



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO

EDILENE MORAES CORRÊA

**ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA  
COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA**

BELÉM  
2025

EDILENE MORAES CORRÊA

**ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA  
COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado  
para obtenção de grau de Bacharel em Arquitetura  
e Urbanismo, pela Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Profa. Rachel Sfair

BELÉM  
2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará  
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

C824a Corrêa, Edilene Moraes.  
Anteprojeto de reforma e ampliação de uma casa de farinha na comunidade Poacê, na região de Jambuaçu-PA / Edilene Moraes Corrêa. — 2025.  
LIII, 53 f. : il. color.

Orientador(a): Prof<sup>a</sup>. Dra. Rachel Sfair Ferreira Benzecry  
Trabalho de Conclusão (Graduação) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Tecnologia, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Belém, 2025.

1. Comunidades quilombolas. 2. Reforma. 3. Ampliação. 4. Casa de farinha. I. Título.

CDD 301.35

---

EDILENE MORAES CORRÊA

**ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA  
COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado  
para obtenção de grau de Bacharel em Arquitetura  
e Urbanismo, pela Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Profa. Rachel Sfair

BELÉM  
2025

EDILENE MORAES CORRÊA

**ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA  
COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado  
para obtenção de grau de Bacharel em Arquitetura  
e Urbanismo, pela Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Profa. Rachel Sfair.

Data de aprovação. \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_.

Conceito: \_\_\_\_\_.

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Orientadora  
Profa. Dra. Rachel Sfair Ferreira Benzecry - FAU/ITEC/UFPA

---

Examinador – interno  
Prof. Dr. Jorge Eiró Leal da Silva - FAU/ITEC/UFPA

---

Examinador - externo  
Arquiteta Me. Clarice Sfair da Costa Ferreira

BELÉM  
2025

Dedico esse trabalho final à memória dos meus pais, Emiliano Corrêa e Maria de Nazare Moraes. As minhas irmãs, Edinalva, Darlene, Gleicilene, Lucideia, Neuza, e ao meu companheiro Leonam. Obrigada por estarem sempre comigo.

## **AGRADECIMENTO**

Agradeço, primeiramente, a Deus, pela força e sabedoria concedidas ao longo de toda essa jornada.

Expresso minha profunda gratidão à minha família, de forma especial, à minha irmã Darlene, que me ofereceu apoio incondicional e me incentivou diariamente, desde o início até a conclusão desta etapa tão importante. Agradeço também às minhas irmãs Neuza, Lucideia e Glecilene, pelo carinho e incentivo. Ao meu companheiro Leonam, agradeço imensamente por todo o incentivo, compreensão e dedicação durante os momentos difíceis. Ao meu cunhado Léo, deixo um agradecimento especial pelo apoio generoso e pela ajuda financeira que, em muitos momentos, foi essencial para que eu pudesse dar continuidade aos meus estudos.

Agradeço, de forma especial, aos amigos que fiz ao longo dessa jornada acadêmica que tornaram essa caminhada mais leve e significativa, Luciene, Arthur, Marlisson, Walber, Rayssa, Rafaela, Tainá, Riva, Breno e Renato, obrigada por cada momento de parceria, apoio e incentivo. Levo comigo não só o aprendizado, mas também as amizades que construímos e que marcaram profundamente essa etapa da minha vida.

Por fim, agradeço à minha orientadora, Professora Rachel Sfair Ferreira Benzecry, pelas orientações, pelos ensinamentos compartilhados, pelos incentivos, pelas cobranças e pela paciência ao longo de todo este processo. Sua contribuição foi essencial para a realização deste trabalho e para o meu crescimento acadêmico.

## RESUMO

O objetivo deste trabalho é desenvolver um anteprojeto arquitetônico de reforma e ampliação de uma casa de farinha para a comunidade de Poacê, com base na arquitetura vernacular. Para a elaboração desse projeto, foram realizadas análises, como casos de estudo de casas de farinha tradicionais, associadas à arquitetura vernacular do território Jambuaçu e socioespacial do território pertencente à comunidade Poacê. A partir do desenvolvimento do projeto, com base nessas construções vernaculares a serem analisadas, a proposta buscará oferecer uma estrutura adequada em pequena escala, com infraestrutura e equipamentos necessários para melhorias na produção de farinha, visando atender tanto às necessidades das famílias como preservar os costumes, cultura e saberes tradicionais.

**Palavras-chave:** Casa de farinha, reforma, arquitetura vernacular, comunidades quilombolas.

## **ABSTRACT**

The objective of this project is to develop a preliminary architectural design for the renovation and expansion of a flour mill for the Poacê community, based on vernacular architecture. To develop this project, analyses were conducted, including case studies of traditional flour mills, associated with the vernacular architecture of the Jambuaçu territory and the socio-spatial architecture of the Poacê community. Based on the vernacular structures to be analyzed, the proposal will seek to provide an adequate small-scale structure with the infrastructure and equipment necessary to improve flour production, aiming to meet the needs of families while preserving traditional customs, culture, and knowledge.

**Keywords:** Flour house, renovation, vernacular architecture, quilombola communities.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Vista externa da casa Yanomami.....	14
Figura 02 - Casas ribeirinhas.....	15
Figura 03 - Casa de farinha artesanal.....	16
Figura 04 - Casa de pau-a-pique.....	17
Figura 05 - Mapa do território quilombola de jambuaçu.....	18
Figura 06 - Mapa da comunidade Poacê.....	20
Figura 07 - Mapa das comunidades analisadas.....	21
Figura 08 - Casa de farinha artesanal da família corrêa.....	21
Figura 09 - Separação da mandioca do tronco.....	22
Figura 10 - Ensacamento da mandioca.....	22
Figura 11 - Descascamento da mandioca.....	23
Figura 12 - Descascamento da mandioca.....	23
Figura 13 - Mandioca descascada.....	23
Figura 14 - Mandioca em fermentação .....	23
Figura 15 - Mandioca sendo triturada. ....	23
Figura 16 - Mandioca triturada. ....	23
Figura 17 - Massa sendo colocada dentro do pano fibra. ....	24
Figura 18 - Massa sendo prensada. ....	24
Figura 19 - Masseur e peneira.....	24
Figura 20 - Peneiramento da massa .....	24
Figura 21 - Forno mexendo a farinha. ....	25
Figura 22 - Farinha quase pronta .....	25
Figura 23 - Farinha sendo coada.....	25
Figura 24 - Farinha ensacada.....	25
Figura 25 - Casa de farinha industrializada na comunidade poacê.....	26

Figura 26 - Tanques de fermentação. ....	27
Figura 27 - Tanque de trituração.....	27
Figura 28 - Prensa hidráulica.....	27
Figura 29 - Cocho com motor elétrico.....	27
Figura 30 - Forno mecanizado.....	28
Figura 31 - Cocho de resfriamento .....	28
Figura 32 - Casa de farinha artesanal na comunidade São Bernardino.....	29
Figura 33 - Momento colheita da mandioca .....	29
Figura 34 - Fermentação da mandioca.....	30
Figura 35 - Mandioca mole.....	30
Figura 36 - Descascamento da mandioca.....	30
Figura 37 - Trituração da mandioca.....	30
Figura 38 - Mandioca triturada. ....	31
Figura 39 - Massa no tipiti.....	31
Figura 40 - Peneira.....	31
Figura 41 - Massa seca.....	31
Figura 42 - Massa peneirada.....	32
Figura 43 - Forneiro mexendo a farinha.....	32
Figura 44 - Resfriamento da farinha.....	32
Figura 45 - Farinha ensacada.....	32
Figura 46 - Croqui de localização.....	33
Figura 47 - Planta baixa do levantamento atual da casa de farinha.....	34
Figura 48 - Planta de cobertura de levantamento atual da casa de farinha.....	35
Figura 49 - Corte da casa de farinha atual.....	36
Figura 50 - Propostas de setorização da casa de farinha. ....	37
Figura 51 - Organograma da casa de farinha e do espaço de implantação.....	38
Figura 52 - Fluxograma da casa de farinha.....	39
Figura 53 - Planta baixa da proposta.....	40

Figura 54 - Acabamento em reboco de barro na técnica de pau a pique.....	41
Figura 55 - Corte da proposta.....	42
Figura 56 - Proposta da fachada.....	43

## SUMÁRIO

<b>1.INTRODUÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>1.1 Contextualização do problema.....</b>	<b>11</b>
<b>1.2 Objetivos.....</b>	<b>11</b>
<b>1.2.1 Objetivo geral.....</b>	<b>11</b>
<b>1.2.2 Objetivos específicos.....</b>	<b>11</b>
<b>1.2 Metodologia.....</b>	<b>12</b>
<b>2. A CASA DE FARINHA COMO ARQUITETURA VERNACULAR.....</b>	<b>12</b>
<b>3. ANALISAR AS QUESTÕES SOCIOESPACIAIS DO TERRITÓRIO QUILOMBOLA JAMBUAÇU-PA.....</b>	<b>17</b>
<b>3.1 Comunidade de Santa Luzia do bom prazer- Poacê.....</b>	<b>19</b>
<b>4. ANALISAR OS TIPOS DE CASA DE FARINHA EXISTENTE NAS COMUNIDADES POACÊ E SÃO BERNARDINO.....</b>	<b>20</b>
<b>4.1 Identificar os tipos de equipamentos usados na produção de farinha....</b>	<b>20</b>
<b>5. PROPOSTA DE PROJETO.....</b>	<b>32</b>
<b>5.1 Estudo preliminar.....</b>	<b>33</b>
<b>5.2 Anteprojeto.....</b>	<b>37</b>
<b>5.3. Estrutura.....</b>	<b>41</b>
<b>5.4. Fachada.....</b>	<b>42</b>
<b>6. CONCLUSÃO.....</b>	<b>44</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>45</b>
<b>APÊNDICE A – PLANTA BAIXA.....</b>	<b>47</b>
<b>APÊNDICE B – PLANTA DE LAYOUT.....</b>	<b>48</b>
<b>APÊNDICE C – PLANTA DE COBERTURA.....</b>	<b>49</b>
<b>APÊNDICE D – CORTES 01, 02, 03 E 04.....</b>	<b>50</b>
<b>APÊNDICE E – ELEVAÇÕES 01, 02, 03 E 04 E PERSPECTIVA.....</b>	<b>51</b>
<b>APÊNDICE F - DETALHAMENTO.....</b>	<b>52</b>

## **1. INTRODUÇÃO**

### **1.1 Contextualização do problema**

A arquitetura vernacular, caracterizada pelo uso de materiais e técnicas construtivas locais, é um reflexo da identidade cultural. Apesar de seu valor histórico, essa forma de construção muitas vezes não recebe a devida valorização, sendo mais apreciada por estudiosos, turistas e pesquisadores de fora do que pelos próprios moradores da região.

Essa desvalorização é evidente em diversas estruturas tradicionais, como nas casas de farinha, espaços fundamentais para a produção artesanal de farinha de mandioca. Apesar de sua importância cultural e econômica, muitas dessas edificações possuem estruturas inadequadas e sem planejamento, resultando em condições precárias de trabalho. É comum encontrar telhados danificados, pisos irregulares, falta de ventilação adequada e ausência de abastecimento de água e energia elétrica. Além disso, a falta de higiene e segurança alimentar é um problema significativo.

### **1.2. Objetivos**

#### **1.2.1 Objetivo geral**

Desenvolver um Anteprojeto arquitetônico de reforma e ampliação de uma casa de farinha para a comunidade de Poacê. Com base nas construções da arquitetura vernacular das comunidades tradicionais quilombolas do território Jambuaçu, resultando em proporcionar melhorias na produção de farinha.

#### **1.2.3 Objetivos específicos**

- Analisar as questões socioespaciais do território quilombola Jambuaçu - PA;
- Analisar os tipos de casas de farinha existentes nas comunidades Poacê e São Bernardino;
- Identificar os tipos de equipamentos usados na produção de farinha.

### **1.3 Metodologia**

A metodologia adotada para este estudo foi estruturada em três etapas principais: Levantamento teórico, pesquisa de campo e levantamento fotográfico e croquis. A primeira etapa, de levantamento teórico, consistiu na realização de uma revisão bibliográfica em livros, artigos científicos e documentos técnicos relacionados às casas de farinha artesanais e à arquitetura vernacular. O objetivo foi compreender o contexto histórico, cultural e construtivo dessas edificações.

A segunda etapa, de pesquisa de campo, envolveu visitas a três casas de farinha localizadas nas comunidades de Poacê e São Bernardino, durante essas visitas, foram realizadas conversas e entrevistas com os produtores locais, com a finalidade de entender o meio de produção, as técnicas utilizadas e os saberes tradicionais transmitidos entre gerações.

Na terceira etapa, referente ao levantamento fotográfico e produção de croquis, foram registradas imagens dos espaços internos e externos das casas de farinha, além da elaboração de esboços técnicos que documentaram a disposição dos ambientes, a organização dos equipamentos e os fluxos de trabalho dentro das casas de farinha.

Todo esse material serviu de base para a elaboração do anteprojeto, desenvolvido em conformidade com as informações obtidas ao longo das etapas anteriores.

## **2. A CASA DE FARINHA COMO ARQUITETURA VERNACULAR**

A arquitetura vernacular brasileira caracteriza-se pela utilização de técnicas construtivas, e pelo uso de materiais como: madeira, palha, bambu, barro e pedra e entre outros materiais, que são utilizados em cada região, essa técnica é transmitida de gerações em gerações (Archshop, 2024). Dessa forma, Pereira também cita sobre os materiais da arquitetura vernacular utilizados:

Os materiais disponíveis nas regiões onde será erguida determinada moradia definem as características essenciais de arquitetura vernacular local. Em áreas ricas em árvores, desenvolver-se-á uma arquitetura vernacular em madeira, enquanto locais sem matas e florestas permitirão o aparecimento de uma arquitetura de lama ou pedra, conforme o material que estiver à mão (Pereira, 2012, p. 38).

Segundo Weimer, (2005), destaca que, de modo geral, os autores brasileiros utilizam o termo "vernacular" ao se referirem às manifestações construtivas populares. Segundo o autor, o termo "vernáculo" originou-se do latim *vernaculu*, que se referia-se ao escravo nascido na casa do senhor.

Segundo Baptista (2021), a arquitetura vernacular destaca-se como uma das mais importantes expressões da intervenção humana na paisagem, refletindo valores geográficos, econômicos, sociais, históricos e culturais. Ela estabelece uma conexão orgânica entre o ser humano e o ambiente, atendendo à necessidade básica de construir abrigo. Tais fatores citados anteriormente são encontrados na arquitetura indígenas, como cita (*Archshop*, 2024):

Quando falamos dos vernáculos indígenas, é comum encontrarmos o uso de palha, madeira e barro nas construções. Os materiais são naturais e facilmente encontrados na região amazônica. As casas dos povos indígenas são normalmente elaboradas com telhados que vão além das paredes e elevadas ao chão. Tais soluções buscam a proteção contra fatores climáticos, como sol, chuvas e inundações, além de evitar o acesso de animais. A composição das aldeias é feita de forma circular, com o líder ao centro e os demais ao redor (*Archshop*, 2024).

As habitações indígenas brasileiras, estão ligadas à arquitetura vernacular, essas construções que têm um papel fundamental na vida e na preservação cultural, incorporando valores, técnicas e saberes transmitidos de geração em geração. Além disso, elas são um exemplo significativo, das adaptações climáticas ao meio ambiente natural. As construções dos Yanomami, localizadas entre o extremo do Brasil e a Venezuela, destacam-se como exemplos notáveis de arquitetura indígena adaptada às condições da floresta tropical (*Aenses Atlas*, 2021).

Conforme Almeida (2013), os Yanomami, após escolherem o local de implantação, realizam a limpeza do terreno e constroem inicialmente uma aldeia temporária com abrigos, que utilizam até a conclusão do shabono. As tarefas são divididas entre homens e mulheres: enquanto os homens cuidam de localizar, cortar, transportar e montar a estrutura do shabono, as mulheres são responsáveis por coletar os cipós para a amarração e as folhas de palmeiras para o revestimento (Figura 01). Assim, o "*Senses Atlas*" também menciona o shabono como uma forma de abrigo:

A estrutura elementar do shabono é perfeitamente otimizada para o estilo de vida comunitário da vila. A divisão entre espaço comunitário e individual é

claramente estabelecida. O aspecto circular ou oval permite uma vida comunitária simbolicamente colocada no centro da vila. Isso reflete seu sistema social, a igualdade entre os indivíduos é primordial. Não há líderes, as decisões são tomadas por consenso, por debates coletivos (senses Atlas, 2021).

Figura 01 - Vista externa da casa Yanomami



Fonte: openhouse, 2012. Disponível em:

[openhousebcn.wordpress.com/2012/10/05/openhouse-barcelona-shop-gallery-magazine-shared-house-architecture-yanomami-tribe-brazil/](https://openhousebcn.wordpress.com/2012/10/05/openhouse-barcelona-shop-gallery-magazine-shared-house-architecture-yanomami-tribe-brazil/)

As palafitas no estado do Pará são construções tradicionais intimamente ligadas à cultura e aos modos de vida das populações ribeirinhas da Amazônia. Construídas principalmente com madeira e outros materiais locais, essas habitações refletem práticas culturais que respeitam o meio ambiente, promovendo um equilíbrio com os recursos naturais disponíveis. Erguidas sobre estacas fincadas no solo ou diretamente na água, as palafitas são elevadas para proteger os moradores das oscilações do nível dos rios, especialmente durante o período de cheia. Essa solução construtiva demonstra a engenhosidade das comunidades em adaptar suas moradias às condições ambientais específicas da região, além de serem um símbolo da arquitetura tradicional amazônica (Figura 02). Como mencionado anteriormente, outros autores também debatem sobre as palafitas na Amazônia, como citado abaixo:

O tipo palafita amazônico é uma construção teórica que descreve o tradicional modo de habitar dos ribeirinhos na Amazônia ao revelar determinadas relações que caracterizam uma lógica subjacente e socialmente construída, materializada em tipologias típicas como resposta ao sistema de águas, visto que a rede hidrográfica na Amazônia é um

poderoso condicionante para ocupação do território (Ximenes, 2015 apud Menezes; Perdigão, 2020 p.46).

Figura 02 - Casas ribeirinhas



Fonte: Pinterest. Disponível em: [pinterest.com/pin/](https://pinterest.com/pin/).

A casa de farinha (também chamada de casa de forno ou retiro), é outro exemplo significativo de arquitetura vernacular na Amazônia. Esse tipo de construção reflete muito na produção de farinha artesanal, que é uma atividade que valoriza práticas culturais, e na utilização de materiais locais, técnicas tradicionais e recursos regionais. Sua estrutura é rústica simples, construída toda em madeira, sem paredes laterais e coberta com telhas ou palha.

Portanto, a casa de farinha não é apenas um espaço de produção alimentar, mas também um reflexo de como as comunidades rurais têm o ambiente construído em harmonia com seus costumes e recursos naturais, sempre prezando os métodos usados pelos seus ancestrais que é transmitidas ao longo de gerações, sempre buscando resistir às pressões da industrialização, de modo a preservar os costumes e cultura (comida com história, 2020). (Figura 03). O “Comida com História” também destaca a importância da farinha como base da alimentação:

No Brasil colônia, a mandioca já alimentava índios, negros e brancos, e mesmo tendo sofrido preconceito por ser considerada comida indígena, ela persiste firme e forte como uma das principais bases alimentares da população brasileira (Comida com História, 2020).

Figura 03 - Casa de farinha artesanal

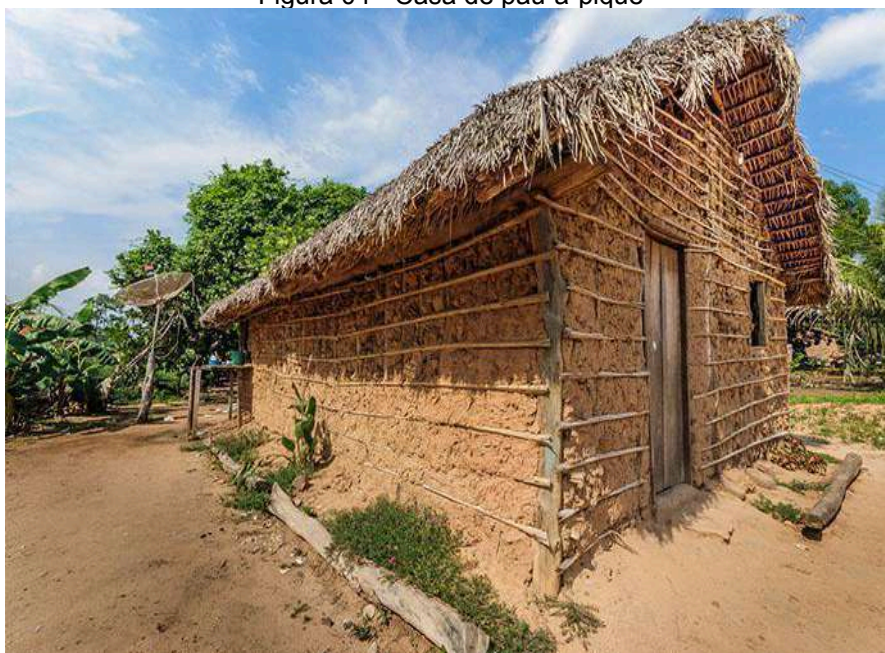


Fonte: Sustentare, 2023. Disponível em: [voce-conhece-a-cultura-das-casas-de-farinha](https://www.sustentare.org.br/voce-conhece-a-cultura-das-casas-de-farinha)

As construções de pau-a-pique ou taipa, são uma das formas da arquitetura vernacular mais tradicionais e sustentáveis do Brasil e no mundo, essa técnica é utilizada há séculos. De acordo com Ventura (2023), as construções de pau a pique é uma construção tradicional brasileira originada no período colonial, caracterizada por uma estrutura de madeira preenchida com barro, palha e outros materiais naturais, essa técnica é muito popular nas áreas rurais, por conta do seu método de construção, na qual envolve toda a comunidade, assim como homens, mulheres e crianças que desempenham nas tarefas da preparação do barro, a coleta da palha e a montagem da estrutura, esse processo serve para fortalecer os laços comunitários e preservar essa técnica ao longo do tempo (Figura 04). Ventura também cita a valorização dessa técnica construtiva:

Além disso, a casa de pau a pique, tem sido valorizada como patrimônio cultural e histórico no Brasil. Em algumas regiões do país existem iniciativas para preservar e restaurar as construções antigas, mantendo viva essa tradição e promovendo o turismo local (Ventura, 2023).

Figura 04 - Casa de pau-a-pique

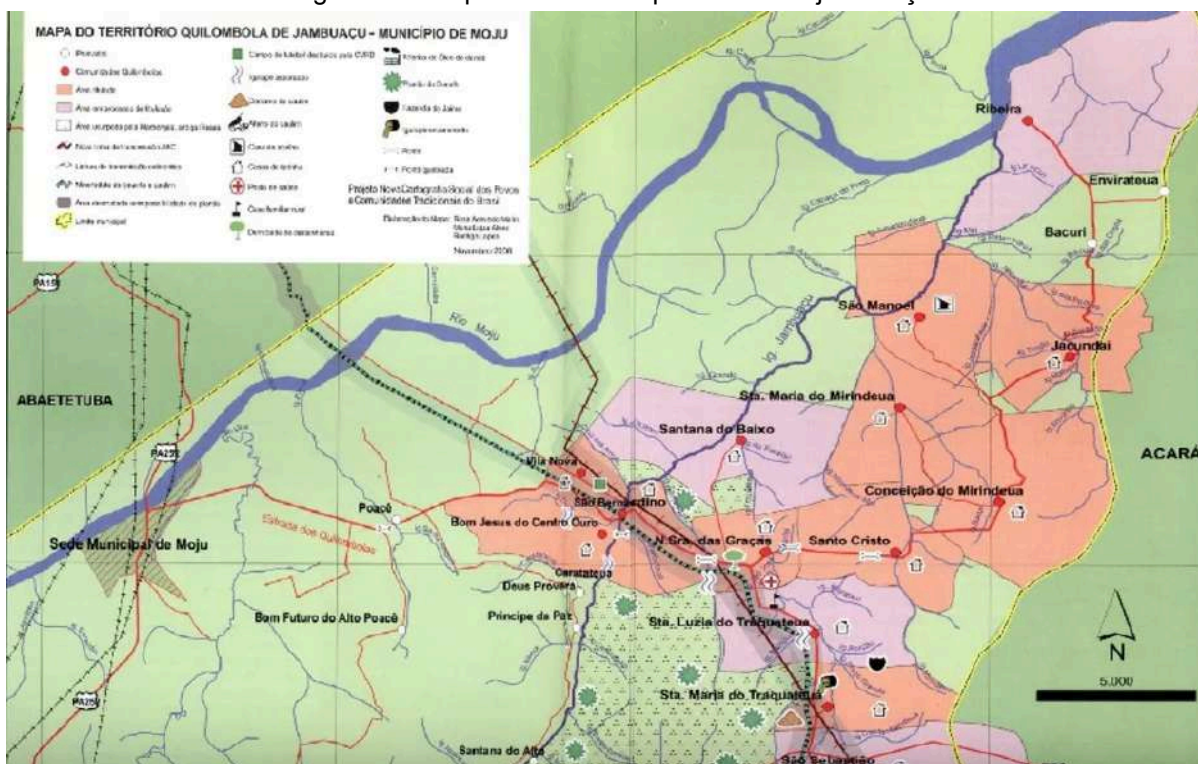


Fonte: Jonatan soares, 2018. Disponível em: <https://sl.bing.net/i6B9sHVVHOM0>

### **3. ANALISAR AS QUESTÕES SOCIOESPACIAIS DO TERRITÓRIO QUILOMBOLA JAMBUAÇU-PA.**

O território de Jambuaçu é cortado pelo igarapé também chamado de Jambuaçu, e todas as comunidades da região possuem igarapés que passam por dentro ou às margens das comunidades. Geograficamente, o território está localizado a 25km da sede do município de Moju, no Nordeste paraense, a cerca de 109 km da capital Belém. Faz fronteira ao norte com os municípios de Abaetetuba e Barcarena, ao leste com Acará e Tailândia, ao sul com Breu Branco, e a oeste com os municípios de Baião, Mocajuba e Igarapé-Miri, sendo este último o local onde se encontra o Território Quilombola de Jambuaçu (Figura 05)

Figura 05 - Mapa do território quilombola de jambuaçu



Fonte: Reprodução / MPF-PA, 2018. Disponível em:

[g1.globo.com/pa/para/noticia/justica-condena-vale-por-assoreamento-do-rio-jambuacu-no-para.ghtml](http://g1.globo.com/pa/para/noticia/justica-condena-vale-por-assoreamento-do-rio-jambuacu-no-para.ghtml).

O território de Jambuaçu é composto por 15 comunidades, que possuem o título de domínio coletivo, emitido pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA) e são certificadas pela Fundação Cultural Palmares desde 2001 com base no Artigo 68 – ADCT da Constituição de 1988. As comunidades pertencem são: São Manoel, Jacunday, Conceição do Mirindeua, Ribeira, Santa Ana do Baixo, Santa Maria do Mirindeua, Santo Cristo, São Bernardino, Vila Nova, Centro Ouro, Nossa Senhora das Graças do Traquateua, Santa Luzia do Traquateua, Santa Maria do Traquateua e São Sebastião. Em 2008, a comunidade Santa Luzia do Bom Prazer Poacê se autodeclarou como comunidade remanescente de quilombo e solicitou o título coletivo de suas terras ao ITERPA. Em 2023 a comunidade foi titulada, e veio integrar as demais as 15 comunidades quilombolas do território, todas representadas pela Coordenação das Associações dos Quilombolas de Jambuaçu – BAMBAÊ. O protocolo de consulta ressalta a proteção em defesa do território:

Nos dias 13 e 14 de Outubro de 2017, na Casa Familiar Rural Padre Sérgio Tonetto – CFR (Comunidade Quilombola N.S.<sup>a</sup> das Graças), os movimentos e organizações quilombolas presentes e reunidos em caráter de assembleia geral, criaram durante o processo de sistematização e aprovação do

Protocolo C.P.L.I e Consentimento do Território Quilombola de Jambuaçu, o Autoridade Coletiva Quilombola de Jambuaçu, formada por uma rede de autoridades (responsáveis) e autônomas para/na tomada de decisão no que tange a proteção e defesa da territorialidade quilombola em nome do quilombo de Jambuaçu/Moju (Protocolo de Consulta Prévia, 2020 p.2).

### **3.1. Comunidade de Santa Luzia do Bom Prazer- Poacê**

A comunidade remanescente Santa Luzia do Bom Prazer-Poacê, localizada no Território de Jambuaçu, a 9 km da sede do município de Moju, está situada às margens do Igarapé Poacê, que dá nome à vila/sede da comunidade. O acesso à sede do município e a outras comunidades é feito pela Rodovia dos Quilombolas e pelas vias fluviais, como o Igarapé Poacê, rio Moju, rio Ubá e rio Jambuaçu, no passado, esse tráfego fluvial era intensamente utilizado antes da abertura das estradas, atualmente os moradores utilizam os igarapés principalmente para pesca e lazer. A comunidade é composta por aproximadamente 87 famílias que atualmente residem no local. Inicialmente, as primeiras moradias foram construídas às margens do igarapé. Com a abertura das estradas, a comunidade passou a se expandir, avançando para dentro da área de mata. Nesse processo, surgiram novas residências, comércios, igreja, centro comunitário, escola e espaços de trabalho. As estradas passaram a funcionar como eixo estruturador da comunidade (Figura 06).

Figura 06 - Mapa da comunidade Poacê

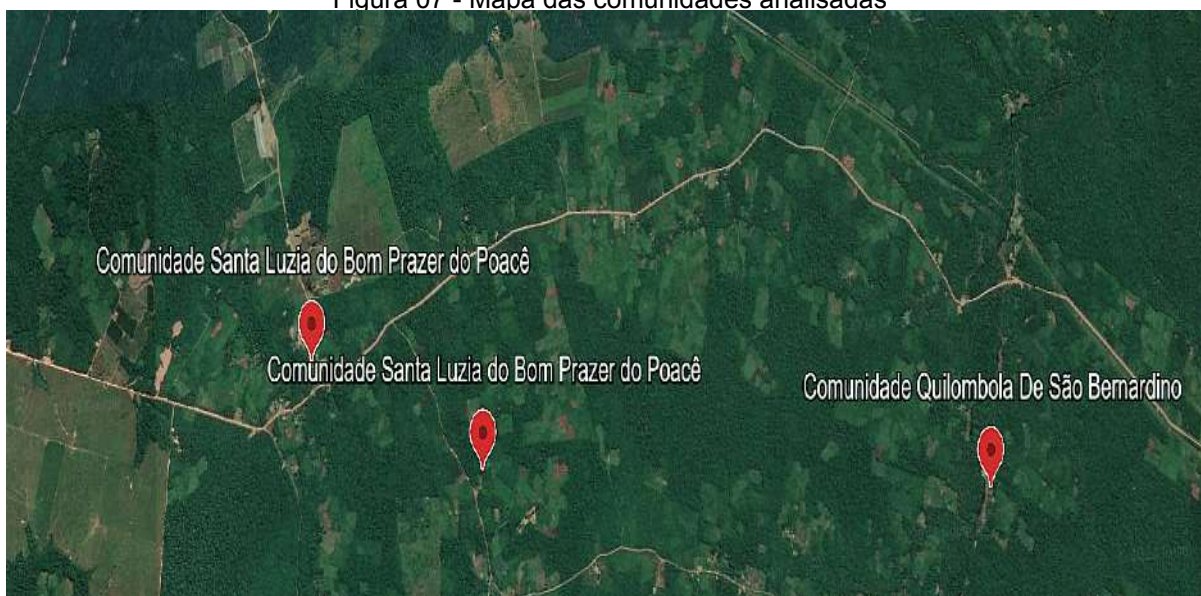


Fonte: Google Earth / modificado autora (2025)

#### 4. ANALISAR OS TIPOS DE CASAS DE FARINHA EXISTENTES NAS COMUNIDADES POACÊ E SÃO BERNARDINO.

Será realizada a análise de três casos, analisando casas de farinha tradicionais que se relacionam com a arquitetura vernacular, apesar de apresentarem técnicas construtivas distintas, todas mantêm os costumes, práticas e vínculos que integram a cultura, memória e história dos povos tradicionais (Figura 07).

Figura 07 - Mapa das comunidades analisadas



Fonte: Google Maps / modificado autora (2025)

A primeira análise foi realizada na comunidade Poacê, junto à família Corrêa, que há décadas tira seu sustento da produção de farinha de mandioca. A família mantém vivo os costumes e o trabalho artesanal, caracterizados por sua simplicidade. A estrutura é simples e rústica, construída com madeira, coberto por telhas de fibrocimento (brasilit), com piso de chão de terra batida e sem paredes laterais. (Figura 08).

Figura 08 - Casa de farinha artesanal da família Corrêa



Fonte: Autora (2025)

O processo de produção da farinha envolve várias etapas, que vão desde a

colheita da raiz até o ensacamento da farinha.

**Colheita:** No processo de colheita da raiz, conhecido como "bota mandioca", utiliza-se o facão (denominado terçado) como ferramenta tanto para arrancar a mandioca quanto para separá-la do tronco. O deslocamento dessa mandioca é feito de moto até a casa de farinha (Figuras 09 e 10).

Figura 09 - Separação da mandioca do tronco



Fonte: Autora (2025)

Figura 10 - Ensacamento da mandioca



Fonte: Autora (2025).

**Descascamento:** O processo de descascamento da raiz é realizado com o auxílio de facas, terçados ou raspadores, usados para remover a casca escura e suja da mandioca. Após o descascamento, a mandioca é colocada em uma "basqueta" que facilita seu transporte até a caixa d'água (Figuras 11 e 12).

Figura 11 - Descascamento da mandioca



Fonte: Autora (2025)

Figura 12 - Descascamento da mandioca



Fonte: Autora (2025)

**Fermentação:** A mandioca é colocada de molho em uma caixa d'água para fermentação e amolecimento de maneira uniforme. Esse processo leva cerca de três a quatro dias (Figuras 13 e 14).

Figura 13 - Mandioca descascada



Fonte: Autora (2025)

Figura 14 - Mandioca em fermentação



Fonte: Autora (2025)

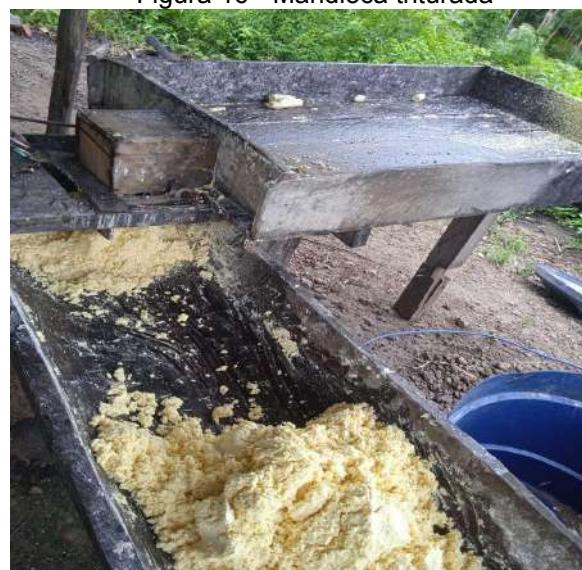
**Trituração:** O processo de tritar, conhecido como "ralação", é realizado em uma bancada de madeira equipada com um motor a gasolina, acoplado a um rolo cilíndrico com pequenos dentes, pertencente ao caititu, a mandioca então é ralada e transformada em massa (Figuras 15 e 16).

Figura 15 - Mandioca sendo triturada



Fonte: Autora (2025)

Figura 16 - Mandioca triturada



Fonte: Autora (2025)

**Prensagem:** No processo de secagem, utiliza-se uma prensa de ferro

semi-artesanal, onde a massa de mandioca passa pela prensagem, sendo "espremida". A massa é colocada dentro de um pano de fibra para retirar o excesso de água e tucupi (Figura 17 e 18).

Figura 17 - Massa sendo colocada dentro do pano



Fonte: Autora (2025)

Figura 18 - Massa sendo prensada



Fonte: Autora (2025)

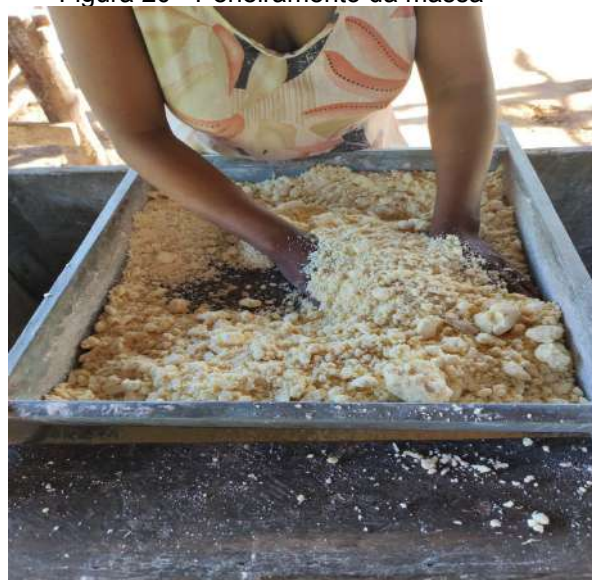
**Peneiramento:** No processo de peneiragem, utiliza-se uma masseira adequada para essa etapa, com o auxílio de uma peneira de alumínio. Esse processo é fundamental para remover as partes mais grossas da massa, conhecidas como crueira e os talos que ficam do miolo da mandioca (Figuras 19 e 20).

Figura 19 - Masseira e peneira



Fonte: Autora (2025)

Figura 20 - Peneiramento da massa



Fonte: Autora (2025)

**Torração:** Após a massa ser peneirada, ela é colocada no forno de ferro aquecido fogo direto para a remoção da umidade, sendo mexida constantemente pelo forneiro (ou farinheiro) com o auxílio de um rodo de madeira. Esse processo dura entre 30 minutos à 1 hora, variando conforme a temperatura do fogo (Figuras 21 e 22).

Figura 21 - Forneiro mexendo a farinha



Fonte: Autora (2025)

Figura 22 - Farinha quase pronta



Fonte: Autora (2025)

**Resfriamento:** Após ser retirada do forno a farinha é colocada na masseira para resfriamento, na qual a mesma é coada para tirar a parte mais grossa e em seguida é ensacada em saco plástico ou fibra que contém 30 ou 60 kg (Figuras 23 e 24).

Figura 23 - Farinha sendo coada



Fonte: Autora (2025)

Figura 24 - Farinha ensacada



Fonte: Autora (2025)

A segunda análise também é realizada na comunidade, porém em uma técnica construtiva distinta. A casa de farinha coletiva é destinada à produção industrial, na qual ela atende uma demanda maior de famílias que moram na comunidade, sua estrutura é toda em alvenaria, o piso em concreto, a cobertura é em telha de barro colonial (Figura 25).

Figura 25 - Casa de farinha industrializada



Fonte: Autora (2025)

O processo de produção da farinha envolve várias etapas, que vão desde a colheita das raízes até o ensacamento da farinha.

**Colheita:** No processo de colheita da raiz, conhecido como “bota mandioca”, utiliza-se o facão (denominado terçado) como ferramenta tanto para arrancar a mandioca quanto para separá-la do tronco.

**Descascamento:** O processo de descascamento da raiz é realizado com o auxílio de facas, terçados ou raspadores, usados para remover a casca escura e suja da mandioca. Após o descascamento, a mandioca é colocada em uma “basqueta”, o que facilita seu transporte até o tanque.

**Fermentação:** A mandioca é colocada de molho em tanques de alvenaria para fermentação e amolecimento de maneira uniforme. Esse processo leva cerca de três a quatro dias (Figura 26).

**Trituração:** A trituração é realizada com um ralador elétrico acoplado a um rolo cilíndrico com pequenos dentes, pertencente ao caititu, a mandioca então é ralada e transformada em massa (Figura 27).

Figura 26 - Tanques de fermentação



Fonte: Autora (2025)

Figura 27 - Tanque de trituração



Fonte: Autora (2025)

**Prensagem:** No processo de secagem, utiliza-se uma prensa hidráulica, onde a massa é prensada envolvida em um pano de fibra, permitindo a remoção do excesso de água e tucupi (Figura 28).

**Peneiramento:** No processo de peneiragem, utiliza-se a peneira vibratória com motor elétrico para esfarelar a massa (Figura 29).

Figura 28 - Prensa hidráulica



Fonte: Autora (2025)

Figura 29 - Cocho com motor elétrico



Fonte: Autora (2025)

**Torração:** Após a peneiragem, a massa é transferida para o forno aquecido a fogo direto, onde a umidade é removida, durante esse processo a massa é constantemente movimentada por um eixo vertical acionado por um sistema motorizado. O tempo de torração varia entre 30 minutos e 1 hora, dependendo da temperatura do fogo (Figura 30).

**Resfriamento:** Após ser retirada do forno a farinha é colocada em recipiente de madeira para resfriamento, na qual a mesma é coada para tirar a parte mais grossa, em seguida é ensacada em saco plástico ou fibra que contém 30 ou 60 kg (Figura 31).

Figura 30 - Forno mecanizado



Fonte: Autora (2025)

Figura 31 - Cocho de resfriamento



Fonte: Autora (2025)

A terceira análise foi realizada na Associação Remanescente de Quilombo da Comunidade São Bernardino, situada na Rodovia Quilombola, Km 21, às margens do Rio Jambuaçu. A comunidade é formada por moradores locais e pessoas que moram em arredores que possuem algum vínculo com a comunidade. A comunidade é uma das mais afetadas pelos impactos ambientais causados por empresas mineradoras na região do Jambuaçu, o que resultou em diversos problemas, incluindo a poluição de rios e igarapés. Muitas famílias sofreram com a perda de terras e isso acabou diminuindo a produção de farinha na comunidade. Embora a produção de farinha tenha diminuído devido à redução das áreas agrícolas, as construções ainda existem na comunidade, mantendo uma estrutura artesanal com

características simples, feitas de madeira, cobertas com telhas cerâmicas, com piso chão de terra batida e sem paredes laterais (Figura 32).

Figura 32 - Casa de farinha artesanal na comunidade São Bernardino



Fonte: Autora (2025)

O processo de produção da farinha envolve várias etapas, que vão desde a colheita das raízes até o ensacamento da farinha.

**Colheita:** No processo de colheita da raiz, conhecido como “bota mandioca”, utiliza-se o facão (denominado terçado) como ferramenta tanto para arrancar a mandioca quanto para separá-la do tronco (Figura 33).

Figura 33 - Momento colheita da mandioca



Fonte: Autora (2025)

**Fermentação:** O poço é um local reservado em uma área de igarapé, forrado e cercado com tábuas para evitar o contato da mandioca com a lama. A mandioca é colocada nesse poço de molho para amolecimento de maneira uniforme. Esse processo leva cerca de três a quatro dias (Figuras 34 e 35).

Figura 34 - Fermentação da mandioca



Fonte: Autora (2025)

Figura 35 - Mandioca mole



Fonte: Autora (2025)

**Trituragem:** A trituração, conhecido é realizado em uma bancada de madeira equipada com um motor a gasolina, acoplado a um rolo cilíndrico com pequenos dentes, pertencente ao caititu, a mandioca então é ralada e transformada em massa (Figuras 36 e 37).

Figura 36 - Descascamento da mandioca



Fonte: Autora (2025)

Figura 37 - Trituração da mandioca



Fonte: Autora (2025)

**Prensagem:** No processo de secagem da massa, utiliza-se o tipiti de tala da palmeira do miritizeiro usado para espremer a massa para retirar o excesso de água e tucupi (Figuras 38 e 39).

Figura 38 - Mandioca triturada



Fonte: Autora (2025)

Figura 39 - Massa no tipiti



Fonte: Autora (2025)

**Peneiramento:** No processo de peneiragem, utiliza-se uma masseira de madeira adequada para a peneiração da massa que é feita em uma peneira tecida com tala de arumã. Esse processo é fundamental para remover as partes mais grossas da massa, conhecidas como crueira e os talos que ficam do miolo da mandioca (Figuras 40 e 41).

Figura 40 - Peneira



Fonte: Autora (2025)

Figura 41 - Massa seca



Fonte: Autora (2025)

**Torração:** Após a massa ser peneirada, ela é colocada no forno de ferro para a remoção da umidade, sendo mexida constantemente pelo forneiro (ou farinheiro) com o auxílio de um rodo de madeira. Esse processo dura entre 30 minutos à 1 hora, variando conforme a temperatura do fogo (Figuras 42 e 43).

Figura 42 - Massa peneirada



Fonte: Autora (2025)

Figura 43 - Forneiro mexendo a farinha



Fonte: Autora (2025)

**Resfriamento:** Após ser retirada do forno a farinha é colocada na masseira para resfriamento, na qual a mesma é coada para tirar a parte mais grossa e em seguida é ensacada em saco plástico ou fibra que contém 30 ou 60 kg (Figuras 44 e 45).

Figura 44 - Resfriamento da farinha



Fonte: Autora (2025)

Figura 45 - Farinha ensacada

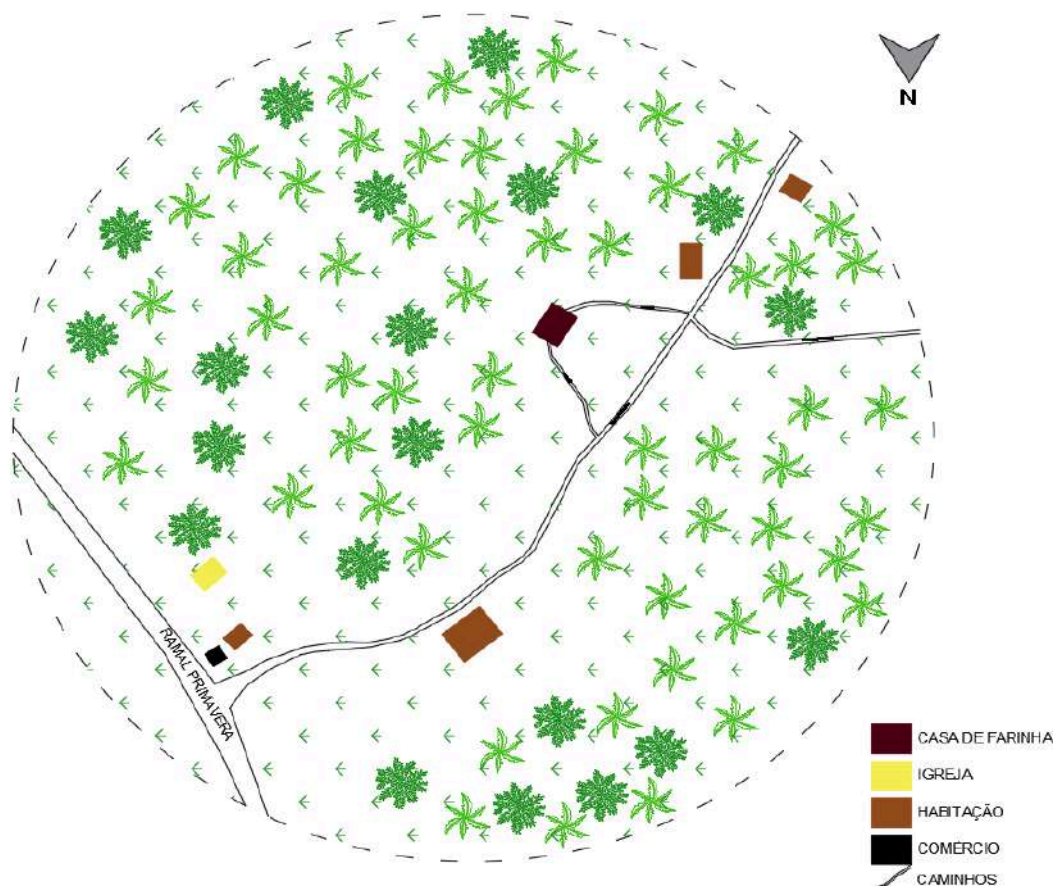


Fonte: Autora (2025)

## 5. PROPOSTA DE PROJETO

A proposta surge da necessidade de oferecer uma estrutura adequada e segura para a produção artesanal de farinha de mandioca em pequena escala. Este anteprojeto propõe a criação de um projeto básico de reforma e ampliação com infraestrutura e equipamentos necessários para beneficiar a produção farinha. Além disso, propõe-se a criação de novos ambientes voltados ao atendimento de visitantes e comerciantes, proporcionando uma experiência mais completa (Figura 46).

Figura 46 - Croqui de localização



Fonte: Autora (2025)

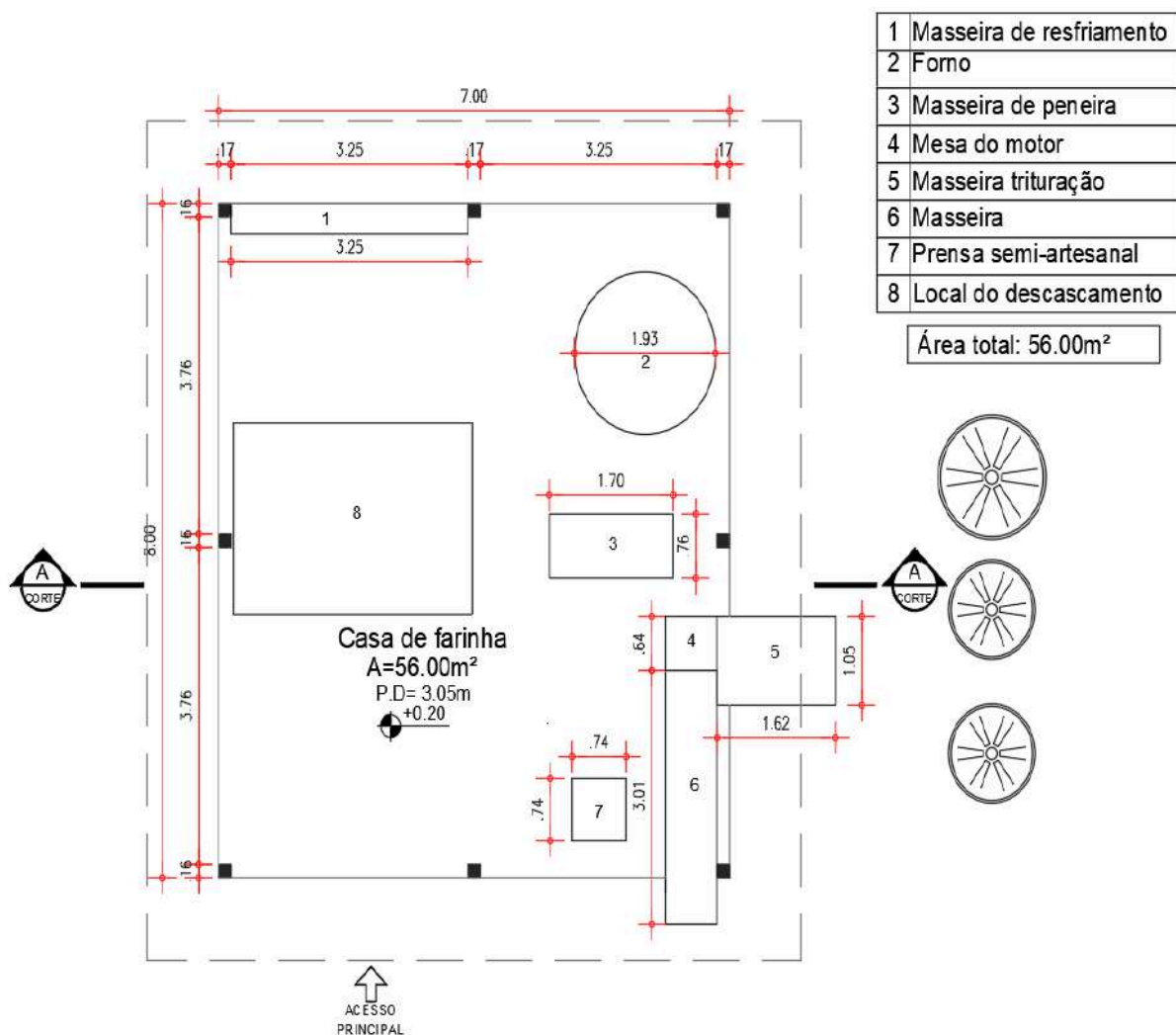
### 5.1. Estudo preliminar

A casa de farinha artesanal analisada na comunidade Poacê, junto a família Corrêa, apresenta um padrão rústico, com formato retangular e pé-direito de 3,05 m, medindo 8 metros de largura por 7 metros de comprimento, totalizando uma área de 56,00 m<sup>2</sup>. Sua estrutura é totalmente em madeira, com o telhado de duas águas,

coberto com telha de fibrocimento (brasilit), piso de chão de terra batida e sem proteção lateral, permitindo o acesso aos quatro lados.

A produção da farinha ocorre em 8 etapas, desde a colheita até o ensacamento. O uso dos equipamentos e utensílios permite uma boa circulação e aproveitamento do espaço dentro da casa de farinha. À direita, são realizadas a prensagem da massa, a trituração da mandioca, a peneiração, a torração e a fermentação. À esquerda, acontecem o descascamento da raiz e o resfriamento da farinha (Figuras 47, 48, 49).

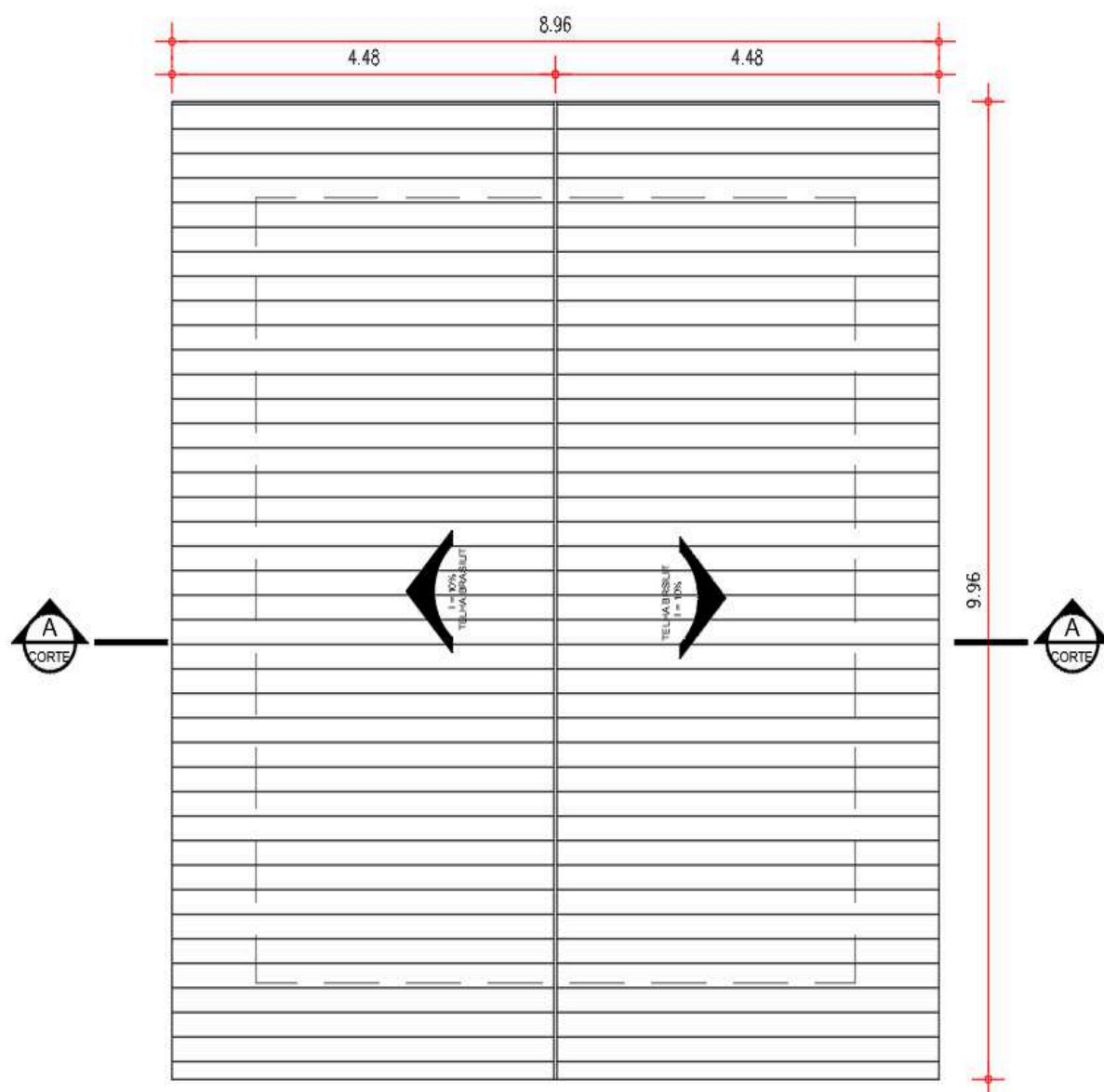
Figura 47 - Planta baixa do levantamento atual da casa de farinha



1 PLANTA BAIXA  
Esc.: 1:50

Fonte: Autora (2025)

Figura 48 - Planta de cobertura de levantamento atual da casa de farinha

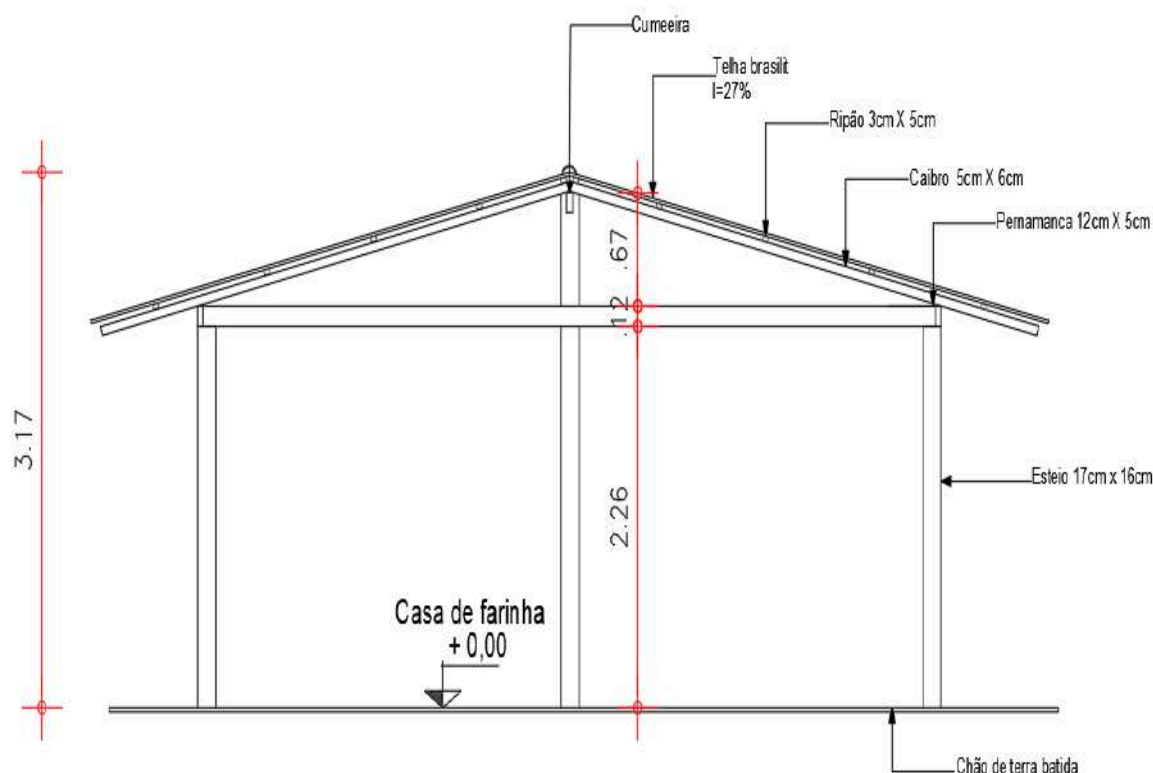


01 PLANTA DE COBERTURA

Esc.: 1:50

Fonte: Autora (2025)

Figura 49 - Corte da casa de farinha atual



1 CORTE A  
Esc.: 1:75

Fonte: Autora (2025)

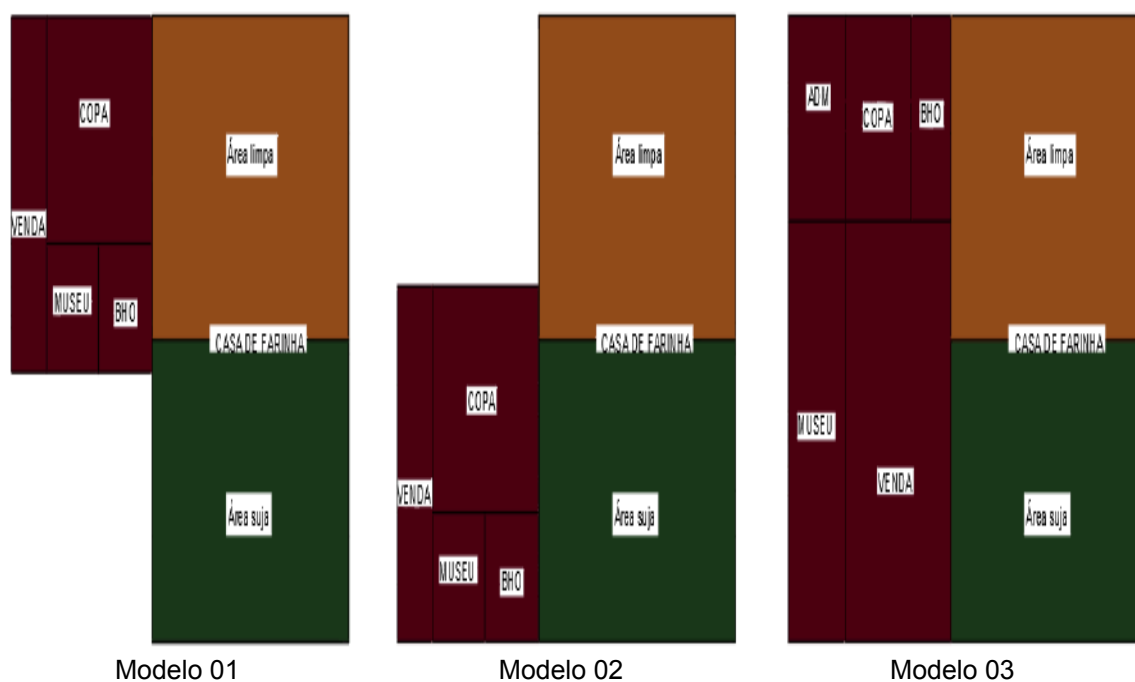
Com base na análise, foi criada uma proposta de setorização, que atende às necessidades do local. No ambiente interno será proposto a construção de duas áreas: área limpa e área suja, sem divisórias, para permitir um fluxo livre de trabalho no espaço. Essa divisão é necessária para evitar o risco de contaminação do produto final e melhorar o fluxo de trabalho, garantindo que a área limpa não seja contaminada pela área suja. Para reforçar as condições de higiene, será realizada a substituição do piso de terra batida por um piso que acumule menos sujeiras, além da construção de uma meia parede em tijolos, complementada por tela de arame. Também está prevista a substituição dos ripões e das telhas, mantendo-se o aproveitamento da estrutura existente da cobertura. De forma complementar, será proposta a instalação de uma pia para facilitar a higienização das mãos e utensílios,

promovendo boas práticas de limpeza durante o processo produtivo.

Na área externa, constatou-se que a área disponível é ampla e apresenta grande potencial para abrigar diferentes atividades. Durante a qualificação, a banca sugeriu a criação de novos ambientes. A proposta foi apresentada à família, que concordou. Com base nisso, foram propostos novos espaços de integração anexos a casa de farinha: um museu, uma copa, um ponto de venda de produtos, sala de administração e um banheiro.

Para atender a essa proposta, foram elaborados três modelos de estudo, desenvolvidos a partir da análise do fluxo e da organização dos ambientes, de modo a garantir funcionalidade e integração entre os espaços (Figura 50).

Figura 50 - Propostas de setorização dos espaços.



Fonte: Autora (2025)

### 5. 1. 2. Anteprojeto

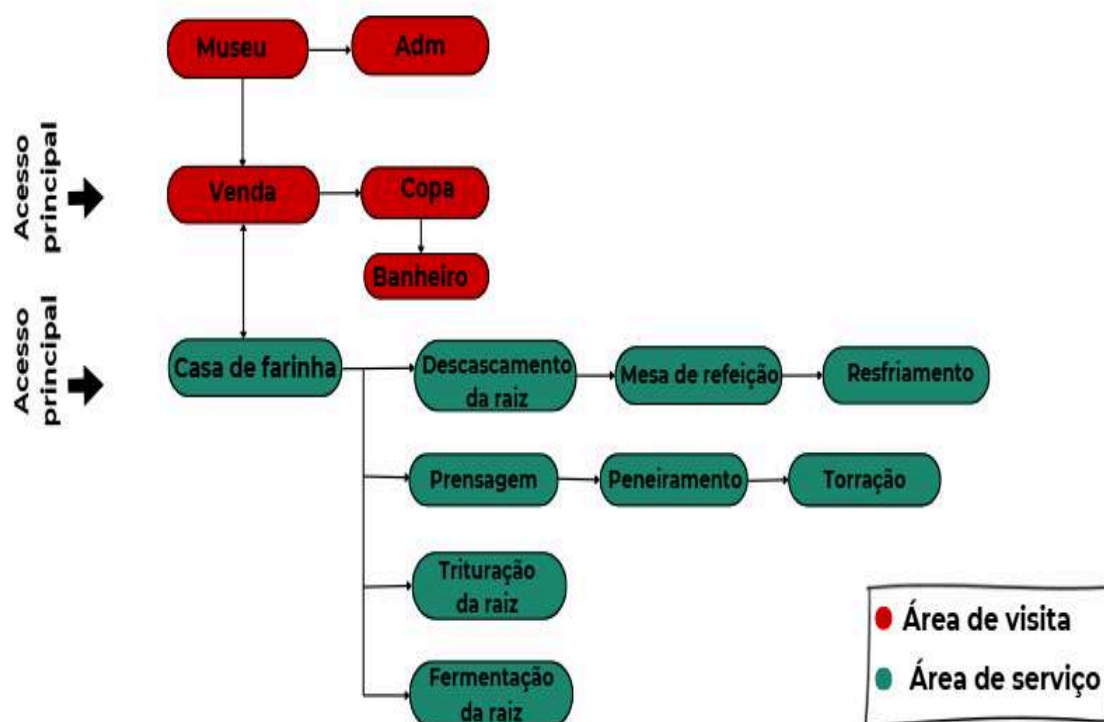
Após o estudo preliminar realizado, optou-se pelo desenvolvimento do modelo 03, selecionado para integrar a casa de farinha, essa escolha busca unir, em um único espaço, elementos que reforcem a cultura, a tradição, a economia e o turismo local.

A proposta vai além de uma simples ampliação, configurando-se como a

criação de um espaço multifuncional, com área total de 112,00 m<sup>2</sup>. Essa ampliação não apenas fortalece a cadeia produtiva da mandioca, mas também promove a valorização do patrimônio cultural da comunidade, contribuindo para a preservação de saberes e fazeres transmitidos ao longo de gerações. Para facilitar a compreensão da proposta, foram elaborados um organograma e um fluxograma, que mostram de forma visual a relação entre os ambientes e o fluxo das atividades (Figuras 51 e 52).

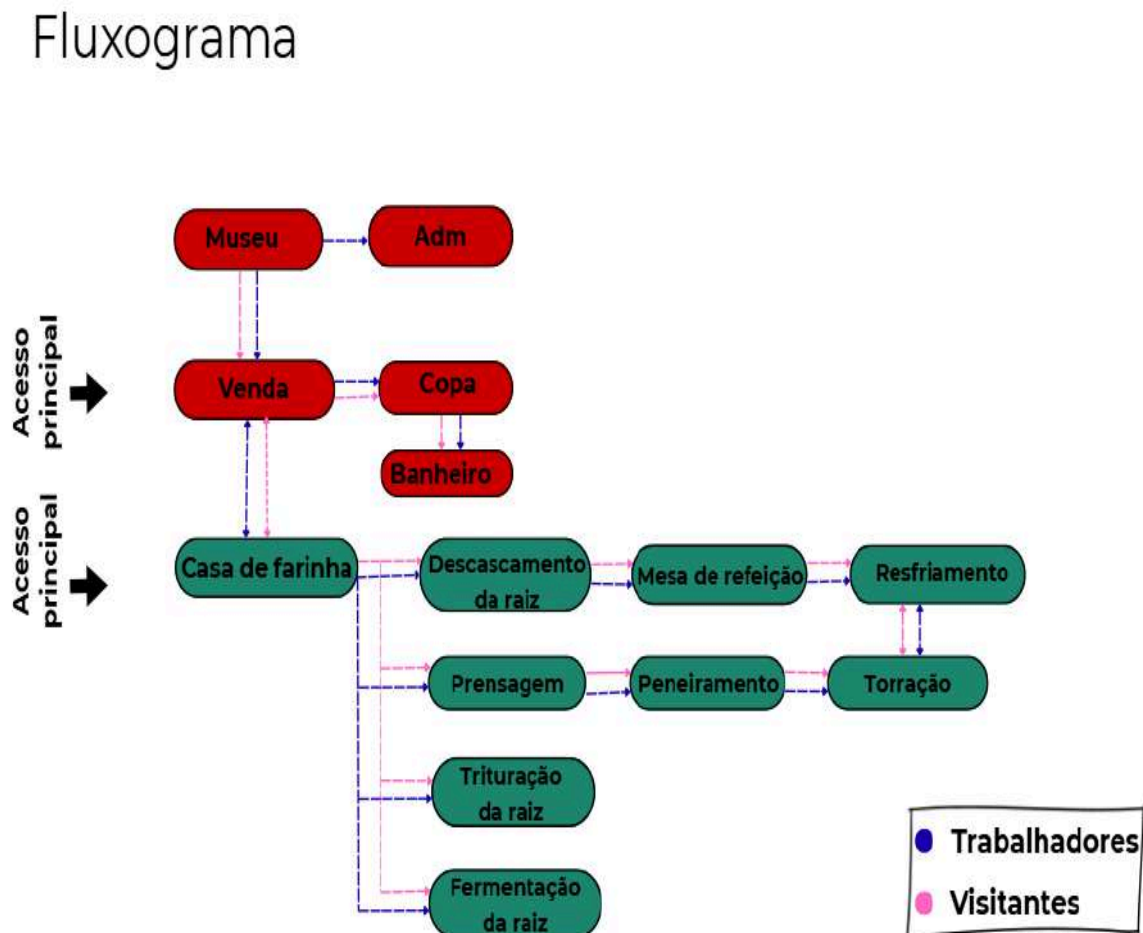
Figura 51 - Organograma

## Organograma



Fonte: Autora (2025)

Figura 52 - Fluxograma



O museu proposto será responsável por contar a história da casa de farinha, do uso dos utensílios, das técnicas construtivas vernaculares e do modo de vida das famílias envolvidas nesse processo. A copa tem como objetivo atender os trabalhadores e os visitantes, proporcionando aos visitantes uma experiência sensorial e afetiva, conectando o paladar às memórias culturais.

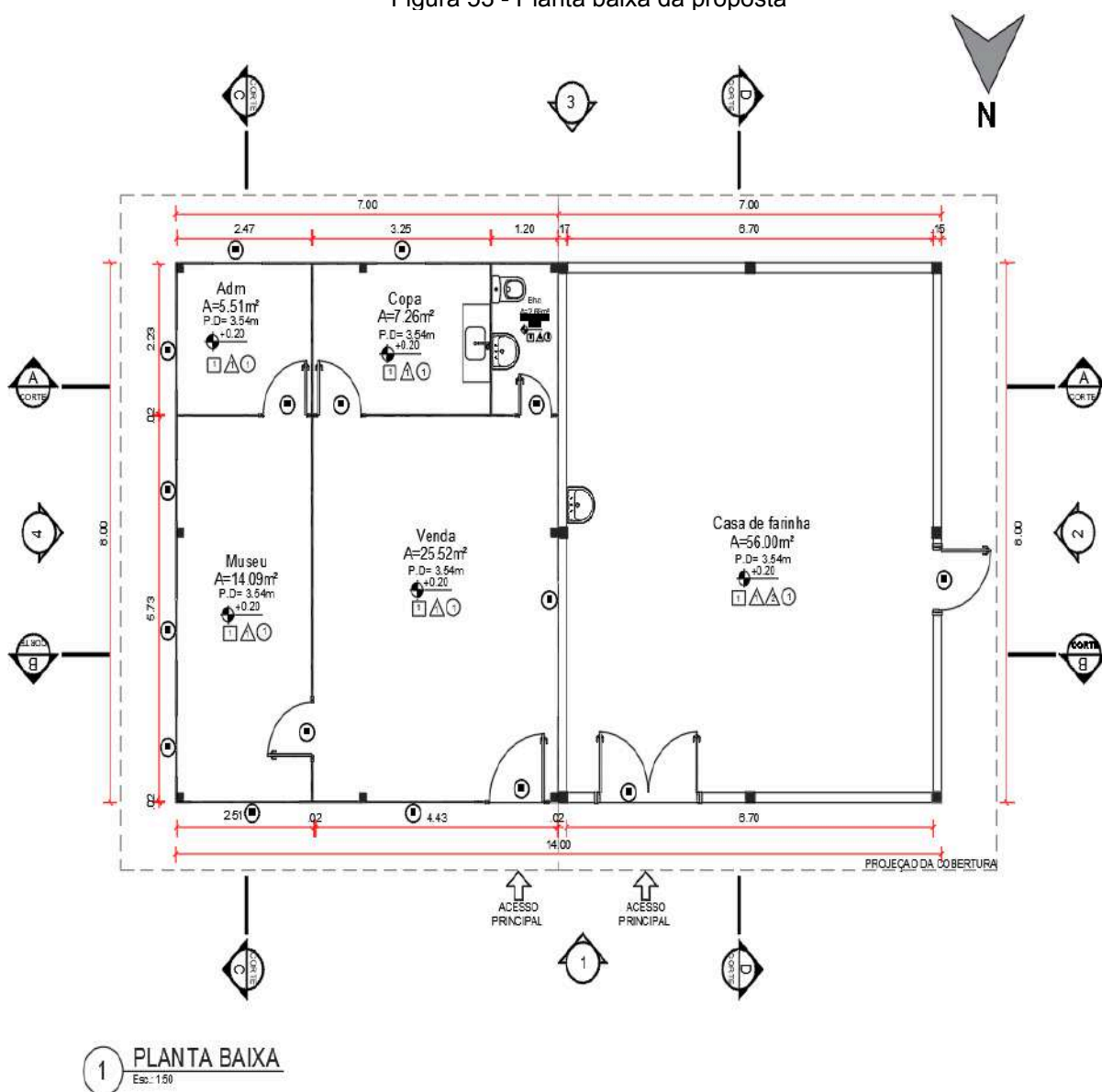
O ponto de venda, por sua vez, requer incentivar a geração de renda para os produtores, tudo o que é produzido na casa de farinha estará disponível para degustação, como a própria farinha, tapioca, goma de tapioca, tucupi e o beiju feito com massa e castanha do Pará.

É necessário que tenha uma sala de administração destinada à gestão das atividades da casa de farinha, funcionando como um espaço de apoio à organização da produção e comercialização. A instalação de um banheiro é essencial para garantir condições adequadas de higiene para todos os que frequentam o local,

tanto às necessidades básicas dos trabalhadores, que passam longas horas dedicados ao processo artesanal da farinha, quanto às dos visitantes.

Por outro lado, a criação de áreas voltadas para o público externo tende a aumentar significativamente o fluxo de visitantes, o que pode interferir na rotina diária de trabalho dos produtores locais. A presença constante de turistas e curiosos pode afetar a concentração e a produtividade dos trabalhadores, além de gerar situações de desconforto, especialmente em ambientes onde as práticas ainda seguem um ritmo tradicional, familiar e manual (Figura 53).

Figura 53 - Planta baixa da proposta



Fonte: Autora (2025)

### 5.1.3. Estrutura

A proposta de melhorias foi concebida a partir das necessidades de qualificar as condições de trabalho, sendo cada detalhe cuidadosamente planejado em conjunto com as famílias produtoras. Devidamente o acúmulo de sujeiras no espaço e nos utensílios, a proposta de substituir o piso de terra batida pelo piso em cimento queimado, visa reforçar as condições de limpeza, higienização e facilitar a manutenção.

De forma complementar, será construída uma meia parede em tijolos, com altura aproximada de 1 m, que receberá acabamento em reboco de barro, executado na técnica de pau a pique e aplicado em toda a sua extensão. Essa técnica, já utilizada nas paredes de sustentação do forno (Figura 54), reforça à identidade vernacular da construção, ao mesmo tempo em que garante um aspecto rústico.

Figura 54 - Acabamento em reboco de barro na técnica de pau a pique



Fonte: Autora (2025)

A parte superior terá fechamento em tela em arame galvanizado, permitindo tipo alambrado, o que garantirá a circulação de ar e a entrada de iluminação natural, ao mesmo tempo em que impede a entrada de sujeira e animais. Essa solução contribui para manter o ambiente mais controlado, limpo e seguro, beneficiando tanto a produção quanto o bem-estar dos trabalhadores. Além dessas melhorias, foi

prevista a substituição das telhas de fibrocimento (brasilit) por telhas cerâmicas coloniais de barro, garantindo maior conforto térmico no interior do espaço, incluindo a substituição dos ripões por ripas em madeira de cumaru, com o aproveitamento da estrutura de madeira existente na cobertura, composta totalmente por madeiras de lei, utilizadas devido à sua resistência e durabilidade.

Na área destinada à ampliação, foi proposta a construção de uma estrutura com fechamento em tábuas de madeira de cupiúba, material amplamente resistente. O piso será executado em cimento queimado em um acabamento rústico. A cobertura será composta por telhas cerâmicas coloniais de barro, apoiadas em estrutura integralmente de madeira, o que reforça a tradição construtiva em harmonia com os elementos existentes da casa de farinha (Figura 55).

Figura 55 - Vista perspectiva



Fonte: Autora (2025)

#### 5.1. 4 Fachada

A escolha da fachada foi concebida para refletir a identidade cultural e a tradição do processo produtivo da mandioca. O design, simples e funcional, preserva características rústicas das construções tradicionais, utilizando materiais como tábuas de madeira encaixadas e tábuas tracejadas, meia parede com tijolos com

acabamento em pau a pique e tela de arame. Além disso, contará com um banner com a logomarca da casa de Farinha, elemento que reforça sua identificação visual. Para valorizar ainda mais a identidade quilombola da comunidade, a fachada receberá pintura nas cores da bandeira quilombola, fortalecendo a representatividade cultural e o vínculo com o território (Figura 56).

Figura 56 - Proposta da fachada



Fonte: Autora (2025)

## 6. CONCLUSÃO

A arquitetura vernacular desempenha um papel essencial no território de Jambuaçu, principalmente nas casas de farinha artesanal e em seus equipamentos e utensílios de madeira. Essa técnica construtiva tradicional permanece viva nas comunidades, sendo transmitida de geração em geração e garantindo a continuidade de saberes e práticas culturais. A partir da análise das casas de farinha artesanais das comunidades de Poacê e São Bernardino, foi possível identificar necessidades estruturais e funcionais na casa de farinha da família Corrêa, o que motivou a elaboração de uma proposta de reforma e ampliação. Além disso, verificou-se a importância de uma nova setorização, por meio da reorganização do layout, da aplicação de um novo revestimento, da substituição das telhas de cobertura e da adição de uma mureta com tela de proteção. Como complemento, foram propostos quatro novos espaços de integração: museu, uma copa, ponto de venda de produtos, sala de administração e um banheiro. Todos esses ambientes serão construídos em madeira, extraída da própria região, reforçando a identidade cultural e o vínculo com o território.

Mais do que atender às demandas estruturais, esta iniciativa busca valorizar o modo de produção artesanal, assegurando melhores condições de trabalho e promovendo maior eficiência no processo produtivo da farinha. Ao mesmo tempo, o anteprojeto contribui para o fortalecimento da economia local, estimula o turismo cultural e reforça o sentimento de pertencimento da comunidade, ao preservar práticas construtivas tradicionais. É fundamental que o conhecimento sobre a arquitetura vernacular não se restrinja apenas à comunidade contemplada com a proposta do anteprojeto, mas que possa também ser compartilhado em outros espaços acadêmicos e sociais. Assim, esse saber poderá ser reconhecido, valorizado e preservado, não apenas pelas futuras gerações de Jambuaçu, mas também por outras comunidades que vivenciam realidades semelhantes.

## REFERÊNCIA

ALMEIDA, F. W.; YAMASHITA, A. C. **Arquitetura indígena**. Revista de Ciências Exatas e da Terra UNIGRAN, Mato Grosso do Sul. v.2, n.2,p.14-29, 2013. Disponível em:[https://arquiteoeurbanista.weebly.com/uploads/6/8/3/8/6838251/arquitetura\\_ind%C3%ADgena\\_almeida\\_et\\_yamashita\\_.pdf](https://arquiteoeurbanista.weebly.com/uploads/6/8/3/8/6838251/arquitetura_ind%C3%ADgena_almeida_et_yamashita_.pdf). Acesso em: 20 set. 2024.

ARCHSHOP. **Arquitetura vernacular brasileira**: explorando a cultura local. 2024. Disponível em:<https://archshop.com.br/arquitetura-vernacular-brasileira-um-mergulho-na-cultura-local>. Acesso em: 10 out. 2024.

BAPTISTA, Vitor Hugo Morais. **A evolução da arquitetura vernacular**: passado, presente e futuro. Dissertação de Mestrado em Arquitetura, Universidade Beira interior, Portugal, 2021 Disponível em: [https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/11944/1/8655\\_18452.pdf](https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/11944/1/8655_18452.pdf). Acesso em: 20 out. 2024.

COMIDA COM HISTÓRIA. **Farinha de mandioca preserva tradição indígena**, 2020. Disponível em: <https://comidacomhistoria.com.br/farinha-de-mandioca-preserva-tradicao-indigena/>. Acesso em: 23 out. 2024.

MOJU, Prefeitura Municipal de. **História de Moju/PA**. Disponível em: <https://moju.pa.gov.br/omunicipio/historia/>. Acesso em: 8 ago. 2024.

MENEZES, Tainá Marçal dos Santos; PERDIGÃO, Ana Klaudia de Almeida Viana. **O tipo palafita amazônico**: entre formalidade e informalidade do habitar na Vila da Barca (Belém, Pará, Brasil). Revista Projetar - Projeto e Percepção do Ambiente, Rio Grande do Norte. v.6, n.2, p. 44-59, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/revprojetar/article/download/23710/14231/81815>. Acesso em: 21 out. 2024.

PEREIRA, C. M. B. **Arquitetura Neovernacular em Curitiba**: prospecção de suas contribuições para a sustentabilidade em três estudos de caso. Dissertação de Mestrado em Engenharia da Construção Civil, universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/xmlui/bitstream/handle/1884/28449/R%20-%20D%20-%20CRISTIANE%20MARTINS%20BALTAR%20PEREIRA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 10 out. 2024.

**Protocolo de Consulta Prévia, Livre e Informada dos Quilombolas de Jambuacu, Moju-PA**. 2020. Disponível em: [https://observatorio.direitosocioambiental.org/wp-content/uploads/2020/10/Protocolo-de-Consulta-Previa-Livre-e-informada-dos-Quilombolas-de-Jambuacu\\_Moju-PA.pdf](https://observatorio.direitosocioambiental.org/wp-content/uploads/2020/10/Protocolo-de-Consulta-Previa-Livre-e-informada-dos-Quilombolas-de-Jambuacu_Moju-PA.pdf). Acesso em: 10 dez. 2024.

SENSES ATLAS. **A comunidade Shabono, Yanomami**. 2021. Disponível em: <https://www.sensesatlas.com/the-shabono-an-architecture-for-the-yanomami-community/>. Acesso em: 20 set.2024.

SUSTENTAREA. **Você conhece a cultura das casas de farinha?** 2023. Disponível em:

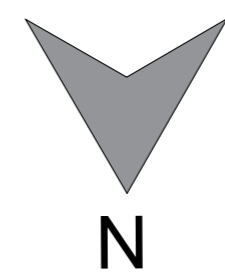
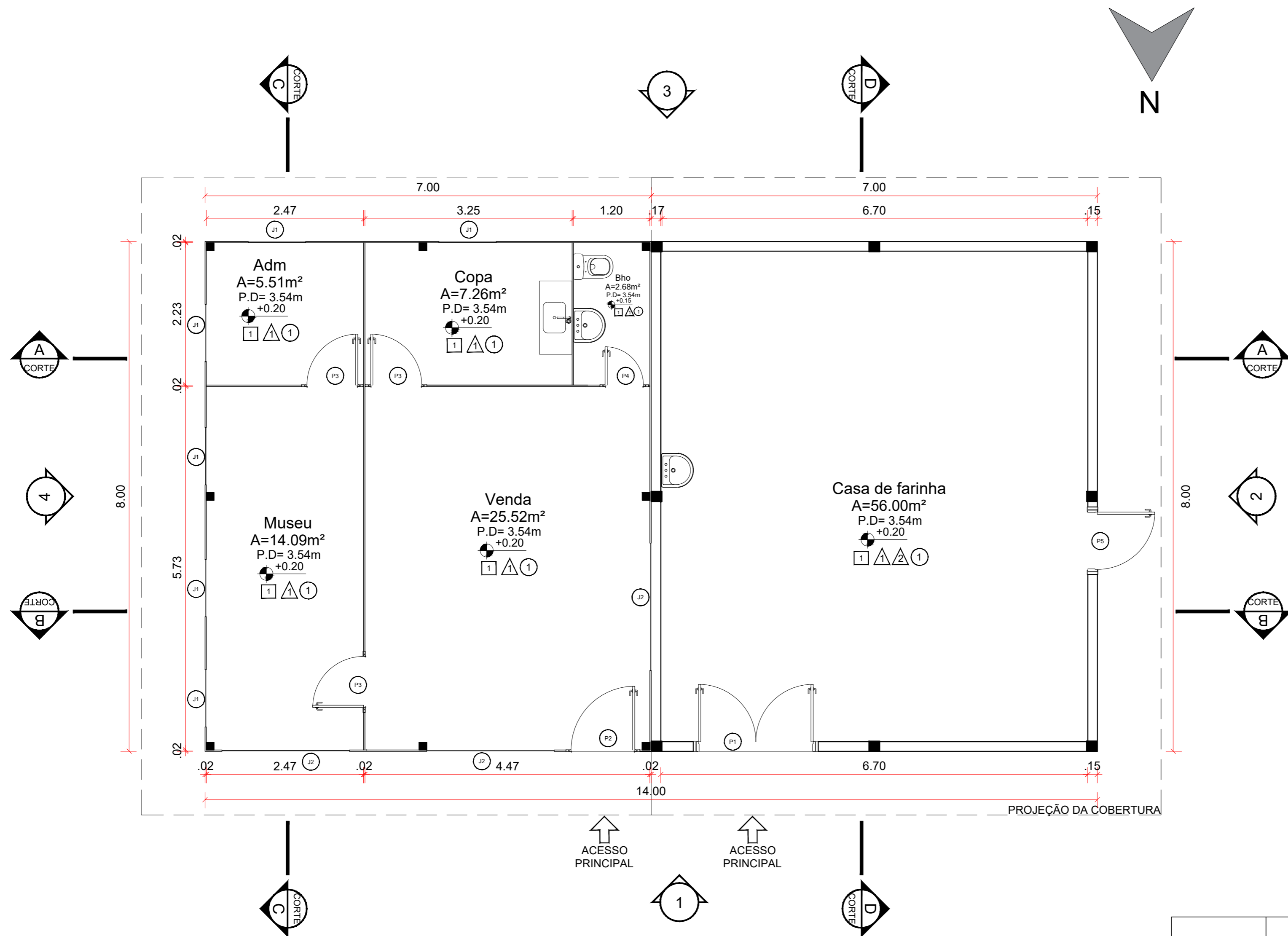
<https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2023/06/08/voce-conhece-a-cultura-das-casas-d-farinha/>. Acesso em: 23 out. 2024.

VENTURA, António. **A casa de pau a pique**: uma jornada pela arquitetura tradicional brasileira. LinkedIn, 2023. Disponível em:

<https://pt.linkedin.com/pulse/casa-de-pau-pique-uma-jornada-pela-arquitetura-antoni-o-ventura>. Acesso em: 18 set. 2024.

WEIMER, Günter. **Arquitetura popular brasileira**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

1 PLANTA BAIXA  
Esc.: 1:50



ACABAMENTOS	
PISO	DESCRIÇÃO
1	Piso em cimento queimado
PAREDE	DESCRIÇÃO
1	Madeira de cupiúba
2	Tijolos com acabamento em pau a pique
Forro	DESCRIÇÃO
1	Cobertura com estrutura em madeira aparente

QUADRO DE ÁREAS	
AMBIENTES	ÁREAS
Casa de farinha	56.00 m²
Ponto de venda	25.52 m²
Museu	14.09 m²
Copa	7.26 m²
Adm	5.51 m²
Banheiro	2.68 m²
<b>ÁREA CONSTRUÍDA</b>	<b>112.00 m²</b>

QUADRO DE ESQUADRIAS			
PORTAS			
SIMBOLOGIA	DIMENSÃO LxH	TIPO	MATERIAL
P1	1.80X2.10	2 Folha fixa	Madeira em angelim e arame galvanizado
P2	1.00X2.10	1 Folha fixa	Madeira em angelim
P3	0.80X2.10	1 Folha fixa	Madeira em angelim
P4	0.60X2.10	1 Folha fixa	Madeira em angelim
P5	0.90X2.10	1 Folha fixa	Madeira em angelim
JANELAS			
SIMBOLOGIA	DIMEN. LxH/P	TIPO	MATERIAL
J1	0.90X1.05/1.10	1 Folha de abrir	Madeira em angelim
J2	2.00X1.05/1.10	4 Folhas dobrável	Madeira em angelim

**UFPA** FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

TEMA: ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA

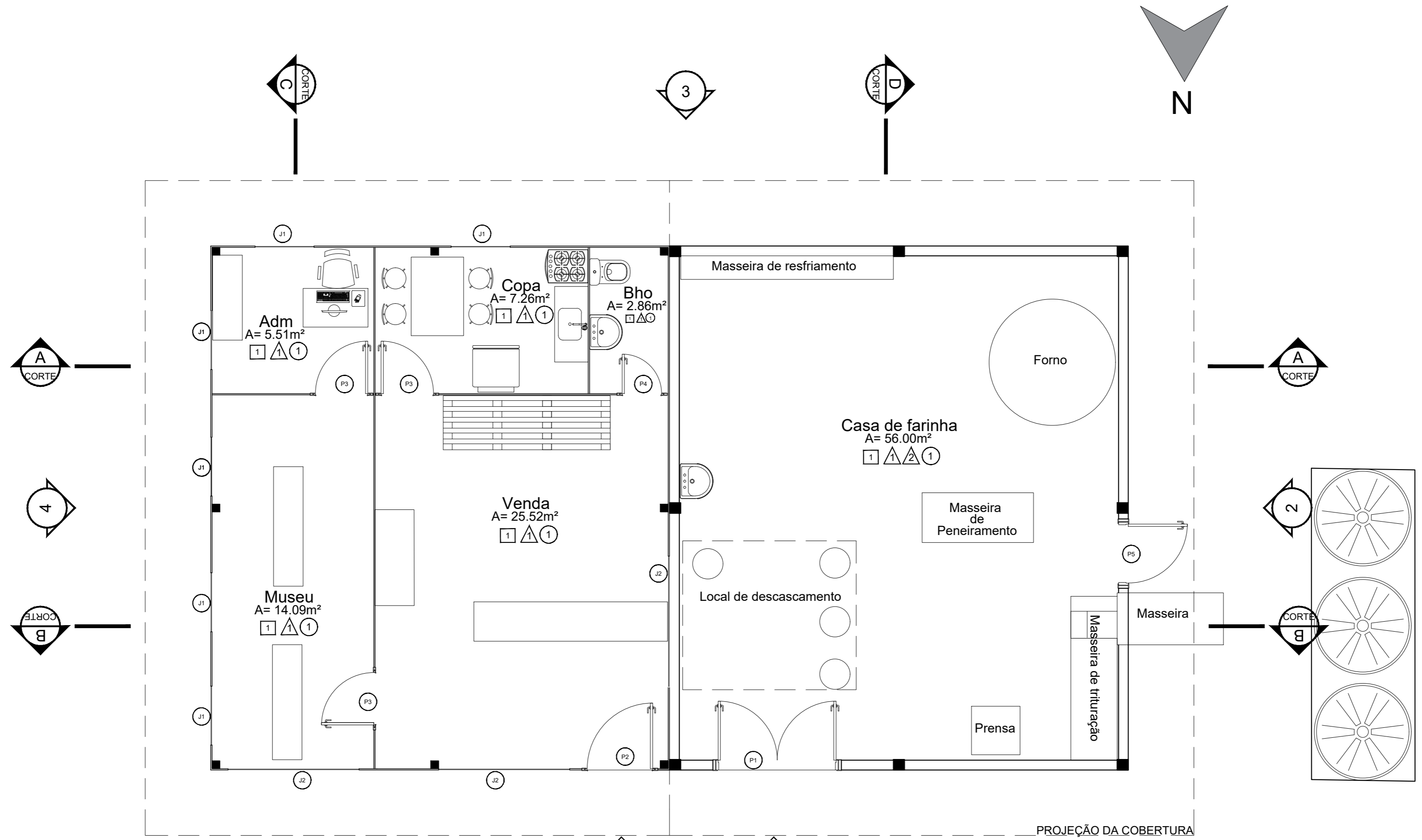
CONTEÚDO: PLANTA BAIXA

DISCENTE: Edilene Moraes Corrêa

DOCENTE: Rachel Sfair Benzecry

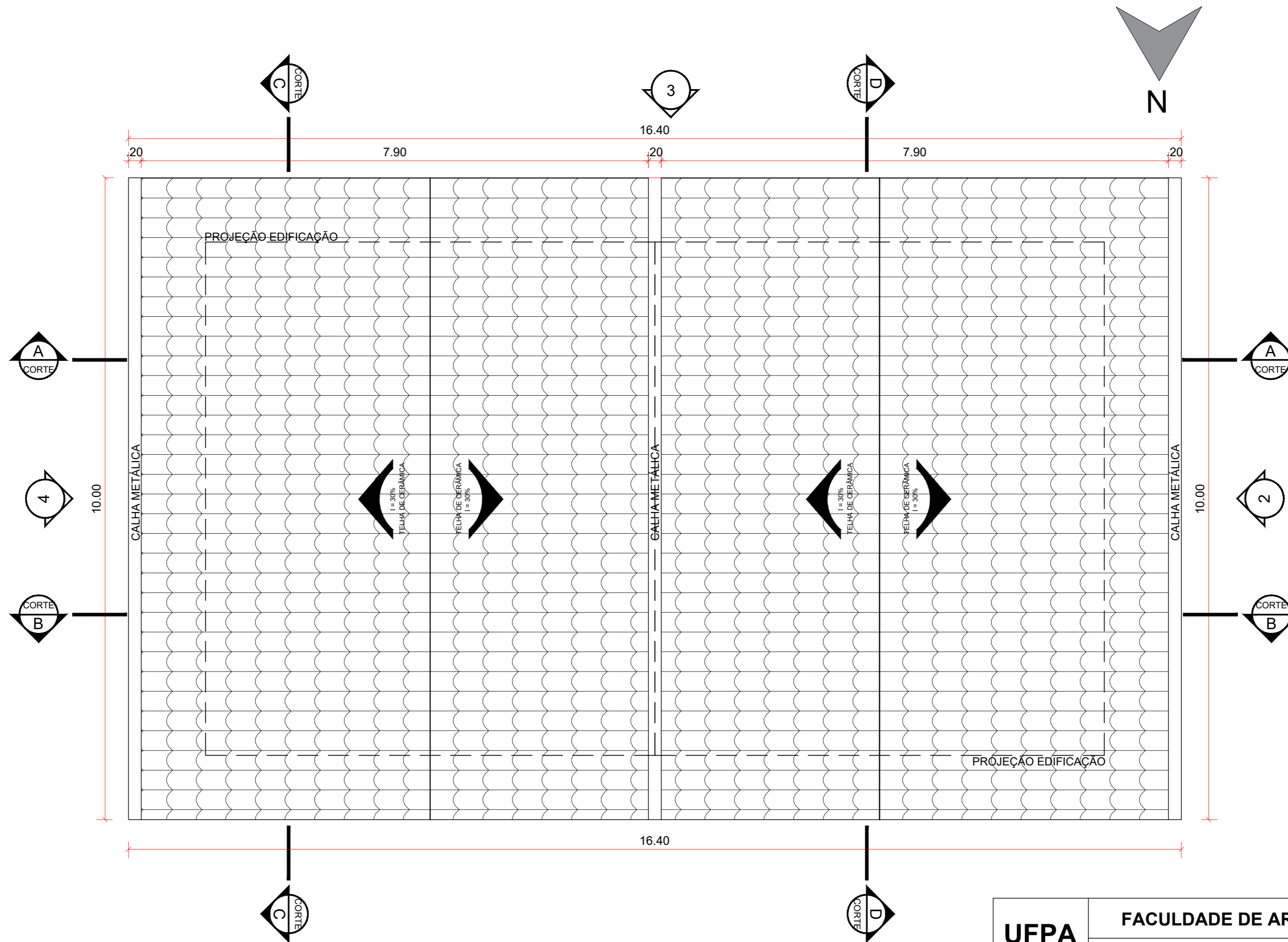
ESCALA: 1/50

PRANCHA Nº: 01/06



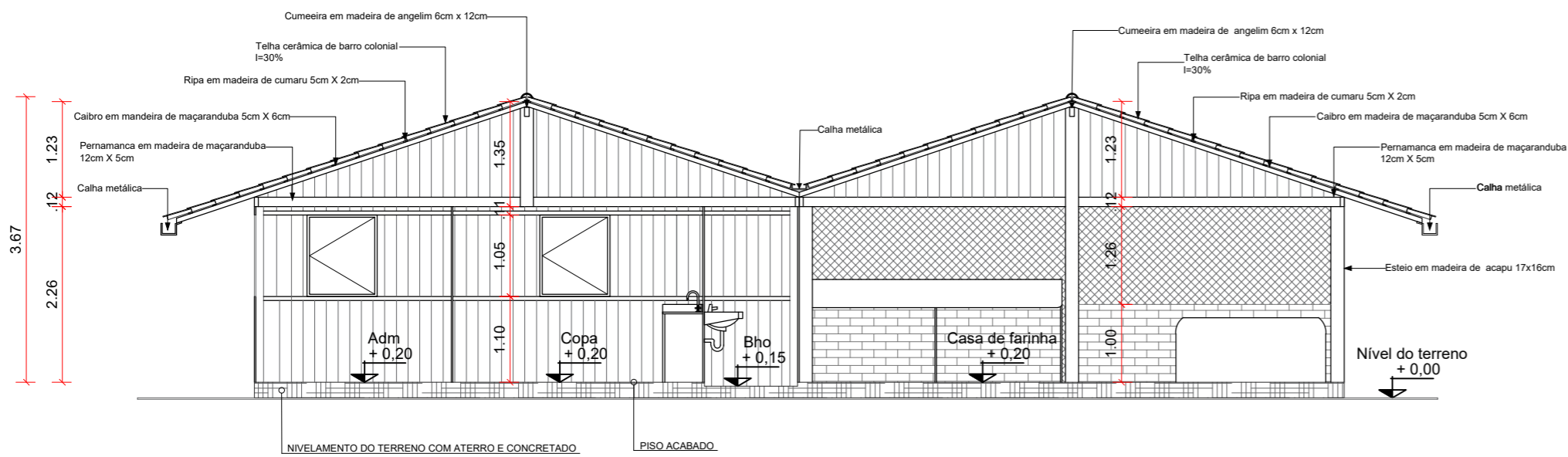
1 LAYOUT  
Esc.: 1:50

<b>UFPA</b>	<b>FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO</b>	
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
TEMA:	ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA	
CONTEÚDO:	PLANTA DE LAYOUT	
DISCENTE:	Edilene Moraes Corrêa	ESCALA: 1/50
DOCENTE:	Rachel Sfair Benzecry	PRANCHA Nº: 02/06

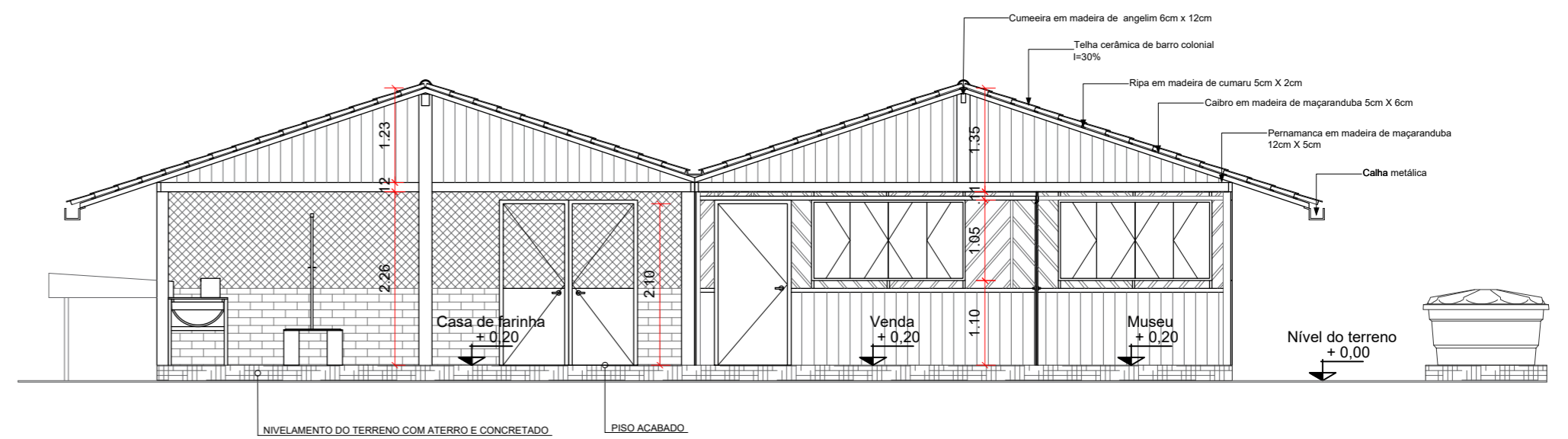


1 PLANTA DE COBERTURA  
Esc.: 1:50

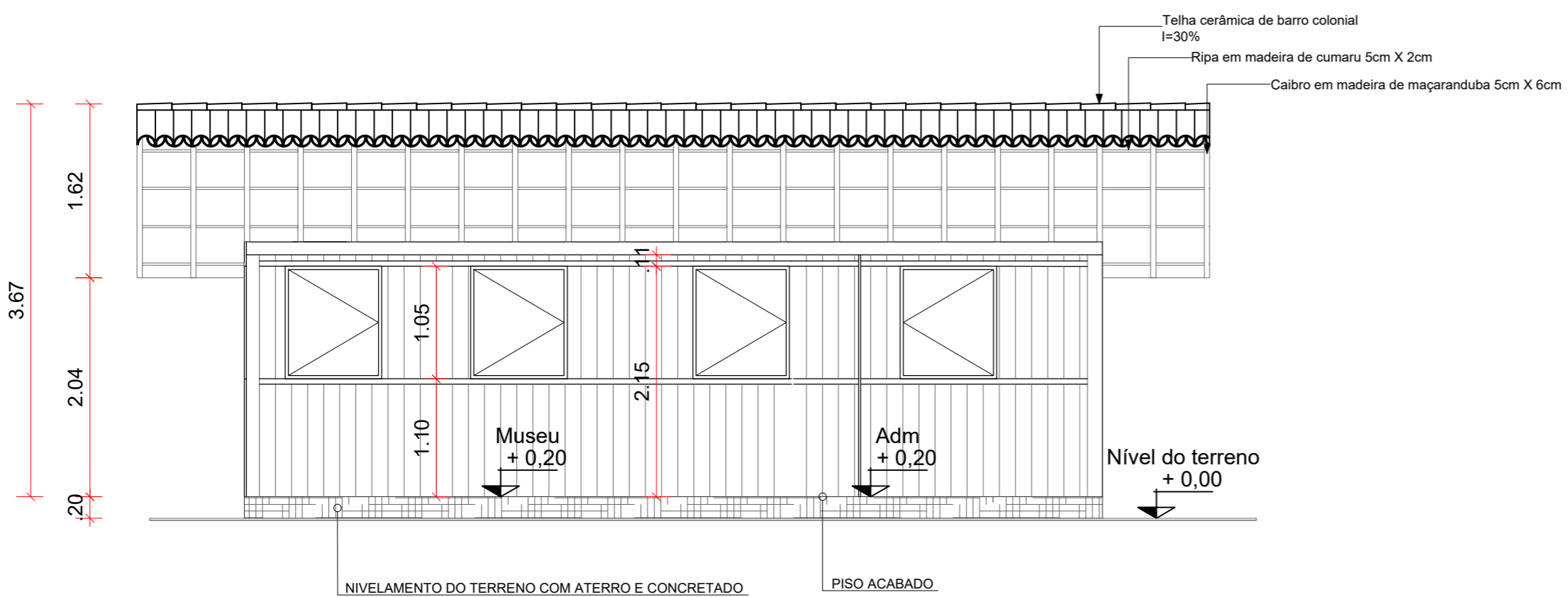
<b>UFPA</b>	<b>FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO</b>	
	<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>	
TEMA:	<b>ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA</b>	
CONTEÚDO:	<b>PLANTA DE COBERTURA</b>	
DISCENTE:	<b>Edilene Moraes Corrêa</b>	ESCALA: A2 1/50
DOCENTE:	<b>Rachel Sfair Benzecry</b>	PRANCHA Nº: <b>03/06</b>



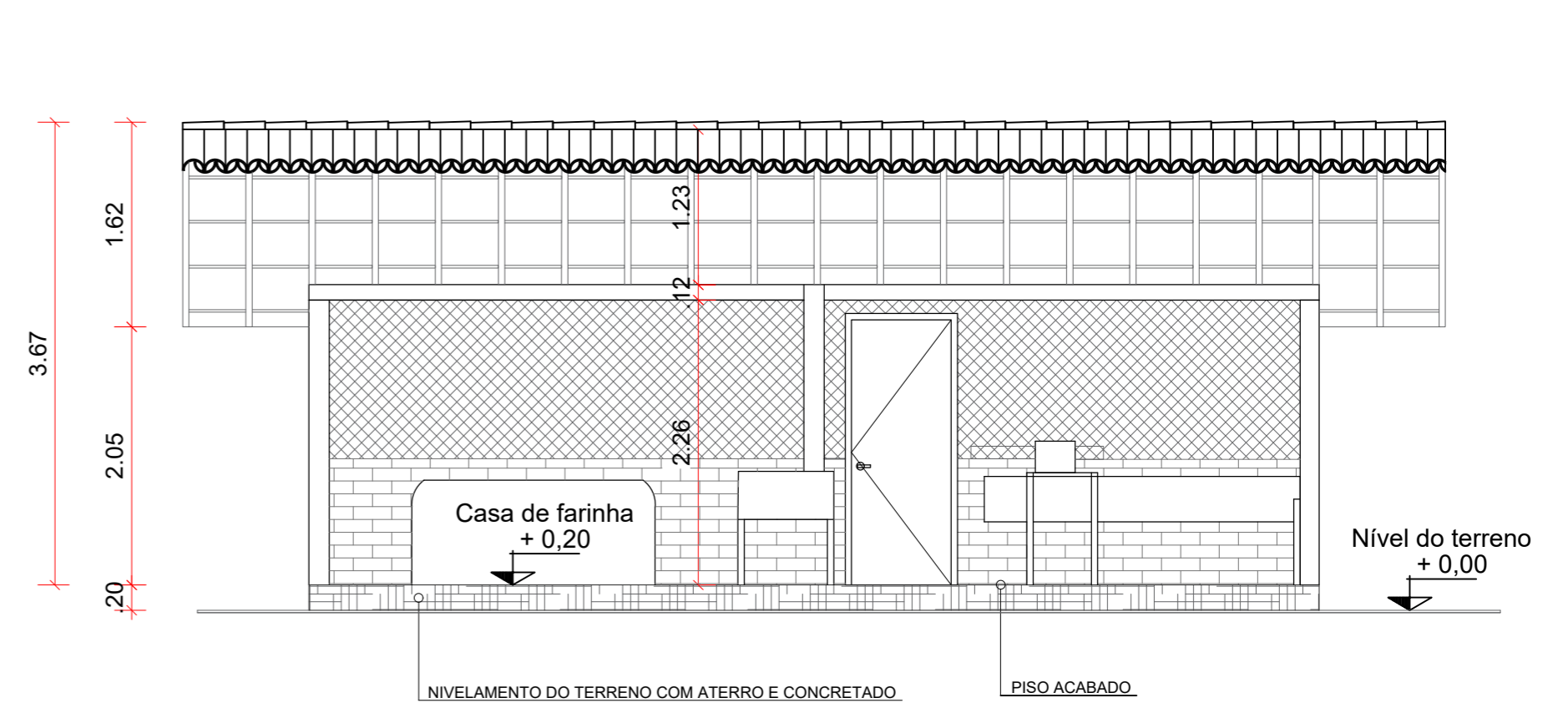
1 CORTE A  
Esc.: 1/75



2 CORTE B  
Esc.: 1/75



3 CORTE C  
Esc.: 1/75

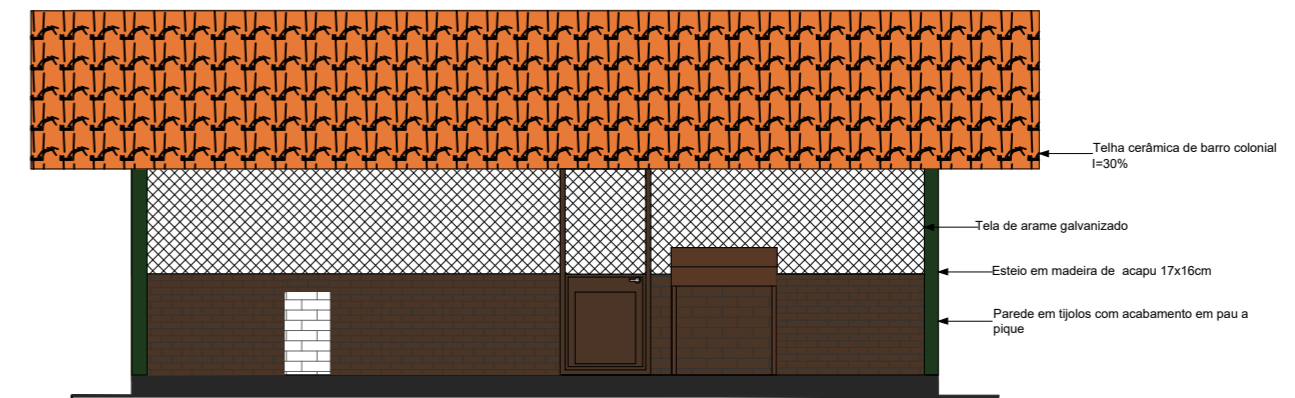


4 CORTE D  
Esc.: 1/75

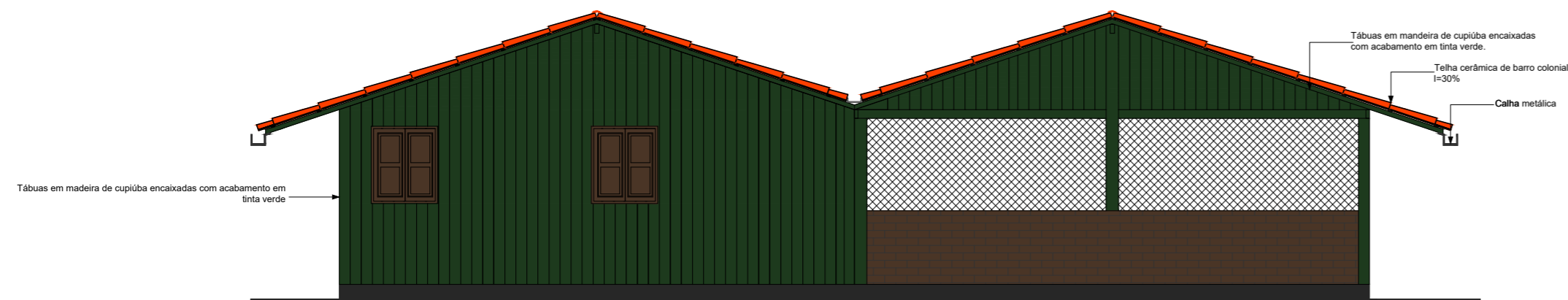
<b>UFPA</b>	<b>FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO</b>	
	<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>	
TEMA:	<b>ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA</b>	
CONTEÚDO:	<b>CORTES 01, 02, 03 e 04</b>	
DISCENTE:	<b>Edilene Moraes Corrêa</b>	ESCALA: <b>1/75</b>
DOCENTE:	<b>Rachel Sfair Benzecry</b>	PRANCHA Nº: <b>04/06</b>



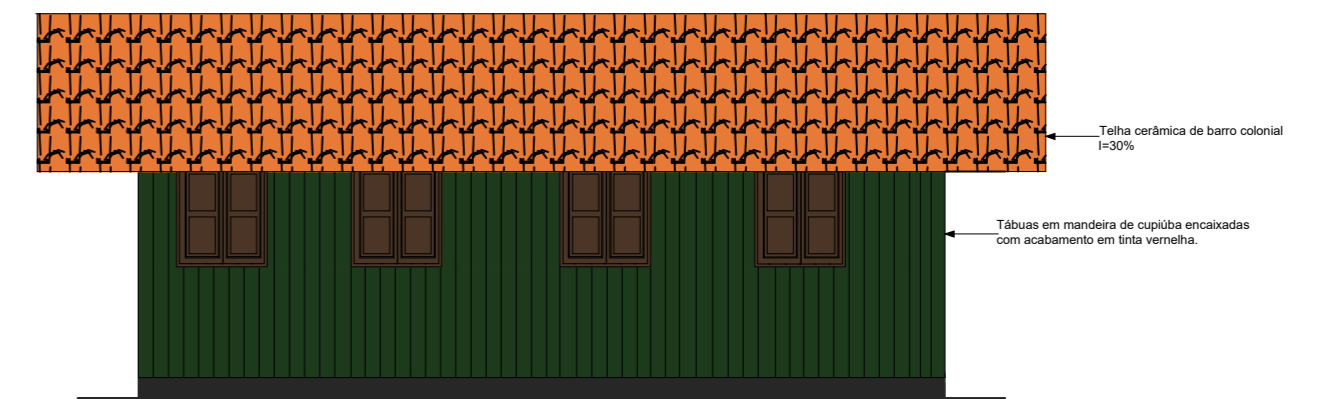
1 Elevações 1  
Esc.: 1:75



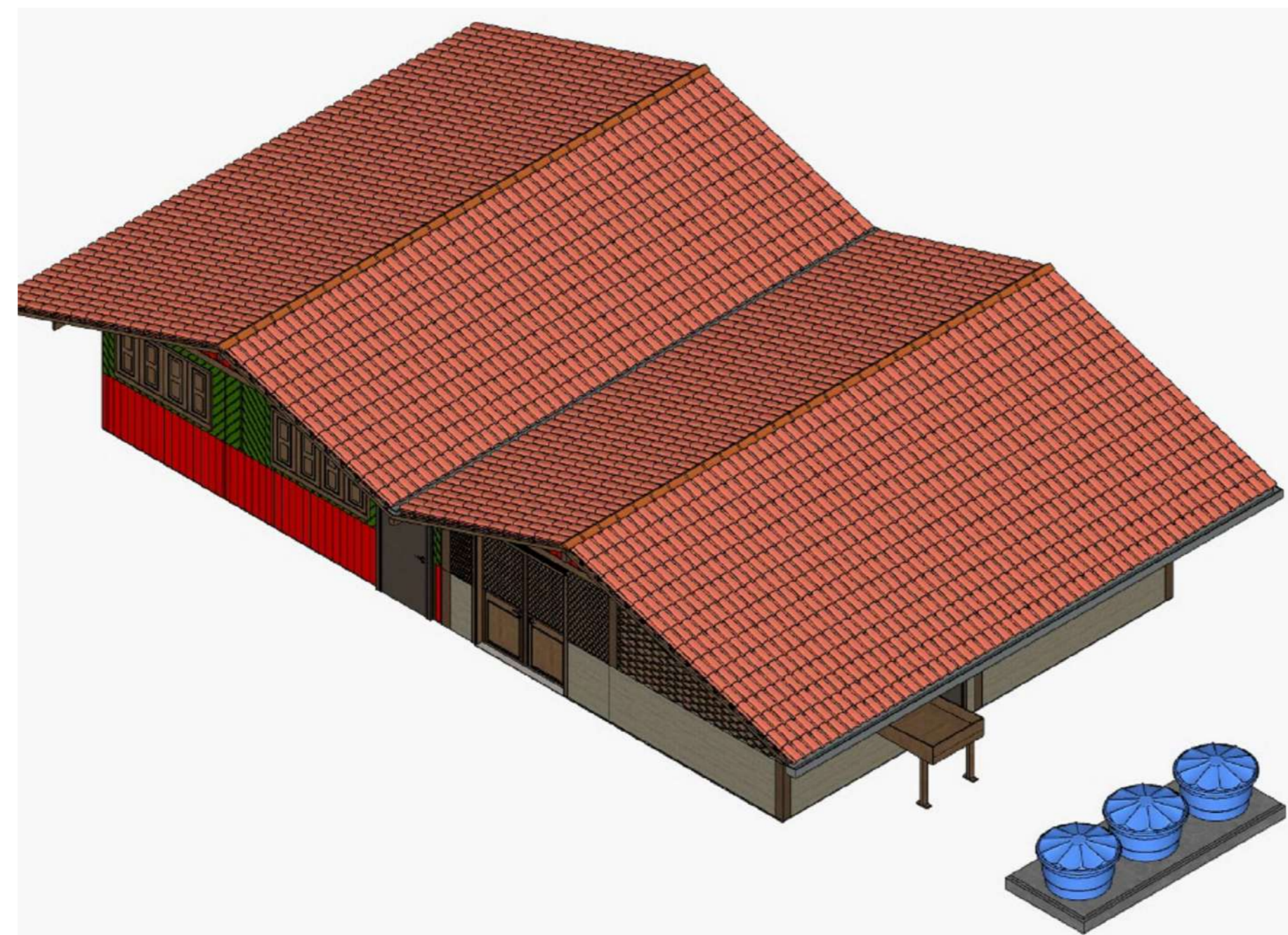
1 Elevações 2  
Esc.: 1:75



1 Elevações 3  
Esc.: 1:75

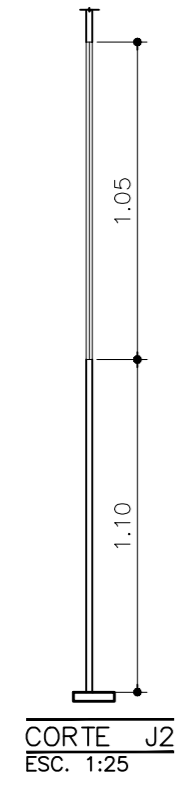


1 Elevações 4  
Esc.: 1:75

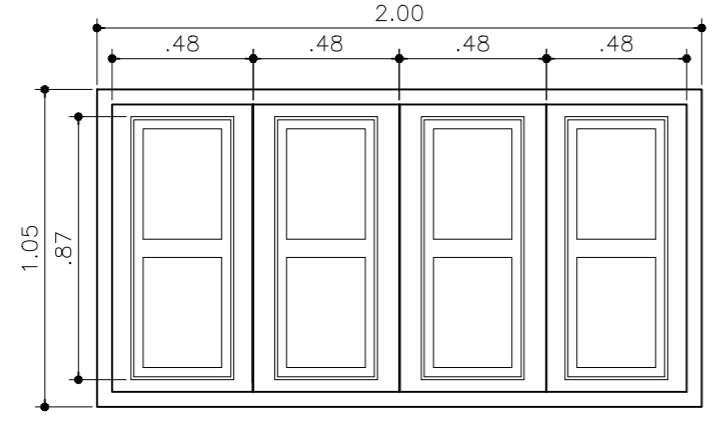


1 PERSPECTIVA  
Esc.: 1:75

<b>UFPA</b>	<b>FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO</b>	
	<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>	
TEMA:	<b>ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA</b>	
CONTEÚDO:	<b>ELEVAÇÕES 01, 02, 03, 04 e PERSPECTIVA</b>	
DISCENTE:	<b>Edilene Moraes Corrêa</b>	ESCALA: <b>1/75</b>
DOCENTE:	<b>Rachel Sfair Benzecry</b>	PRANCHA Nº: <b>05/06</b>



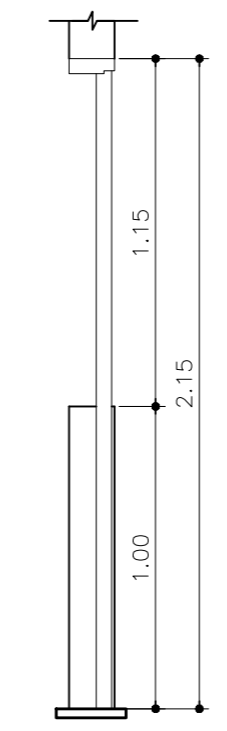
CORTE J2  
ESC. 1:25



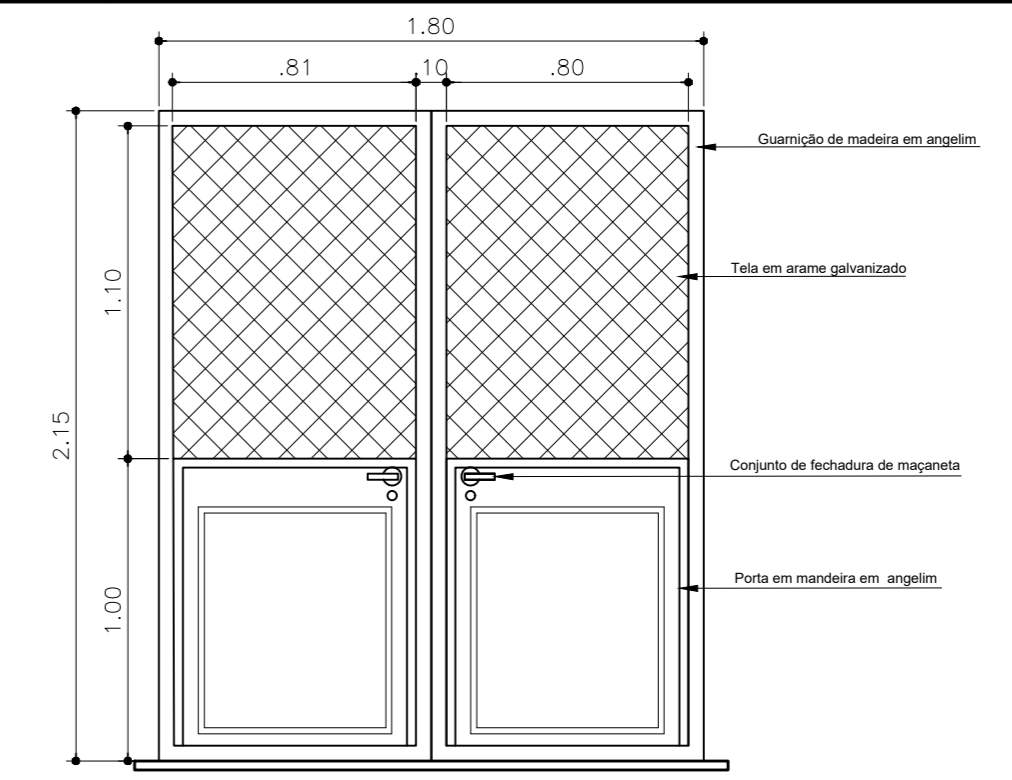
ELEVAÇÃO J2  
ESC. 1:25



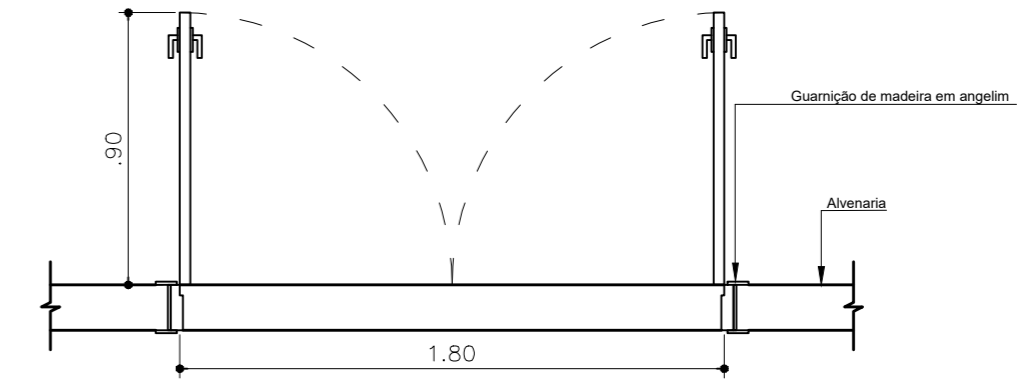
PLANTA BAIXA - J2  
ESC. 1:25



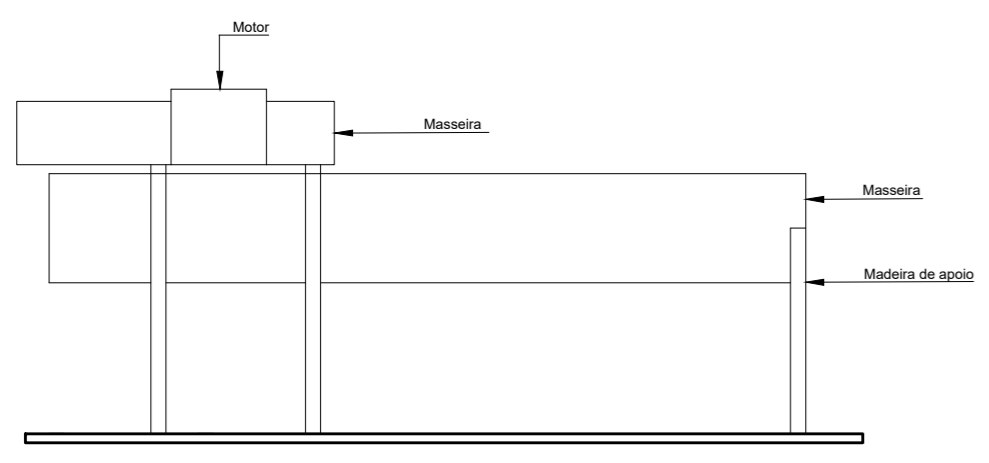
CORTE P1-A  
ESC. 1:25



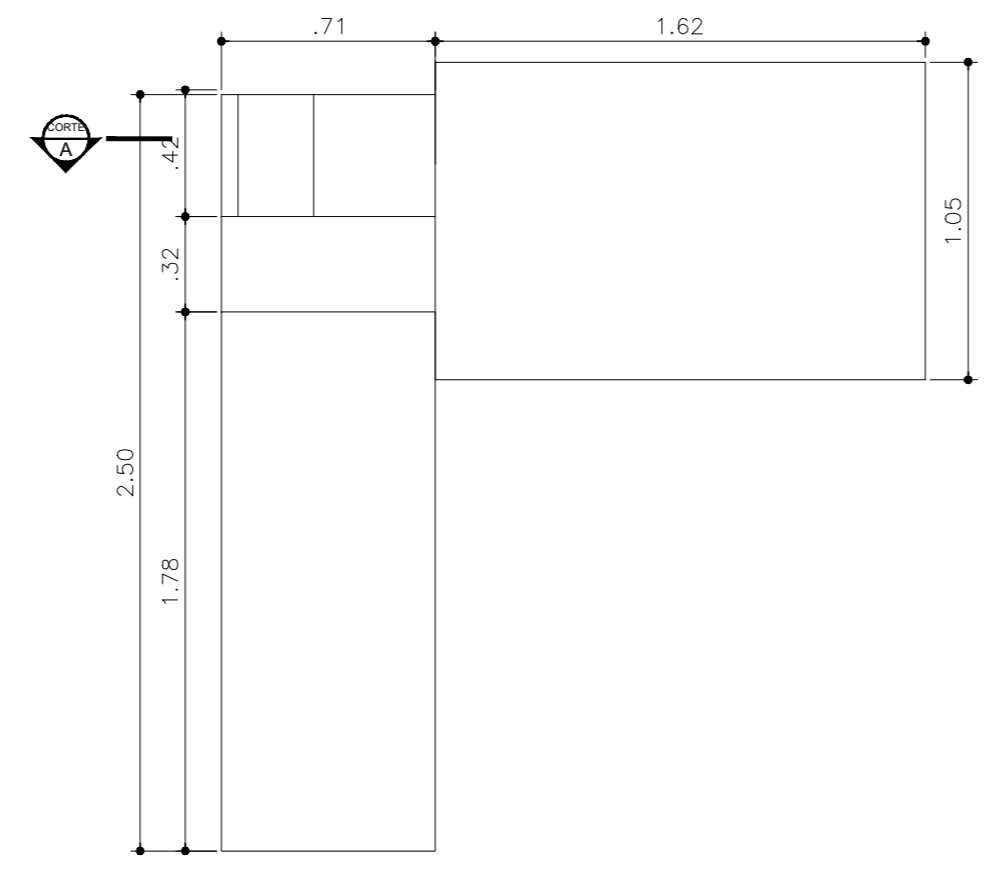
ELEVAÇÃO P1  
ESC. 1:25



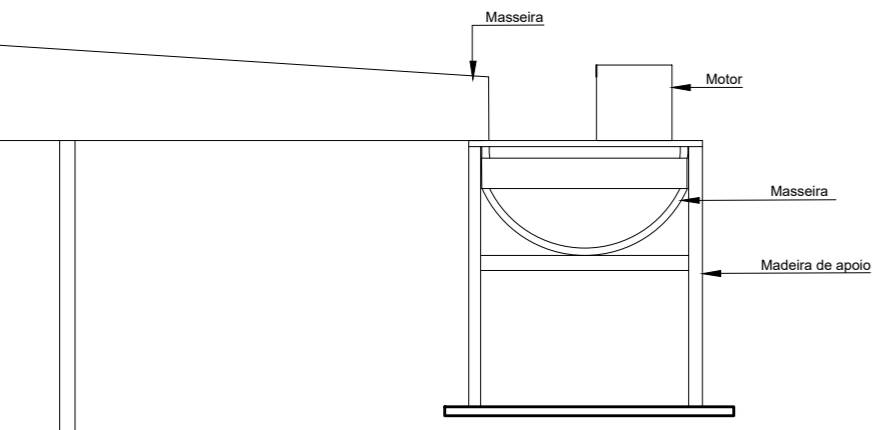
PLANTA BAIXA P1  
ESC. 1:25



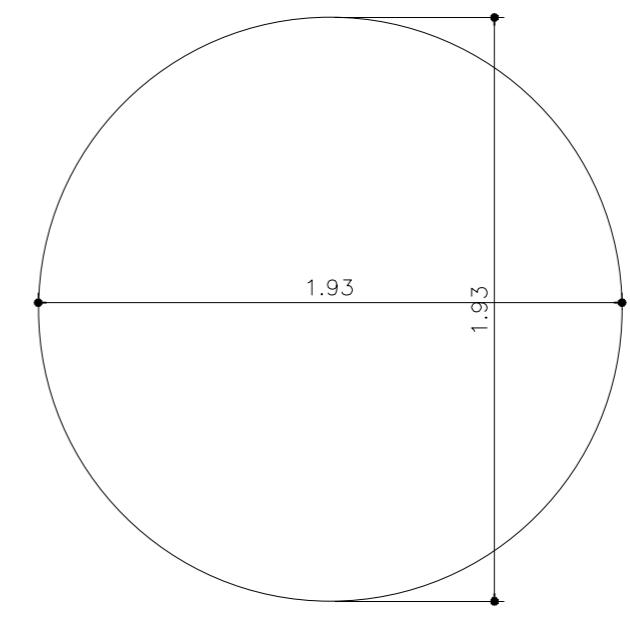
ELEVAÇÃO  
ESC. 1:25



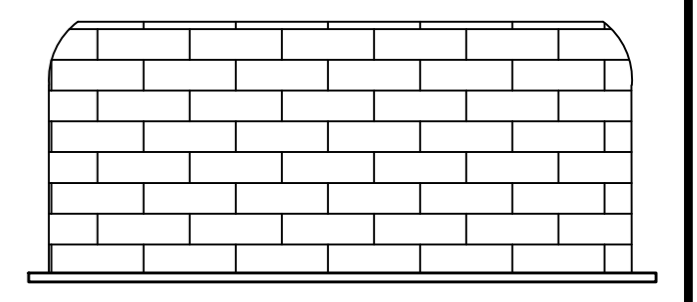
PLANTA BAIXA - Maseiras de trituração  
ESC. 1:25



CORTE  
ESC. 1:25



PLANTA BAIXA - Forno  
ESC. 1:25



ELEVAÇÃO  
ESC. 1:25

<b>UFPA</b>	<b>FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO</b>	
	<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>	
TEMA:	<b>ANTEPROJETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DE UMA CASA DE FARINHA NA COMUNIDADE POACÊ, NA REGIÃO DE JAMBUAÇU-PA</b>	
CONTEÚDO:	<b>DETALHAMENTO - Janela 02, Porta 01, Maseiras de trituração e forno</b>	
DISCENTE:	<b>Edilene Moraes Corrêa</b>	ESCALA: <b>1/25</b>
DOCENTE:	<b>Rachel Sfair Benzecry</b>	PRANCHA Nº: <b>06/06</b>