



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO

JOELSON CRUZ CARDOSO

Farinhada: do engenho à indústria

Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Jornalismo, do Centro de Comunicação e Expressão, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito parcial para a aprovação na disciplina **Técnicas de Projetos em Comunicação**, ministrada pela **Profa. Gislene Silva**, no primeiro semestre de 2017

Orientador indicado: Prof. Fernando Crocomo

Florianópolis
Junho de 2017

FICHA DO TCC

FICHA DO TCC Trabalho de Conclusão de Curso - JORNALISMO UFSC		
ANO	2017	
ALUNO	Joelson Cruz Cardoso	
TÍTULO	Farinhada: do Engenho à Indústria	
ORIENTADOR	Fernando Antônio Crocomo	
MÍDIA	<input type="checkbox"/> Impresso	
	<input type="checkbox"/> Rádio	
	<input checked="" type="checkbox"/> TV/Vídeo	
	<input type="checkbox"/> Foto	
	<input type="checkbox"/> Web site	
	<input type="checkbox"/> Multimídia	
CATEGORIA	<input type="checkbox"/> Pesquisa Científica	
	<input type="checkbox"/> Produto Comunicacional	
	<input type="checkbox"/> Produto Institucional (assessoria de imprensa)	
	<input checked="" type="checkbox"/> Produto Jornalístico (inteiro)	Local da apuração:
	<input type="checkbox"/> Reportagem livro-reportagem ()	() Florianópolis () Brasil (X) Santa Catarina () Internacional () Região Sul País: _____
ÁREAS	Documentário, Engenhos, Farinha de mandioca, Memória	
RESUMO	Este Trabalho de Conclusão de Curso é um documentário em vídeo que registra a história, a evolução e a prática dos processos de produção de farinha de mandioca em Santa Catarina, atividade que tem até hoje uma grande expressão econômica e cultural no estado. O registro se dá a partir de três pautas: nos engenhos artesanais movidos a tração animal, nos engenhos eletrificados e mecanizados e na indústria moderna. Mostra a luta pela preservação do modelo tradicional ao mesmo tempo em que conta a sua história e as formas de produzir farinha empregadas hoje. O documentário tem duração de até 30 minutos e traz um resgate cultural, econômico e técnico da produção de farinha de mandioca. Entre as fontes, são entrevistados produtores proprietários de engenhos de farinha, agricultores, industriais do ramo, engenheiros agrônomos que atuam pesquisando o assunto e um historiador.	

SUMÁRIO

1 EMENTA DO PROJETO	4
2 RESUMO	4
3 DESCRIÇÃO	5
3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO	5
3.2 JUSTIFICATIVAS	8
3.2.1 Da escolha do tema	8
3.2.2 Da escolha da mídia	10
3.3 FONTES	11
3.4 LOCAÇÕES	12
3.5 ESTRUTURA NARRATIVA	13
3.6 DETALHAMENTO TÉCNICO	14
4 CRONOGRAMA	15
5 RECURSOS E ORÇAMENTO	17
6 FINALIDADES	18
7 REFERÊNCIAS	19
8 BIBLIOGRAFIA A SER LIDA	20
9 ANEXOS	21

1. EMENTA

- 1.a. Título do projeto: Farinhada: do engenho à indústria
- 1.b. Natureza do projeto: documentário em vídeo
- 1.c. Aluno responsável: Joelson Cruz Cardoso
- 1.d. Suporte do projeto: vídeo (HD)
- 1.e. Instituições envolvidas e equipe: UFSC, LabTele, Aluno autor
- 1.f. Semestre programado para a realização: 2017.2
- 1.g. Custos e fontes de financiamento: recursos próprios
- 1.h. Indicação do professor orientador: Fernando Antônio Crocomo

2. RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso é um documentário em vídeo que registra a história, a evolução e a prática dos processos de produção de farinha de mandioca em Santa Catarina, atividade que tem até hoje uma grande expressão econômica e cultural no estado. O registro se dá a partir de três pautas: nos engenhos artesanais movidos a tração animal, nos engenhos eletrificados e mecanizados e na indústria moderna. Mostra a luta pela preservação do modelo tradicional ao mesmo tempo em que conta a sua história e as formas de produzir farinha empregadas hoje. O documentário tem duração de até 30 minutos e traz um resgate cultural, econômico e técnico da produção de farinha de mandioca. Entre as fontes, são entrevistados produtores proprietários de engenhos de farinha, agricultores, industriais do ramo, engenheiros agrônomos que atuam pesquisando o assunto e um historiador.

Palavras-chave: Documentário, Engenhos, Farinha de mandioca, Memória

3. DESCRIÇÃO

3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A produção de farinha de mandioca, atividade típica no estado de Santa Catarina, passou e vem passando por transformações ao longo dos anos. Dos engenhos artesanais movidos a bois, passando pelos engenhos mecanizados e chegando a um modelo industrial moderno, a fabricação da farinha de mandioca representa um importante produto econômico catarinense preservando seu forte valor histórico e cultural.

Com origem na América do Sul, a mandioca faz parte da alimentação de mais de 700 milhões de pessoas no mundo, principalmente nos países em desenvolvimento. O Brasil é o quarto maior produtor mundial, responsável por 15% da produção. Apesar dessa posição, a origem desta planta é atribuída à região do Brasil Central há mais de cinco mil anos, quando os índios haviam domesticado a planta em seu território, sendo que, mais tarde, “os portugueses e os espanhóis foram os responsáveis pela difusão da cultura para outros continentes” (PEREIRA, 1992, p.22).

Igualmente, a produção de farinha de mandioca tem suas bases na tradição indígena. Pereira (1992) aponta os povos primitivos do Brasil como os principais responsáveis pela transmissão das diferentes formas de utilização da mandioca, especialmente como farinha. Sendo que essa tarefa era reservada às mulheres indígenas da época. O processo era ainda rudimentar naquela época, mas seu modo de produção foi o que se seguiu basicamente ao longo dos anos.

São deles pois, a descoberta dos três passos básicos para a obtenção da farinha: 1º) a ralagem que recebe o designativo de “seva” [...]; 2º) secagem ou prensagem da massa crua, enxugando-a e expelindo o ácido cianídrico; e 3º) forneada ou torrefação da farinha. (PEREIRA, 1992, p. 87)

Assim, Pereira (1992) afirma que “quanto à constatação de que a mandioca seja um legado do indígena brasileiro é um fato mais do que comprovado e registrado por estudiosos tanto o Brasil como em outros países” (PEREIRA, 1992, p.22).

O seu cultivo e consumo foi logo assimilado pelos povos açorianos quando estes começaram a chegar a Santa Catarina a partir de 1748, após uma medida do governo português de povoar a região sul do Brasil, transferindo pessoas da Ilha de Açores e da Ilha de Madeira para a Ilha de Santa Catarina. Ao chegarem aqui, passaram a se dedicar a agricultura,

mas enfrentaram dificuldades em desenvolver as plantações que conheciam em suas terras, como o trigo. Encontraram a mandioca como um cultivo já promissor e um grande mercado de farinha, ainda preparado de forma manual e artesanal pelos índios. A partir de então, os açorianos passaram então a se dedicar ao plantio da mandioca e à produção da farinha (PEREIRA, 2003, p. 131). Vários autores (PEREIRA, 1992; PEREIRA, 2003; PIAZZA, 1956; VÁRZEA, 1985) destacam que os engenhos de farinha de mandioca foram uma invenção dos açorianos como um primeiro passo de industrialização a partir de adaptações feitas de experiências adquiridas pelo trabalho na agricultura na Ilha de Açores. Havia diferentes tipos de engenhos adotados em Santa Catarina. Os mais conhecidos são os de “cangalha”, que eram os movidos a tração animal, com um boi circulando ao redor do forno; os de “mastro”, também movido a boi, entretanto, estes circulavam ao redor de um mastro cujas engrenagens moviam o forno; e os “chamarrita”, que eram tocados pela força do homem. Também possuíam, ainda que muito raramente, os movidos a rodas d’água ou a vento. No entanto, prevaleceu no estado o modelo dos engenhos de cangalha, difundido para outras regiões de Santa Catarina.

É a partir desses informes que nos inclinamos a afirmar que os engenhos de farinha de mandioca da ilha de Santa Catarina são uma herança cultural dos açorianos, e que esses aviamentos, ou equipamentos, desenharam uma nova tecnologia sobre os elementares métodos indígenas no preparo de alimentos com as raízes da “Manihot Sculenta” (PEREIRA, 1992, p.82)

No final do século XVIII a prática já era bastante difundida entre os seus habitantes, tanto que, segundo Pereira (2003) havia 382 engenhos de farinha somente na Ilha de Santa Catarina em 1794. Cabral (1950), em um estudo sobre os açorianos, fala sobre o fracasso agrícola desses imigrantes em terras catarinenses e concluiu que a produção da farinha de mandioca foi a grande cultura no século XVIII, sendo exportada para muitos estados. Cesco (2010) destaca ainda o aumento na produção desse produto durante o período em que compreende a Guerra do Paraguai entre 1860 e 1879, quando a farinha foi utilizada para abastecer as tropas. Antes, no entanto, “o produto já era de suma importância para os habitantes locais, sendo um dos primeiros alimentos consumidos pelos imigrantes, além de também abastecer os soldados lotados nas fortalezas da ilha” (CESCO, 2010, p. 458).

Com o passar dos anos, novas adaptações foram aplicadas às formas de produção e os engenhos começaram a se modernizar, principalmente a partir do século XX. Em algumas regiões, os engenhos movidos a boi foram substituídos pelos movidos a óleo. Não há registros e estudos dessa fase. Com a eletrificação rural, os engenhos passaram por uma nova

adaptação no seu modo de mover os maquinários. Muitos produtores fizeram essa transição com o tempo e continuaram chamando suas farinheiras, agora mecanizadas, de engenhos. Apesar dos processos terem sido adaptados, se prevaleceu e se mantiveram as mesmas etapas de produção da farinha. Hoje se encontram diversos engenhos motorizados/ mecanizados, entretanto esse número vem reduzindo cada vez mais com o passar dos anos. As plantações de mandiocas também vêm diminuindo continuamente, apesar de ainda ser uma importante lavoura, principalmente na agricultura familiar. Entre os principais motivos está a baixa rentabilidade financeira desta cultura para os pequenos produtores e a escassez de mão-de-obra. Isso contribui também para as micros, pequenas e médias farinheiras perderem importância e encerrarem suas atividades (Cepa, 2002).

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção de mandioca em 2016 chegou a 23.705.613 de toneladas no Brasil. Em Santa Catarina foram colhidas 385.875 toneladas no mesmo período, sendo o 13º produtor de mandioca do país. As estatísticas de produção de raízes de mandioca abrangem tanto as mandiocas bravas, aquelas destinadas para a produção de farinha e fécula; quanto aos aipins ou mandiocas de mesa ou mansa, aquelas destinadas principalmente ao consumo *in natura*, mas também utilizadas para a produção de farinha em determinados lugares. Neste trabalho, utilizaremos essa diferenciação, também comumente usada pelos agricultores catarinenses. Além da farinha, a mandioca é matéria prima para a produção polvilho, fécula ou amido, bem como para produtos derivados como tapioca, pães, além do seu consumo *in natura* na alimentação de animais, bem como os aipins para o consumo humano.

O relatório Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina (2016) elaborado pela Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural) aponta as microrregiões de Tubarão, Chapecó e Araranguá como as maiores produtoras de mandioca. Sendo que as regiões do estado catarinense que se destacam pelas agroindústrias de processamento da mandioca são o Alto Vale do Itajaí, o Sul Catarinense e a Grande Florianópolis. No Sul e na região da Grande Florianópolis prevalece a produção de farinha e polvilho. Já no Alto Vale do Itajaí, são destinadas principalmente para a produção de fécula e, em menores proporções, de polvilho e de farinha. O oeste catarinense, onde há grande produção de mandioca, sua utilização se dá principalmente na alimentação de animais.

Estudo realizado em 2002 pelo Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola (Cepa-SC), órgão vinculado a Epagri, mostrou que 85% dos produtores de farinha tem na tradição familiar a grande fonte de conhecimento que serviu de base para seus

empreendimentos. Outro dado aponta que 75% destacam a tradição cultural entre as principais razões que motivaram os empreendedores a produzir farinha. Essas informações demonstram a relevância cultural e histórica que a essa prática possui no estado.

A produção de farinha de mandioca em Santa Catarina utiliza basicamente raízes produzidas no estado, onde predomina o modelo de agricultura familiar de pequenas propriedades. Estima-se que 60 mil famílias cultivam mandioca (Cepa, 2002) nas terras catarinenses. O plantio da rama de mandioca é realizado entre os meses de agosto e novembro concentrando-se em setembro e outubro. A colheita das raízes é feita entre abril e agosto, com maior concentração em junho e julho. “A época mais indicada para a colheita é quando as plantas deixam cair as folhas. Neste momento, obtém-se o máximo de produção e de teor de amido” (Cepa, 2002). A colheita pode se dar em dois ciclos, com mandiocas de um ano ou de dois anos, conforme o tempo que o agricultor opta por arrancá-las. É nesse período de colheita da mandioca que se realiza a safra de produção de farinha, conhecida popularmente como farinhada.

A importância histórica e cultural representada pelos engenhos de farinhas artesanais levou a criação do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha, projeto que desde 2010 vem promovendo diversas ações de valorização do patrimônio cultural representado pelos engenhos, por meio do Programa Cultura Viva, do Ministério da Cultura, que busca propor que os engenhos de farinha se tornem Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

Com a presença de engenhos de farinhas tradicionais que ainda resistem como forma de preservação, turismo cultural e produção agroecológica familiar; com os engenhos mecanizados, com uma lógica mais industrial, mas com características ainda familiares e com uma indústria moderna de produção de farinha, este projeto de vídeodocumentário busca registrar as diferentes formas de produção de farinha de mandioca no estado, ao mesmo tempo em que conta a sua história e evolução.

3.2 JUSTIFICATIVAS

3.2.1 Da escolha do tema

Dado a importância econômica, histórica e cultural que o cultivo da mandioca e a produção de farinha têm no estado de Santa Catarina, sendo considerado o “berço da industrialização da mandioca” (NEUBERT, 2013), acredita-se ser de grande relevância

registrar o desenvolvimento e a realização desta atividade nas terras catarinenses. Com isso, pretende-se mostrar as diferentes formas de produção e sua evolução ao longo do tempo a partir dos engenhos tradicionais preservados até as indústrias mais modernas. Trata-se de uma proposta inédita, visto que muitos dos trabalhos focam apenas em uma parte, ficando muitas vezes em numa perspectiva apenas histórica dos engenhos tradicionais, sem mostrar e acompanhar as mudanças pelas quais essa prática vem passando, ou então, somente nos resultados de produção das safras das agroindústrias em reportagens factuais no telejornalismo estadual.

O fato deste cultivo estar perdendo cada vez mais espaço na agricultura do estado, mostra a importância de se registrar essa prática, dando voz aos trabalhadores rurais, farinheiros e servir como uma forma de valorização da produção da farinha de mandioca em nosso estado. Acompanhando as mudanças pelas quais muitos produtores têm sido levados a fazer em seus empreendimentos, resultando numa padronização e uniformização das indústrias que pretendem seguir no setor, cabe registrar hoje as formas de produção que são realizadas nesses locais para seu registro histórico.

Uma motivação pessoal também leva a produção deste documentário e a escolha desse tema. Eu cresci dentro de um engenho de farinha e toda minha família paterna tem nessa atividade sua base. Apesar de viver na época mecanizada da produção de farinha de mandioca, sempre ouvi as histórias, os relatos de como eram antigamente os engenhos e as transformações pelas quais meu avô, meu pai e meus tios acompanharam no modo de fazer farinha ao longo do tempo. Por viver na região sul do estado, onde se destaca pela produção de farinha, acompanho muitas informações sobre esse mercado. Ao vir estudar em Florianópolis, encontrei engenhos tradicionais sendo preservados e pessoas que ainda mantem a tradição desses engenhos movidos a boi, de que tanto ouvia falar. Aqui, me deparei também com vários estudos sobre o tema, visitando e conhecendo o Núcleo de Estudos Açorianos (NEA) da UFSC e pessoas que preservam e registram essa tradição.

Por tudo isso, o tema com o qual tenho familiaridade e reconhecendo a importância de se registrar essas histórias, me proponho a desenvolver esse trabalho. Reconhecendo, no entanto, que necessito ainda estudar e conhecer melhor sua história e evolução e oferecer esse conteúdo aos demais interessados no assunto. Assim, o trabalho contribuirá para documentar e informar o público interessado no tema, bem como servir como um registro histórico sobre a tradição e a evolução da produção da farinha de mandioca em Santa Catarina.

3.2.2 Da escolha da mídia

A força das imagens e dos movimentos desperta a atenção do espectador e chamam a atenção para os detalhes proporcionados pelos vídeos, dispensando descrições longas. Com um tema tão singular, presente no imaginário popular, ao mesmo tempo em que é também desvalorizado e ignorado por muitas pessoas, as diferentes estruturas para a produção da farinha de mandioca se tornarão mais visíveis e identificadas por meio de um formato audiovisual. Considerando que, como já apresentado, as etapas dentro do processo de produção são as mesmas, mudando suas formas, o vídeo poderá capturar a riqueza dos detalhes de como funcionam as engrenagens dos engenhos de farinha artesanais tocado a boi, assim como também ocorre nos engenhos motorizados, o funcionamento do seu maquinário e por fim a indústria moderna, com um processo de produção bem diferente dos demais, além de toda a movimentação que envolve o trabalho realizado pelas pessoas durante uma farinhada, tudo isso se torna mais interessante e atraente por meio do vídeo e rendem boas imagens.

A opção pelo documentário se dá ainda pelas possibilidades de construção de uma estrutura que se difere da maneira tradicional de uma reportagem para TV e assim, poder trabalhar com a narrativa e apresentar a história e evolução dos modos de produzir farinha no estado de uma maneira mais ampla e com um maior espaço para aprofundar o assunto, abordando a questão histórica e servindo de memória para as futuras gerações.

Os documentários dão-nos a capacidade de ver questões oportunas que necessitam de atenção. Vemos visões (fílmicas) do mundo. Essas visões colocam diante de nós questões sociais e atualidades, problemas recorrentes e soluções possíveis. O vínculo entre o documentário e o mundo histórico é forte e profundo. O documentário acrescenta uma nova dimensão à memória popular e à história social. (NICHOLS, 2012, p. 27)

Essas características e possibilidades proporcionadas pelo documentário nos levam a um processo de experimentação. Muitas de nossas experiências com audiovisual dentro do curso estão ligadas ao modelo de produção do telejornalismo, que guarda semelhanças, mas também muitas diferenças do gênero documental. Mesmo que na graduação sejamos instigados a pensar e experimentar novas formas de fazer jornalismo televisivo. Lucena (2012) acrescenta as possibilidades narrativas e estéticas do documentário que são apresentados como vantagens de se trabalhar com o gênero.

O documentário, diferente da ficção, é a edição (ou não) de um conteúdo audiovisual captado por dispositivos variados e distintos (câmera, filmadora, celular), que reflete a perspectiva pessoal do realizador – ou seja, nem tudo é verdade no documentário –, envolvendo informações escolhidas no mundo histórico, ambientações quase sempre realistas e personagens na maioria das vezes autodeterminantes (que falam de si ou desse mundo), roteiro final definido e não necessariamente com fins comerciais, com o objetivo de atrair nossa atenção. (LUCENA, 2012, p. 16)

Durante boa parte da graduação me dediquei a trabalhos relacionados ao vídeo e busquei sempre aprender, pesquisar e conhecer mais sobre a área do audiovisual. Estive envolvido por dois anos com o TJ UFSC, projeto de extensão do Laboratório de Telejornalismo onde produzíamos um telejornal diário, que permitiu desenvolver várias reportagens e também atuar na produção do programa. Desenvolver um documentário é uma oportunidade de criar um produto diferente do telejornalismo diário, e um desafio pessoal nesta última etapa dentro do curso de graduação. O envolvimento e o acompanhamento em todas as fases de produção como roteirizar, produzir, gravar, entrevistar e editar será um acúmulo de experiência, responsabilidade e comprometimento importantes para o crescimento pessoal e profissional.

3.3 FONTES

Para a construção deste documentário serão entrevistados os proprietários de engenhos e agroindústrias de farinha. Pretende-se contar, no mínimo, com dois donos de engenhos artesanais, com dois donos de farinheiras e com o dono da única indústria moderna de farinha do estado. Eles narrarão como é o seu trabalho, as etapas de como funciona cada empreendimento e os detalhes e os cuidados do fazer a farinha em si. Também serão ouvidos os agricultores que fornecem mandioca para esses beneficiadores sobre o trabalho deles na roça e como a mandioca chega para ser processada. Em meio a esses depoimentos, um historiador conta a história dos engenhos no estado, e os engenheiros agrônomos e economistas que trabalham diretamente com o tema falam sobre o panorama da produção de farinha de mandioca em Santa Catarina.

Na tabela a seguir, encontra-se o detalhamento de algumas fontes pretendidas. Outras serão buscadas em período de pré-produção, principalmente os agricultores com quem os produtores trabalham diretamente.

Fonte	Função	Localidade
Enilto de Oliveira Neubert	Engenheiro Agrônomo da Epagri	Florianópolis
Luiz Marcelino Vieira	Economista Cepa/Epagri	Florianópolis
Nereu do Valle Pereira	Historiador	Florianópolis
Marco Antônio Remor	Engenheiro Agrônomo da Prefeitura	Sangão
Claudecir Rocha	Proprietário Agroindústria de Farinha	Sangão
Sotero da Silva Cardoso	Proprietário Agroindústria de Farinha	Sangão
José Luiz da Silva	Proprietário Agroindústria de Farinha	Jaguaruna
Cláudio Andrade	Proprietários de um engenho artesanal	Florianópolis
Aílton Bonifácio Barbosa	Proprietários de um engenho artesanal	Florianópolis
Beto Andrade	Proprietários de um engenho artesanal	Florianópolis
Ana Carolina Dionísio	Ponto de Cultura Engenhos de Farinha	Florianópolis
Adenor Corrêa e Moacir Correa	Agricultores	Sangão
A definir	Agricultor	Sangão
A definir	Agricultor	Florianópolis
A definir	Agricultor	Florianópolis

3.4 LOCAÇÕES

Como exposto anteriormente neste trabalho, a região da Grande Florianópolis se destaca pela preservação dos engenhos de farinha artesanais movidos a tração animal, modelo que predominou no estado nos séculos passados; e a região Sul Catarinense é onde predomina as agroindústrias ou farinheiras que produzem a farinha de mandioca no estado. Assim sendo, as gravações se concentrarão nessas regiões, mais precisamente, nas cidades de Florianópolis, Jaguaruna e Sangão. É nesta última cidade onde se localiza também a indústria moderna de produção de farinha. Em Florianópolis encontramos ainda as equipes de trabalho da Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural) que atuam diretamente com os produtores de mandioca e de farinha e acompanham o mercado, bem como, o historiador, com diversos livros e trabalhos publicados sobre o assunto, Nereu do Vale Pereira, e o Ponto de Cultura Engenhos de Farinha, que trabalha no mapeamento e na preservação dessa tradição em Santa Catarina.

Para imagens de apoio, serão realizadas gravações das estruturas dos engenhos e das agroindústrias, internas e externas, em dias em que elas estiverem em pleno funcionamento,

assim como gravações também nas plantações de mandiocas durante as colheitas e transporte para as respectivas processadoras, valorizando as imagens do trabalho na agricultura.

O documentário trará as entrevistas com os produtores, realizadas nos seus empreendimentos e com os agricultores em suas lavouras. Já com os engenheiros agrônomos, economista, historiador e o membro do Ponto de Cultura serão avaliados qual situação ficará melhor, se em uma locação externa, com maior relação ao universo representado, ou em seus locais de trabalho. Avaliarei ainda, a necessidade de imagens que identifiquem as cidades onde foram realizadas as gravações para uma apresentação e identificação do local.

3.5 ESTRUTURA NARRATIVA

O projeto *Farinhada: do engenho à indústria* é um produto jornalístico audiovisual, no formato de um documentário de média-metragem que se propõe a mostrar os modos de produção de farinha de mandioca em Santa Catarina, ao mesmo tempo em que narra a sua história e evolução, por meio dos engenhos tradicionais ainda preservados, das farinheiras mais comumente encontradas hoje e de uma indústria moderna presente no estado. Os próprios produtores quem contarão como funcionam seus empreendimentos, como produzem a farinha de mandioca e a sua relação com o trabalho, os agricultores e com essa cultura.

Nichols (2012) aponta que podemos identificar seis modos de representação em um filme documentário, que funcionam como subgêneros. O modo expositivo é o que se aproxima da proposta deste trabalho, uma vez que:

Esse modo agrupa fragmentos do mundo histórico numa estrutura mais retórica ou argumentativa do que estética ou poética. O modo expositivo dirige-se ao espectador diretamente, com legendas ou vozes que propõem uma perspectiva, expõem um argumento ou recontam uma história. (NICHOLS, 2012, p.142)

A estrutura narrativa se dará por três pautas complementares que contarão a história dos engenhos de farinha de mandioca no estado. A primeira apresenta os engenhos artesanais movidos a tração animal, a tradição secular ainda mantida na ilha de Florianópolis que conta o início da industrialização da farinha pelos povos açorianos que chegaram ao estado em meados do século XVIII. A segunda pauta traz os engenhos de farinhas motorizados/mecanizados que passam a serem tratados como farinheiras (embora as pessoas próximas e que trabalham nele se referem como engenho também), como um passo da transformação e industrialização da produção, ainda que guardem características familiares e de atuação regional. A terceira pauta trará uma indústria toda modernizada, com fluxo de

produção contínuo, que realiza maior produção em menos tempo utilizando menor número de pessoas envolvidas. Nessas três pautas serão apresentados e explicados como funcionam cada modo de produção, destacando que as etapas em si pouco se alteram, mas as formas de execução delas são o que mudam. Os questionamentos também buscam resgatar a história de cada empreendimento, a relação com o cultivo da mandioca, com quem aprendeu os conhecimentos de produção da farinha, destacar a figura do forneiro que é o grande responsável pelo “ponto” certo da farinha pronta, como é a aquisição da mandioca, a busca na roça, o que levam a manter a tradição no caso dos engenhos artesanais, o que levam a investir em melhorias nas farinheiras e o processo de modernização.

Encadeando as três diferentes formas de produção, teremos a presença de um historiador pontuando a história dos engenhos de farinha em Santa Catarina e um representante do Ponto de Cultura Engenhos de Farinhas falando sobre o trabalho de resgate e preservação dessa tradição. Haverá ainda a participação de engenheiros agrônomos e um economista da Epagri, que trabalham diretamente com os produtores de farinha falando sobre os desafios e questões sobre o mercado do setor, as maneiras como se tem trabalhado para valorizar a farinha de mandioca e as razões para a diminuição do número de farinheiras no estado.

Também se destacará a fonte da matéria-prima e o trabalho de cultivo da mandioca nas roças, que se baseia principalmente no modo de produção da agricultura familiar. Nos engenhos artesanais são produções pequenas, do próprio dono ou de vizinhos e a farinhada é mais por preservação dos costumes e turística do que comercial. A farinha muitas vezes é repartida entre aqueles que ajudam no dia da produção. Nas farinheiras já se caracteriza uma produção mais contínua, com a fabricação da lavoura própria e de mandiocas compradas na região. Enquanto na indústria, toda a matéria prima é adquirida na região, às vezes, sendo transportado de regiões mais distantes.

Assim, cada fonte contribuirá para a construção dessa narrativa e para o resgate e a memória desta cultura tão importante economicamente e historicamente em nosso estado.

3.6 DETALHAMENTO TÉCNICO

O produto final pretendido é um documentário em vídeo de média duração, com tempo estimado em até 30 minutos em bloco único. O documentário terá a gravação em formato HDV, em alta definição, com 30 frames por segundo e resolução 1920x1080. Serão

utilizadas câmeras do Laboratório de Telejornalismo (LabTele). Pretende-se utilizar também uma câmera *GoPro* para fazer imagens com ângulos diferentes pontualmente. Para as entrevistas devem ser utilizados microfones lapela Sony com fio e também microfones lapela sem fio para as gravações de quando os proprietários mostram as etapas de produção da farinha.

Pretende-se desenvolver um roteiro de produção estabelecendo a estrutura básica de trabalho, servindo de orientação para as gravações, contendo a lista de imagens necessárias. A construção desse roteiro se fará com uma pré-produção e visita aos locais anterior aos dias de filmagens. Claro que isso não impede que novas ideias possam ser aplicadas de acordo com a necessidade de cada gravação. Um roteiro de edição, durante a pós produção, também será elaborado.

As gravações ocorrerão durante o dia nos horários em que as pessoas estão trabalhando, desse modo, se aproveitará a luz natural. Nas imagens internas, se verificará a necessidade de luz artificial, para isso, sempre levar um *Sungun* para ter a disposição quando necessário.

Nas entrevistas se adotará plano médio e plano próximo para o enquadramento dos entrevistados. Para que as imagens fiquem estáveis, será usado um tripé para apoiar a câmera. As imagens de apoio contarão com gravações de diferentes planos, desde o geral até planos detalhes, e também movimentos de câmera. O tripé auxiliará na realização dos movimentos.

Na pós-produção, a edição será realizada em um notebook próprio do estudante, utilizando o software de edição *Adobe Premiere Pro CC 2014*. Os recursos gráficos devem ser feitos por meio do software *After Effects*. Os arquivos serão exportados em AVI (Audio Video Interleave) para fins de gravação em DVD, e MPEG-2 (Moving Picture Experts Group) para disponibilização na internet e uso por meio de *pen-drive*.

4. CRONOGRAMA

O presente cronograma consiste nas etapas de execução do projeto em si e está dividido da seguinte forma:

1ª e 2ª semana de Julho	<ul style="list-style-type: none">- pesquisa;- contato com as fontes e pré-entrevistas;- agendamento das gravações nos engenhos de farinha.
--------------------------------	---

3ª e 4ª semana de Julho	<ul style="list-style-type: none"> - produção do roteiro; - apresentação do roteiro ao orientador; - gravação com o primeiro engenho de farinha tradicional; - gravação com o primeiro engenho mecanizado; - gravação das entrevistas com os agricultores.
1ª e 2ª semana de Agosto	<ul style="list-style-type: none"> - gravação com o segundo engenho de farinha tradicional; - gravação com o segundo engenho mecanizados; - gravação com a agroindústria moderna; - decupagem do material.
3ª e 4ª semana de Agosto	<ul style="list-style-type: none"> - gravação com historiadores, engenheiros agrônomos e economistas; - decupagem do material.
1ª e 2ª semana de Setembro	<ul style="list-style-type: none"> - decupagem do material; - seleção das imagens e sonoras; - fechamento do roteiro de edição; - apresentação do roteiro para o orientador.
3ª e 4ª semana de Setembro	<ul style="list-style-type: none"> - edição do documentário.
1ª e 2ª semana de Outubro	<ul style="list-style-type: none"> - edição do documentário.
3ª e 4ª semana de Outubro	<ul style="list-style-type: none"> - edição do documentário; - introdução dos recursos gráficos (GCs, letreiros, etc.); - escolha da trilha sonora; - finalização.
1ª e 2ª semana de Novembro	<ul style="list-style-type: none"> - apresentar uma primeira versão do documentário ao orientador e discutir melhorias; - realizar mudanças necessárias
3ª e 4ª semana de Novembro	<ul style="list-style-type: none"> - finalização do documentário; - finalização do relatório final; - revisão; - entrega dos trabalhos para os membros da banca.
1ª e 2ª semana de Dezembro	<ul style="list-style-type: none"> - apresentação e defesa.

5. RECURSOS E ORÇAMENTO

O orçamento apresentado é uma estimativa, podendo variar conforme o número de deslocamentos e viagens e a necessidade de se acrescentar novos itens. Nas gravações da região sul do estado, contarei com a estrutura e apoio da família, residente no local, dispensando gastos com hospedagem e transporte, que serão realizados com veículo próprio, bem como, em algumas situações também em Florianópolis. Outros deslocamentos serão realizados de ônibus, principalmente nas pré-entrevistas e apurações. Todos os recursos utilizados para a realização desse trabalho serão do próprio acadêmico proponente. O detalhamento consta na tabela abaixo:

Item	Descrição	Quantidade x valor unitário	Valor final
Transporte	Viagens para Região Sul do Estado	10 x R\$ 47,50	R\$ 475,00
Transporte	Deslocamento na região sul	10 x R\$ 30	R\$ 300,00
Transporte	Deslocamento em Florianópolis	14 x R\$ 30	R\$ 420,00
Equipamento	Aquisição de um HD Externo	R\$ 350,00	R\$ 350,00
Serviço de pós-produção	Design Gráfico	R\$ 300,00	R\$ 300,00
Serviço de pós-produção	Trilha Musical	R\$ 300,00	R\$ 300,00
Valor total final:			R\$ 2 145,00

Desse modo, o valor final apresentado será de R\$ 2 145,00. Como já apresentado, a intenção é utilizar ao máximo os equipamentos disponíveis nos Laboratório de Telejornalismo (Labtele) e Laboratório de Fotojornalismo (Labfoto). Os equipamentos e softwares de edição serão os que o autor já possui e utiliza.

6. FINALIDADES

Este Trabalho de Conclusão de Curso busca, como última etapa de minha graduação, alcançar a tão esperada aprovação e formação no curso de Jornalismo. Desafiados e realizar um projeto experimental para isso, buscamos oferecer um trabalho final de relevância para a solidificação do aprendizado adquirido ao longo da jornada acadêmica e para o público, que será, daqui para frente, o maior interessado em nossos trabalhos.

A execução deste projeto, portanto, contribuirá como um registro jornalístico para o resgate histórico, cultural e a valorização da produção de farinha de mandioca no estado de Santa Catarina, nos seus diferentes modos de preparo, reconhecendo o valor e a importância desta atividade econômica para muitas famílias da agricultura catarinense. Dando-lhes espaço e voz para mostrarem o seu trabalho.

O desenvolvimento deste projeto permitirá a realização de um documentário, envolvendo a elaboração de roteiro, pré-produção, gravação, entrevistas, edição, pós-produção. A complexidade e a responsabilidade de se produzir um trabalho deste tamanho serão um último desafio para o autor dentro do ambiente acadêmico, podendo experimentar e colocar todos os conhecimentos adquiridos em prática. Assim podendo entregar um grande produto audiovisual, área a qual dediquei a maior parte da graduação, tanto em projetos de extensão, como em monitorias, disciplinas e estágios. Desse modo o trabalho vem somar ao portfólio do aluno.

Concluído esta etapa, pretende-se, por fim, buscar a divulgação desse trabalho como um importante resgate histórico e cultural de uma atividade relevante em Santa Catarina. Buscando, em um primeiro momento, a participação em festivais de cinema e, em seguida, a disponibilização para TVs interessadas, cineclubes e pontos de cultura do estado e a publicação online por meio do *You Tube*, democratizando o acesso àqueles que querem conhecer, valorizar e preservar o trabalho dos diferentes produtores de farinha de mandioca.

7. REFERÊNCIAS

CASCAES, Franklin Joaquim. **Franklin Cascaes: vida e arte e a colonização açoriana**. Entrevistas concedidas e textos organizados por Raimundo C. Caruso. Florianópolis: UFSC, 1981.

CABRAL, Oswaldo R. **Os açorianos**. Florianópolis: Imprensa Oficial, 1950. 106 p.

CESCO, Susana. **A questão agrícola na ilha de Santa Catarina no século XIX**. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 434-466, out. 2010. Disponível em: <<http://ufrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/download/331/327>>. Acesso em: 14 junho 2017.

LUCENA, Luiz Carlos. **Como fazer documentários: conceito, linguagem e prática de produção** / Luiz Carlos Lucena. São Paulo: Summus, 2012.

NEUBERT, Enilto de Oliveira. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. **Revista Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 26, n. 1, p.14-16, mar. 2013. Disponível em: <http://intranetdoc.epagri.sc.gov.br/producao_tecnico_cientifica/DOC_29170.pdf>. Acesso em: 9 maio 2017.

NICHOLS, Bill. **Introdução ao Documentário**. Campinas: Papyrus, 2012.

PEREIRA, Nereu do Vale. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina: etnografia catarinense**. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1992.

_____. **Contributo Açoriano para a construção do Mosaico Cultural Catarinense**. Florianópolis: Papa Livro, 2003.

PIAZZA, Walter Fernando. **A Mandioca e Sua Farinha: Aspectos culturais na Ilha de Santa Catarina**. Faculdade Catarinense de Filosofia. Florianópolis, 1956.

PUCCINI, Sérgio. **Roteiro de documentário: da pré-produção à pós-produção**. Campinas: Papyrus, 2012.

SANTA CATARINA. Epagri/Cepa. Secretaria do Estado da Agricultura e da Pesca. **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2015-2016**. 2016. Disponível em: <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/Sintese_2016.pdf>. Acesso em: 2 maio 2017.

_____. Instituto Cepa/SC. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura. **Fatores que afetam a competitividade das farinheiras e polvilheiras na agricultura familiar catarinense**. 2002. Disponível em: <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/farinheira_2002.pdf>. Acesso em: 2 maio 2017.

VÁRZEA, Virgílio. **Santa Catarina – A Ilha**. Florianópolis: Lunardelli, 1985

8. BIBLIOGRAFIA A SER LIDA

ANDRADE, João Batista de. **O povo fala: um cineasta na área de jornalismo da TV brasileira.** São Paulo: Ed. SENAC, 2002.

BERNARD, Sheila Curran. **Documentário: técnicas para uma produção de alto impacto.** Rio de Janeiro: Campus, 2008.

CRUZ, Roberto Moreira. INSTITUTO CULTURAL ITAÚ. **Rumos cinema e vídeo: linguagens expandidas.** 6. ed. São Paulo: Itau Cultural, 2011.

GOULARTI FILHO, Alcides. **Formação econômica de Santa Catarina.** 2. ed. rev. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.

HÜBENER, Laura Machado. **O comércio na cidade do Desterro no século XIX.** Florianópolis: Editora da UFSC, 1981.

MARTINS, Celso. **O tempo da farinha: Projeto Cantares e Fazeres, inventário do Patrimônio Imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa.** Florianópolis: Editora Insular, 2014

SILVA, Osvaldo Paulino. **Arqueologia dos engenhos da Ilha de Santa Catarina.** RS: Habilis, 2007.

ANEXO 1 – TERMO DE ACEITE DO ORIENTADOR DO TCC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO

TERMO DE ACEITE DO ORIENTADOR

Florianópolis, _____ de _____ de _____.

Eu, _____, professor (a) do Departamento de Jornalismo da Universidade Federal de Santa Catarina, assumo a responsabilidade pela orientação, no semestre _____, do Trabalho de Conclusão de Curso do aluno (a) _____, matrícula _____, que tem como título “ _____ ”.

Fernando Antônio Crocomo

SIAPE: 2191984

ANEXO 2 – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE LABORATÓRIO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE LABORATÓRIO

Florianópolis, ____ de _____ de _____.

Eu, _____, responsável pela Supervisão/Coordenação do Laboratório de _____, do Departamento de Jornalismo da Universidade Federal de Santa Catarina, declaro estar ciente de que o (a) aluno (a) _____, matriculado (a) no Curso de Jornalismo, sob o número de matrícula _____, necessitará utilizar as dependências e os equipamentos disponíveis do referido Laboratório para uso no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), a ser realizado no período de _____. Como responsável pelo setor, comprometo-me a operacionalizar as demandas necessárias seguindo o cronograma previamente apresentado.

Carlos Henrique Guião Coelho
SIAPE: