



Serviço Público Federal  
Ministério da Cultura  
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

## **112ª REUNIÃO DO CONSELHO CONSULTIVO DO PATRIMÔNIO CULTURAL RIO DE JANEIRO, 11 DE MARÇO DE 2026**

**Processo de Registro dos Saberes e Práticas Tradicionais associados aos  
Engenhos de Farinha de Mandioca (Santa Catarina)  
Processo nº 01510.000466/2019-36  
Relatora: Luciana Gonçalves de Carvalho (ABA)**

### **PARECER DA RELATORA**

#### **INTRODUÇÃO**

Trata-se do parecer sobre a proposição de registro dos “Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina” como Patrimônio Cultural do Brasil, elaborado com base na análise dos autos do processo SEI nº 01510.000466/2019-36. Como relatora, tive a oportunidade de examinar excelentes documentos preparados pela Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, por pesquisadores da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e por servidoras do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Entre eles, destaco o amplo dossiê produzido sob a coordenação da professora Alicia Norma González de Castells, arquiteta e urbanista, mestra em Antropologia Social e doutora em Ciências Humanas. Sublinho, outrossim, o Parecer Técnico nº 554/2025/COTEC IPHAN-SC, elaborado pelas técnicas Carla Ferreira Cruz, da superintendência do Iphan em Santa Catarina, e Sabrina Cristina Queiroz, do Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI), que informam cuidadosamente sobre os processos referentes ao registro e ao Termo de Execução Descentralizada firmado em 2022, entre o Iphan/SC e a UFSC, visando à sua instrução.

Outro documento relevante no processo é o documentário audiovisual “Farinhar: Saberes e Práticas Tradicionais associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca (Santa Catarina)”, capaz de revelar em 17 minutos que “farinhar” é trabalhar, brincar, ensinar, aprender, doar, receber e trocar. Em perspectiva antropológica, o vídeo mostra que “farinhar” articula dimensões materiais e imateriais do fazer, envolvendo mitos de origem da mandioca, cuidados com plantas e animais, tecnologias, laços de parentesco, celebrações, brincadeiras, alimentação, identidade, geração de renda e transmissão de valores morais e de conhecimentos tradicionais. Tudo isso constitui um modo específico de criar, fazer e viver – ou um “jeito de viver”, como diz um entrevistado.

A documentação arrolada no processo atesta que, conectando paisagens, lugares, saberes, formas de expressão e celebrações, os engenhos fazem parte do patrimônio cultural em Santa Catarina e requerem múltiplas formas de proteção para que conservem suas funções sociais primordiais. Com efeito, os institutos do tombamento e do registro já têm sido aplicados, quer aos próprios engenhos, quer aos saberes e às práticas que eles engendram. Cabe a este Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural apreciar, agora, o pedido de registro e inscrição dos Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de de Farinha de Mandioca de Santa Catarina no Livro dos Saberes do Patrimônio Cultural do Brasil.

Os critérios de análise adotados neste parecer seguem o disposto no artigo 216 da Constituição Federal, no Decreto nº 3.551/2000 e na Resolução Iphan nº 001/2006.

## **TRAMITAÇÃO DO PROCESSO**

Em maio de 2019, cinco instituições integrantes da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha protocolizaram pedidos de registro do bem em epígrafe junto à Fundação Catarinense de Cultura, e ao Iphan. Na esfera estadual, o registro foi realizado em 2024; na esfera federal, o pedido motivou a abertura do processo em apreço, cuja tramitação requereu trabalhos técnicos, discussões e mobilização social.

Ressalta-se, inicialmente, o protagonismo da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha (doravante Rede), que, ao longo de uma década, mobilizou diversos atores sociais em torno do registro, muito embora o pedido encaminhado ao Iphan tenha sido assinado por apenas cinco entidades. São elas: o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro), a Associação Comunitária Rural de Imbituba (Acordi), a Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa (Amsal), o Instituto Boimamão de Preservação e Fomento da Cultura e o Núcleo de Estudos Açorianos (NEA/UFSC).

Nota-se, na mobilização propiciada pela Rede, a convergência de grupos e indivíduos de diferentes filiações étnicas, origens sociais e atuações, bem como sua capacidade de articulação para obtenção de apoio técnico e financeiro junto ao Ministério da Cultura e ao próprio Iphan, visando à promoção de ações para subsidiar o pedido de registro. Destaca-se, nesse sentido, a realização de encontros com famílias de proprietários de engenhos, em 2016, e de um inventário participativo, que recebeu o Prêmio Rodrigo Melo Franco de Andrade em 2019.

Às capacidades de mobilização e articulação da Rede somaram-se competências técnicas na elaboração de uma proposta de registro bem fundamentada, acompanhada de uma peça explicativa e argumentativa com 88 páginas, nas quais são apresentadas: as formas de construção colaborativa e a linha do tempo da proposta de registro; a identificação dos proponentes; a justificativa para o registro; a denominação e a descrição do bem cultural; informações históricas básicas; e referências bibliográficas. Fotos antigas e atuais, desenhos, mapas e outros elementos iconográficos perpassam o texto, que se baseia nas noções de sistema culinário e de sistema agrícola tradicional para explorar as vinculações do engenho com a mesa, associada à comensalidade e aos saberes culinários, e com a terra, associada à agrobiodiversidade e aos saberes agrícolas.

A proposta de registro também alude ao inventário dos modos de fazer farinha de mandioca realizado pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP) nos primeiros anos da política de patrimônio cultural imaterial no Brasil. O texto enfatiza a preocupação do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular de equacionar a pluralidade cultural e a unidade nacional ao inventariar expressões culturais encontradas em grande parte do território brasileiro, mas dotadas de especificidades locais, indicativas da diversidade cultural do país. Ressalta, porém, que nenhum modo de fazer abrangido naquele inventário chegou a ser registrado, apesar da centralidade da mandioca na cultura agroalimentar do Brasil, o que evidencia a relevância da proposta da Rede.

Tal proposta foi acolhida na Superintendência do Iphan em Santa Catarina em julho de 2019, com base em um parecer da técnica Carla Cruz, e então encaminhada ao DPI/Iphan. Em 28 de maio de 2020, técnicos do DPI e do Iphan-SC, reuniram-se com representantes da Rede a fim de informá-los sobre a tramitação do processo e dirimir dúvidas sobre o recorte do bem e sua possível inclusão em um processo mais abrangente, relacionado à produção de farinha em outras regiões do Brasil.

Por meio da Nota Técnica nº 31/2021, a servidora Sabrina Queiroz, da Coordenação de Registro do DPI, reconheceu a pertinência do pedido de registro e da inscrição do bem no Livro dos Saberes, uma vez que a documentação apresentada pela Rede ressaltava os conhecimentos e as práticas tradicionais que constituem referências culturais para as comunidades dos engenhos de farinha de Santa Catarina. A técnica também vislumbrou a possibilidade de inscrição dos próprios engenhos no Livro de Lugares, uma vez que constituem o pano de fundo das práticas coletivas das famílias produtoras de farinha.

Em agosto de 2021, na 39ª Reunião da Câmara Setorial de Patrimônio Imaterial, os conselheiros, unânimes em relação à pertinência da proposta de registro, discutiram sobre o livro em que o bem deveria ser inscrito: o de Saberes ou o de Lugares. Tendo em vista a ênfase dada, na documentação apresentada pela Rede, aos conhecimentos e modos de fazer praticados nos engenhos de farinha, a Câmara Setorial entendeu que o Livro de Saberes refletiria mais adequadamente a principal referência cultural das comunidades produtoras, expressa no processo de plantar, farinhar e cozinhar, que configura seu modo de viver, fazer e comer.

Com a aprovação da pertinência do pedido de registro, o processo passaria à fase de instrução técnica, dedicada à realização de atividades de pesquisa, de documentação textual, fotográfica e audiovisual, e de mobilização da comunidade detentora do bem cultural, em conformidade com a Resolução Iphan nº 001/2006. Devido a restrições orçamentárias, contudo, decorreu mais de um ano até o início dessas atividades, finalmente viabilizadas em dezembro de 2022 pela assinatura de um Termo de Execução Descentralizada (TED) entre o Iphan/SC e o Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural da UFSC, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social dessa instituição.

O dossiê de registro foi entregue ao Iphan/SC em novembro de 2025, acompanhado do relatório das atividades executadas durante o projeto viabilizado pelo TED. Entre elas, destaca-se a realização de pesquisa em comunidades tradicionais açorianas, quilombolas e indígenas (Guarani Mbya) em 13 municípios localizados no litoral e na encosta da serra catarinense, além de três reuniões entre

pesquisadores, técnicos do Iphan e proponentes do registro. A última delas ocorreu no âmbito do VI Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, em abril de 2024, ano em que também aconteceu um seminário para compartilhamento de resultados da pesquisa, especificamente durante a Semana do Patrimônio, no mês de agosto.

Reconhecendo a excelência dos produtos apresentados pela UFSC, o Iphan considerou-os aptos e suficientes para embasar o processo de registro, conforme o Parecer Técnico nº 554, de novembro de 2025. No mês seguinte, a Coordenadora de Registro e Revalidação, Mônica Castro de Oliveira, recebeu o referido parecer e os demais expedientes do processo para análise técnica. Em documento datado de 15 de janeiro de 2026, essa Coordenadora informou o resultado da análise técnica, favorável ao registro dos “Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina”.

Em 16 de janeiro de 2026, o processo foi encaminhado à Procuradora-Chefe, Mariana Karam, para análise dos autos quanto à regularidade jurídica. Atestada sua legalidade, passou-se à publicação de aviso para efeito de registro do bem cultural de natureza imaterial, o qual pode ser consultado na página 12 da Seção 3 do Diário Oficial da União nº 22, de 2 de fevereiro de 2026.

Até o momento de escrita deste parecer, havia quatro manifestações públicas sobre o registro, todas favoráveis, com destaque para a de Manuela Valim Bragagnolo, que participou da construção da proposta de registro apresentada ao Iphan em maio de 2019 e sentenciou: *“é a chancela do Estado brasileiro sobre uma atividade que os locais, ou os visitantes atentos, da franja sul do litoral brasileiro já sabem: engenho é patrimônio”* (E-mail referente à Consulta Pública: saberes e práticas associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de SC).

## **CARACTERIZAÇÃO DO BEM CULTURAL**

*“O segredo da farinha é quem faz, não é o engenho. O engenho é só uma máquina” (Luiz Farias, Acordi).*

A citação que abre esta seção – do agricultor, engenheiro e presidente da Associação Comunitária Rural de Imbituba – resume a concepção do bem cultural como um sistema agroalimentar (SAT) composto de elementos materiais e imateriais vivificados por um conjunto de saberes e fazeres tradicionais associados à produção de farinha de mandioca. Esse sistema conecta a roça e a mesa de inúmeras famílias cotidianamente, e os saberes e fazeres que o movimentam florescem privilegiadamente nos engenhos, ambientes cuja força telúrica é potencializada por vínculos ancestrais de diferentes grupos sociais com o território catarinense.

De acordo com o denso apanhado histórico apresentado no dossiê, estudos arqueológicos estimam que a domesticação e o processamento da mandioca datam de 2.000 a 3.000 a.C., revelando as raízes indígenas do sistema agroalimentar que absorveu imigrantes açorianos e africanos escravizados nos séculos XVIII e XIX. Nesse período, ancorada em práticas de dominação e expropriação territorial, a produção dos engenhos se tornou central na economia de Santa Catarina, constituindo o “ciclo da farinha”, que durou até a primeira metade do século XX, quando a urbanização do litoral do estado engendrou novas formas de expropriação

territorial, afetando espaços e processos produtivos.

Nesse contexto, os engenhos precisaram se reorganizar para garantir a continuidade do sistema agroalimentar da farinha de mandioca e preservar a função social de prover a subsistência, a segurança alimentar e os modos de vida de inúmeras comunidades catarinenses, que passaram a ver neles espaços físicos e simbólicos de resistência a pressões exógenas. Logo, visando a contextualizá-los e descrever os saberes e as práticas que atualmente caracterizam o universo de produção da farinha, foi necessária uma ampla pesquisa de campo para instrução do pedido de registro.

Tal pesquisa foi realizada em 43 locais, inclusive quilombos e aldeias indígenas situadas na faixa litorânea dos municípios de Angelina, Biguaçu, Bombinhas, Canelinha, Florianópolis, Garopaba, Imaruí, Imbituba, Laguna, Palhoça, Paulo Lopes, Pescaria Brava e Sangão. A diversidade de engenhos pesquisados relaciona-se com a pluralidade de grupos étnicos que os mantêm por meio de práticas, saberes e fazeres próprios. Para evidenciar suas singularidades e nuances, uma tipologia foi proposta, abrangendo quatro categorias principais:

a) O engenho tradicional original, que mantém equipamentos de tração animal, rodas d'água e grandes prensas (mesmo onde a eletricidade ou o motor foram incorporados ao processo produtivo);

b) O engenho tradicional remontado, reconstruído com peças e partes de outros engenhos desativados, no contexto de retomada da atividade produtiva, em geral interrompida por uma geração anterior;

c) O engenho tradicional recriado para atender a novas funções, realizando atividades de educação patrimonial e turismo, por exemplo.

d) O engenho tradicional transformado, que mantém o caráter tradicional, embora sua construção seja adaptada para adequar-se a exigências ambientais e sanitárias.

Dentro dessas categorias, há inúmeras variações, segundo se lê no dossiê. O documento ressalta o caráter dinâmico das configurações materiais e imateriais assumidas pelos engenhos, que acompanham e refletem transformações históricas, adaptações tecnológicas e novos significados atribuídos pelos detentores, revelando os limites das categorias analíticas diante da diversidade e da complexidade do universo sociocultural abordado.

Dessa maneira, foi preciso empregar técnicas de pesquisa de viés etnográfico como entrevistas, observação participante e registros biográficos para captar a multiplicidade de experiências, narrativas e sentidos dos processos que têm proporcionado a continuidade histórica da produção tradicional e artesanal de farinha de mandioca nos engenhos catarinenses. Considerando os pontos de vista micro (do indivíduo) e macro (da sociedade ou do grupo social), a análise desses processos foi complementada no dossiê por um estudo multiescalar da paisagem dos engenhos, que os situa como referências de um modo de vida baseado em uma relação mais saudável com o meio, atualmente ameaçado por fatores como a expropriação territorial, a especulação imobiliária e o avanço do turismo de massa.

O resultado da pesquisa evidencia o SAT da farinha de mandioca dos engenhos catarinenses como um complexo de práticas agrícolas, culturais,

econômicas e sociais que se iniciam com o cultivo da mandioca e vão até o consumo da farinha. Cada etapa, nesse sistema, é extensa em si mesma e dotada de complexidade própria, comportando uma série de saberes ecológicos, paisagens, costumes, normas implícitas, ritos públicos e formas de sociabilidade. Não sendo o caso de reportar todos esses componentes no presente parecer, destaco como elementos estruturantes do SAT em questão: a) as práticas de cultivo da mandioca; b) o processo produtivo da farinha; c) a paisagem dos engenhos; e d) as formas de sociabilidade articuladas à produção e ao consumo da farinha.

No que tange ao cultivo da mandioca, ressaltam-se: o uso de técnicas tradicionais de corte-e-queima para preparação do solo (derrubada da capoeira e coivara); a prática de “riscar” a terra, abrindo sulcos para receber as ramas; o plantio, feito em época própria; os cuidados de capina periódica do terreno; e a colheita. Mitos de origem, rituais, práticas de colecionamento e de troca (por exemplo, de sementes e plantas crioulas), bem como formas locais de transmissão intergeracional de conhecimentos perpassam todas essas etapas de trabalho agrícola.

Quanto ao beneficiamento da mandioca, o dossiê indica seis etapas: raspar, lavar, sevar/ralar, prensar, peneirar e fornear. Raspar ou descascar é o primeiro ato, que deve ser executado até um dia depois da colheita, para que a mandioca não azede. Uma antiga técnica, chamada “jogo do capote”, envolve o trabalho colaborativo de duas pessoas nessa atividade, que é seguida pela lavagem da mandioca. Limpa, essa raiz é ralada ou sevada, manualmente ou em raladores movidos por tração animal ou motor. A massa resultante desse processo é prensada para extração da manipueira, um líquido rico em ácido cianídrico, que pode ser descartado ou tratado para se tornar ração ou fertilizante. A massa prensada é descompactada e cuidadosamente peneirada, e os resíduos dessa atividade podem ser descartados ou usados como ração animal. Por fim, a parte reservada é levada ao forno para ser torrada até o ponto considerado adequado – o que faz parte dos segredos do bom forneiro.

Em cada etapa de trabalho, contam a experiência acumulada, o conhecimento prático e herdado dos antigos, e a observação empírica das características dos produtos da mandioca (cheiros, texturas, cores etc.). Vale notar que, além da farinha, os engenhos produzem polvilho e a própria massa da mandioca, com os quais se preparam pratos que fazem parte do próprio SAT, por exemplo: pirão, “virado”, beiju, bijajica, “bolo em cima da chapa” e “mané pança”, “nego deitado” ou “mbojape”.

Com relação à paisagem, observam-se no dossiê diversas escalas (vínculos construtivos, entorno e território) e elementos, tais como estruturas materiais, incluindo arquitetura, maquinário e utensílios de produção, e ainda relações socioespaciais que permitem vislumbrar os engenhos como catalisadores da conformação paisagística de um vasto território, integrando fatores históricos e geográficos. De acordo com o dossiê, esses espaços apresentam uma estética própria do “comum” ou do “ordinário”, com construções de madeira em forma de galpão indiviso, onde os equipamentos delimitam os espaços internos e as atividades pertinentes. Entre tais equipamentos, citam-se a prensa, o forno, o tacho, ralador/sevador, o cocho, o tipiti, a peneira e a barrica, chapéu ou fuso. A roda d’água, o carro de boi, o alqueire, o paiol e a canga também são referidos como elementos simbolicamente marcantes na dimensão material dos engenhos.

Finalmente, os engenhos de farinha também são apresentados como lugares de sociabilidade e criatividade artística. Brincadeiras populares (boi de mamão e terno de reis), danças, poesias, rezas, narrativas e farinhadas, entre outros eventos, fazem parte desse universo cultural. Entre eles, a farinhada é considerada o ápice do SAT da farinha de mandioca, consistindo, basicamente, em um tipo de evento promovido com base no trabalho coletivo, fundado em um regime de reciprocidade entre parentes e vizinhos, que pressupõe práticas de comensalidade e a execução de cantorias (chamadas “ratoeiras”) e danças.

Os sentidos da farinhada, contudo, são variáveis. Para muitos, que não possuem engenhos, elas são oportunidades privilegiadas para produzir farinha nos equipamentos de terceiros. Para outros, como alguns donos de engenhos, elas são eventos performáticos capazes de atrair turistas e visitantes interessados em conhecer uma representação da vida cotidiana e uma parcela do território das comunidades de engenho, bem como sua vida cultural. Em todo caso, evocando valores de identidade e tradição, a performance das farinhadas sintetiza metáforas da noção de comunidade, ao mesmo tempo que gera o sentido de comunidade em torno dos engenhos e de seus saberes e práticas.

## **PROPOSTAS DE SALVAGUARDA**

No que concerne às medidas de salvaguarda dos saberes e das práticas tradicionais associadas aos engenhos de farinha de mandioca de Santa Catarina, o dossiê leva em conta desafios e impasses cotidianamente enfrentados pelos respectivos detentores, considerada sua pronunciada diversidade sociocultural. Propõe, como ponto de partida, o monitoramento constante dos riscos e das ameaças à continuidade do bem cultural nos diferentes territórios em que ele se apresenta.

No plano normativo, regulações ambientais e sanitárias restritivas são apontadas como desafios importantes à continuidade das práticas tradicionais de cultivo da mandioca – como a técnica de corte e queima para a abertura de roçados, por exemplo – e à circulação da farinha e de outros produtos devido à inadequação dos processos produtivos tradicionais às exigências da vigilância sanitária. De acordo com o dossiê, a diversidade de agências – municipais, estaduais e federais – e normas que regulam a posse e o uso dos territórios, o acesso às matérias-primas e o fluxo dos produtos dos engenhos acentua a insegurança jurídica e administrativa dos produtores.

Essa insegurança é agravada, principalmente, nos municípios da faixa litorânea, marcados pelo vertiginoso crescimento da indústria turística e por seus efeitos, tais como especulação imobiliária, gentrificação e dificuldades de convivência entre as populações locais e turistas ou moradores de novos empreendimentos. O dossiê assinala que, embora a exploração turística ofereça oportunidades para a promoção e a visibilidade do bem cultural, o contexto atual evidencia a suscetibilidade das comunidades de engenhos perante sucessivas mudanças nos planos diretores daqueles municípios.

Ainda de acordo com o dossiê, a vulnerabilidade é ainda mais pronunciada no caso de indígenas e quilombolas, cujos territórios são cobiçados por empreendimentos públicos e privados. Tais comunidades vivenciam de maneira

exacerbada disputas fundiárias e conflitos socioambientais associados à implantação de modelos exógenos de desenvolvimento econômico.

Nesse cenário, identifica-se entre os detentores em geral uma preocupação recorrente quanto aos dilemas relativos ao engajamento das novas gerações em práticas consideradas demasiadamente trabalhosas, pouco vantajosas economicamente e de difícil conciliação com outras ocupações características da sociedade contemporânea. A continuidade do bem cultural, portanto, se vê ameaçada por fatores estruturais que ultrapassam o campo do patrimônio cultural propriamente dito, requerendo a articulação de medidas multissetoriais, entre as quais se destacam:

- a) Ampliação do conhecimento sobre o bem cultural por meio de novas pesquisas que contemplem territórios e engenhos não abrangidos no dossiê;
- b) Mobilização social em torno da salvaguarda;
- c) Criação de escolas temáticas para transmissão de conhecimentos associados ao bem cultural;
- d) Capacitação de detentores para o desenvolvimento do turismo de base comunitária e a elaboração de projetos culturais e políticas públicas;
- e) Confecção de materiais de difusão de memórias dos saberes e fazeres de mestres;
- f) Criação de um Circuito das Farinhadas e inclusão desses eventos nos calendários oficiais dos municípios, fortalecendo o aproveitamento turístico dos engenhos;
- g) Fortalecimento das etnovariedades de mandioca e implementação da farinha varietal;
- h) Proteção dos engenhos no ordenamento territorial dos municípios de incidência do bem;
- i) Desenvolvimento de regramentos sanitários que contemplem especificidades da produção artesanal de alimentos, sem descaracterizar os elementos percebidos como essenciais pelas comunidades detentoras.

Para implementação de tais medidas, o dossiê postula o envolvimento de órgãos de extensão rural, que já atuam junto aos engenhos, e a mobilização de representantes do poder público e da sociedade civil nas esferas municipal, estadual e federal. Ressalta, ainda, a necessária atuação do Iphan, com sua experiência acumulada na salvaguarda de bens culturais de natureza agroalimentar.

De maneira complementar ao que foi proposto para salvaguarda do bem cultural, gostaria de trazer três sugestões às comunidades detentoras, à rede de instituições que as apoia e ao Iphan. Remeto, nas duas primeiras, a experiências institucionais locais, relativas a outros bens do patrimônio cultural brasileiro. Na última, sugiro um enfoque estratégico mais ampliado para as farinhas de mandioca como produtos do saber-fazer tradicional de diversos grupos formadores da sociedade brasileira.

Primeiro, considerando as particularidades dos territórios indígenas e quilombolas, parece-me necessário articular instrumentos e políticas públicas que visem à garantia de direitos específicos. No caso das comunidades quilombolas, por

exemplo, pode ser pertinente avaliar a aplicabilidade do procedimento de tombamento constitucional de sítios e documentos detentores de reminiscências de antigos quilombos, com base na Portaria Iphan nº135/2023, a fim de conferir maior proteção aos engenhos e aos próprios territórios. No caso das comunidades indígenas, seria rico incentivar o intercâmbio de experiências relativas à preservação do patrimônio genético e de conhecimentos tradicionais associados a recursos naturais no âmbito de sistemas agrícolas tradicionais.

Em segundo lugar, tendo em vista o potencial comercial dos produtos tradicionais dos engenhos de Santa Catarina, o recurso à proteção via institutos de propriedade intelectual pode desempenhar um papel relevante na sua valorização, a exemplo do que se passa com a farinha de Bragança, no Pará, que conquistou em 2021 uma indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A associação entre patrimônio imaterial e propriedade intelectual já vem ocorrendo em alguns casos, tais como os da Renda Irlandesa de Divina Pastora e das Cuias do Baixo Amazonas, ambos modos de fazer registrados pelo Iphan – em 2008 e 2015, respectivamente. A renda de Divina Pastora é protegida por uma indicação geográfica conferida pelo INPI em 2012, enquanto as cuias produzidas por uma associação de mulheres em Santarém são identificadas pela marca coletiva Aíra, registrada em 2014.

Por fim, como mencionei o chamado “ouro bragantino”, identificado no estado onde há, cerca de 20 anos, o CNFCP deu início ao inventário dos modos de fazer da farinha de mandioca como um elemento unificador da diversidade cultural do Brasil, cumpre chamar atenção para os potenciais efeitos multiplicadores do processo de registro ora analisado. Neste sentido, gostaria de reproduzir um trecho da proposta da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, em cuja página 30 se lê:

*Acreditamos que seria importante que os bens culturais localizados em outras regiões do Brasil e que derivam deste inventário fossem também registrados, cada um em seu tempo e abordagem, podendo cooperarem em possíveis ações futuras de salvaguarda.*

O Brasil faz farinha. O Brasil come farinha. Logo, a proposta da Rede não só me parece muito pertinente, mas também estratégica. A cultura alimentar do país é altamente diversificada, assim como é rico o patrimônio genético dos recursos utilizados na alimentação pelos diferentes grupos que formam a sociedade brasileira. Os produtos alimentares do saber-fazer tradicional, entre eles vários tipos de farinha e derivados da mandioca, têm alto potencial econômico e são visados dentro e fora do país, enquanto seus produtores e detentores trabalham com dificuldade e são mal remunerados. Que os instrumentos de proteção do patrimônio cultural, do patrimônio genético e da propriedade intelectual possam ser empregados para a valorização dessas pessoas e de seus modos de vida é auspicioso. Que o registro pioneiro em Santa Catarina possa ser expandido é estratégico.

## **CONCLUSÃO**

Ao longo do processo analisado, ficou claro o atendimento dos critérios necessários ao registro do bem cultural como Patrimônio Cultural do

Brasil.

Foram devidamente atestadas sua relevância nacional e sua continuidade histórica, uma vez que o bem se constitui como referência para diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, incluindo comunidades indígenas, quilombolas e eurodescendentes dedicadas, desde tempos imemoriais, a práticas de cultivo da mandioca para preparação de alimentos, destacadamente a farinha.


Foram plenamente demonstradas suas funções sociais, em sua íntima conexão com a memória, à identidade e à ação das referidas comunidades. Relações de trabalho, parentesco, sociabilidade, criatividade, saberes ecológicos, formas de territorialidade, tradição e inovação perpassam a produção artesanal da farinha de mandioca nos engenhos catarinenses, articulando dimensões materiais e imateriais do patrimônio cultural.

Outrossim, foi comprovada no processo a ampla mobilização dos detentores em prol do registro, bem como seu engajamento nas fases de preparação e execução de sua instrução. O cumprimento das tratativas administrativas e a adequação jurídica do processo estão igualmente atestados na documentação analisada.

A potencial contribuição do bem cultural para o desenvolvimento econômico inclusivo e sustentável, expressa na paisagem dos engenhos e em sua capacidade de adaptação às transformações dessa paisagem, também foi evidenciada nos autos.

Em conclusão, manifesto-me plenamente favorável ao registro, pelo Iphan, dos “Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina” e à sua inscrição no Livro dos Saberes, não deixando de recomendar, sempre que cabível, a proteção dos próprios engenhos e dos territórios em que se inserem.

Santarém, 26 de fevereiro de 2026.

 Documento assinado digitalmente  
LUCIANA GONCALVES DE CARVALHO  
Data: 26/02/2026 19:14:33-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Luciana Gonçalves de Carvalho  
Conselheira (ABA)