunato	Vestígios de Engenhos
Imaruí	Engenho dos Oliveira	Engenho
Imbituba	Engenho Mané Idalino, Ibiraquera	Engenho
	Engenho do Sr. Laudênio, Ibiraquera	Engenho
	Engenho centrinho do Rosa (Adílio), Ibiraquera	Engenho
	Engenho D. Camila, Ibiraquera	Engenho
	Engenho D. Maria e S. Serafim, Ibiraquera	Engenho
	Engenho S. Chico Irineu, Ibiraquera	Engenho
	Engenho Zé Aninha, Ibiraquera	Engenho
	Engenho D. Cota, Ibiraquera	Engenho
	Engenho da ACORDI, Areais da Ribanceira	Engenho Tradicional Transformado (Coletivo)
Laguna	Engenho do Zé, Ribeirão Pequeno	Engenho
Palhoça	Engenho Três Irmãs, Três Barras	Engenho
	Engenho Rosa e João, Três Barras	Engenho
Paulo Lopes	Aldeia Tekoa Itaty, Morro dos Cavalos	Terra Indígena
Pescaria Brava	Comunidade Quilombola Micuim, Carreira do Siqueiro	Vestígios de Engenhos
Sangão	Fábrica RMR Alimentos	Fábrica de alimentos (mandioca)

Fonte: Castells. Alicia et al. Saberes e práticas tradicionais associados aos engenhos de farinha de mandioca de Santa Catarina. Dossiê de Registro. 2025.

3.1. ASPECTOS HISTÓRICOS

O circuito da produção de farinha de mandioca em Santa Catarina possui uma história complexa e interétnica, que remonta a tempos pré-coloniais e se estende até os desafios contemporâneos. A mandioca, elemento estruturante do sistema agroalimentar tradicional, tem uma longa história na região. Acredita-se que o povoamento do litoral catarinense ocorreu por volta de 3.000 a.C.. Embora a prática da agricultura no litoral seja estimada por volta de 1.000 a.C., o conhecimento sobre o processamento da mandioca, um saber indígena, data de 2.000 a 3.000 a.C., segundo estudos arqueológicos. Para os

povos Guarani, o surgimento da mandioca é explicado por narrativas míticas, como a história da menina Paraí, que morreu de desnutrição e se transformou na raiz, tornando-se um alimento nutritivo para a comunidade.

Quando os imigrantes europeus chegaram, os Tupi-Guarani (Carijó) predominavam na região. A alimentação, baseada em farinha, beiju e outros produtos nativos, era um fator de atração para os viajantes famintos. A domesticação da mandioca e o beneficiamento do tubérculo são saberes indígenas.

(...) Mas pondera que o consumo cotidiano da mandioca não viabiliza que seja armazenada como farinha ou produzido a mais do que o necessário para o consumo imediato. Geralmente preparam e consomem a mandioca no mesmo momento, seja como farinha, beiju ou outra forma de preparo. Clarice considera que os Guarani preferem produzir sua própria farinha com a mandioca plantada por eles próprios, pois garante a forma tradicional de cultivo e preparo. A produção local é feita em pequena escala, sem a intenção de acumular ou armazenar para depois. Clarice observa que nisso a produção Guarani é diferente dos engenhos de farinha, por terem uma escala muito maior de produção. (Entrevista com Kunhã Poty Pafé i Dinha Clarice Souza. Aldeia Tekoa Tavaí. Paulo Lopes, 2024, p. 60 in Dossiê de Registro)

A fundação das primeiras povoações portuguesas em Santa Catarina ocorreu no século XVII. No final do século XVII, a Coroa Portuguesa cogitou a vinda de açorianos para ativar a economia e aumentar a escassa população. A migração de açorianos começou em 1748, por ordem real, e se estendeu até 1756, trazendo cerca de 5.000 pessoas. O objetivo era prover infraestrutura e suporte aos objetivos expansionistas da Coroa. A atividade econômica predominante dessa população foi a exploração de produtos agrícolas, especialmente a farinha, combinada com a atividade pesqueira. A produção de farinha de mandioca na região foi tão significativa que, em um relatório de 1797, o Governador Miranda Ribeiro registrou 884 engenhos de farinha em atividade, dominando outras atividades de processamento agrícola.

E assim é... a gente fazia farinha na casa do meu tio, não é? De aquele tio que saiu daqui. Assim, 8, 9 meses direto. A gente saía 6 horas da manhã, só voltava 10 da noite do engenho de farinha. Não é? Ai sempre tive essa vontade de ter um engenho, porque é, não sei, é uma raiz, né? (Marlene Ferreira, Sertão do Ribeirão. Florianópolis, 2024 in Dossiê de Registro)

Durante cerca de dois séculos (iniciando-se na segunda metade do século XVIII e se prolongando até a primeira metade do século XX), essa produção abasteceu a população urbana, as tropas militares (atuando significativamente durante a Guerra do Paraguai, 1864-1870), e as embarcações em trânsito. No triênio de 1851-54, a farinha de mandioca correspondia a 85,6% dos produtos enviados pelo Porto do Desterro (atual Florianópolis) para outras localidades.

A economia era baseada na pequena propriedade rural, policultura e mão de obra familiar, mas também envolvia, em alguns casos, mão de obra escravizada. Embora o tráfico de africanos escravizados fosse caro para muitos produtores, tornando-o proporcionalmente menor do que em outras regiões do Brasil, a população escravizada na Província de Santa Catarina (atual Florianópolis), em 1872, era de 14.984 habitantes (9,4% da população).

Assim que chegou aos domínios de Porfírio, na Costeira, o escravo Simão teve como destino as plantações de mandioca da ilha do Macuco, onde já estavam vários outros escravos. Lá os negros arrancavam as raízes de mandioca que eram plantadas justamente com batatas para melhor aproveitamento do terreno. Cada escravo tinha o dever de arrancar um eito de raízes, separar as batatas e carregar para o engenho apenas a mandioca, que seria transformada em farinha. A batata mais tarde tinha uma outra destinação. Todos faziam certo, menos o escravo Simão, que era teimoso e não tinha medo. (Biléca, o filho da Costa Esmeralda, atual município de Porto Belo/SC, em 1906. Barentin e Bayer, 2006:60-61, p. 50 in Dossiê de Registro)

A presença da mão-de-obra negra, inicialmente escravizada, nos Engenhos de farinha está presente na memória dos entrevistados mais antigos. O trabalho do negro, escravizado e liberto, foi fundamental na construção do conhecimento empírico na roça e no engenho. Relatos como os compartilhados por moradores das comunidades quilombolas do Morro do Fortunato e Vidal Martins (primeiro quilombo certificado em Florianópolis) evidenciam a resistência e o papel essencial dos afrodescendentes na agricultura e no uso dos engenhos. A tradição da farinha de mandioca resultou de um processo de aculturação e contribuições dos grupos indígena, europeu e africano. Os açorianos, que trouxeram a técnica de moagem, se apropriaram do domínio indígena da mandioca e do conhecimento agrícola e de manufatura dos africanos, que frequentemente eram os que sabiam plantar e construir os componentes dos carros de boi e engrenagens.

Cada uma das populações que utilizaram e/ou domesticaram a mandioca produziram seus derivados à sua maneira, com suas tradições, trocas, transformações, aprendizados com outras culturas e apropriações culturais das mais diversas. Importante aqui pontuar, nesse sentido, que não buscamos em nossa análise uma visão nem sincrética, holística ou ecumênica nem evolucionista, utilitarista ou funcionalista. Povos indígenas não utilizaram técnicas e maquinários como os construídos por açorianos, não porque não tinham capacidade ou não estivessem evolutivamente no mesmo estágio de desenvolvimento dos europeus, mas sim por suas lógicas produtivas não serem a da alta produção e por sua relação com a mandioca não ser a mesma do que a dos europeus. (Dossiê de Registro, 2025, p. 245)

(...)

Tal simbiose seria o "casamento perfeito" entre os recursos e conhecimentos de cada grupo. Os portugueses açorianos, que já eram familiarizados com a domesticação do boi no continente europeu, teriam trazido consigo a técnica da moagem já utilizada no arquipélago para o processamento de farinha de trigo. Os indígenas tinham domínio do manejo da mandioca aqui na América do Sul, e os africanos, trazidos para o Brasil na condição de pessoas escravizadas, por sua vez, detinham técnicas agrícolas e de manufatura de recursos naturais, tais como, por exemplo, o da madeira. (Dossiê de Registro, 2025, p. 247)

(...)

Por fim, embora existam narrativas confrontantes entre os grupos étnicos pesquisados, é preciso pontuar que as tensões fazem parte de um campo de forças onde as alianças fazem também parte. Na prática, busca-se um objetivo comum: a manutenção dos saberes e fazeres herdados e praticados em volta do universo da fabricação artesanal da farinha de mandioca no litoral catarinense. (Dossiê de Registro, 2025, p. 259)

O período que pode ser chamado de "ciclo da farinha" culminou no século XX. O declínio da produção é associado à urbanização do litoral e a consequente redução das áreas de plantio, à exploração turística e imobiliária (pressão especulativa), e a uma legislação sanitária que exige padrões de produção inatingíveis pelo pequeno produtor rural. A impossibilidade de competir com produtos industrializados também contribuiu para esse cenário de declínio. Atualmente, a luta pela continuidade e subsistência tem levado à reinvenção da prática, com a criação de engenhos remontados, recriados e transformados, e a adoção de estratégias como o Turismo de Base Comunitária (TBC) para valorizar a tradição e o patrimônio.

Os saberes e práticas associados aos engenhos de farinha persistem na memória e nos projetos das comunidades, destaca-se que desde a articulação para o pedido de registro os proponentes já informavam nas reuniões que o bem se configurava como Sistema Agroalimentar Tradicional (SAT) e o Dossiê de Registro corrobora com esse olhar. Porém, considerando a forma como o bem foi nomeado no pedido de registro e os diálogos estabelecidos nos territórios, indica-se que o bem continue sendo nomeado como "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina".

3.2. SISTEMA AGROALIMENTAR TRADICIONAL (SAT) DA FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA

O Sistema Agroalimentar Tradicional (SAT) da Farinha de Mandioca de Santa Catarina é um complexo cultural que integra dimensões agrícolas, culturais, econômicas e sociais, estendendo-se do cultivo da matéria-prima até o consumo final e as práticas de sociabilidade. Desta forma, o bem cultural, caracterizado como um conjunto de saberes e fazeres tradicionais associados aos engenhos de farinha de mandioca em Santa Catarina, manifesta-se em sua natureza material-imaterial, afetiva-identitária e política. A mandioca é o elemento estruturante desse sistema. O processo engloba o Ciclo da Mandioca (agrícola) e o Processo Produtivo (beneficiamento), culminando no Sistema Alimentar Tradicional.

O Ciclo da Mandioca inicia-se na agricultura, com a mandioca sendo cultivada juntamente com outras espécies (policultura) por agricultores familiares, integram o ciclo: (i) práticas de cultivo e (ii) atividades complementares e de sustento.

- As práticas de cultivo são relacionadas a preparação da terra, plantio, saberes tradicionais e espiritualidade e conservação e troca de manivas. O ciclo de preparação da terra começa com a "derrubada da capoeira" (corte e trituração da vegetação antes do plantio), que pode ser feita por meio da coivara (queima controlada para limpeza e nutrição do solo, prática hoje restrita por lei) ou por manejo manual. A

terra é então "riscada" para afrouxar o solo, produzir sulcos e prepará-lo para receber as ramas. O plantio é realizado tipicamente de agosto a outubro. A posição da rama na terra (em pé ou deitada) é objeto de debate cultural e de saberes tradicionais, embora a agronomia possa recomendar a maniva deitada para facilitar a colheita. O cultivo exige capina frequente para manutenção. O tempo de cuidado da roça é de aproximadamente um ano e meio a dois anos. Em relação aos saberes tradicionais e espiritualidade, entre os Guarani Mbya, a mandioca é cultivada como alimento básico, com um significado cosmológico profundo. O plantio deve ocorrer de acordo com a época e a lua adequada. Antes de plantar, as ramas de mandioca podem ser "batizadas" na opy (casa de rezas) por meio da fumaça do petyngüá (cachimbo ritual), para proteção da semente. Em relação à conservação e troca de manivas, a mandioca é valorizada por ser resistente à seca e poder permanecer "estocada" no solo após a maturação até o momento do consumo, garantindo segurança alimentar. A troca de ramas/manivas crioulas é crucial para a salvaguarda das etnovarietades de mandioca e para a sociabilidade entre os grupos, ocorrendo entre comunidades, como entre anciãs Guarani ou entre agricultores que integram a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha.

- As atividades complementares e sustento demonstram que o sistema não se limita à mandioca, pois os agricultores retiram da roça alimentos para seu sustento e um pequeno excedente para venda. Cultiva-se mandioca juntamente com milho, feijão, hortaliças e frutas. As comunidades frequentemente complementam sua subsistência com pesca artesanal, pecuária familiar e extrativismo (como de butiá e marisco). A mandioca colhida é transportada para o engenho, tradicionalmente usando carros de boi (embora o cavalo também fosse usado). O carro de boi, nesse contexto, é um ícone da prática e da identidade.

Em relação ao processo produtivo, o beneficiamento da mandioca no engenho compreende uma cadeia produtiva composta por seis etapas bem definidas: (i) raspar, (ii) lavar, (iii) ralar/sevar, (iv) prensar, (v) peneirar e (vi) fornecer. A mandioca é colhida e, idealmente, deve ser beneficiada até o dia seguinte para evitar que azede. A raspagem (descasque) e a lavagem são atividades tradicionalmente associadas às mulheres e crianças. A raspagem é agilizada pelo "jogo do capote", uma técnica em que duas pessoas raspam o mesmo tubérculo sucessivamente. A mandioca limpa é ralada (sevada), o que historicamente podia ser feito manualmente (com raladores rústicos de osso ou lata furada), ou em raladores movidos por tração animal (boi). Atualmente, o ralador é frequentemente movido por motor. O ralar expõe as características da variedade de mandioca, como a quantidade de amido ou fibra.

A massa ralada é colocada no tipiti (cesto de origem indígena) ou em sacos e levada à prensa. A prensa (um dos elementos "inegociáveis" do engenho) é crucial para extrair a manipueira (água venenosa, rica em ácido cianídrico). O ajuste manual do torque da prensa é um saber fundamental que determina a quantidade de polvilho que permanece na massa. A manipueira, antes descartada, hoje pode ser tratada para que o cianeto evapore, sendo usada como alimento para o gado ou fertilizante, fechando o ciclo ambiental. Após a prensagem, a massa é descompactada e peneirada para retirar grumos ("carolo"). A peneiragem (e o forneamento) são muito importantes para a qualidade fina e "poentada" da farinha catarinense. O "carolo" restante é seco (caroeira) e dado às galinhas. A massa peneirada é levada ao forno à lenha (outro elemento central) para ser torrada. O forneamento é a etapa final e a mais sutil do processo, dependendo da habilidade e experiência do forneiro. O forneiro determina o ponto exato da farinha por meio do cheiro, tato, cor e som, controlando a intensidade do fogo para produzir farinha mais fina ou mais grossa.

O processo se completa com o sistema alimentar tradicional, onde o saber-fazer continua na culinária, utilizando o polvilho, a massa ou a farinha pronta. A mandioca é um insumo versátil. A farinha e seus derivados são historicamente a base alimentar e promovem a sustentação para o trabalho pesado na roça. Com o polvilho faz-se rosca. Com a massa (antes da torra), produz-se pratos como bolo, beiju e cuscuz. Com a farinha, faz-se pirão (pirão de água ou de leite) e farofa. O uso da manipueira para fazer bebida cerimonial (Chicha) e fermento natural pelos Guarani demonstra uma utilização total dos potenciais do tubérculo. Os nomes dos pratos atuam como estratégias identitárias, por exemplo, os diferentes nomes que um bolo semelhante recebe: "mané pança" para açorianos, "nego deitado" para quilombolas e "Mbojape" para Guarani.

O Registro como Patrimônio Cultural do Brasil dos "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina" e a manutenção do SAT Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina são vistos pelas comunidades como uma forma de resistência contra a pressão imobiliária e a modernização, auxiliando na garantia da segurança alimentar e a continuidade dos modos de vida tradicionais.

3.3. CARACTERÍSTICAS E ELEMENTOS ESSENCIAIS DOS ENGENHO DE FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA

O Sistema Agroalimentar Tradicional (SAT) Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina se manifesta na natureza material-imaterial, a saber: (i) arquitetura e estrutura material; (ii) maquinário e aos utensílios de produção. Em relação à arquitetura e estrutura material destaca-se que geralmente, são construções simples, muitas vezes de madeira (tábuas pregadas na vertical, com ou sem mata-junta) e telhado de telhas cerâmicas (capacanal), com pé-direito baixo. Embora não possuam "refinamento estético" tradicional, apresentam uma estética própria do "comum" ou do "ordinário". O interior é, em geral, um galpão sem divisórias, onde os equipamentos delimitam o espaço de forma perimetral. Não costumam ter forro, expondo o madeiramento do telhado, o qual fica repleto de pó de farinha levado pelo vento. O engenho deve ser um local recluso para nos meses frios evitar que a farinha absorva umidade. Os reparos são frequentemente realizados com tábuas reaproveitadas.

Em relação ao maquinário e aos utensílios de produção destacam-se: (i) prensa; (ii) forno; (iii) tacho; (iv) ralador/sevador; (v) cocho; (vi) tipiti; (vii) peneira; e (viii) barrica/chapéu/fuso. No Quadro 1 estão detalhadas a função e característica de cada um desses objetos.

Quadro 1: Detalhamento das características dos objetos essenciais dos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina

Elemento	Função e Características
Prensa	Instrumento central num engenho de farinha de mandioca (antigamente de madeira, com fusos e saril) para espremer a massa e retirar a manipueira. O ajuste manual da prensa é essencial para controlar a quantidade de polvilho da massa. O seu uso define a qualidade da farinha artesanal.
Forno	Estrutura fixa (geralmente de concreto ou tijolo) com um tacho para torrar a massa. O forno à lenha é considerado um elemento inegociável para os fazedores de farinha que participaram da pesquisa do Dossiê.
Tacho	Utensílio (geralmente de cobre) onde a massa é torrada durante o forneamento. É um dos poucos itens que ainda funciona em engenhos contemplativos.
Ralador/Sevador	Equipamento para ralar/triturar a mandioca raspada e limpa. Originalmente, podia ser feito artesanalmente (com dentes ou ossos e lata furada), mas hoje é predominantemente motorizado.
Cocho	Recipiente de grande porte, frequentemente feito de um único tronco de madeira (cana de um pau só), usado para lavar a mandioca, ou depositar e conservar a massa. O cocho de madeira é um símbolo carregado de valor afetivo.
Tipiti	Artefato de cestaria de origem indígena usado para prensar a massa e extrair o líquido. É um exemplo de apropriação de técnicas indígenas pelos europeus.
Peneira	Usada para separar a massa e retirar grumos ("carolo"). A finura da farinha ("polvilhada" ou "poenta") depende do peneiramento.
Barrica/Chapéu/Fuso	Componentes da prensa, onde a massa é colocada para ser espremida.

Fonte: Castells. Alicia et al. Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina. Dossiê de Registro. 2025.

Os elementos associados e simbólicos aos engenhos de farinha de mandioca de Santa Catarina são: (i) força motriz; (ii) carro de boi; (iii) alqueire; (iv) paiol; e (v) canga. Em relação a força motriz, historicamente, usava-se a tração animal (boi), a roda d'água ou a força humana ("a braço"), como aparece na citação que inicia esse parecer técnico. O uso do boi é considerado um fator de distinção e tradição por remeter ao passado. O carro de boi é considerado um ícone da prática e da cultura material, usado para o transporte da mandioca colhida até o engenho. Sua confecção e uso (incluindo o "canto" das rodas) representam um saber detalhado, sendo hoje também usado para exposição cultural e eventos. O alqueire é um objeto e unidade de medida de capacidade de origem árabe, usado desde a época colonial para medir farinha e cereais. O paiol é uma estrutura de armazenamento da farinha, que deve ser "bem caprichado" para preservar o produto de pragas. A canga é uma peça de madeira usada como suporte para o gado puxar o carro ou carroça.

O engenho de farinha também é um lugar de sociabilidade e afetividade, onde se manifestam: (i) a arte do Forno; (ii) a farinhadas; e (iii) as memórias. O forno domina a arte de fornecer, que é a atividade mais sutil que exige maior conhecimento prático, baseado no cheiro, tato, e cores da farinha para definir o ponto certo. A farinhada é o ápice do SAT, um evento de trabalho coletivo (mutirão), onde vizinhos e familiares se reúnem em um regime de reciprocidade para realizar as tarefas mais pesadas. Nas farinhadas, ocorrem refeições coletivas, cantorias ("ratoeiras"), danças, e a transmissão de saberes para as crianças, muitas vezes em um ambiente de festa. Enquanto que, os objetos e lugares carregam memória e história, disparando vínculos e recordações dos ancestrais. A memória sobre a vida durante o período de produção está repleta de significados e afetividade, detalhados nas entrevistas contidas no Dossiê de Registro.

3.4. TIPOLOGIAS DOS ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA

O Dossiê de Registro identificou uma ampla variedade de engenhos de farinha de mandioca na faixa litorânea de Santa Catarina, que podem ser classificados em quatro tipologias principais. Além disso, o engenho é um espaço multifacetado, composto por elementos materiais e imateriais específicos. A pesquisa abrangeu engenhos ativados, desativados, e até mesmo rastros ou vestígios de engenhos. Os engenhos de farinha foram classificados em quatro tipologias principais, refletindo as transformações históricas, as adaptações tecnológicas e os novos significados atribuídos pelos detentores: (i) Engenho Tradicional Original; (ii) Engenho Tradicional Remontado; (iii) Engenhos Tradicionais Recriados; e (iv) Engenho Tradicional Transformado.

Os Engenhos Tradicionais Originais caracterizam-se por manter sua estrutura básica original. Podem funcionar com equipamentos de tração animal (boi), rodas d'água, ou operar "ao braço". Muitos se tornaram "engenhos mistos", onde a eletricidade ou o motor foram incorporados para amenizar o esforço e dar maior velocidade ao processo de ralagem e forneamento. No entanto, frequentemente conservam "totens tradicionais" como as prensas gigantes e poderosas. Nessa tipologia podemos citar: (i) Engenho do Quinca (localizado em Garopaba, é um Engenho Tradicional Original, mas foi um dos primeiros a ser movido a motor para forno e ralador); (ii) Engenho do Neca (localizado em Florianópolis); e Engenho da Família Gelsleuchter (localizado em Angelina, destaca-se por ser movido a roda d'água e por ter origem na colonização alemã, diferindo dos demais engenhos visitados de base açoriana).

Os Engenhos Tradicionais Remontados são engenhos que tiveram a atividade interrompida pela geração anterior e foram retomados e reconstruídos pela geração atual. Os proprietários que se aposentaram (na pesca ou agricultura, por exemplo) voltam às origens familiares para dar continuidade à prática. Frequentemente, são construídos com peças e partes de outros engenhos antigos e desativados, adquiridas ou doadas. A retomada é motivada por valorizar o conhecimento tradicional ("para não se perder a tradição"), e, em alguns casos, como um recurso para a autonomia e autossuficiência. Nessa tipologia podemos citar: (i) Engenhos do Ademir, João e Cida (localizado em Garopaba); e (ii) Engenhos do Lício e Zenaide (localizado em Florianópolis).

Os Engenhos Tradicionais Recriados são engenhos que ressignificam suas funções tradicionais em prol de atividades de educação patrimonial e turismo, por exemplo. Buscam conservar a estrutura produtiva, mas agregam novos objetos com foco no processo pedagógico. Transformam-se em "museu vivo" ou "engenho escola". Nessa tipologia podemos citar: (i) Engenho dos Andrade (localizado em Florianópolis, funciona como engenho escola/museu e é tombado como patrimônio histórico-cultural pelo município); (ii) Engenho do Miminho (localizado em Bombinhas, abriga um museu e espaço cultural, usando peças de um engenho doado e foca na manutenção da identidade cultural local); e (iii) Museu Comunitário Engenho do Sertão (localizado em Bombinhas).

Os Engenhos Tradicionais Transformados são engenhos que, embora salvaguardando o caráter tradicional, foram construídos ou modificados para desenvolver estratégias de adequação às exigências ambientais e sanitárias. Podem apresentar sistemas construtivos convencionais (como alvenaria pré-moldada) para atender a critérios sanitários. Tipicamente, separam a "área limpa" da "área suja", e possuem estruturas como valas para recolhimento e tratamento de resíduos, como a manipeira. Apesar das transformações, os detentores defendem que a produção não perde o status de artesanal, uma vez que grande parte do processo ainda é feito manualmente e em comunidade. Nessa tipologia podemos citar: (i) Engenho Coletivo da ACORDI (localizado em Imbituba, construído em 2010 com o objetivo de regulamentar a produção e garantir a comercialização formal dos produtos, incorporando aspectos de modernidade para a sustentabilidade do processo).

3.5. ASPECTOS PAISAGÍSTICOS DO SAT ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA

A pesquisa sobre os aspectos paisagísticos, realizada no âmbito do Dossiê de Registro, complementou a investigação multissituada e foi conduzida por uma perspectiva metodológica essencialmente material, a partir das lentes da arquitetura e do urbanismo. Esta abordagem teve como foco o engenho como objeto de estudo para analisar as relações socioespaciais que compõem a intrincada rede da paisagem, abrangendo diversas escalas (vínculos construtivos, entorno e território). O engenho é concebido como um catalisador de um ciclo produtivo que participou (e ainda participa) na conformação paisagística. Ele sintetiza uma série de relações ambientais, produtivas e sociais que transcendem a mera construção que suporta o preparo da farinha.

A pesquisa abordou a dualidade intrínseca da paisagem, que é inseparável entre o cultural e o natural (meio geográfico como condição e condicionado antropicamente), e que se transforma ao longo do tempo. Para capturar a complexidade da relação entre o engenho e seu entorno, a metodologia de arquitetura e urbanismo estabeleceu quatro escalas complementares de informação: (i) Escala Territorial/Geográfica; (ii) Escala Paisagística/Gleba/Entorno; (iii) Escala Engenho/Objeto Edificado; e (iv) Escala Objeto.

Os levantamentos paisagístico-arquitetônicos utilizaram diversas técnicas para documentar o bem cultural: (i) Registros Audiovisuais e Fotográficos; (ii) Imagens de Drone; (iii) Levantamentos cadastrais (incluíram desenhos em escala e esquemas); e (iv) Cartografia (histórica e atual). O estudo dos aspectos paisagísticos se deu em um contexto de dilemas e desafios na faixa litorânea de Santa Catarina. O território sofre com o avanço do turismo de massa e a pressão imobiliária (especulação imobiliária). O avanço do "progresso" e a falta de consideração dos planos diretores atuais ameaçam a complexa cadeia de relações da qual o engenho é o resultado mais aparente. Isso afeta a matéria-prima (mandioca), levando à diminuição progressiva das terras de cultivo. A análise paisagística, nesse sentido, revela as relações socioespaciais e as transformações que o território enfrenta.

4. OS "SABERES E PRÁTICAS TRADICIONAIS ASSOCIADOS AOS ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA" COMO OBJETO DE REGISTRO

Nesse contexto, a pesquisa com a diversidade de manifestações culturais dos grupos envolvidos (eurodescendentes, povos originários e afrodescendentes) referente a um mesmo objeto de análise, saberes e fazeres da produção da farinha de mandioca em Santa Catarina, implica ter que lidar com referências culturais diversas que constroem e desconstroem o próprio objeto. (Dossiê de Registro, p. 21)

O bem cultural se manifesta em sua complexidade e diversidade, abrangendo as formas de produção e os grupos étnicos envolvidos. A pesquisa documentou a diversidade nas distintas formas de fazer farinha. Essa diversidade se traduziu em quatro tipologias de engenhos identificados na faixa litorânea: engenho tradicional original, remontado, recriado e transformado. Também existe uma diversidade no plantio, incluindo a policultura, o cultivo de diferentes etnovarietades de mandioca (como o aipim preto, pêssego, graxa e batata), e a coexistência de técnicas tradicionais e modernas, como o uso de tração animal, motores a diesel ou eletricidade.

O conhecimento do ciclo da mandioca é transmitido de geração em geração, sendo um fator de continuidade da prática. A intergeracionalidade é evidente nas relações entre as diferentes gerações. Os saberes e fazeres são transmitidos majoritariamente pela oralidade, através de contos, mitos, lendas, ensinamentos e observações. O conhecimento é adquirido na prática, por meio da observação-participante e do auxílio, com a necessidade de desenvolver uma "sensibilidade aguçada" para as etapas mais sutis, como o forneamento.

Nas comunidades Guarani, os anciãos (Karaí/Kunhã Karaí) são os portadores do conhecimento e orientam o momento do plantio e o batismo das ramas. Os mais jovens atuam como "guardiões do futuro" e participam de todas as atividades para aprender.

O circuito da farinha de mandioca constitui uma poderosa referência cultural e identitária para os grupos detentores. A identidade está intimamente ligada ao modo de vida rural e à relação com o território e a terra, sendo o engenho um lugar de resistência para as comunidades que lutam por permanência ou recuperação de seus espaços ancestrais. A identidade se manifesta na culinária e nos nomes dos pratos, que funcionam como estratégia identitária para distinguir os grupos étnicos. Como nos exemplos citados anteriormente, as variações do mesmo alimento (bolo de massa de mandioca) que carregam distinções étnicas são o "mané pança" (luso-açoriano), "nego deitado" (quilombola) e "mbojape" (guarani). Os objetos como o carro de boi e o cocho são ícones da prática, carregados de histórias e afetos que lhes conferem autenticidade e representação cultural. A busca por manter a farinha "polvilhada" ou "poenta" também é um marco identitário regional.

A identidade é reforçada por meio de eventos culturais como as farinhadas, as carreatas de carro de boi e apresentações de Boi de Mamão e Terno de Reis. O engajamento comunitário é representado, sobretudo, pela farinhada, que é o ápice do sistema e só existe na coletividade. Não se faz farinha sozinho, sendo necessário o auxílio de vizinhos, parentes ou amigos, muitas vezes em um regime de mutirão (ou potirõ para os Guarani) baseado na reciprocidade. Os engenhos atuam como espaços de encontro, memória, festa, trabalho e educação patrimonial, onde os laços sociais são fortalecidos. Nesses momentos, ocorrem refeições coletivas, cantorias (como a "ratoeira") e muita conversa.

O pedido de Registro em si é resultado da mobilização de diversos atores que compõem a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, articulada desde 2010. Associações como a ACORDI (Áreas da Ribanceira) e a AMOSertão (Sertão do Ribeirão) lideram a luta pelo reconhecimento e pela manutenção do modo de vida tradicional. Neste contexto, o Turismo de Base Comunitária (TBC) é uma possível estratégia de salvaguarda, pois fomenta a organização e o engajamento ao ter como premissa que as comunidades gerenciam a exposição de suas práticas e saberes, fortalecendo as relações de pertencimento identitário.

A relevância do bem transcende o âmbito local, sendo vital para a memória e a identidade brasileiras, pois a prática demonstra a contribuição fundamental de povos indígenas, afrodescendentes e eurodescendentes para a formação da sociedade e da identidade brasileira. O ciclo da farinha em Santa Catarina foi economicamente relevante, abastecendo populações urbanas, tropas militares e embarcações por cerca de dois séculos (séculos XVIII a XX).

O recorte do bem cultural proposto se enquadra no Livro dos Saberes, que versa sobre "conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades". O valor patrimonial está ligado ao sistema agrícola tradicional, culinário e comensal, unidos por sociabilidades diversas. A centralidade está nos saberes e práticas que constituem o principal marco de identidade das comunidades dos engenhos de farinha.

O bem atende aos critérios de continuidade histórica e de ser referência cultural para grupos formadores da sociedade brasileira. A farinha produzida na região, muitas vezes caracterizada como "farinha polvilhada" ou "poenta", é considerada um bem único, sustentado por um conhecimento ancestral compartilhado e recriado pelos grupos detentores. O processo de Registro é um ato de reconhecimento do valor de uma tradição que se sente ameaçada, mas que persiste através do vínculo com o território, a terra e a segurança alimentar.

5. INDICAÇÕES PARA A SALVAGUARDA

A partir do diagnóstico de riscos e ameaças (pressão imobiliária e a rigidez regulatória), o Dossiê de Registro apresenta as seguintes recomendações para a salvaguarda do bem:

- No eixo Mobilização Social e Alcance das Ações, destacam-se a criação de escolas temáticas, como a escola dos mestres e mestras de engenho, escola da terra para educação rural, e escola de gastronomia dos engenhos de farinha. Assim como, a realização de pesquisas e inventários participativos que ampliem a compreensão do bem para territórios e engenhos ainda não abrangidos.
- No eixo Gestão Participativa no Processo de Salvaguarda, se destaca a capacitação para elaboração de roteiros de Turismo de Base Comunitária (TBC), focando em turismo rural/pedagógico. O TBC é visto como uma forma de subsistência, valorização das tradições e fortalecimento dos laços de pertencimento. Também é relevante o desenvolvimento de políticas públicas e culturais que envolvam os engenhos, como isenção/redução de impostos e classificação rural no zoneamento. Assim como a capacitação para escrever e executar projetos culturais via leis de incentivo.
- No eixo Difusão e Valorização do Bem se destaca a necessidade de inclusão das farinhadas nos calendários oficiais dos municípios e a criação de um Circuito das Farinhadas, integrado a um calendário estadual, para fortalecer a rede de engenhos. Assim como, a produção de material audiovisual e escrito para aprofundar o registro das memórias de mestres específicos.
- No eixo produção e reprodução cultural se destaca a necessidade de criação de banco de ramas e feiras de intercâmbio de manivas para fortalecer as etnovarietades e implementar a farinha varietal. Assim como, a maior participação das comunidades na elaboração dos ordenamentos territoriais para que as áreas urbanas e rurais respeitem a precedência dos engenhos.

6. CONCLUSÃO

Considerando que os "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina" são um Sistema Agroalimentar Tradicional (SAT), uma tradição viva, enraizada na memória, identidade e cotidiano de plantadores de mandioca e de fazedores e comedores de farinha "polvilhada" e seus derivados.

Considerando que contribui para a reparação histórica ao demonstrar a autoria de descendentes dos povos originários, de africanos em diáspora e de imigrantes europeus na criação, conservação e transformação de saberes e fazeres compartilhados a partir da domesticação da mandioca, da seleção e plantio das ramas e da feitura e consumo da farinha.

Considerando sua relevância nacional, na medida em que possuem continuidade histórica e constituem-se como referência cultural para grupos formadores da sociedade brasileira, incluindo as comunidades indígenas, quilombolas e eurodescendentes, cujas contribuições e histórias foram destacadas no Dossiê de Registro.

Considerando que a prática integra a paisagem e demonstrou capacidade de adaptação às transformações nessa paisagem, contribuindo para reflexões e ações que interrelacionam de forma virtuosa o patrimônio cultural e as mudanças climáticas.

Considerando a complexa trama de relações (sociais, produtivas, territoriais e afetivas) que circunda a produção artesanal da farinha de mandioca em Santa Catarina, articulando dimensões materiais e imateriais, demonstrando a vitalidade das práticas.

Considerando tudo o que está demonstrado nos processos referentes à Instrução Técnica desse bem cultural e neste Parecer Técnico, somos favoráveis à inscrição, no Livro de Registro dos Saberes, dos "Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina" como Patrimônio Cultural do Brasil.

É o parecer que submetemos para apreciação superior.

[assinatura digital]
Carla Ferreira Cruz
Técnica I - Educação
Superintendência do Iphan em Santa Catarina

De acordo,
envio à Superintendente do Iphan/SC para análise e encaminhamentos.

[assinatura digital]

João Victor Joenck Hoffmann
Coordenador Técnico
COTEC/IPHAN-SC

De acordo,
envio ao Diretor do Departamento de Patrimônio Imaterial para os encaminhamentos cabíveis.

[assinatura digital]
Regina Helena Meirelles Santiago
Superintendente do Iphan em Santa Catarina

APÊNDICE I - GLOSSÁRIO - SABERES E PRÁTICAS TRADICIONAIS ASSOCIADOS AOS ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA DE SANTA CATARINA - 2025

Fonte: Castells. Alicia et al. Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina. Dossiê de Registro. 2025.

Aboio: Expressão cultural que se manifesta por meio do canto.

Aceró: Prática de cortar o mato em volta da roça, antigamente usada para o plantio e que hoje se adequa à legislação ambiental.

Aipim ou Mandioca: Elemento estruturante do sistema agroalimentar tradicional, a matéria-prima do bem cultural.

Alqueire (Arquê): Objeto de madeira e unidade de medida de capacidade, com variações como meia quarta e selamim, utilizado para medir a farinha e cereais na época colonial.

Ará Pyau: Termo Guarani que significa "Tempo Novo" e marca o período de início dos cultivares.

Ayvu Porã: Termo Guarani para "belas palavras", que juntamente com a música, são manifestações divinas.

Balaio (Balai, Balainho): Cesta grande utilizada para armazenar alimentos como a mandioca. Podem ser feitos com cipó e bambu/taquara.

Barrica: Componente da prensa onde a massa de mandioca é colocada para ser espremida.

Beiju: Alimento feito a partir da massa de mandioca. Pode ser o beiju de talhada, feito com uma peneira ou talo de banana, cortado em quadrados.

Bijajica: Bolo cozido no vapor composto de massa de mandioca crua, amendoim e açúcar.

Boi de Mamão: Linguagem artística recorrente nas farinhadas, que se manifesta em teatro, dança e canto.

Canga: Peça em madeira usada como suporte para o gado puxar o carro de boi ou carroça.

Canoa de um pau só: Canoa entalhada em um único tronco, geralmente de garapuvu ou canela, usada para locomoção e pesca, cuja confecção hoje é restringida por lei.

Capote: Técnica e jogo de raspagem da mandioca, onde duas pessoas raspam o mesmo tubérculo sucessivamente para agilizar o trabalho, funcionando como brincadeira ou competição nas farinhadas.

Caroeira: Resíduo da mandioca, a casca grossa tirada após a peneiragem, que pode ser usada para alimentar galinhas.

Carro de Boi: Carroça de madeira puxada por bois, central para o transporte das colheitas e produtos do engenho.

Cevi: Cesto feito com taquara e, por vezes, com tiras de plástico reaproveitadas, utilizado para o processo de produção.

Chicha: Bebida cerimonial sagrada Guarani, feita a partir do líquido da prensagem da mandioca (manipueira), fermentado e enterrado em gomos de bambu ou vasilhas de barro.

Cocho: Utensílio de grande porte, frequentemente feito de um único tronco de madeira, usado para lavar a mandioca, ou armazenar a massa e a farinha, sendo um objeto de grande valor simbólico.

Coivara: Prática de queima controlada da capoeira (vegetação) para limpeza e nutrição/preparo do solo, hoje considerada crime ambiental.

Consertada: Bebida composta por café, cachaça, açúcar, cravo, canela, gengibre e erva-doce.

Cuscuz: Prato derivado da massa de mandioca ou farinha de milho.

Engenho Tradicional: Local físico onde se produz a farinha de mandioca. Pode ser: Original, Recriado ou Transformado.

Etnovariiedades: Variedades crioulas de mandioca, cuja preservação é crucial para a produção da farinha polvilhada.

Farinha de Puba: Farinha de mandioca fermentada, comum entre os Guarani da Amazônia.

Farinha Polvilhada (ou Poenta): Tipo de farinha produzida no litoral catarinense, caracterizada por ser fina e rica em polvilho.

Farinhada: Momento de trabalho coletivo (mutirão), festa, e conversas que envolve toda a comunidade na produção da farinha de mandioca, sendo o ápice do SAT.

Festa do Divino: Evento religioso e cultural associado ao calendário sazonal católico, atualmente realizada também articulada com engenhos de farinha.

Forneamento (Fornear): Etapa final do processo de beneficiamento, onde a massa peneirada é torrada no tacho, exigindo sensibilidade e habilidade do forneiro para alcançar o ponto certo.

Forneiro: Pessoa que domina a arte de fornear a farinha, sendo a atividade mais sutil e que demanda mais conhecimento no processo.

Fuso: Peça da prensa (tradicionalmente de madeira) utilizada para apertar a massa e extrair a manipueira.

Juruá: Termo Guarani para "homens brancos" ou não-indígenas.

Karai (Kunhã Karai): Pajé ou liderança espiritual (homem ou mulher) Guarani, responsável pelo benzimento das mudas e sementes.

Kokue: Termo Guarani para roça.

Lavagem (Lavar): Etapa do processo produtivo que ocorre após a raspagem da mandioca.

Mandió Mbity: Mandioca assada com casca nas brasas (prática Guarani).

Maniva: Rama de mandioca, utilizada para o plantio.

Manipueira: Água de prensagem da mandioca. É um líquido que contém ácido cianídrico ("veneno da mandioca") e, quando tratado e descansado, pode ser usado como alimento para gado ou fertilizante.

Material-Imaterial: Categoria que descreve a natureza indissolúvel do bem cultural, que se manifesta em dimensões físicas e simbólicas.

Mbejú: Tipo de tapioca feita por povos Guarani.

Nhandereko: Modo de vida Guarani.

Ñe'ê: Princípio-espírito ou alma-palavra da pessoa Guarani.

Opy: Casa de rezas ou de cerimônias Guarani, central para a manutenção do nhandereko.

Paioi: Estrutura de armazenamento da farinha ou milho, devendo ser bem feita para evitar pragas.

Pão por Deus: Manifestação cultural recriada no Sertão do Ribeirão, onde se faz versos e corações de papel furadinhos (simulando renda) para pedir a bênção, atualmente realizada também articulada com engenhos de farinha.

Peneira: Utensílio usado para separar a massa e retirar grumos (carolo) da mandioca antes do forneamento.

Petyngué: Cachimbo ritual Guarani, utilizado para o batismo das ramas com a fumaça sagrada (tataxinã).

Pirão: Alimento básico feito a partir da farinha de mandioca, que pode ser de água, leite ou com outros ingredientes.

Polvilho: Amido extraído da mandioca, essencial para a qualidade da farinha "polvilhada".

Potirõ: Termo Guarani para mutirão ou ajuda mútua.

Prensa: Equipamento essencial (tradicionalmente de madeira, mas com transformações em metal/ferro) para espremer a massa de mandioca e extrair a manipueira, controlando o teor de polvilho.

Ralador (ou Sevador): Instrumento, que pode ser motorizado ou manual, usado para ralar a mandioca após a raspagem.

Ralar (Sevar): Etapa do processo produtivo que consiste em triturar a mandioca raspada.

Ramas: Ver maniva.

Rasga-Mortalha: Pássaro da superstição popular, cuja gargalhada anunciava bruxas, contada para apressar o trabalho nos engenhos de farinha.

Raspagem (Raspar): Etapa do processo produtivo, geralmente realizada por mulheres, onde a mandioca é limpa e descascada.

Ratoeira: Cantos ou versos cantados durante o trabalho coletivo, como nas farinhadas.

Riscar a Terra: Prática de preparar o solo para o plantio, afrouxando-o para receber as ramas.

Rosca: Alimento feito com polvilho.

Saril: Componente da prensa.

Tacho: Utensílio, geralmente de cobre, usado no forno para torrar a massa de mandioca no processo de forneamento.

Tataipy Rupa: Expressão Guarani que pode significar o lugar onde se assenta o fogo, ou lar/aldeia Guarani.

Tataxinã: Fumaça sagrada produzida pelo petyngué durante o batismo das sementes.

Turismo de Base Comunitária (TBC): Estratégia de salvaguarda e subsistência que envolve roteiros turísticos, valorização das tradições e fortalecimento da identidade local.

Tekoá: Lugar adequado e seguro (Guarani) para viver no sistema Guarani (nhanderekó).

Terno de Reis: Expressão cultural/religiosa que se manifesta em cantoria, realizada no período do Natal até o Dia de Reis (6 de janeiro), atualmente realizada também articulada com engenhos de farinha..

Tipiti: Artefato de cestaria de origem indígena, usado para prensar a massa de mandioca e extrair seu líquido.

Yopói (Jopói): Termo Guarani que significa "mão aberta", ou seja, dar de comer e compartilhar.



Documento assinado eletronicamente por **Carla Ferreira Cruz, Técnico I**, em 09/12/2025, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joao Victor Joenck Hoffmann, Coordenador Técnico**, em 09/12/2025, às 15:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Regina Helena Meirelles Santiago, Superintendente do IPHAN-SC**, em 09/12/2025, às 15:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **6966305** e o código CRC **EAF82F94**.

Referência: Processo nº 01510.000466/2019-36

SEI nº 6966305