



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO**

Joelson Cruz Cardoso

Farinhada: do engenho à indústria

RELATÓRIO TÉCNICO
do Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à disciplina de *Projetos Experimentais*
ministrada pelo Profº. Fernando Antonio Crocono
no segundo semestre de 2017
Orientador: Profº. Fernando Antonio Crocomo

Florianópolis
Fevereiro de 2018

Joelson Cruz Cardoso

Farinhada: do engenho à indústria

Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Jornalismo, do Centro de Comunicação e Expressão, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para aprovação na disciplina Projetos Experimentais, no segundo semestre de 2017. Orientador: Prof. Fernando Antonio Crocomo.

Florianópolis
Fevereiro de 2018

FICHA DO TCC	Trabalho de Conclusão de Curso - JORNALISMO UFSC		
ANO	2017		
ALUNO	Joelson Cruz Cardoso		
TÍTULO	Farinhada: do Engenho à Indústria		
ORIENTADOR	Fernando Antonio 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: um engenho tradicional, movido à tração animal, ainda preservado; uma fábrica eletrificada e mecanizada; e uma indústria automatizada moderna. O documentário traz um resgate cultural e econômico apresentando de maneira técnica as formas de produção de farinha de mandioca, assim como suas transformações. Entre as fontes, são entrevistados produtores proprietários desses engenhos de farinha, engenheiros agrônomos que atuam na área e acompanham essas mudanças, um pesquisador e um museólogo.		

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por oportunizar-me esta conquista em minha vida e a Nossa Senhora Aparecida por toda a sua proteção.

Sou profundamente grato à minha família, em especial a meus pais, Maria de Fátima dos Anjos Cruz Cardoso e Nilton da Silva Cardoso, pelo apoio, compreensão e incentivo, por estarem sempre presentes mesmo distantes e me apoiarem durante essa minha caminhada.

À Universidade Federal de Santa Catarina e aos professores do Departamento de Jornalismo, que se dedicaram e repassaram seus conhecimentos para que hoje eu esteja apto a concluir o curso.

Aos amigos que fiz neste curso, obrigado pela amizade, parceria e companheirismo durante a graduação. Guardo todos com muito carinho.

Agradeço especialmente aos amigos do TJ UFSC e a este projeto por todo o convívio, experiência e aprendizado que construí ao lado de vocês durante os dois anos em que participei ativamente do projeto. Cada discussão e reflexão sobre telejornalismo e jornalismo para as diferentes telas que tive neste espaço contribuiu para minha formação.

Ao meu orientador, Fernando Crocomo, por suas valiosas sugestões e contribuições, bem como pela paciência e o comprometimento comigo.

Àqueles que contribuíram direta ou indiretamente durante o processo de produção deste trabalho, especialmente às fontes e aos entrevistados pela recepção, disponibilidade e contribuição.

A todos, muito obrigado!

“Os engenhos melhoraram. Eles construíram engenhos do tipo ‘cangalha’, trabalhando com boi. Isso aí já melhorou bastante porque o homem só tinha o trabalho de encostar a mandioca na roda cevadeira, que é a roda que rala a mandioca. Com o boi eles forneavam também. Só não prensavam, porque pra prensar tem que ser o homem. A farinha então já tornou-se melhor, mais fina, mais gostosa.”

FRANKLIN CASCAES

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: um engenho tradicional, movido à tração animal, ainda preservado; uma fábrica eletrificada e mecanizada; e uma indústria automatizada moderna. O documentário traz um resgate cultural e econômico apresentando de maneira técnica as formas de produção de farinha de mandioca, assim como suas transformações. Entre as fontes, são entrevistados produtores proprietários desses engenhos de farinha, engenheiros agrônomos que atuam na área e acompanham essas mudanças, um pesquisador e um museólogo.

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

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. JUSTIFICATIVAS	11
2.1 DA ESCOLHA DO TEMA	11
2.2 DA ESCOLHA DA MÍDIA	12
3. PROCESSO DE PRODUÇÃO	14
3.1 PRÉ PRODUÇÃO.....	14
3.2 GRAVAÇÃO	15
3.3. DECUPAGEM E ESTRUTURAÇÃO	20
3.4 EDIÇÃO E FINALIZAÇÃO	23
4. CUSTOS	25
5. DIFICULDADES, DESAFIOS, APRENDIZADO	27
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29
7. ANEXO	31

1. INTRODUÇÃO

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 tradicionais movidos a bois, passando pelas fábricas mecanizadas e chegando a um modelo industrial moderno, a fabricação deste alimento representa um importante produto econômico catarinense preservando seu forte valor histórico e cultural.

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 cerca de 15% da produção (EPAGRI, 2017). Sua origem é controversa, alguns pesquisadores atribuem à região do Brasil Central há mais de cinco mil anos, quando os índios haviam domesticado a planta em seu território. Acredita-se também que ela era cultivada na região da América Central e foi introduzida também pelos índios no país pela região Amazônica, chegando em seguida para outras regiões do Brasil. 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 muito 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 e alguns espanhóis que aqui já habitavam. A partir de então, os açorianos passaram 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. Houve diferentes tipos de engenhos adotados em Santa Catarina. Os mais conhecidos são os de “cangalha”, que eram os movidos à tração animal, com um boi circulando ao redor do monte em que estavam o forno e a sevadeira; os de “mastro”, também movido a boi, entretanto, estes circulavam ao redor de um mastro cujas engrenagens moviam o forno; e os “chamarrita” ou “pouca pressa”, que eram tocados pela força do homem. Também possuíam, ainda que raramente, os engenhos 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 quando chegaram e sua adaptação, concluindo 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 chegaram a ser substituídos pelos movidos a motores a óleo, no entanto, essa fase foi curta e não há muitos registros e estudos sobre ela. Com a eletrificação rural e avanço dos maquinários, os engenhos passaram por uma nova adaptação no seu modo de mover as engrenagens. As exigências de órgãos ambientais e sanitários também foram determinantes para as mudanças nas estruturas desses espaços, assim como, para o encerramento de vários engenhos. 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 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 2017, os produtores de Santa Catarina colheram 442.000 toneladas, 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 (2017) 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 tradicionais e artesanais levou a criação em 2010 de um grupo que hoje forma a Rede Catarinense Engenhos de Farinha. O projeto vem promovendo diversas ações de valorização do patrimônio cultural representado pelos engenhos e luta para tornar os engenhos de farinha catarinenses um Patrimônio Cultural Imaterial.

Com a presença de engenhos de farinhas tradicionais que ainda resistem como forma de preservação, turismo cultural e produção agroecológica familiar; com fábricas mecanizadas, com uma lógica mais industrial, mas com características ainda familiares e com uma indústria automatizada moderna de produção de farinha, este vídeodocumentário registra os diferentes métodos de produção de farinha de mandioca no estado, explicando as etapas e o funcionamento de cada engenho, ao mesmo tempo em que conta a sua história e evolução, documentando por meio de imagens esses processos produtivos e suas mudanças.

Farinhada é o período de fabricação da farinha. Uma época de muito trabalho para esses produtores e também de colheita da mandioca, movimentando diversos agricultores em

diversas regiões do estado. Como já apresentado, apesar das modernizações, muitas pessoas, inclusive os próprios proprietários ainda se referem às suas indústrias como engenhos. Isso se deve ao fato de todos que trabalham com farinha terem contato com essa atividade desde a infância. Neste relatório, em diversos momentos isso também será utilizado, usarei a palavra engenho para se referir aos três modelos de produção. No documentário e quando se tratar de marcar as diferenças serão utilizados os termos engenho tradicional, fábrica mecanizada e indústria automatizada.

2. JUSTIFICATIVAS

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, este documentário mostra as diferentes formas de produção e sua evolução ao longo do tempo a partir de um engenho tradicional, uma fábrica mecanizada e uma indústria automatizada. Trata-se de um trabalho inédito em vídeo, visto que muitos dos documentários já produzidos 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, as farinheiras atuais aparecem somente em reportagens factuais do telejornalismo estadual em pautas que tratam dos resultados de produção das safras das agroindústrias.

O fato desse cultivo estar perdendo espaço na agricultura do estado, mostra a importância de se registrar essa prática servindo 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 sua documentação histórica.

Uma motivação pessoal também me levou 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 a produção de farinha de mandioca, acompanho muitas informações sobre esse mercado. Ao vir estudar em Florianópolis, vi que muitos engenhos tradicionais ainda são preservados e algumas pessoas mantem a tradição dos engenhos movidos a boi, de que tanto ouvia falar, e pude conhecer mais sobre a história dessa cultura, bem como saber que a Ilha de Santa Catarina foi precursora na industrialização da produção de farinha.

Por tudo isso, o tema com o qual tenho familiaridade e reconhecendo a importância de se registrar essas histórias, desenvolvi este trabalho. Assim, acredito que este videodocumentário contribui para documentar e informar o público interessado no tema, bem como servir de registro histórico sobre a tradição e a evolução da produção da farinha de mandioca em Santa Catarina.

2.2 DA ESCOLHA DA MÍDIA

A força das imagens e dos movimentos desperta o interesse do espectador e chama a atenção para os detalhes proporcionados pelos vídeos. Com um tema tão singular, presente no imaginário popular, ao mesmo tempo em que também é desvalorizado e muitas vezes ignorado pelas pessoas, as diferentes estruturas para a produção da farinha de mandioca se tornam 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 captura a riqueza dos detalhes de como funcionam as engrenagens do engenho de farinha tradicional tocado a boi, assim como também ocorre na fábrica mecanizada, o funcionamento do seu maquinário e por fim a indústria automatizada, com um processo de produção moderno e bem diferente dos demais. Tudo isso se torna mais interessante e atraente por meio do vídeo, rendendo boas imagens.

A opção pelo documentário se deu 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, detalhada e com um maior espaço para mostrar as etapas de produção, abordando ainda 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 das minhas experiências com audiovisual dentro do curso estão ligadas ao modelo de produção do telejornalismo, que guardam 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 telejornalismo. 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 foi 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 trouxe um acúmulo de experiência, responsabilidade e comprometimento importantes para o crescimento pessoal e profissional.

3. PROCESSO DE PRODUÇÃO

3.1. PRÉ PRODUÇÃO

A pré-produção deste documentário começou com a pesquisa e leitura de bibliografias que contam a história de Santa Catarina em si, bem como a chegada dos açorianos no litoral catarinense e mais especificamente sobre os engenhos de farinha. Para isso contei com livros de história e diversos artigos acadêmicos disponíveis na internet e no repositório da Biblioteca Universitário da UFSC, também na internet. Ainda pesquisei um pouco mais sobre a produção de documentários em bibliografias disponíveis.

Nesse período, pesquisei ainda sobre o panorama da produção de farinha de mandioca atualmente em Santa Catarina, encontrando alguns documentos da Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) e do Cepa (Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola). Porém, o estudo mais detalhado que encontrei era de 2002. Em maio, estive no Cepa em uma reunião pré-agendada para buscar mais informações, no entanto, o trabalho mais recente que eles possuíam era mesmo aquele já encontrado. Na conversa, que depois reuniu um representante da Epagri, pude entender algumas questões que me direcionaram na elaboração deste projeto.

Como a ideia, sempre foi trabalhar com os diferentes tipos de produção de farinha, desde o início possuía duas das locações pretendidas. A fábrica mecanizada eu já conhecia, assim como todo o seu funcionamento, por estar localizada em Sangão, sul do estado, no bairro onde eu sempre morei. Feito o convite, o proprietário aceitou participar e filmar a fábrica trabalhando. Também sabia da existência da indústria automatizada que igualmente fica no mesmo município. Ela era a outra ponta deste documentário. Como só ouvia falar dela, sem nunca ter visto por dentro, em junho visitei a empresa e fui levado para conhecer todas as partes da indústria, assim como também aceitaram participar da produção. Por fim, fui procurar o engenho tradicional, que até então não conhecia nenhum em funcionamento. Visitei alguns em Imbituba e Laguna, onde tinha conhecimento da existência e me informei sobre outros que acabei encontrando, entretanto, apesar de eles manterem um estilo artesanal, eram todos já movidos à energia elétrica. A ideia inicial era fazer no Engenho e Casarão dos Andrade, local tombado como patrimônio do município por ser um engenho de farinha do final do século XIX e ainda preservado, entretanto, ele realiza farinhada só como manifestação cultural, mantendo mais a estrutura e eu queria um lugar que fizesse todo o

processo por mais vezes. Indicaram-me o engenho do Beto, da mesma família, que faz farinhadas esporádicas para manter a tradição junto com um grupo de amigos. Conheci o engenho e conversei antecipadamente com ele, que aceitou participar. Decidi fechar em apenas um exemplo cada um, como a ideia era focar nos modelos de produção de modo que contassem a história e evolução desses processos, esses três eram suficientes.

Também se pretendia gravar com um agricultor que fornece mandioca para cada engenho, mas em um primeiro momento, essas entrevistas não foram combinadas com antecedência, uma vez que, deveria ser na roça onde o caminhão iria buscar a mandioca e não se tinha naquele período uma definição das gravações e se elas se coincidiriam com o arranque da mandioca.

O conhecimento antecipado de cada engenho foi importante para que eu pudesse elaborar um roteiro de imagens pretendidas e assim me preparar para as gravações de modo que nenhuma parte do processo ficasse de fora. E assim o fiz. Nesse período também contatei os dois engenheiros agrônomos que gostaria que participassem.

Tinha como meta realizar as gravações das farinhadas até início de setembro que é o período de produção de farinha. Os períodos sem chuvas no inverno, que dificultam a colheita da mandioca e conseqüentemente param os engenhos, atrasaram um pouco o início das gravações, mas o constante contato permitiu conciliar e agendar as filmagens.

Mais adiante, já com o trabalho em andamento, também fui atrás dos contatos com as fontes que trariam a parte histórica desta atividade em Santa Catarina. Desde o início se pretendia contar com a participação de Nereu do Vale Pereira e o Peninha, pesquisadores dos quais conhecia seus trabalhos e suas obras haviam embasado a pesquisa deste projeto.

Antes de cada entrevista, eu elaborei um roteiro de perguntas que se assemelhavam entre si para os proprietários dos engenhos. Como conhecia as especificidades e as histórias de cada um, isso me permitiu fazer algumas perguntas direcionadas.

3.2. GRAVAÇÃO

A região da Grande Florianópolis se destaca pela preservação dos engenhos de farinha tradicionais 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 em maior escala no estado. Assim, as gravações se concentraram nessas regiões. Mais precisamente foi definida como locações a cidade de

Florianópolis onde a cultura açoriana ainda se manifesta com bastante intensidade e a cidade de Sangão, por ser considerada a maior produtora de farinha e onde está localizada a indústria automatizada e outras fábricas mecanizadas. As gravações foram realizadas com uma Câmera Sony Z7, Canon T5i com lente 18-55, Canon T3i com lente 18-55 e uma GoPro Hero 3.

O fato das farinhadas terem prazo para acabar, em um primeiro momento foi priorizado as gravações dos engenhos trabalhando. As primeiras gravações foram realizadas no dia 18 de agosto, na fábrica do senhor Sotero Cardoso, em Sangão. Começou-se com a coleta de imagens da estrutura da fábrica e de cada etapa da produção de farinha. A primeira parte, no que diz respeito à produção da massa foi usada uma câmera Canon T5i, com o auxílio de um *Sungun* para iluminação e um tripé. Como a bateria da Canon acabou, então, as imagens da parte do forno foram feitas com a Câmera Z7, também com o auxílio dos acessórios. Em toda a gravação, foi utilizado a GoPro em *takes* pontuais para diversificar as imagens.

No dia seguinte, pela manhã, foi realizada a gravação na roça, mostrando o caminhão indo buscar a mandioca, fazendo imagens do carregamento do caminhão, utilizando a Canon e a GoPro. Também foi usado a GoPro para filmar em uma visão de cima do caminhão o caminho que ele iria percorrer até chegar na fábrica. Na roça, filmei os agricultores trabalhando, arrancando a mandioca e enchendo os sacos *big bags*. Como era de manhã cedo, o dia ensolarado colaborou para que as imagens ficassem bem nítidas, mas houve certos problemas com as sombras, que também se destacavam. Nesse mesmo dia, combinei com um dos agricultores para que concedesse uma entrevista para o documentário, sendo marcado para a segunda-feira de manhã, quando retornei na roça para a gravação dessa entrevista. Como estava sozinho, precisei enquadrar primeiro, depois ir para o lado da câmera e fazer as perguntas. Essa entrevista foi feita com a Câmera Z7 e um Mic Lapela Sem Fio. Procuramos uma revessa, onde não batia muito vento, o entrevistado ficou de costa para o vento que fazia naquela manhã, apesar de pouco, e de frente para o sol. O que acabou colaborando.

No dia 31 de agosto, foram realizadas as gravações na indústria automatizada, também em Sangão. Nessa locação, foram utilizadas apenas a Canon T5i e a GoPro para capturar as imagens, com o auxílio do *Sungun* e um tripé. Foram filmadas todas as partes do processo de produção se dividindo em um pouco pela manhã e o restante no período da tarde. Nesse intervalo foi aproveitado para recarregar a bateria.

Na manhã do dia seguinte, acompanhei a busca da carga de mandioca de Araranguá (SC), indo junto com o motorista da empresa. Lá realizei os mesmos processos de gravações

do carregamento do caminhão, sendo utilizados os equipamentos Canon, GoPro e tripé. Na roça, fiz a entrevista com o agricultor, com um microfone lapela e apenas uma câmera, enquadrando a fonte em plano médio. Como o dia estava nublando e abrindo em alguns momentos, tive certo problema na iluminação.

Finalizando essa primeira etapa de gravações do funcionamento dos engenhos, no dia 21 de setembro, uma quinta-feira, comecei a gravar o engenho tradicional. A locação foi em Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis. Comecei pela manhã gravando na roça a colheita da mandioca e o transporte com o carro de boi até o engenho. À tarde voltei para acompanhar a raspagem da mandioca que se estendeu até a noite, quando então separam as raízes. Como os processos são manuais, eles são mais lentos, demoram mais e precisei acompanhar ele todo para garantir as imagens. No domingo, filmei a preparação da farinha. As imagens foram feitas durante a manhã e começo da tarde. Nesse dia também gravei com o seu José Andrade, que falou sobre a plantação de mandioca, representando os agricultores do grupo. Foram utilizadas nessas gravações as câmeras Z7, Canon e GoPro, capturando todas as partes da produção. O enquadramento também seguia regra dos planos de entrevista e foi feito em plano médio.

Em todas essas locações se preocupou em fazer imagens em diferentes planos, dos abertos aos detalhes, valorizando e mostrando o trabalho das pessoas além de fazer movimentos de câmera e lente. Houve o esforço de buscar os melhores ângulos, subindo em escadas, nas laterais das estruturas, se ajeitando como era possível e de maneira segura. Busquei ainda fazer uma boa quantidade de imagens para que pudesse ter material de sobra. As gravações foram tranquilas nos três locais, com o apoio de todos os colaboradores e proprietários das farinhadas. As gravações nesses locais somaram 7 horas e 50 minutos de imagens dos três engenhos trabalhando.

Em meio às gravações acima, no dia 10 de setembro, domingo, fiz imagens do tradicional Engenho dos Andrade trabalhando durante o evento Farinhada do Divino, que integra a programação da Festa do Divino Espírito Santo de Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis. Decidi gravar esta farinhada por se tratar de um engenho de cangalha, o mais comum na história dos catarinenses. Desse modo teria imagens de cobertura quando tratasse desse tipo de engenho.

A partir daí comecei a gravar as entrevistas. Com os proprietários de engenhos foram utilizadas sempre duas câmeras, uma Canon T5i e outra T3i, além de dois tripés e o microfone lapela. Elas eram posicionadas de forma que um enquadramento fosse em um plano médio e

outro em um plano fechado. Como essas entrevistas eu fiz sozinho, foi preciso organizar tudo primeiro, pedindo que o entrevistado aguardasse até começar e só então dar início a entrevista. Em todas elas fizemos sentados com o entrevistado diante das câmeras olhando na minha direção. Sempre me mantive sentado também na altura do olhar da pessoa. Optei por fazer e gravar todas as perguntas do roteiro para capturar a naturalidade das primeiras respostas. Nas explicações dos processos de produção, quando necessário, pedia para repetir e detalhar melhor cada etapa. Busquei usar a estrutura do próprio empreendimento como cenário de fundo. Com Beto, gravada no final de novembro, colocamos o carro de boi atravessado dentro do engenho, criando um ambiente mais tradicional. A entrevista foi gravada em um domingo de manhã e a luz natural contribuiu para a iluminação. Com Sotero, em um domingo de manhã em meados de novembro, decidi gravar no depósito com os sacos *big bags* de armazenamento no fundo. O local permitiu que ficássemos próximo ao portão e pudéssemos utilizar a luz natural também. Já com Claudécir a entrevista foi realizada em meados de outubro. No dia da gravação a fábrica estava trabalhando e isso não permitiu que pudéssemos gravar lá devido ao barulho. Ao procurar um local no próprio escritório vi que não havia espaço adequado para montar as câmeras. Decidi naquele momento fazer na sala do próprio Claudécir, apesar de haver uma janela no fundo. Como ela possuía uma película escura, na hora de tomar uma decisão, me pareceu que não comprometeria. O resultado a princípio havia me incomodado, entretanto como a iluminação do rosto do entrevistado e os contornos foram preservados, fui tranquilizado quanto a sua utilização. O cenário do escritório foi ao encontro do bloco que retrata o modelo industrial e passou a mensagem de uma organização mais empresarial na forma de trabalhar, como de fato é. Na mesma viagem ao sul, gravei a entrevista com o engenheiro agrônomo Marco Remor. Buscamos um local neutro da Câmara de Vereadores de Sangão para a gravação, visto que, tanto a sala dele era apertada, como não foi encontrado um local calmo que pudéssemos gravar na rua.

Como o cronograma já havia sido comprometido, as outras gravações foram realizadas com mais calma, em meados de dezembro. Primeiro gravei com uma representante da Rede Catarinense Engenhos de Farinha, Gisele. Essa gravação foi feita em sua casa, no Pântano do Sul, utilizando o jardim como cenário. Com o engenheiro agrônomo Enilto marquei a entrevista nos jardins do Centro de Ciências Agrárias da UFSC, ao lado da Epagri onde ele trabalha, a fim de tirá-lo de dentro do escritório, melhorando assim as gravações, com base nas experiências anteriores. Nesta entrevista contei com a ajuda de uma amiga. Depois gravei com Nereu em seu museu no Ribeirão da Ilha, no sul de Florianópolis, posicionando-se

próximo da porta para usar a luz natural para iluminar o seu rosto. E por fim, gravei com Peninha em sua casa na Enseada do Brito, em Palhoça. Utilizei como cenário o jardim também. Nessas últimas gravações foram utilizadas apenas uma câmera, a Canon T5i, um tripé e o microfone lapela, com exceção do Enilto, que foi usado duas câmeras, sendo a segunda uma T3i. Todas as entrevistas foram agendadas previamente e combinadas junto com as fontes o local de gravação.

Ao todo, foram 11 entrevistados, sendo eles:

Beto Andrade – é o proprietário do engenho tradicional movido a força animal. Morador do bairro Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (SC), construiu para si um engenho de farinha do modelo tradicional. Trabalha como pedreiro na construção civil e ao lado de um grupo que reúne outros dez membros, cultivam a plantação de mandioca e realizam farinhadas tradicionais esporadicamente com o objetivo de preservação da tradição em que foram criados.

Sotero Cardoso – é o proprietário da fábrica mecanizada. Produtor e agricultor no bairro Sangãozinho, Sangão (SC), onde vive e está instalada sua fábrica de farinha. Também tem contato com a produção de farinha desde criança, tem na atividade uma das principais formas de sustento e por isso acompanha as evoluções necessárias.

Claudecir Rocha – é o proprietário da indústria automatizada. Empresário no centro do município de Sangão (SC), também cresceu dentro de um engenho de farinha e acompanhou todas as mudanças pelas quais passaram, sempre fazendo investimentos na ampliação da sua indústria. Possui hoje uma indústria com todos os processos automatizados, considerada a maior e a única de Santa Catarina nessas condições.

Enilto de Oliveira Neubert – Engenheiro Agrônomo da Epagri que trabalha com pesquisa e desenvolvimento da mandioca no estado e também acompanha a produção de raízes de mandioca e farinha. Foi ouvido por conhecer todo o panorama estadual desta atividade.

Marco Remor – Engenheiro Agrônomo da Prefeitura Municipal de Sangão. Trabalha ao lado dos produtores e órgãos fiscalizadores nas adequações das farinheiras. Foi ouvido por atuar na área e acompanhar as mudanças além de trabalhar no município que é considerado um dos maiores produtores de farinha.

Nereu do Vale Pereira – professor aposentado da UFSC, sociólogo e economista. É um grande pesquisador da cultura açoriana com diversos artigos e livros lançados sobre o

tema, entre eles, sobre a história dos engenhos de farinha de Santa Catarina. Traz para o documentário o lado histórico da industrialização da produção de farinha.

Gelci José Coelho (Peninha) – museólogo e folclorista, é um entusiasta da cultura de base açoriana e da história de Santa Catarina. É considerado um dos discípulos de Franklin Cascaes, maior folclorista do estado, e o acompanhou em um dos mapeamentos de engenhos de farinha feitos por Cascaes. Conta ao lado de Nereu a história dos engenhos de farinha em Santa Catarina.

Também foram entrevistados três agricultores, um fornecedor de mandioca de cada engenho: José Andrade, que integra o grupo que mantém a tradição dos engenhos tradicionais; Adenor Correa, que fornece mandiocas para a fábrica mecanizada; e Samoel de Quadros Lummertz, agricultor que vende sua plantação para a indústria automatizada. Foi entrevistada ainda uma representante da Rede Catarinense Engenhos de Farinha, Giselle Miotto. Apesar das valiosas contribuições dessas pessoas, com o desenvolvimento do projeto essas entrevistas acabaram não sendo utilizadas.

3.3. DECUPAGEM E ESTRUTURAÇÃO

Após cada gravação foi feito uma primeira decupagem das imagens e excluídas aquelas que não poderiam ser aproveitadas de maneira alguma. Também foi realizada a transcrição de todas as entrevistas para que facilitasse na hora de montar o roteiro. Como eram entrevistas longas, essa tarefa demandou bastante tempo e foi bastante exaustiva.

Na estruturação e elaboração do roteiro foi percebido o grande volume de material e as diferentes abordagens nas entrevistas. Verificou-se ser inviável utilizar boa parte do conteúdo. Após análise e conversa com o orientador, decidi delimitar o objeto e não entrar na questão dos agricultores e focar exclusivamente na forma de produzir farinha e nos seus diferentes métodos.

Na decupagem das imagens das entrevistas constatei ainda que houve problemas com a segunda câmera na gravação do Beto (fora de foco) e do Claudedir (enquadramento cortado e escuro). Decidi padronizar as entradas dos proprietários de engenhos com a utilização de apenas uma câmera, a com o enquadramento aberto. Como a segunda câmera seria para alternância de planos, não comprometeu a montagem do documentário, visto que, depois, seriam utilizados *offs* e *inserts* que diminuiriam a aparição dos entrevistados no vídeo.

A partir daí, destaquei nas entrevistas transcritas as partes mais interessantes que seriam utilizadas na montagem do documentário. Depois de uma segunda leitura, comecei a passar essas falas para um pré-roteiro. Como houve uma dificuldade inicial para criar um começo, mesmo sabendo que essa parte seria dedicada à história, decidi focar naquilo que já tinha em mente: tratar dos modos de produção. Na montagem, verifiquei que eles funcionariam melhor separados, então decidi montar o documentário em blocos. O documentário foi dividido em um primeiro bloco de apresentação e da história, fazendo um resgate histórico destacando sua importância cultural e econômica no estado e contanto desde as primeiras produções de farinha, ainda indígenas, a chegada dos açorianos trazendo aperfeiçoamentos para os engenhos e as evoluções decorrentes do avanço do próprio tempo e das novas tecnologias. Depois os três blocos seguintes trariam o engenho tradicional, a fábrica mecanizada e a indústria automatizada, e o último seria um bloco de encerramento.

No início houve certa resistência pessoal em usar *off* na construção do documentário, em uma visão um tanto equivocada sobre esse recurso para trabalhos do tipo, mesmo reconhecendo que ele é bastante utilizado, porém em uma tentativa de produzir algo diferente que se sustentasse apenas por meio dos entrevistados a ideia inicial era não usá-lo. Entretanto, logo percebi o quão necessário e importante ele seria para conduzir a história. Mais do que isso, ele seria fundamental para facilitar o entendimento do público, a quem devemos o nosso trabalho, colocando-os sempre a frente de nossas preferências quando não é possível uni-los. Rosenthal (1996) *apud* Puccini (2012) ao destacar o emprego do *off* afirma que:

A função principal da narração é esclarecer a imagem. Ela ajuda a estabelecer a direção do documentário e fornece informações necessárias que não são advindas da imagem. De maneira simples e efetiva, a narração ajuda a centrar o assunto do filme e sua meta. (ROSENTHAL, 1996, p.182 *apud* PUCCINI, 2012, p. 106)

E foi dessa forma que ele se mostrou importante na construção deste trabalho. Desse modo, escrevi o texto de maneira que dialogasse com os entrevistados e com as imagens. Na abertura, o *off* foi usado como uma forma de sintetizar e pontuar os recortes históricos que contam o início dos processos de produção da farinha de mandioca e sua posterior evolução ao longo do tempo. Nos blocos em que esses processos são detalhados, o *off* é importante para conduzir cada etapa de forma clara, direta e objetiva, dividindo com os proprietários a explicação do funcionamento desses processos produtivos. No último bloco, já encaminhando

para um encerramento, o *off* é dispensado e as entrevistas se entrelaçam e levam ao fim do documentário.

Concluído essa parte, foi possível montar um pré-roteiro de edição mais completo que desse conta de todo o documentário, embora já estivesse feito um dos blocos intermediários e adiantado a edição.

Desse modo, o documentário *Farinhada: do engenho à indústria* foi estruturado como um produto jornalístico audiovisual, no formato 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 de um engenho tradicional ainda preservado, de uma fábrica mecanizada e de uma indústria automatizada, a única presente no estado nesse.

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 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 então se dá por três pautas complementares que contam a história dos engenhos de farinha de mandioca no estado. A primeira apresenta o engenho tradicional movido à 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 uma fábrica mecanizada, como um passo da transformação e industrialização da produção, ainda que guardem características familiares e de atuação regional. A terceira pauta apresenta 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 são 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. Dessa forma, assim como um documentário expositivo definido por Nichols (2012), ele é o ideal para transmitir informações. “Nesse caso, o filme aumenta nossa reserva de conhecimento” (NICHOLS, 2012, p. 144)

3.4. EDIÇÃO E FINALIZAÇÃO

Tendo como objetivo mostrar as diferentes formas de produzir farinha de mandioca em Santa Catarina, este documentário tem uma narrativa com um perfil explicativo do funcionamento dessas etapas. Dessa forma, o espectador terá reunido em um mesmo produto as técnicas de produção dentro de uma evolução desses processos. Esse ambiente de trabalho é cercado de curiosidades e das necessidades que levaram aos aprimoramentos e evolução.

O documentário abre com uma citação de Franklin Cascaes que foi um grande folclorista popular e pesquisador da cultura que deu base à formação de Florianópolis, em que destaca o quanto os primeiros engenhos já proporcionaram aqui no estado uma industrialização, sendo que mais tarde, esses processos iriam evoluir cada vez mais, sempre a partir das “engenhosidades” dos próprios produtores. Para cobrir os *offs* nesse primeiro bloco, optei por utilizar as imagens gravadas da Farinhada do Divino, como a maior parte remete ao tradicional poupando imagens para o bloco específico. Utilizo ainda imagens dos engenhos mecanizados e industrial. Em seguida, cada método de produção é dividido em um bloco. Separá-los permitiu que não se confundisse os processos e dessa forma contava todo o seu funcionamento. Para marcar as trocas de blocos, utilizou-se uma tela preta em silêncio, assim o telespectador tem um respiro e se prepara para cada entrada de bloco. As imagens de coberturas são as correspondentes a cada um deles.

Os blocos começam com uma abertura horizontal do centro da tela e cada um possui um clipe de imagens da mandioca sendo transportada para seus respectivos engenhos. Utiliza-se som ambiente e trilha. Depois cada etapa é apresentada por meio de narração e dos seus proprietários explicando como funcionam suas farinheiras. Utilizam-se cortes rápidos, dinâmicos, em que casam texto e imagem. Também optei por alguns *sobe sons*, dando respiros a narrativa, e *inserts* nas sonoras, tanto para tirar a imagem do entrevistado em alguns momentos antes que a imagem dele comece a cansar, bem como para “esconder” cortes das entrevistas. Esses recursos colaboraram para dar uma dinamicidade ao vídeo. Também foram utilizados trilhas em alguns momentos de *sobe sons* e em *background*. Nas imagens de cobertura do *off*, mantive em um volume mais baixo os sons ambientes. Os blocos se encerram com um clipe de imagens que sintetizam os processos de produção apresentados. Tanto no início, como no final de cada bloco utiliza-se intertítulos como um recurso para apresentar o tema e trazer dados quantitativos sobre a produção da farinhada. Essas informações ajudam a compreender e comparar as diferenças de cada estrutura de fazer a

farinha de mandioca. Os recursos também servem como elementos narrativos que ajudam a contar a história. “Além de sua função informativa, os intertítulos servem para pontuar o documentário, marcar um ritmo para o filme e os inícios de blocos temáticos, além de propiciar a exploração de efeitos estéticos por meio da formatação do texto em tela” (PUCCINI, 2012, p.120). No bloco de encerramento, os entrevistados destacam as perspectivas da farinha de mandioca e de seus trabalhos, preparando-se para as próximas farinhadas, como uma ideia de que o filme termina, mas o trabalho de cada um continua.

Para uma primeira versão da edição o *off* foi gravado na própria câmera, desse modo pude montar todo o documentário. Depois ele foi regravado no Laboratório de Radiojornalismo da UFSC e inseri no projeto, fazendo os ajustes necessários.

A edição do documentário foi realizada em um computador Acer emprestado do meu irmão, uma vez que o meu apresentou problemas na sua placa de áudio, sendo utilizado apenas para a elaboração do roteiro e etapas que não envolvessem som. Dessa forma foi preciso instalar o programa Adobe Premiere no notebook em que seria editado, e por isso o trabalho foi realizado em uma versão CC 2018 do *software*. Para facilitar o trabalho com o grande volume de imagens, elas foram renomeadas de acordo com suas etapas dentro de cada modelo de produção. Além disso, foram atribuídas cores para cada um no Premiere, nos chamados rótulos, que permitiu uma diferenciação na *timeline*. Os arquivos também foram organizados e separados por pastas.

O uso de trilhas permitiu dar maior dinamicidade ao documentário. A maior parte delas foi encontrada em canais do *YouTube* que oferecem diversas opções para uso gratuito. Em outros momentos optei por procurar músicas mais brasileiras com marcas regionalistas que pudessem combinar melhor com o trabalho. Encontrei algumas trilhas do artista Aumari Falabella e do grupo Sarau Afro-Açoriano, bem como utilizei a música *Se Farinha Fosse Americana*, de Genésio Tocantins, que já conhecia.

Durante a edição algumas correções nas imagens foram sendo feitas, como alterar a rotação para arrumar alinhamentos, aumentar o tamanho da quadro para pequenos cortes laterais. Sempre situações pontuais e pequenas. Em algumas imagens foi aplicado o recurso estabilizador de câmera para corrigir alguns movimentos indesejados. Também alterei a velocidade em algumas imagens para dar o efeito de aceleração pretendido em alguns momentos.

Na finalização, eu mesmo apliquei algumas correções de cores, de uma forma bem simples utilizando apenas os recursos de curvas para arrumar algumas imagens que saíram

sem o balanço de branco ou um pouco estouradas. Como não tinha conhecimento profundo sobre correções de cores, não me arrisquei muito nesse sentido, fazendo apenas os ajustes necessários. Para o logotipo, os GCs, intertítulos, textos em tela e créditos finais foram utilizados recursos do próprio Premiere, sendo um acabamento simples, enxuto, mas que foi possível no momento.

Finalizada e revisada a edição, o documentário foi exportado em alta definição, com 30 frames por segundo e resolução 1920x1080. O formato de exportação foi o H.326 que gera um arquivo mp4. O trabalho final foi um documentário de 32 minutos de duração.

4. CUSTOS

Para a produção deste documentário foi adquirido uma câmera DSLR, cartões de memória e mais tarde, uma lapela. Todos os custos foram bancados com recursos próprios.

Item	Valor (R\$)	Origem
Câmera Canon T5i com Lente 18-55	2.550,00	Recursos próprios
Cartão de memória 32GB	119,90	Recursos próprios
Cartão de memória 16GB	50,00	Recursos próprios
Microfone lapela Yoga	79,80	Recursos próprios
HD Externo	318,68	Recursos próprios
DVDs Virgens (4)	18,00	Recursos próprios
Total	3.136,38	

Também foram utilizados muitos equipamentos emprestados, tanto do Laboratório de Telejornalismo (LabTele), quanto do Laboratório de Fotojornalismo (LabFoto).

Item	Valor (R\$)	Origem
Câmera Sony Z7	15.000,00	Empréstimo/ LabTele
Baterias Sony (3)	297,00	Empréstimo/ LabTele
Microfone Sem Fio Sony	1.500,00	Empréstimo/ LabTele
Pilhas Alcalinas (6)	18,50	Empréstimo/ LabTele
Tripé Velbon	90,00	Empréstimo/ LabTele

Tripé WF	90,00	Empréstimo/ LabTele
Luz Sungun	1.500,00	Empréstimo/ LabTele
GoPro Hero 3	1.400,00	Empréstimo/ LabTele
Canon T3i com lente 15-55	1.800,00	Empréstimo/ LabFoto
Canon T3i com lente 18-55	1.800,00	Empréstimo/ Camila
Tripe Velbon	90,00	Empréstimo/ LabFoto
Notebook Dell	2.000,00	Equipamento próprio
Notebook Acer	2.000,00	Empréstimo/ Rafael
Total	27.585,50	

Outros gastos se deram com deslocamentos. Como muitas das gravações eram em Sangão, onde vive minha família, não tive gastos além dos transportes com as viagens. Em Florianópolis, utilizei principalmente o transporte público.

Transportes	Valor Uni. (R\$)	Total (R\$)	Origem
Viagens para Sangão	4 x 50,89	203,20	Recursos próprios
Deslocamentos em Sangão (Carro)	-	29,00	Recursos próprios
Deslocamentos em Florianópolis (Ônibus/Cartão)	14 x 1,95	27,30	Recursos próprios
Deslocamentos em Florianópolis (Ônibus/Dinheiro)	6 x 3,90	23,40	Recursos próprios
Transporte por Aplicativo	1 x 17,00	17,00	Recursos próprios
Total		299,90	

Tendo em vista ainda o trabalho e o tempo dedicado à produção deste documentário, tendo como base a tabela de preços disponibilizada pelo Sindicato dos Jornalistas de Santa Catarina (SJSC) e do Sindicato dos Trabalhados na Indústria Cinematográfica e do Audiovisual do Estado de Santa Catarina (Sintracine), considera-se os seguintes valores aos serviços prestados.

Serviço	Quantidade	Total (R\$)	Origem
Saída cinematográfica com equipamento	51h	12.000,00	Mão de obra própria

Edição/Montagem	3 semanas	6.078,00	Mão de obra própria
Finalização	1	300,00	Mão de obra própria
Roteiro	1	3.000,00	Mão de obra própria
Total		21.378,00	

Desse modo, este projeto tem um valor estimado em 52.399,78, entretanto os investimentos foram muito menores, uma vez que, como discriminado, muitos dos equipamentos utilizados foram emprestados pelos laboratórios do Departamento de Jornalismo, sendo que outros eu já possuía.

5. DIFICULDADES, DESAFIOS E APRENDIZADO

Realizar um grande trabalho em vídeo é sempre um desafio e fazê-lo sozinho envolvendo todas as suas etapas de produção se tornou ainda maior.

A maior dificuldade, sem dúvida, foi gravar um trabalho deste tamanho praticamente sozinho. Apesar de ter sido mais trabalhoso, foi uma escolha minha, uma vez que, gostaria de fazer as gravações com mais calma, passando o tempo que fosse necessário nos locais. As gravações nos engenhos chegavam a ocupar o dia todo.

Outra dificuldade foi conciliar as gravações com as disciplinas que ainda cursava e o estágio, principalmente quando o trabalho seria nas locações no sul do estado. Como houve um período sem chuvas no inverno, o que torna difícil a colheita da mandioca e conseqüentemente os engenhos não trabalham, isso comprometeu algumas gravações. O adiamento e posterior conciliação com novas disponibilidades minhas foram atrasando o andamento do projeto. A gravação com o engenho tradicional também demorou para ocorrer, uma vez que, eles fazem suas farinhadas esporadicamente e no período que comecei a gravar, por motivos pessoais do dono do engenho, demoraram a retomar as atividades. Mas essas questões acabaram sendo contornadas e todas as gravações pretendidas foram realizadas. Em diversos momentos, foi preciso faltar as aulas e o estágio para poder ir realizar essas gravações.

Outro problema foi a falta de dados atualizados e de levantamentos do setor. Eu gostaria de ter apresentado números de engenhos em funcionamento no estado, entretanto os órgãos ligados a atividade não possuíam informações recentes. Como o último levantamento feito tinha mais de dez anos, não o utilizei. O Estado também não possuía o quanto foi

produzido de farinha em Santa Catarina em 2017. A Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina reconheceu que não faz esse tipo de levantamento.

Mas todo o trabalho trouxe muito aprendizado e experiências importantes que acrescentaram bastante nessa fase final da graduação. Trabalhar com um grande volume de materiais, exigindo melhor organização, a necessidade do roteiro, tomadas de decisões no andamento do projeto, tudo isso foi aprimorando minha forma de trabalhar. Até então, não havia trabalhado tanto com câmeras DSLR, o que no início também foi uma dificuldade, logo exigiu aprender mais sobre e a cada gravação e necessidade fui aprendendo mais sobre. Com um trabalho longo e com várias entrevistas, a cada uma delas se buscava melhorar e corrigir o que se deixou passar na anterior. Assim, alguns erros cometidos também fizeram parte do aprendizado. Fazer a finalização do trabalho me levou a pesquisar e aprender mais sobre edição e o Adobe Premiere, somando novos conhecimentos.

Por tudo isso, a realização deste trabalho, embora tenha encontrado dificuldades no seu caminho, muitas vezes deixando aflito e ansioso, trouxe valiosos aprendizados e uma experiência enriquecedora.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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://r1.ufrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/download/331/327>>. Acesso em: 14 junho 2017.

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.

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

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

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 2016-2017**. 2017. Disponível em: <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/Sintese-Anual-da-Agricultura-SC_2016_17.pdf>. Acesso em: 30 novembro 2017.

_____. Instituto Cepa/SC. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura. **Fatores que afetam a competitividade das farinhas 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.

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

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

WATTS, Harris. **On Camera**: o curso de produção de filme e vídeo da BBC. São Paulo: Summus, 1990.

ANEXO

ROTEIRO DO DOCUMENTÁRIO "FARINHADA: DO ENGENHO À INDÚSTRIA"

VÍDEO	ÁUDIO
FARINHA_ANDRADE	SOM DA TRILHA DESCE SOM DA TRILHA BG
ARQUIVO - PENINHA_INTRODUÇÃO FARINHA_ANDRADE TRAD_CANON_SEVADEIRA TEXTO: FRANKLIN CASCAES PELA VOZ DE PENINHA	ÁUDIO SONORA - PENINHA OS ENGENHOS MELHORARAM. ELES CONSTRUÍRAM ENGENHOS DOS TIPO 'CANGALHA', TRABALHANDO COM BOI. ISSO AÍ JÁ MELHOROU BASTANTE PORQUE O HOMEM SÓ TINHA O TRABALHO DE ENCOSTAR A MANDIOCA NA RODA CEVADEIRA, QUE É A RODA QUE RALA A MANDIOCA. COM O BOI ELES FORNEAVAM TAMBÉM. SÓ NÃO PRENSAVAM, PORQUE PRA PRENSAR TEM QUE SER O HOMEM. A FARINHA ENTÃO JÁ TORNOU-SE MELHOR, MAIS FINA, MAIS GOSTOSA. (FRANKLIN CASCAES)
FARINHA_ANDRADE	SOBE SOM DA TRILHA DESCE SOM DA TRILHA BG
FARINHA_ANDRADE TRAD_CANON_FARINHADA MEC_7_FARINHADA	OFF 1 QUANDO FRANKLIN CASCAES PERCORREU A ILHA DE SANTA CATARINA PARA MAPEAR OS ENGENHOS DE FARINHA DA ÉPOCA, ENCONTROU DIFERENTES FORMAS DE TRABALHAR.// NÃO PODERIA IMAGINAR O QUANTO AQUELAS TÉCNICAS DE FAZER A FARINHA IRIAM EVOLUIR.//
ARTE COM O TÍTULO FARINHADA: DO ENGENHO À INDÚSTRIA	SOBE SOM DA TRILHA DESCE SOM DA TRILHA FIM BG
FARINHA_ANDRADE IND_CANON_FARINHADA	OFF 2 A FARINHA DE MANDIOCA SEMPRE ESTEVE PRESENTE NO PRATO DO BRASILEIRO.// MAIS DO QUE UM ALIMENTO, ELA REPRESENTA A HISTÓRIA, A CULTURA E O DESENVOLVIMENTO DO PAÍS.// SANTA CATARINA TEM UM PAPEL IMPORTANTE.// PESQUISADORES AFIRMAM QUE FOI AQUI O INÍCIO DO PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DA FARINHA.//
NEREU (1) 0'37'' ATÉ 0'59''	ÁUDIO SONORA - NEREU ALGUNS REGISTROS DO SÉCULO 16 JÁ

<p>GC NEREU DO VALE PEREIRA PESQUISADOR E PROFESSOR APOSENTADO/UFSC</p>	<p>APONTAVAM OS ÍNDIOS AQUI DA ILHA PRODUZINDO FARINHA DE MANDIOCA. ELES TINHAM TAMBÉM DOIS SISTEMAS, SISTEMA DE RASPAR RAIZ CONTRA TRONCOS COM BASTANTE ESPINHO OU EM PREDAS GROSSEIRAS. QUE ERA TAMBÉM A CHAMADA PUBA.</p>
<p>FARINHA_ANDRADE TRAD_Z7_FARINHADA</p>	<p>OFF 3 COM A CHEGADA DOS AÇORIANOS EM SANTA CATARINA A PARTIR DE MEADOS DO SÉCULO 18, A PRODUÇÃO DE FARINHA COMEÇA A SE TRANSFORMAR.// ELES PASSAM A ADAPTAR OS ENGENHOS DE LINHO E MOINHOS DE VENTO QUE FAZIAM EM AÇORES NAS NOVAS TERRAS PARA PRODUZIR A FARINHA.//</p>
<p>NEREU (1) 3'45'' ATÉ 3'59''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - NEREU OS AÇORIANOS APENAS CHEGANDO, TOMARAM CONHECIMENTO DO PROCESSO ARTESANAL INDÍGENA E PARTIRAM PARA A CONSTRUÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE UMA SEMI-INDUSTRIALIZAÇÃO QUE CHAMARAM DE ENGENHO DE FARINHA DE MANDIOCA.</p>
<p>PENINHA (2) 3'18'' ATÉ 3'33''</p> <p>GC GELCI JOSÉ COELHO (PENINHA) MUSEÓLOGO</p>	<p>ÁUDIO SONORA - PENINHA ENTÃO SÃO TRÊS TIPOS DE ENGENHO FABRICAR FARINHA QUE ERAM MAIS USADOS. NUM PRIMEIRO MOMENTO, O CHAMARRITA POUCA PRESSA. DEPOIS O CANGALHA, O MAIS UTILIZADO EM TODO O LITORAL DO ESTADO DE SANTA CATARINA. E ELES EVOLUEM PRA UM ENGENHO CHAMADO MASTRO OU RODETE.</p>
<p>FARINHA_ANDRADE TEXTO ENGENHO DE CANGALHA</p> <p>TRAD_CANON_FARINHADA TEXTŌ ENGENHO DE MASTRO</p>	<p>OFF 4 O ENGENHO DE CANGALHA É AQUELE EM QUE O BOI GIRA AO REDOR DO FORNO OU DENTRO DO MONTE COMO DIZIAM.// NESSE OUTRO SISTEMA O BOI CIRCULA AO REDOR DO MASTRO, DAÍ O NOME, ENGENHO DE MASTRO.//</p>
<p>NEREU (2) 3'22'' ATÉ 3'30''</p> <p>TEXTO ENGENHO POUCA PRESSA OU CHAMARRITA</p>	<p>ÁUDIO SONORA - NEREU EXISTE TAMBÉM O ENGENHO CHAMADO DE POUCA PRESSA. QUE É INTEIRAMENTE MANUAL.</p>
<p>PENINHA (2) 3'33'' ATÉ 3'41''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - PENINHA ALGUNS ENGENHOS ELES VÃO USAR COMO... A ÁGUA PARA MOVIMENTAR ESSAS ENGRENAGENS. MAS NÃO É MUITO COMUM.</p>
<p>NEREU (4) 1'08'' ATÉ 1'41''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - NEREU NÓS TEMOS POUCOS REGISTROS. NÓS TEMOS AQUI DE 1780, 1920 QUE ALGUMAS INFORMAÇÕES. A ILHA POSSUÍA NESSES LEVANTAMENTOS,</p>

	DESSES PERÍODOS, ENTRE 500 E 600 ENGENHOS DE FARINHA OPERANDO NA ILHA DE SANTA CATARINA.
PENINHA (2) 5'06'' ATÉ 5'26''	ÁUDIO SONORA - PENINHA EM 75, EU E FRANKLIN CASCAES RESOLVEMOS FAZER UM INVENTÁRIOS DOS ENGENHOS NA ILHA DE SANTA CATARINA, 74 OU 75, NÓS REGISTRAMOS 300 E... MEU DEUS... 300 E POCOS ENGENHOS E NÃO TÍNHAMOS IDO A ILHA TODA.
ENILTO 2 4'51'' ATÉ 5'36'' GC ENILTO DE OLIVEIRA NEUBERT ENGENHEIRO AGRÔNOMO	ÁUDIO SONORA - ENILTO DEPOIS MAIS ADIANTE NÓS VAMOS TER UMA MUDANÇA NESSES ENGENHOS JÁ COM ADVENTO DA ENERGIA ELÉTRICA CHEGANDO AO INTERIOR E USANDO ENTÃO COM FORÇA MOTRIZ DESSAS, DESSAS ENGRENAGENS TODOS QUE JÁ EXISTIU LÁ O PRODUTO DO TRABALHO DOS AÇORIANOS.
FARINHA_ANDRADE MEC_Z7_FARINHADA	OFF 5 A PARTIR DAÍ, OS ANIMAIS PASSAM A SER SUBSTITUIDOS PELA ENERGIA ELÉTRICA E OS ENGENHOS COMEÇAM A SE TRANSFORMAR MAIS UMA VEZ.//
MARCO CAM1 (1) 3'23'' ATÉ 3'51'' GC MARCO ANTONIO REMOR ENGENHEIRO AGRÔNOMO	ÁUDIO SONORA - MARCO O PRODUTOR ELE TEM UMA ENGENHOSIDADE. ISSO É UMA CARACTERÍSTICA DO NOSSO PRODUTOR AQUI. ELES SEMPRE FORAM PIONEIROS NESSAS QUESTÕES AQUI, PORQUE TAMBÉM, ELES TAMBÉM PRODUZIAM NO PASSADO MUITO POUCO, ALGUNS SACOS DE FARINHA PRA SEU CONSUMO PRÓPRIO E ALGUMA COISA PRO COMÉRCIO LOCAL. MAS NÃO, DESDE A DÉCADA DE 80 ELES JÁ VISAVAM A MECANIZAÇÃO.
ENILTO (2) 4'51'' ATÉ 5'36''	ÁUDIO SONORA - ENILTO E AGORA MAIS RECENTE, EU ACREDITO QUE NÓS PODEMOS COLOCAR AÍ DA FAIXA DO ANO, VAMOS PAUTAR AÍ DO ANO 2000 POR AÍ... ESSES ENGENHOS ENTÃO ELES PASSAM A TAMBÉM SE PREOCUPAR COM A QUESTÃO DOS SEUS RESÍDUOS, A QUESTÃO AMBIENTAL E COM A QUESTÃO SANITÁRIA. E PRINCIPALMENTE NA QUESTÃO SANITÁRIA COMEÇA TAMBÉM ATÉ ALTERAÇÕES EM TERMOS DE CONSTRUÇÃO DE PLANTA INDUSTRIAL E ELES VÃO SE MODERNIZANDO.
MEC_Z7_FARINHADA IND_CANON_PRENHA	OFF 6 O AUMENTO DAS EXIGÊNCIAS AMBIENTAIS E SANITÁRIAS LEVA A UMA NOVA REDUÇÃO DOS ENGENHOS E TAMBÉM A UMA NOVA EVOLUÇÃO DESSES ESPAÇOS.//
MARCO CAM1 (1) 0'41'' ATÉ 0'56''	ÁUDIO SONORA - MARCO NÓS PODEMOS AFIRMAR QUE DIMINUIU O NÚMERO DE ENGENHOS EM OPERAÇÃO, PORÉM ACRESCEU NA QUESTÃO PRODUÇÃO

<p>ENILTO (2) 5'07'' ATÉ 5'36''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - ENILTO A FARINHA DE MANDIOCA ELA FOI PARTE, ELA FOI UMA MOLA PROPULSORA DAQUI DE MUITOS MUNICÍPIOS QUE NÓS TEMOS HOJE. ELA ERA A ECONOMIA DA ÉPOCA, FEZ PARTE DISSO E AGORA, ALÉM DE MANTER ESSA IMPORTÂNCIA ECONÔMICA, ESSA É UMA ATIVIDADE QUE AINDA ESTÁ BASTANTE INTENSA NO ESTADO E QUE VEM SE APRIMORANDO TAMBÉM DO PONTO DE VISTA DA PRODUÇÃO.</p>
<p>FARINHA_ANDRADE TRAD_CANON_FARINHADA MEC_Z7_FARINHADA IND_CANON_FARINHADA</p>	<p>OFF 7 OS DIFERENTES MÉTODOS E TECNOLOGIAS GARANTIRAM A SOBREVIVÊNCIA DA PRODUÇÃO DE FARINHA AO LONGO DOS ANOS.// DO TRADICIONAL AO AUTOMATIZADO, A FARINHADA CONTINUA SENDO UMA IMPORTANTE ATIVIDADE NO ESTADO.//</p> <p>TRILHA EM BG</p> <p>NESSE DOCUMENTÁRIO VAMOS APRESENTAR OS DIFERENTES PROCESSOS DE FAZER FARINHA EM SANTA CATARINA.// DOS QUE RESISTEM E DOS QUE EVOLUEM.//</p>
<p>ENILTO (3) 7'49'' ATÉ 8'20''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - ENILTO O QUE QUE ELES TÊM EM COMUM? A RECEITA PARA FAZER FARINHA É A MESMA RECEITA LÁ DOS ABORÍGENES. É A MESMA RECEITA DO... DE QUANDO CHEGARAM AQUI OS AÇORIANOS E ENCONTRARAM AQUI OS ABORÍGENES, OS NATIVOS FAZENDO AQUELA FARINHA MARAVILHOSA. ENTÃO, O QUE NÓS TEMOS É UMA EVOLUÇÃO NOS MECANISMOS, NAS FERRAMENTAS, NAS MAQUINAS, NA ENGENHOSIDADE DAS MÁQUINAS. E AÍ NÓS TEMOS UMA REVOLUÇÃO. MAS A FORMA DE FAZER FARINHA É A MESMA.</p>
ENCERRA BG	
TELA PRETA	
ENGENHO TRADICIONAL	
<p>ABERTURA EM PORTA HORIZONTAL DO CENTRO DA IMAGEM TÍTULO: ENGENHO TRADICIONAL</p>	<p>SOM AMBIENTE CARRO DE BOI DESCE SOM SOBE SOM TRILHA</p>
<p>CLÍPE DE IMAGENS DO TRANSPORTE ATÉ O ENGENHO COM CARRO DE BOI.</p>	<p>TRILHA QUEDA DE ÁUDIO</p>
<p>TRAD_GOPRO_RASPAGEM TRAD_CANON_RASPAGEM</p>	<p>OFF 8 O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE FARINHA NO ENGENHO TRADICIONAL COMEÇA COMO NOS VELHOS TEMPOS.// A RASPAGEM DA MANDIOCA É TODA FEITA À MÃO, UTILIZANDO APENAS FACAS.// AS MANDIOCAS DESCASCADAS SÃO COLOCADAS EM BALAIOS.// O TEMPO</p>

	VARIA DE ACORDO COM O NÚMERO DE PESSOAS EMPENHADAS NA TAREFA E COSTUMA PASSAR DE QUATRO HORAS.//
TRAD_CANON_RASPAGEM	SOBE SOM RASPAGEM DESCE SOM RASPAGEM
TRAD_CANON_RASPAGEM	OFF 9 DEPOIS, A MANDIOCA JÁ RASPADA É LEVADA PARA UM COCHO CHEIO DE ÁGUA ONDE AS RAÍZES SÃO LAVADAS.// A PARTIR DAI, ELAS ESTÃO PRONTAS PARA SEREM SEVADAS.//
TRAD_CANON_SEVADEIRA	SOBE SOM SEVADEIRA DESCE SOM SEVADEIRA
TRAD_CANON_SEVADEIRA	OFF 10 A SEVADEIRA É MOVIDA PELA FORÇA DO BOI, QUE CAMINHA AO REDOR DO MASTRO E FAZ MOVER TODO O CONJUNTO DE ENGRENAGENS E POLIAS.// O SEVADOR, QUE É A PESSOA QUE SEVA A MANDIOCA.// VAI COLOCANDO RAIZ POR RAIZ NA SEVADEIRA E A MANDIOCA SE TORNA UMA MASSA MOLHADA.//
BETO_CAM01 (6) 8'38'' ATÉ 8'41'' BETO_CAM01 (6) 9'03'' ATÉ 9'09'' GC BETO ANDRADE DONO DO ENGENHO DE FARINHA	ÁUDIO SONORA - BETO (SÓ VOZ) TEM UM VERSO QUE DIZ ASSIM Ó NO ENGENHO DE FARINHA: [...] ÁUDIO SONORA - BETO O ENGENHO DE FARINHA ELE PRECISA DE TRÊS TRABALHADOR: É UM NA PREN... UM NO FORNO, UM NA PRENSA E O MELHOR NO SEVADOR.
TRAD_CANON_SEVADEIRA	SOBE SOM SEVADEIRA DESCE SOM DA SEVADEIRA
TRAD_CANON_PRENSA	OFF 11 CHEGA ENTÃO O MOMENTO DE IMPRENSAR A MASSA.// ELA É ENSACADA EM PEQUENOS PANOS E LEVADA PARA A PRENSA.// ALI É COLOCADA DENTRO DE UM BARRIL.//
BETO_CAM01 (6) 4'02'' 4'23''	ÁUDIO SONORA - BETO A MINHA PRENSA ELA É DE TRÊS FUSOS, OS BARRIL DELA SÃO DE MAIS OU MENOS 90 CM DE ALTURA E ELA PEGA, PEGA MAIS OU MENOS ALI UNS 200 QUILOS DE MASSA CADA BARRIL DESSE.
TRAD_CANON_PRENSA	OFF 12 QUANDO ESTÁ CHEIO, COLOCA-SE UM CHAPÉU DE MADEIRA EM CIMA DA MASSA NO BARRIL PARA GARANTIR ESTABILIDADE NA PRENSAGEM.// GIRANDO OS FUSOS, A MASSA VAI SENDO IMPRENSADA.//
BETO_CAM01 (6)	ÁUDIO SONORA - BETO AÍ A PRESSÃO ELA É PUXADA NO BRAÇO

4'29'' ATÉ 5'04''	COM A MÃO DA PRENSA QUE É O QUE A GENTE CHAMA, QUE É A MADEIRA QUE VAI ALI QUE É PUXADA NO BRAÇO ATÉ NÃO CONSEGUIR IR MAIS NO BRAÇO. DEPOIS É NO BULINETE. BULINETE NÉ. TEM UM BULINETE LÁ COM UM CABO DE AÇO QUE TU BOTA E REDUZ A PRESSÃO O PESO E AÍ TU PUXA MAIS UMA, DÁ MAIS UMA.
TRAD_CANON_PRENSA TRAD_CANON_FARINHADA	OFF 13 A MASSA FICA SECANDO NA PRENSA DE UM A DOIS DIAS.// QUANDO ESTIVER BEM SECA, ELA É RETIRADA DO BARRIL E EM UM COCHO A MASSA É TODA ESFARELADA A MÃO PARA DEPOIS SER PENEIRADA.//
BETO_CAM01 (6) 6'01'' ATÉ 6'08''	ÁUDIO SONORA - BETO AÍ QUANDO ELA SAI DA PENEIRA, ELA JÁ ESTÁ PRONTA PARA IR PRO FORNO. AÍ DALI ELA JÁ TÁ ENCAMINHADA PARA FAZER A FARINHA.
CLIQUE DE IMAGENS	SOBE SOM DA TRILHA "BOI NA LINHA" DESCE SOM DA TRILHA MÚSICA SEGUE EM BG
TRAD_Z7_FARINHADA TRAD_CANON_FARINHADA	OFF 14 O FORNO É UM PEQUENO TACHO DE COBRE.// A MASSA PENEIRADA VAI SENDO DESPEJADA AOS POUÇOS DENTRO DELE PARA SER TORRADA E FAZER A FARINHA.// ESSE É UM DOS MOMENTOS MAIS IMPORTANTE DA FARINHADA.// É NELE QUE O BOI TRABALHA MAIS UMA VEZ.// AGORA MOVENDO O AS ENGENHAGENS QUE FAZEM O S GIRAR DENTRO DO FORNO.//
	SOBE SOM DA TRILHA "BOI NA LINHA" DESCE SOM DA TRILHA
BETO_CAM01 (6) 6'11'' ATÉ 6'15''	ÁUDIO SONORA - BETO (VOZ) O FORNO É O SEGUINTE: VAI BOTANDO A MASSA.
BETO_CAM01 (6) 6'23'' ATÉ 7'23''	ÁUDIO SONORA - BETO (COM INSERTS) PEGA A BACIA, CADA BACIA QUE SE BOTA ESPERA UM POUCO PRA DEIXAR A MASSA MURCHAR, A GENTE CHAMA DE MURCHAR, AQUELA... ELA NÃO SECA, ELA FICA... ELA PERDE UM POUCO DO LÍQUIDO SÓ. QUANDO ELA MURCHA, JÁ BOTA OUTRA, NÃO PODE BOTAR TUDO NUMA VEZ SÓ. SE BOTAR TUDO NUMA VEZ SÓ ELA EMPASTA TODA, FAZ UMA NABA... ENTÃO BOTA UMA, ESPERA UM POUQUINHO BOTA OUTRA E QUANDO ELA TÁ, POR EXEMPLO, PEGA 8 BACIA

	<p>DAQUELA, UMA FORNADA PRONTA, QUANDO CHEGA NA SEXTA BACIA, TIRA UM POUCO, BOTA NA COPEIRA DE MASSA MURCHA QUE É PARA ELA DESCANSAR UM POUCO ALI E PARA ALIVIAR O PESO TAMBÉM. AÍ TU BOTA MAIS DUAS, BOTA MAIS DUAS, BOTA UMA, ESPERA UM POUQUINHO, BOTA OUTRA, PRA ELA MURCHAR. AI DEPOIS TU VAI BAIXANDO DA COPEIRA, COPEIA É ONDE SAI A FARINHA, QUE É A CAIXA ALI, TU VAI VOLTANDO ELA AOS POUÇOS TAMBÉM, PORQUE DAÍ ELA VAI FICANDO SEMPRE LEVE PRO BOI TAMBÉM, PRO ENGENHO. VAI FICANDO LEVE E JÁ VAI, VAI TORRANDO TUDO JUNTO.</p>
<p>TRAD_Z7_RASPAGEM TRAD_CANON_RASPAGEM</p>	<p>OFF 15 O FORNEIRO TAMBÉM É UMA DAS FIGURAS MAIS IMPORTANTES DENTRO DO ENGENHO.// É ELE QUEM SABE QUANDO A FARINHA ESTÁ NO PONTO.// E ISSO SE DÁ DE UMA MANEIRA BEM ARTESANAL: POR MEIO DO CHEIRO QUE A FARINHA LEVANTA QUANDO ESTÁ TORRADA.//</p>
<p>COBERTURA COM A CENA ANTERIOR BETO_CAM01 (6) 10'34'' ATÉ 10'37''</p> <p>BETO_CAM01 (6) 11'27'' ATÉ 11'49''</p> <p>INSERT TRAD_FARINHADA BETO_CAM01 (6) 10'45'' ATÉ 11'03</p>	<p>ÁUDIO SONORA - BETO (VOZ) A FARINHA ELA DÁ TRÊS CHEIRO</p> <p>ÁUDIO SONORA - BETO (COM INSERTS) ENTÃO DEU O PRIMEIRO CHEIRO NA PRIMEIRA FORNADA, NA PRIMEIRA FORNADA DA FARINHADA, NÃO SE TIRA. SEGUNDO CHEIRO, VAI LÁ E TIRA. TIRA E BOTA NA CAIXA PORQUE DEPOIS VAI VIR SÓ NO TERCEIRO CHEIRO E O TERCEIRO CHEIRO A FARINHA SAI BEM TORRADINHA JÁ E ELA VAI QUEIMAR AQUELA PRIMEIRA. AÍ ELA VAI TORRAR AQUELA PRIMEIRA QUE FOI.</p> <p>E TEM GENTE QUE TIRA, BOTANDO, PEGANDO ELA NA MÃO OU NO DENTE. TEM FORNEIRO VELHO AÍ QUE SÓ TRABALHA NA MÃO, QUE PEGA AQUI E JÁ SENTE. A FARINHA TÁ BOA. MAS TEM GENTE QUE FORNEIA MUITO TEMPO E TIRA SÓ NO CHEIRO E A FARINHA SAI TUDO PARELHA.</p>
<p>MÚSICA SLEEPY JAKE CLÍPE CURTO DE IMAGENS TRAD_CANON_FARINHADA</p>	<p>SOBE SOM DA TRILHA DESCE SOM DA TRILHA TRILHA FICA EM BG</p>

TRAD_Z7_RASPAGEM TRAD_CANON_RASPAGEM	OFF 16 PRONTA A FARINHA, ELA É RETIRADA DO FORNO E COLOCADA EM UMA CAIXA PARA SER DIVIDADA ENTRE OS MENBROS DO GRUPO.//
BETO_CAM01 (2) 2'40'' ATÉ 2'51''	ÁUDIO SONORA - BETO TODO MUNDO SAI ALEGRE. FIZEMOS AQUILO QUE É O OBJETIVO, MANTER A TRADIÇÃO, CADA UM LEVA A FARINHA QUENTINHA DA HORA PRA, PRA COMER UM PIRÃOZINHO EM CASA.
MÚSICA SLEEPY JAKE CLIQUE DE IMAGENS TEXTO EM 2017, O ENGENHO DE BETO "DESMANCHOU" UMA MÉDIA DE 4 TONELADAS DE MANDIOCA. TEXTO 2 AS MANDIOCAS PRODUZIDAS SÃO DE ROÇAS CULTIVADAS PELO PRÓPRIO GRUPO. TEXTO 3 PRODUZIU CERCA DE 1400 QUILOS DE FARINHA, O QUE REPRESENTA 28 SACOS DE FARINHA.	SOBE SOM DA TRILHA QUEDA DE ÁUDIO
TELA PRETA	
FÁBRICA MECANIZADA	
ABERTURA EM PORTA HORIZONTAL DO CENTRO DA IMAGEM TÍTULO: FÁBRICA MECANIZADA	SOM AMBIENTE CAÇAMBA DESCE SOM SOBE SOM TRILHA
CLIQUE DE IMAGENS DO TRANSPORTE ATÉ A CHEGADA NO FUNIL. CLIQUE MEC CANON DESCARGA MEC_GOPRO_DESCARGA	SOBE SOM DA TRILHA DESCE SOM DA TRILHA SOM EM BG
MEC_GOPRO_DESCARGA	OFF 17 QUANDO CHEGA DA ROÇA, A CARGA DE MANDIOCA É DESCARREGADA EM UM FUNIL.// ALI COMEÇA O PROCESSO DE PRODUÇÃO NO ENGENHO MECANIZADO.//
MEC_GOPRO_DESCARGA MEC_CANON_ENGENHO	SOBE SOM DA TRILHA DESCE SOM DA TRILHA
MEC_CANON_ENGENHO	OFF 18 DEPOIS A MANDIOCA CAI EM UM RASPADOR E PERCORRE ONZE METROS EM UM SISTEMA DE PÁS GIRATÓRIAS QUE DESCASCAM E LAVAM AS RAÍZES.// NA PONTA ELAS SÃO JOGADAS PARA UMA ESTEIRA EM QUE SÃO LEVADAS PARA A SEVADEIRA.//
MEC_CANON_ENGENHO MEC_GOPRO_ENGENHO	OFF 19 TUDO É MOVIDO POR MOTORES ELÉTRICOS E ESTÁ INTERLIGADO.// A

	<p>MANDIOCA SEVADA, AGORA UMA MASSA MOLHADA, É LEVADA POR UM CARACOL ATÉ UM COCHO QUE FICA EM CIMA DA PRENSA.// ALI, O IMPRENSEIRO COMO COSTUMA SER CHAMADO, PREPARA A MASSA PARA SER IMPRENSADA, FAZENDO UM MONTE EM FARDOS.//</p>
<p>SOTERO_CAM1 (7) 10'40'' 11'06''</p> <p>SOTERO CARDOSO DONO DA FÁBRICA DE FARINHA</p>	<p>ÁUDIO SONORA - SOTERO (COM INSERTS)</p> <p>CADA FARDINHO QUE FAZ ALI, ENROLADO COM O PLÁSTICO ALI, AQUELE PANO AMARELO ALI, PEGA EM TORNO DE UNS... UNS 50 QUILOS DE MASSA MOLHADA, MAIS OU MENOS 50 QUILOS. DAÍ FECHA BOTA UM SEPARADOR, DEPOIS BOTA OUTRO, FAZ... PEGA 19 FARDO NUMA IMPRENSADA. UMA IMPRENSADA NOSSA AÍ PEGA 19 FARDO. TORNO DE 800 QUILOS DE MANDIOCA, 900.</p>
<p>MEC_CANON_ENGENHO MEC_GOPRO_ENGENHO</p>	<p>OFF 20</p> <p>COM O MONTE PRONTO É EMPURRADO PARA O LADO.// E COM UMA PRENSA HIDRÁULICA A MASSA É ESPREMIDA ATÉ RETIRAR TODA A ÁGUA DA MANDIOCA.// DEPOIS DE SECA, O MONTE É DESMANCHADO E JOGADO EM UM NOVO COCHO.//</p>
<p>SOTERO_CAM1 (7) 11'38 11'48''</p> <p>INSERT MEC_CANON_ENGENHO SOTERO_CAM1 (8) 0'05 0'11''</p> <p>MEC_CANON_ENGENHO</p>	<p>ÁUDIO SONORA - SOTERO (VOZ)</p> <p>DEPOIS QUE PASSOU NA PRENSA ALI, ELA JÁ TROCA DE NOME JÁ, DAÍ EM VEZ DE SER MASSA MOLHADA PASSA A SER MASSA SECA.</p> <p>ÁUDIO SONORA - SOTERO</p> <p>É A ROTINA ALI. E DALI VAI PRA SEVADEIRA NÉ. DE NOVO. PARA SEVAR PRA FAZER MASSA DE NOVO. FAZER MASSA SEVADA DAÍ.</p>
<p>MEC_Z7_FARINHADA</p>	<p>OFF 21</p> <p>É O MOMENTO DE FAZER A FARINHA.//</p>
<p>MEC_Z7_FARINHADA</p>	<p>SOBE SOM TRILHA QUEDA DE ÁUDIO</p>
<p>MEC_Z7_FARINHADA</p>	<p>OFF 22</p> <p>AQUI GERALMENTE SE TRABALHA COM DOIS FORNOS.// ELES SÃO AQUECIDO PELO FOGO EMBAIXO FEITOS COM LENHAS.// CADA UM TEM UM FORNEIRO RESPONSÁVEL.// O FORNO JÁ É UM GRANDE TACHO FEITO DE CHAPAS DE FERRO COM QUATRO METROS DE DIÂMETRO.//</p>

<p>SOTERO_CAM1 (7) 5'10'' 5'30''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - SOTERO DENTRO ALI TEM 5 S, TEM 5 S ALI QUE MEXE A FARINHA. E QUER DIZER QUE O... A ROTAÇÃO DO FORNO É QUE TOCA. TEM UM MOTOR ALI QUE TOCA A MASSA ALI E ALI TEM A ROTAÇÃO É ADEQUADA PRA MEXER A FARINHA.</p>
<p>MEC_Z7_FARINHADA</p>	<p>OFF 23 À MEDIDA QUE A FARINHA ESTÁ TORRADA, É RETIRADA UMA PARTE E COMPLETADO COM MAIS MASSA.//</p>
<p>SOTERO_CAM1 (7) 02'52'' 03'06</p> <p>INSERT MEC_Z7_FARINHADA SOTERO_CAM1 (7) 03'06 03'23''</p> <p>INSERT MEC_Z7_FARINHADA SOTERO_CAM1 (7) 06'30'' 06'59</p>	<p>ÁUDIO SONORA - SOTERO (COM INSERTS) AÍ O CARA TEM QUE VER SE ELA TÁ TORRADA OU NÃO. TUDO NA PARTE NO CONTATO NA MÃO. ALI CADA VEZ QUE TÁ NO PONTO, PORQUE SE DEIXAR PASSAR TAMBÉM ELA QUEIMA, TEM QUE QUANDO ELA TÁ TORRADINHA O CARA TIRA. TIRA, BOTA OUTRA.</p> <p>SE O CARA NÉ... PRA QUEM TEM EXPERIÊNCIA, SE VÊ UMA FORNADA PASSAR DO PONTO, ELA NÃO PODE TIRAR, TACA MASSA DENTRO PRA PODER SALVAR ELA. MAS ISSO AÍ É DIFÍCIL, É DIFÍCIL ACONTECER. AÍ DEPOIS TIRA E ASSIM VAI A ROTINA.</p> <p>AÍ CADA FORNADA QUE TIRA, PUXOU, DESLIGA. AÍ QUER DIZER QUE ELA FICA PARADA NO CARACOL NÉ. ALI PRA DAR TEMPO DELA ESFRIAR NÉ. PORQUE SE VIER DE LÁ DA BOCA DO FORNO, SE BOTAR O BEGUE LÁ NA BOCA DO FORNO... SÓ TIRAR DO FORNO E BOTAR NO BEGUE, AH ELA AMARELA TUDO, TUDO. TEM QUE DAR UM TEMPO PRA ELA SAIR O A QUENTURA QUENTE. AQUELE BAFO QUENTE QUE ELA TEM NA FARINHA, TEM QUE DAR UM TEMPO PRA ELA SAIR. SE NÃO ELA AMARELA TUDO.</p>
<p>MEC_Z7_FARINHADA</p>	<p>OFF 24 TODA A FARINHA É ARMAZENADA EM BÉGUES E ESTOCADA NO DEPÓSITO.// DEPOIS ELA É VENDIDA ASSIM MESMO PARA OUTROS COMPRADORES OU EMPACOTADA NA FÁBRICA PARA SER VENDIDA COM MARCA PRÓPRIA.//</p>
<p>SOTERO_CAM1 (5) 9'37'' 9'46''</p>	<p>ÁUDIO SONORA - SOTERO DE 2013 PRA CÁ NÓS... NÓS IDEIAMOS DE BOTAR A NOSSA MARCA E TAMO NO MERCADO AÍ TENTANDO SOBREVIVER</p>

	COMO DIZ O OUTRO.
MÚSICA CLÍPE DE IMAGENS TEXTO 1 EM 2017, A FÁBRICA DE SOTERO "DESMANCHOU" 1.830 TONELADAS DE MANDIOCAS. TEXTO 2 AS MANDIOCAS SÃO ADQUIRIDAS DE 20 AGRICULTORES DA REGIÃO ONDE ESTÁ A FÁBRICA, EM SANGÃO (SC) TEXTO 3 FORAM PRODUZIDOS 13 MIL SACOS DE FARINHA.	SOBE SOM DA TRILHA QUEDA DE ÁUDIO
TELA PRETA	
INDÚSTRIA AUTOMATIZADA	
ABERTURA EM PORTA HORIZONTAL DO CENTRO DA IMAGEM TÍTULO: INDÚSTRIA AUTOMATIZADA	SOM AMBIENTE CAMINHÃO QUEDA DE ÁUDIO SOBE SOM TRILHA
CLÍPE DE IMAGENS DO TRANSPORTE ATÉ A CHEGADA NO FUNIL. CLÍPE IND CANON TRANSPORTE	TRILHA QUEDA DE ÁUDIO SOM EM BG
IND_CANON_FÁBRICA IND_GOPRO_FÁBRICA	OFF 25 NA INDÚSTRIA AUTOMATIZADA TODOS OS PROCESSOS ESTÃO INTERLIGADOS.// A CARGA DE MANDIOCA CHEGA POR CAMINHÕES E É DESCARREGADA EM UM PRIMEIRO FUNIL.// DALI A MANDIOCA PASSA POR UMA ESPÉCIE DE UMA GRANDE PENEIRA GIRATÓRIA ONDE É VASCULHADA PARA RETIRAR A TERRA E EVENTUAIS SUJEIRAS.//
CLAUDECI_CAM1 (7) 6'13'' ATÉ 6'40'' GC CLAUDECIR ROCHA DONO DA FÁBRICA DE FARINHA	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR (COM INSERTS) HOJE COM ESSE SISTEMA DE BEGUE E AUTOMAÇÃO, ELE MELHOROU BASTANTE, MAS ELE VEM MUITA TERRA. VINDO MUITA TERRA, SE VOCÊ NÃO TIRAR LÁ NO PROCESSO ANTES DE CHEGAR. ISSO PRA LAVAÇÃO, ISSO TUDO VAI DIFICULTAR NÉ. TODO O PRODUTO QUE CHEGAR MAIS LIMPO LÁ NA FRENTE. A TENDÊNCIA É FICAR MELHOR NÉ. ENTÃO É POR ISSO QUE A GENTE TIRA. COMO A GENTE TRABALHA MUITO COM REGIÃO DE AREIA, ENTÃO VEM MUITA TERRA NOS BEGUE.
IND_CANON_FÁBRICA IND_GOPRO_FÁBRICA	OFF 26 A MANDIOCA É LEVADA ENTÃO PARA O FUNIL E DEPOIS SEGUE PARA O RASPADOR.// TODO DE INOX, O RASPADOR DESCASCA E LAVA A MANDIOCA.// ANTES DE IR PARA A SEVADEIRA, ELA PASSA POR UM MOINHO

	PICADOR QUE TRITURA AS RAÍZES.// EM SEGUIDA, AS MANDIOCAS VÃO PARA A SEVADEIRA.// A MASSA PRODUZIDA ALI É BOMBEADA PARA UM TANQUE DE ARMAZENAMENTO ANTES DE IR PARA A PRENSA.//
IND_CANON_PRENSA IND_GOPRO_PRENSA	OFF 27 APÓS ISSO, A MASSA DE MANDIOCA VAI PARA O FILTRO PRENSA QUE POSSUI UM SISTEMA DE CARREGAMENTO E DESCARREGAMENTO HIDRÁULICO AUTOMÁTICO.// SÃO 24 PLACAS QUE SÃO CHEIAS COM AS MASSAS POR MEIO DE UMA BOMBA A VÁCUO.//
CLAUDECI_CAM1 (7) 2'33'' ATÉ 2'44''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR ELA TEM UM SISTEMA POR DENTRO QUE ELA ABASTECE, ELA ENCHE. A BOMBA JOGA MASSA E ELA VAI ENCHENDO DENTRO ALI COM PRESSÃO E TIRA A ÁGUA DA MASSA.
IND_CANON_PRENSA	OFF 28 QUANDO ESTIVER SECA, A MASSA PRENSADA É DESCARREGADA AUTOMATICAMENTE EM UMA CAIXA COLETORA EMBAIXO.// COM SEU SISTEMA DE PÁS ELA VAI SENDO ESFALEADA E DALI PASSA POR UM FORNO PRÉ AQUECEDOR E É ENCAMINHADA PARA O FORNO.// COM 10 METROS DE COMPRIMENTO E TODO FECHADO, A MASSA É TORRADA EM UM FORNO CONTÍNUO AQUECIDO A VAPOR.// O VAPOR QUE AQUECE O FORNO É GERADO POR UMA CALDEIRA A PARTIR DE CAVACOS DE MADEIRA.//
CLAUDECI_CAM1 (7) 4'34'' ATÉ 5'05''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR ELE TEM UMA CAMISA DE VAPOR POR FORA, TEM UM EIXO E TEM AS PÁ. ELE TEM 1200 PÁS. AS PÁS DELE É TIPO DE UM TUBO. AQUILO DALI ELA TRABALHA NO MEIO DA MASSA, ENTENDEU? DAÍ TUDO QUE É...O EIXO É QUENTE, AS PÁ É QUENTE E A CAMISA POR FORA TAMBÉM É QUENTE. EXISTE UMA CAMISA, O FORNO TRABALHA COM VAPOR .
IND_CANON_FÁBRICA IND_GOPRO_FÁBRICA	OFF DEPOIS DE PASSAR POR TODO O PROCESSO FECHADO, A FARINHA SAÍ PRONTA NO FINAL DO FORNO.// ELA É RESFRIADA E ENCAMINHADA POR

	UM SISTEMA DE TRANSPORTE PNEUMÁTICO DIRETO PARA O EMPACOTAMENTO OU ENTÃO PARA O ESTOQUE EM BEGUES.// A PRODUÇÃO É TODA VENDIDA COM MARCA PRÓPRIA.//
CLAUDECI_CAM1 (4) 2'58'' ATÉ 3'15''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR HOJE NÓS ESTAMOS TRABALHANDO SANTA CATARINA, NO RIO GRANDE DO SUL, ALGUMA COISA EM SÃO PAULO, RIO DE JANEIRO, MINAS E ESPÍRITO SANTO. ALGUMA COISA NO NORDESTE, MAS É BEM POUCA. MAIS É LICITAÇÃO DE GOVERNO QUE A GENTE VENDE.
MÚSICA CLÍPE DE IMAGENS TEXTO 1 EM 2017, A INDÚSTRIA DE CLAUDECIR "DESMANCHOU" 9.800 TONELADAS DE MANDIOCA. TEXTO 2 42 AGRICULTORES FORNECEM MANDIOCAS PARA A INDÚSTRIA. ELES SÃO DA REGIÃO VIZINHA À SANGÃO E DA MICROREGIÃO DE ARARANGUÁ, EM SC. TEXTO 3 RODUZIU 66.640 SACOS DE FARINHA	SOBE SOM DA TRILHA QUEDA DE ÁUDIO
TELA PRETA	
NEREU_CAM1 (5) 9'59'' ATÉ 10'22''	ÁUDIO SONORA - NEREU O HOMEM, A MEDIDA QUE A SUA INTELIGÊNCIA TRABALHA, PRODUZ, DESENVOLVE NOVAS METODOLOGIAS, ISSO É UM CONSEQUÊNCIA DO PROGRESSO DA HUMANIDADE. E NÃO HÁ COMO EVITAR. NÃO, ATÉ PELO CONTRÁRIO, ATÉ PROCURAR ESTIMULAR TODAS AS NOVAS DESCOBERTAS. EMBORA NÃO DEIXEMOS DE RECONHECER OS MÉRITOS ANTEPASSADOS QUE FIZERAM COM QUE CERTOS BENS E PRODUTOS CHEGARAM ATÉ NÓS.
PENINHA (5) 11'48'' ATÉ 12'07''	ÁUDIO SONORA - PENINHA NESSES PEQUENOS ENGENHOS SINGELOS QUE AINDA A GENTE ENCONTRA, UM CÁ, OUTRO LÁ, A GENTE PERCEBE QUE MESMO COM O MOTOR A FARINHA AINDA É AQUELA FARINHA. SABE, QUE A GENTE TINHA LEMBRANÇA, MEMÓRIA AFETIVA, MEMÓRIA DE TUDO.
NEREU_CAM1 (4) 11'28'' ATÉ 11'51''	ÁUDIO SONORA - NEREU HOJE A PREOCUPAÇÃO DE NÓS TRADICIONALISTAS É DE PRESERVAR ALGUNS ENGENHOS PARA MOSTRAR O QUE FOI ESSE EPISÓDIO DE TODA A FORMAÇÃO ECONÔMICA NÃO SÓ DE FLORIANÓPOLIS, NÃO SÓ DE SANTA CATARINA, MAS DO PRÓPRIO BRASIL. A

	MANDIOCA TEVE UM ENVOLVIMENTO MUITO EXPRESSIVO EM TODA A FORMAÇÃO DA CIDADANIA BRASILEIRA.
BETO_CAM1 (5) 9'42'' ATÉ 9'58''	ÁUDIO SONORA - BETO A IMPORTÂNCIA DO BOI NO ENGENHO É A GRAÇA DE, É ESSA GRAÇA DE FAZER A FARINHA. PORQUE A HORA QUE PASSA A SER MOTOR, VIRA UMA FÁBRICA DE FARINHA. E A FÁBRICA DE FARINHA PRA NÓS NÃO TEM GRAÇA. A GRAÇA É O BOI TRABALHANDO NO ENGENHO.
CLAUDECIR_CAM1 (1) 2'32'' ATÉ 2'55''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR UMA EMPRESA HOJE ELA É OBRIGADA A ACOMPANHAR A EVOLUÇÃO NÉ. NÃO TEM COMO FUGIR DISSO OU VOCÊ INVESTE OU SE PARA NÉ. MAS COMO É UMA COISA QUE A GENTE CONHECE, SE INICIOU NISSO AÍ NÉ, SEMPRE FOI, ENTÃO A GENTE SEMPRE PROCUROU MODERNIZAR, AUTOMAÇÃO, TUDO O QUE VEM A GENTE TA SEMPRE PROCURANDO AUTOMATIZAR.
SOTERO_CAM1 (1) 7'55'' ATÉ 8'14''	ÁUDIO SONORA - SOTERO FACILITOU MUITO PRA TRABALHAR. HOJE EM DIA NOS ENGENHOS AQUI, NAS INDÚSTRIA, PENSANDO HOJE. HOJE NÃO SE PEGA 10% DO PESO QUE SE PEGAVA DE PRIMEIRO. E DE PRIMEIRO ERA TUDO BRAÇAL, HOJE NÃO. HOJE É TUDO NA FACILIDADE, OS TROÇOS SÃO MAIS PESADO, MAS NÃO SE PEGA PESO NÉ, MUITO POUCO.
CLAUDECIR_CAM1 (4) 1'05'' ATÉ 11'24''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR ACREDITO QUE TEM MUITA, MUITA COISA PARA SE TRABALHAR AINDA, PRA DESENVOLVER. POR MAIS CONCORRÊNCIA, POR COISA QUE TEM, A MANDIOCA ELA, ELA TEM MUITA COISA PARA SER EXPLORADA.
ENILTO_CAM1 (1) 1'41'' ATÉ 2'03''	ÁUDIO SONORA - ENILTO ALÉM DE TER TODA ESSA IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA, ELE TAMBÉM COMEÇA A ENTRAR NESSA LINHA DE ALIMENTOS QUE SÃO BENÉFICOS À SAÚDE DAS PESSOAS. ISSO HOJE, AS PESSOAS ESTÃO CADA VEZ MAIS PREOCUPADAS COM ESSA SAÚDE PREVENTIVA E A FARINHA COMEÇA A SURGIR TAMBÉM ALGUNS ESTUDOS E QUE COLOCAM A FARINHA NESSE PATAMAR.
MARCO_CAM1 (4) 8'42'' ATÉ 9'09''	ÁUDIO SONORA - MARCO ENTÃO A GENTE TÁ TENDO UMA VALORIZAÇÃO HOJE DESSE PRODUTO. E ISSO É IMPORTANTE NÉ, PORQUE VAI MANTER UMA TRADIÇÃO AQUI DA NOSSA REGIÃO.
BETO_CAM1 (7) 7'11'' ATÉ 7'20''	ÁUDIO SONORA - BETO PRA MIM A FARINHA REPRESENTA A MINHA INFÂNCIA, REPRESENTA A MINHA INFÂNCIA, REPRESENTA A TRADIÇÃO DA

	ILHA.
SOTERO_CAM1 (6) 9'26'' ATÉ 9'47''	ÁUDIO SONORA - SOTERO PRA MIM REPRESENTA TUDO, FOI A ÚNICA FONTE DE RENDA QUE O CARA TEVE QUE COMEÇAMO NA FARINHADA. HOJE JÁ TEM O GADO TAMBÉM, MAS FOI TIRADO DA FARINHADA TAMBÉM, ENTÃO PRA MIM É O PRINCIPAL, O ENGENHO.
CLAUDECIR_CAM1 (4) 9'25'' ATÉ 9'46''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR É SEMPRE POR ONDE A GENTE COMEÇOU E TUDO QUE A GENTE COMEÇOU E TIRA O SUSTENTO DALI, ELA É IMPORTANTE PRA GENTE NÉ. É O PRODUTO QUE A GENTE TRABALHA E TODO O RAMO PORQUE TODO O RAMO QUE VOCÊ TRABALHA, VOCÊ INOVAR, VOCÊ TEM QUE GOSTAR DO QUE FAZ NÉ. TEM QUE COMEÇAR GOSTANDO DO QUE FAZ.
BETO_CAM1 (8) 6'54'' ATÉ 7'08''	ÁUDIO SONORA - BETO O CARA JÁ ACABA AQUELA E JÁ FICA ''PÔ TOMARA QUE A OUTRA SEJA QUE NEM ESSA, QUE ESSA AQUI SAIU TODO MUNDO ALEGRE, TODO MUNDO, TODO MUNDO MANTENDO A TRADIÇÃO QUE FOI CRIADO E TODO MUNDO SAIU FELIZ DA FARINHADA''.
SOTERO_CAM1 (6) 10'40'' ATÉ 11'02''	ÁUDIO SONORA - SOTERO ACABOU A FARINHADA MÊS DE AGOSTO O CARA JÁ COMEÇA A PENSAR EM COMERCIALIZAR O QUE TÁ FEITO. PREPARAR O ENGENHO PRA PRÓXIMA, QUE SEMPRE TEM APERFEIÇOAMENTO. TODO ANO TEM QUE APERFEIÇOAR UM POUQUINHO.
CLAUDECIR_CAM1 (5) 0'15'' ATÉ 0'19''	ÁUDIO SONORA - CLAUDECIR QUE VENHA A OUTRA, QUE VENHA 2018 NÉ.
SOTERO_CAM1 (6) 11'03'' ATÉ 11'14''	ÁUDIO SONORA - SOTERO É A FASE... VIRANDO PRO OUTRO ANO DE NOVO. ATÉ MAIO. MAIO COMEÇA TUDO DE NOVO
BETO_CAM1 (8) 0'14'' ATÉ 0'29''	ÁUDIO SONORA - BETO O PESSOAL QUE NÃO VALORIZA É AQUELE PESSOAL QUE NÃO CONHECE. NÃO TEM CONHECIMENTO NENHUM DE ENGENHO DE FARINHA. NÃO CONHECIA, NÃO CONHECEU, NÃO VIVEU. O QUE CONHECE, O QUE CONHECEU, VALORIZA.
TELA PRETA ENTRA TEXTOS:	SOBE SOM DA TRILHA "SE FARINHA FOSSE AMERICANA"
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
PRODUÇÃO, ROTEIRO, FOTOGRAFIA E EDIÇÃO JOELSON CRUZ CARDOSO	
ORIENTAÇÃO FERNANDO ANTONIO CROCOMO	
AGRADECIMENTOS ADENOR CORRÊA ANA CAROLINA PRIETO BETO ANDRADE	

<p>CÂMARA DE VEREADORES DE SANGÃO CAMILA VALGAS CARLOS HENRIQUE GUIÃO COELHO CASARÃO E ENGENHO DOS ANDRADE CENTRO DE ESTUDOS E PROMOÇÃO DA AGRICULTURA DE GRUPO (CEPAGRO) CENTRO DE SOCIOECONOMIA E PLANEJAMENTO AGRÍCOLA (CEPA) CLAUDAIR ROCHA CLAUDECIR ROCHA CLAUDEMIR NUNES DARLAN SERAFIM</p>	
<p>AGRADECIMENTOS DOTEI VIEIRA CARDOSO ENILTO DE OLIVEIRA NEUBERT FERNANDO LISBOA GELCI JOSÉ COELHO (PENINHA) GENÉSIO ALANO DOS ANJOS GISELLE MIOTTO HAROLDO TAVARES ELIAS IDALINO JACOB MARTINS IVAN GIACOMELLI JAILTON ROCHA JOÃO PAULO BOAVENTURA JORGE ROCHA JOSÉ ANDRADE</p>	
<p>AGRADECIMENTOS LABORATÓRIO DE FOTOJORNALISMO LABORATÓRIO DE RADIOJORNALISMO LABORATÓRIO DE TELEJORNALISMO MARCIEL MARTINS MARCO REMOR MARIA DE FÁTIMA CRUZ CARDOSO NEREU DO VALE PEREIRA NILTON DA SILVA CARDOSO NÚCLEO DE ESTUDOS AÇORIANOS (NEA) RAFAEL CRUZ CARDOSO RODRIGO FERNANDES SAMOEL DE QUADROS LUMMERTZ SOTERO CARDOSO</p>	
<p>TRILHA SONORA "BOI NA LINHA" SARAU AFRO-AÇORIANO "SE FARINHA FOSSE AMERICANA" GENÉSIO TOCANTINS "CANTIGA DE LUA" AMAURI FALABELLA "TRILHA" AMAURI FALABELLA</p>	
<p>TRILHA SONORA "SLEEPY JAKE" SILENT PARTNER "SILVER LAKE" WES HUTCHINSON</p>	

" WINGS" NICOLAI HEIDLAS MUSIC	
" WONDER " LAKEY INSPIRED	
TRILHA SONORA "PLENTY STEP" FREEDOM TRAIL STUDIO "CORPORATE MOTIVACIONAL" ORANGE HEAD "PEACEFUL REFLECTION" HOOKSOUNDS "THE ENGAGEMENT" SILENT PARTNER	
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA	
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO	
CURSO DE JORNALISMO	
FEVEREIRO DE 2018	
FARINHADA: DO ENGENHO À INDÚSTRIA	QUEDA DE ÁUDIO

