II CONGRESSO INTERNACIONAL DE **GESTÃO E TECNOLOGIAS** COINTER - PDVGT 2018

ANTEPROJETO DE DESIGN DE INTERIORES DE UMA CASA DE FARINHA PARA A COMUNIDADE INDÍGINA TABAJARA LOCALIZADA NA ALDEIA VITÓRIA, MUNICÍPIO DO CONDE, ESTADO DA PARAÍBA

INTERIOR DESIGN PRELIMINARY PROJECT OF A FLOUR HOUSE FOR THE INDIGENOUS COMMUNITY TABAJARA, LOCATED IN CONDE CITY, STATE OF PARAÍBA

Apresentação: Comunicação Oral

Rayssa Karla Pedrosa Soares¹; Joyce Kelly Carvalho Santos²; Rhayssa Vitorino Cabral³
Márcia de Windsor Alves Dutra de Barros⁴; Karinna Ugulino de Araújo Maranhão⁵

DOI: <https://doi.org/10.31692/2596-0857.ICOINTERPDVGT.2018.00029>

Resumo

A comunidade indígena Tabajara sofreu um processo de silenciamento histórico durante mais de um século. Hoje, esses indígenas vivem um processo de construção social, cultural e político. No município do Conde, Estado da Paraíba, vivem cerca de 150 Tabajara distribuídos em duas aldeias: Vitória e Barra de Gramame. A partir do plantio de mandioca já existente na aldeia Vitória, há a necessidade do beneficiamento dessas raízes para produção da farinha de mandioca, tanto para consumo próprio como para venda, o que trará inúmeros benefícios para a comunidade Tabajara e para a população local. A partir de um projeto arquitetônico já elaborado, viu-se a necessidade de fazer um anteprojeto de design de interiores para a casa de farinha da comunidade indígena Tabajara da aldeia Vitória, buscando uma melhor organização espacial, melhor fluxo das atividades e, consequentemente, melhor desempenho das tarefas que serão desempenhadas na referida casa de farinha. Esse projeto faz parte do Programa Institucional de Bolsas de Extensão e Cultura: PROBEXC PROJETO, referente ao edital nº 001/2018, intitulado: “Casa de Farinha: um beneficiamento para a comunidade Tabajara localizada no município de Conde, Estado da Paraíba”. O desenvolvimento do trabalho se deu em quatro etapas: a pesquisa bibliográfica e documental acerca do objeto de estudo; levantamento das necessidades que envolvem o projeto, realizado através de oficina participativa envolvendo membros da Aldeia Vitória; estudos preliminares do projeto, com a geração de alternativas de *layout*, a partir do projeto arquitetônico; e, por fim, a elaboração do anteprojeto de design de interiores, onde foram desenvolvidos: planta baixa, elevações e perspectivas com auxílio de softwares. Para definição do layout,

¹ Design de Interiores, IFPB, rayssakpsoares@gmail.com

² Design de Interiores, IFPB, joycecarvalhosantos@gmail.com

³ Design de Interiores, IFPB, rhayssavitorino@gmail.com

⁴ Design de Interiores, IFPB, marciadutraffpnm@hotmail.com

⁵ Mestrado, IFPB, karinna.maranhao@ifpb.edu.br

importantes decisões tiveram que ser tomadas com relação à escolha e disposição de equipamentos e revestimentos de forma à obedecer normas e legislações, levando em consideração o fluxo das atividades, a tradição cultural e as legislações específicas para esse tipo de projeto, obtendo um anteprojeto de interiores funcional e ergonômico.

Palavras-Chave: Design de interiores, casa de farinha, comunidade indígena, Tabajara.

Abstract

The Tabajara indigenous community has undergone a process of historical silencing for more than a century. Today, indigenous people are going through a process of social, cultural and political construction. In Conde city, State of Paraíba, 150 Tabajara members live in two villages: Vitória and Barra de Gramame. From the planting of manioc, already existing in Vitória village, they need to obtain the best quantities for the production of cassava flour, both for own consumption and for sale, which will bring numerous benefits to the Tabajara community and local population. On the basis of an already elaborated architectural project, it was necessary to make a draft project of interior design for the flour house of the Tabajara indigenous community, seeking a better spatial organization, flow of activities, and, consequently, better performance of the tasks that will be carried out in the facility. This project is part of the Institutional Program for Extension and Culture Scholarships: PROBEXC PROJETO, referring to the public notice nº 001/2018, entitled: "Flour House: beneficitation for the Tabajara community located in Conde city, State of Paraíba." The development of the work took place in four stages: the bibliographical and documentary research about the object of study; survey of the project needs, carried out through a participatory workshop involving members of Vitória Village; preliminary project studies, with the generation of layout alternatives from the architectural design; and, finally, the elaboration of the draft project of interior design, in which we developed: ground plan, elevations, and perspectives with the aid of software. To define the layout, we had to make important decisions regarding the choice and disposal of equipment and coatings in order to comply with norms and laws, taking into account the flow of activities, cultural tradition and specific legislation for this type of project, obtaining a functional and ergonomic interior design.

Keywords: Interior design, Flour house, Indigenous community, Tabajara.

Introdução

A comunidade indígena Tabajara sofreu um processo de silenciamento histórico durante mais de um século. Entretanto, em 2006 surge uma “força Tabajara” liderada pelo atual Cacique Ednaldo, que na época largou a possibilidade concreta de fazer carreira como jogador de futebol profissional em Portugal, ao saber da profecia contada por um ancião Tabajara de que: “um dia virá em que um jovem forte, capacitado e destemido assumirá nossa história, nossa gente e a retomada de nossa terra”. Desde então Ednaldo dos Santos Silva resolveu cumprir a profecia e veio a se tornar o Cacique Ednaldo. (Araújo et al., 2012).

Após uma grande luta por terras, cerca de 300 indígenas se dispersaram, permanecendo apenas 70 Tabajara que moram hoje em um espaço conquistado através de um

acordo feito com a empresa proprietária das terras em que se encontravam. A gleba, batizada pelos Tabajara de Aldeia Vitória, tem 06 (seis) hectares e está na localidade rural chamada Mata de Chica, no município do Conde, Estado da Paraíba, nas proximidades do Sítio dos Caboclos, local de ocupação tradicional indígena.

A partir do plantio de mandioca já existente na aldeia Vitória, nasce a necessidade do beneficiamento dessas raízes para produção da farinha de mandioca, tanto para consumo próprio como para venda, o que trará inúmeros benefícios para a comunidade Tabajara e para a população local.

Assim, a partir de um projeto arquitetônico já elaborado, viu-se a imprescindibilidade do anteprojeto de design de interiores para a casa de farinha da comunidade Tabajara, da Aldeia Vitória. Esse projeto faz parte do Programa Institucional de Bolsas de Extensão e Cultura: PROBEXC PROJETO, referente ao edital nº 001/2018, intitulado: “Casa de Farinha: um beneficiamento para a comunidade Tabajara localizada no município de Conde, Estado da Paraíba”, em parceria com o UNIPÊ (Centro Universitário de João Pessoa), com a participação das professoras Jakeline Silva dos Santos e Mirella de Almeida Braga.

Na busca pela melhor organização espacial, fluxo de atividades e, conseqüentemente, melhor desempenho das tarefas que serão desempenhadas na referida casa de farinha, procurou-se resolver a seguinte problemática: **é possível desenvolver um anteprojeto de interiores de uma casa de farinha que seja funcional, levando em consideração o fluxo das atividades, a tradição cultural e as legislações específicas para esse tipo de projeto?**

Fundamentação Teórica

As casas de farinha são espaços onde ocorre o beneficiamento das raízes da mandioca que passaram anteriormente por um processo de plantio e colheita. (FLOR et al., 2014)

Para que a farinha chegue à mesa do consumidor como um produto seguro de ser consumido, deve haver por parte do farinheiro a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo à legislação atual, e aumentando assim a qualidade e o tempo de validade de seu produto (BEZERRA, 2011).

O beneficiamento envolve várias etapas, como descascar, ralar, prensar, peneirar, torrar, entre outras, que permitem chegar ao produto final, que é a farinha (SILVA, 2011). Vejamos:

1. Recepção das raízes

Deve ser feita numa área externa da casa de farinha. Assim, estas devem ficar em local coberto, mas arejado, evitando apodrecimento por umidade.

2. Descascamento

As raízes passam então pelo descascamento, que pode ser feito mecânica ou manualmente. Segundo Oliveira (2008), em unidades de processamento de pequena escala (casas de farinha), o descascamento é manual, feito com o auxílio de facas.

No descascamento os cuidados com a higiene são fundamentais, e as cascas não devem ficar acumuladas na área de trabalho para evitar o aparecimento de moscas (SEBRAE, 2006).

A ergonomia aqui também é essencial para evitar problemas de saúde nos trabalhadores.

3. Lavagem

Após o descascamento, é necessário que haja uma lavagem acompanhada de imersão em solução 0,5% de água clorada, o que eliminará sujeiras e evitará o aparecimento de bactérias. A área de lavagem da mandioca deve possuir ralos de escoamento para drenagem da água e, tanto piso como paredes, devem ser revestidos de material impermeável.

4. Trituração

Aqui as raízes se transformam em uma massa. De acordo do Oliveira (2008), o ralador é um equipamento mecânico indispensável, pois além de influenciar na qualidade do produto final, o equipamento acelera o processo e evita esforço físico.

5. Prensagem

A massa ralada contém bastante líquido. Na prensagem esta é embalada em sacos de ráfia, sobrepostos até o limite da prensa. Nesta etapa ocorre a maior parte da geração do efluente líquido rico em manipueira.

6. Peneiramento

Tem por objetivo esfarelar os torrões de massa prensada. Este processo pode ser mecânico ou manual. O crivo ou malha da peneira determina a granulometria da farinha.

7. Torração

Depois de peneirada a massa é levada ao forno para secagem, que elimina a fração restante de manipueira. Segundo Oliveira (2008), a torração define a cor, o sabor e a durabilidade da farinha.

A torração pode ser realizada em fornos ou torradores. Os fornos são feitos em fornalha de alvenaria, onde é colocado um tacho metálico e a agitação é feita de forma manual. Os torradores são fornos mecanizados. (OLIVEIRA, 2008).

8. Resfriamento

A etapa do resfriamento evita que a farinha readquira umidade pela condensação

provocada pelo calor. Pode ser realizado em “freezer”, geladeira ou por meio de equipamento apropriado. Pode também ser feito em temperatura ambiente, devendo ser disposto em finas camadas e mexido periodicamente.

9. Peneiramento

Com a torração e o resfriamento a farinha pode criar de grumos, devido a gomagem da fécula. Sendo assim, utiliza-se novamente a peneira para dar à farinha a granulação desejada.

10. Ensacamento

O empacotamento é feito em sacos de ráfia com capacidade para 50Kg, quando se destina à venda por atacado, ou pacotes de 1kg para venda no varejo, sendo recomendado o uso de saco plástico ou de papel kraft.

11. Armazenamento

Segundo Oliveira (2008), a farinha deve ser armazenada em local seco e ventilado. Os sacos devem ser colocados sobre estrados ou grades e empilhados com espaço entre si.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caso, estudando e aprofundando acerca de um fenômeno individual, sendo de natureza qualitativa, uma vez que se baseia no caráter subjetivo, usando narrativas escritas ou faladas. Os sujeitos da pesquisa foram membros da comunidade indígena Tabajara que residem na aldeia Vitória, localizada no município do Conde, estado da Paraíba.

O desenvolvimento do trabalho se deu em quatro etapas:

1ª. ETAPA: Pesquisa bibliográfica, documental e legal acerca do objeto de estudo, a fim de conhecer as necessidades espaciais e de equipamentos para funcionamento de uma casa de farinha.

2ª. ETAPA: Levantamento das necessidades a serem atendidas, realizado através de oficina participativa envolvendo os membros da Aldeia Vitória. Nessa etapa também foi feita uma visita a uma casa de farinha em funcionamento para conhecer as necessidades e o desenvolvimento das etapas de trabalho.

3ª. ETAPA: Estudos preliminares do projeto, geração de alternativas de *layout* a partir de um projeto arquitetônico já elaborado, analisando a proposta que oferecesse o melhor fluxo das atividades, e partindo dela para o desenvolvimento do anteprojeto.

4ª. ETAPA: Elaboração do anteprojeto de design de interiores, sendo desenvolvidos planta baixa, elevações e perspectivas com auxílio de softwares.

Resultados e Discussão

- **Local de implantação do projeto**

O local de estudo refere-se à aldeia Vitória, localizada no município do Conde, Estado da Paraíba. O Conde compõe a região metropolitana da capital paraibana, no litoral sul do estado, conforme demonstrado na figura 1.

Figura 1 – Localização de implantação da casa de farinha

Fonte: Própria, 2018

- **Programa de necessidades**

Durante a visita *in loco*, buscou-se o máximo de informações referentes às necessidades da comunidade em relação à casa de farinha. Para isso, foi feita uma oficina participativa, onde a comunidade local demonstrou seus anseios desenhando na terra (ver figura 2a), enquanto isso, a equipe técnica representava o esboço à mão livre, utilizando papel e caneta (ver figura 2b).

Figura 2 – a) Desenhos feitos na terra por membro da comunidade Tabajara para demonstrar seus desejos em relação à casa de farinha; b) Croquis feitos pela equipe técnica para representar as necessidades apresentadas pela comunidade indígena.

Quanto ao programa de necessidades, a comunidade junto à equipe técnica identificou como necessária a criação dos seguintes ambientes: área de chegada e armazenamento; área de lavagem, com uma bancada de alvenaria de 0.6mx2m, com duas cubas; área para moagem; área para prensa, com uma prensa elétrica ou manual; área para peneirar, com uma peneira de 1.5mx1m; área para o forno, com uma bancada e um fogão redondo com raio de 1.5m;

● Estudos Preliminares

A partir do projeto arquitetônico já elaborado, conforme demonstrado na figura 3a, fez-se um estudo de *layout* levando em consideração, primeiramente, o fluxo das atividades. Foram identificadas nove atividades a serem desenvolvidas na casa de farinha. A setorização dessas áreas está representada por cores, como está representado na figura 3b, sendo elas desenvolvidas seguindo um fluxo.

Figura 3 – a) Planta baixa do projeto arquitetônico da casa de farinha; b) Setorização e fluxo das atividades

Fonte: Própria, 2018

Foram desenvolvidas várias propostas de *layout*, sendo escolhida a que melhor atendeu às necessidades:

Figura 4 – Planta baixa humanizada com *layout* do projeto arquitetônico da casa de farinha

Fonte: Própria, 2018

- **Anteprojeto de design de interiores**

A partir da planta baixa com *layout* desenvolvida na etapa anterior, foram feitos os cortes, elevações e representações em três dimensões, necessárias para melhor representação do projeto.

Na área da recepção das raízes e descascamento, escolheu-se uma área externa, porém coberta, com piso impermeabilizado. Como o descascamento será feito manualmente, levou-se em consideração questões ergonômicas, sendo as cascas armazenadas em caixotes e empilhadas em local coberto.

Na área de lavagem (figura 5), foi projetado um tanque para imersão da mandioca em água clorada, além da escolhas de revestimentos impermeáveis para piso e parede.

Na área de trituração (figura 5), foi utilizado um ralador/triturador automático, medindo 1,40x1,30x0,75m, modelo RM 01, da marca Santa Cruz. A escolha do equipamento deve-se à alta produção, fácil higienização, e total segurança de trabalho. Seguindo o ralador temos um tanque de alvenaria azulejado para receber e armazenar a massa triturada.

Entre a área de trituração e prensagem, colocou-se uma base plana à 35cm de altura do solo para facilitar o ensacamento da massa antes da prensagem, evitando posturas inadequadas.

Figura 5 – Área de lavagem, trituração e prensagem

Fonte: Própria, 2018

Na prensagem (figuras 5 e 6), utilizou-se prensa mecânica com coluna dupla, medindo 1,50x0,70x0,70m, modelo PM 02, da marca Santa Cruz. Esse equipamento além de ocupar pouco espaço, é de fácil manuseio e manutenção. Devido à grande geração de efluente líquido, o mesmo é colocado sobre uma base e o escoamento acontece em ralo específico.

Na área de peneiramento (figura 6), foi projetado um tanque em alvenaria azulejada de 1,00m de largura, 1,50m de comprimento e 1,10m de altura, onde será colocada a peneira feita sob medida.

Figura 6 – Área de prensagem, peneiramento e armazenamento

Fonte: Própria, 2018

A torração, por opção da comunidade Tabajara, será feita de forma manual em fornalha de alvenaria de 3,00m de diâmetro e 1,00m de altura, conforme demonstrado na figura 7, onde será colocado um tacho metálico e a agitação será feita com pá. Após a

torração, a massa é jogada para um recipiente com rodízio para resfriamento. Em seguida, é peneirada e ensacada sacos de rafia com capacidade para 50Kg ou pacotes de 1kg.

Para o armazenamento, destinou-se uma área feita com um embasamento de 20cm de altura com revestimento lavável no piso e parede (figura 6).

Por fim, a pedido da comunidade, foi projetada ainda uma cozinha para preparo de bolos, tapiocas e beiju (figura 7). Nessa área foi proposta uma bancada com uma cuba, freezer, fogão à lenha e forno à lenha com chaminé.

Figura 7 – Área de torração, resfriamento e cozinha

Fonte: Própria, 2018

Conclusões

Reconhecer potências sociais, valorizar as raízes e a cultura de um povo, ajudar a compor um momento de resgate e reconstrução cultural juntamente com a comunidade é algo de extrema valia social, cultural e histórica.

Os Tabajara da Aldeia Vitória foram silenciados por mais de um século e hoje lutam, há 12 (doze) anos, sob a liderança do Cacique Ednaldo (que abandonou a possibilidade real de se tornar jogador de futebol profissional em Portugal para se dedicar ao resgate do seu povo) para continuar a escrever a história dos Tabajara na Paraíba.

O projeto de interiores da casa de farinha leva a essa comunidade indígena ares de bons e novos tempos que chegam, pois beneficiando a mandioca já cultivada por eles na aldeia, surge novas possibilidades de consumo e comércio.

Devido o projeto ter sido iniciado juntamente com os beneficiados em oficina participativa (modelo que possibilita aos membros da comunidade uma participação ativa no programa de necessidades), eles sentem-se donos do que está acontecendo juntamente com os

técnicos, alunos e profissionais que fazem o projeto acontecer, gerando assim um sentimento de pertença de extrema importância.

Obteve-se como resultado do trabalho um projeto de design de interiores que atende todas as demandas funcionais das atividades de uma casa de farinha, cumprindo todas as diretrizes normativas e colabora de maneira marcante com o resgate cultural de um povo indígena que resiste, vivendo hoje à margem de uma sociedade que lhes deve importante parte de sua história.

Referências

ARAÚJO, Ismael X. de; SOUSA, Viviane dos Santos Sousa; SOUZA, Roméria S. da Silva; LEITE, Jeremias J.; ANDRADE, Tânia Maria de e SANTOS, Rodrigo L. Albuquerque dos. PROCESSO DE EMERGÊNCIA ÉTNICA: POVO INDÍGENA TABAJARA DA PARAÍBA. VII CONNEPI (Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação). Tocantins, 2012. Disponível em: <http://www.propi.iftto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/download/2110/1626>. Acessado em: 27 de março de 2018.

BEZERRA, Valeria Saldanha. PLANEJANDO UMA CASA DE FARINHA DE MANDIOCA. Macapá: Embrapa. Amapá, 2011. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/handle/doc/940411>. Acessado em: 03 de abril de 2018

CAVALCANTI, Carlos André; BARCELLOS, Lusival Antonio; MOURA, Anderson Cordeiro. O MITO DO HERÓI NO PROCESSO DE RESIGNIFICAÇÃO IDENTITÁRIA DOS ÍNDIGENAS TABAJARA DA PARAÍBA. Revista de Teologia e Ciências da Religião da UNICAP, v. 6, p. 461-472, 2016. Disponível em: <http://www.unicap.br/ojs/index.php/theo/article/view/824>. Acessado em: 27 de março de 2018.

FLOR, A. S. S. O. ; Júnior, Roque Flor dos Santos ; FARIAS, E. ; Geovanny Maia ; OLIVEIRA, Alessandra Simone Santos de . DIAGNÓSTICO AMBIENTAL DAS CASAS DE FARINHA DA COMUNIDADE RURAL MÉDIO ITACURUÇÁ DO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA-PA. In: XI Congresso Nacional de Meio Ambiente de Poços de Caldas, 2014, Poços de Caldas MG. Anais do XI Congresso Nacional de Meio Ambiente de Poços de Caldas, 2014. Disponível em: <http://meioambientepocos.com.br/portal/anais/2014/index.php>. Acessado em: 04 de abril de 2018.

Oliveira, L. L. PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DA FARINHA DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ) NA REGIÃO SUDOESTE DA BAHIA. 2008. 84f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos). Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga, 2008. Disponível em: <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp075649.pdf>. Acessado em: 04 de abril de 2018.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Manual de referência

para casas de farinha. Alagoas, 2006. Disponível em: http://industriasantacruz.com/wp-content/uploads/2013/09/ManualdeReferenciaSEBRAE_AL.pdf. Acessado em: 06 de novembro de 2018.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. Casas de farinha: espaço de (con)vivência, saberes e práticas educativas. 2011. 172f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011. Disponível em: http://ccse.uepa.br/mestradoeducacao/wp-content/uploads/dissertacoes/04/cirlene_do_socorro_silva_da_silva.pdf. Acessado em: 04 de abril de 2018.