20110000003665

SECRETARIA DA CULTURA

Processo Administrativo Eletrônico

20/1100-0000366-5

Data de Abertura:	17/03/2020 14:57:18
Grupo de Origem:	IPHAE/INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO
Requerentes:	APROCAMPOS APROSAOCHICO
Assunto:	Preservação e Controle do Patrimônio Cultural
Tipo:	Bens Culturais
Subtipo:	Inventário
Análise de Bens Materiais e Imateriais:	CAMPOS DE CIMA DA SERRA

Renato Savoldi

Ilmo Sr. Diretor do IPHAE

NESTA

A Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra – APROCAMPOS, sediada em Bom Jesus – RS, em conjunto com a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana e Cambará do Sul – APROJAC, sediada em Jaquirana – RS e a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula- RS - APROSÃOCHICO, através dos seus presidentes, respectivamente Alexander Ribeiro de Liz, CPF927.100.260-15, JoséElizio Oliveira da Silva, CPF 397.985.500-72 e José Luiz Marques Cardoso, CPF 248.540.260-49, vem, respeitosamente perante a V.Sa., REQUERER O REGISTRO NO LIVRO DOS SABERES, DO MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, nos termos da DECRETO n°54.763, de 17 de agosto de 2019 (DOE n° 162, de 20 de agosto de 2019), que regulamenta a Lei n° 13.678 de 17 de janeiro de2011, que dispõe sobre o Patrimônio CulturalImaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Em anexo, a documentação relativa ao pedido.

Termos em que pede deferimento.

Porto Alegre, RS, 03 de fevereiro de 2019.

Alexander Ribeiro de Liz
Presidente da APROCAMPOS

José Elizio Oliveira da Silva
Presidente da APROJAC

José Luiz Marques Cardoso
Presidente da APROSÃOCHICO

Data 03/02/2020
À VALMIR / FLÁVIA / RAFAEL
Encaminhamento:
ANALISAR
C. Renato Savoldi
Diretor do IPHAE

Renato Savoldi

Ilmo Sr. Diretor do IPHAE

NESTA

A Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra – APROCAMPOS, sediada em Bom Jesus – RS, em conjunto com a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana e Cambará do Sul – APROJAC, sediada em Jaquirana – RS e a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula- RS - APROSÃOCHICO, através dos seus presidentes, respectivamente Alexander Ribeiro de Liz, CPF927.100.260-15, JoséElizio Oliveira da Silva, CPF 397.985.500-72 e José Luiz Marques Cardoso, CPF 248.540.260-49, vem, respeitosamente perante a V.Sa., REQUERER O REGISTRO NO LIVRO DOS SABERES, DO MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, nos termos da DECRETO n°54.763, de 17 de agosto de 2019 (DOE n° 162, de 20 de agosto de 2019), que regulamenta a Lei n° 13.678 de 17 de janeiro de2011, que dispõe sobre o Patrimônio CulturalImaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Em anexo, a documentação relativa ao pedido.

Termos em que pede deferimento.

Porto Alegre, RS, 03 de fevereiro de 2019.

Alexander Ribeiro de Liz
Presidente da APROCAMPOS

José Elizio Oliveira da Silva
Presidente da APROJAC

José Luiz Marques Cardoso
Presidente da APROSÃOCHICO

PEDIDO DE REGISTRO DO MODO DE FAZER DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO RIO GRANDE DO SUL

1. IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES

IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES

- **Nome:** Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra - APROCAMPOS
- **CNPJ**: 14. 650359/0001-19
- **Endereço**: Rua Júlio de Castilhos, nº 605, Bom Jesus - RS
- **Telefone**: 54 – 3237-1384
- **E-mail**: embjesus@emater.tche.br
- **Presidente**: Alexander Ribeiro de Liz
- **CPF**: 92710026015
- **RG**:9074415044 - SSP/RS
- **Endereço:** Chácara dos Padres - Boca da Serra
- **Município**: Bom Jesus, RS
- **Telefone**: 54 – 98447.2568

- **Nome**: Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana e Cambará do Sul - APROJAC
- **CNPJ**: 18.136995/0001-88
- **Endereço**: Rua Inácio Rodrigues, nº 550, Jaquirana - RS
- **Telefone**: 54 – 3253-1253
- **E-mail:** emjaquir@emater.tche.br
- **Presidente**: José Elizio Oliveira da Silva
- **CPF**: 397.985.500-72
- **RG**: 4028332379- SSP/RS
- **Endereço**: Faxinal dos Peludos, Jaquirana-RS
- **Município**: Jaquirana, RS
- **Telefone**: 54 – 99972-9248

- **Nome:** Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula- RS - APROSÃOCHICO
- **CPNJ: -**
- **Endereço:** Rua 3 de Outubro, 43, Bairro Centro, São Francisco de Paula-RS
- **Email:** emspaula@emater.tche.br
- **Presidente:** José Luiz Marques Cardoso
- **CPF:** 248.540.260 -49
- **RG:** 6009941359
- **Endereço:** Fazenda potreiros – Distrito de Cazuza Ferreira.
- **Município:** São Francisco de Paula
- **Telefone: (54) 996500052**

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INFORMAÇÃO N° 060/2020/IPHAE Porto Alegre, 24 de março de 2020.

A presente informação visa a **instruir acerca da pertinência da abertura de processo administrativo de Registro do Bem Imaterial denominado de "Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano"**. Após a análise técnica da documentação entregue pelos proponentes, o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico do Estado declara pertinente a abertura do processo administrativo, pois os documentos preenchem os requisitos previstos na Instrução Normativa que estabelece os procedimentos administrativos, técnicos e a documentação necessária para instrução dos processos de Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, os quais serão detalhados a seguir:

1. Identificação dos proponentes: Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra – APROCAMPOS; Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana e Cambará do Sul – APROJAC; Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula - RS – APROSÃOCHICO.
2. Justificativa do pedido: o pedido requere o Registro, no Livro de Registro do Patrimônio Cultural Imaterial dos Saberes, do Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano, justificando que o modo de fazer dos atuais produtores de Queijo Artesanal Serrano remontam a processos produtivos artesanais de queijo adotados durante o período inicial de colonização portuguesa dos Campos de Cima da Serra do atual estado do Rio Grande do Sul, no século XVIII. O pedido almeja a delimitação conceitual do modo de fazer do bem cultural em questão, restringindo a um certo território (Campos de Cima da Serra). Destaca, outrossim, as dificuldades de produção e comercialização formal do Queijo Artesanal Serrano, devido à utilização de insumos, como o leite cru, e práticas de produção consideradas inadequadas pela fiscalização sanitária, o que ameaça a sobrevivência do bem cultural de natureza imaterial. Portanto, os proponentes veem no Registro uma forma de salvaguardar esse modo de fazer, protegendo-o das restrições impostas pela legislação sanitária e garantindo sustentabilidade para sua cadeia produtiva.
3. Denominação e descrição sumária do bem, com indicação da participação e/ou atuação dos grupos sociais envolvidos, de onde ocorre ou se situa, do período e da forma em que ocorre: a documentação descreve sumariamente o Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano, indicando as peculiaridades da produção desse tipo de

Documento PROA Assinado

queijo, como o uso de leite cru de gado de corte, assim como delimita os grupos sociais envolvidos e o território que ocupam.

4. Informações históricas básicas sobre o bem: a documentação traz informações históricas básicas sobre o bem cultural, associando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano contemporâneo ao processo de produção artesanal de queijo na região dos Campos de Cima da Serra realizado pelos colonos portugueses desde o período inicial de colonização europeia daquela área (século XVIII).
5. Documentação mínima disponível, adequada à natureza do bem, como fotografias, desenhos, vídeos, gravações sonoras ou filmes: foi entregue uma série de vídeos e imagens sobre o processo produtivo do Queijo Artesanal Serrano, contendo depoimentos e entrevistas dos produtores.
6. Referências documentais e bibliográficas disponíveis (teses, dissertações, artigos, livros): os proponentes entregaram uma caixa com teses e dissertações acerca do Queijo Artesanal Serrano, os quais contêm bastante informação sobre o processo produtivo desse queijo, seus produtores e o território onde se localiza. Entretanto, é necessário, na fase de feitura do inventário e dossiê, expandir as referências bibliográficas, pois a bibliografia entregue está restrita a poucos autores.
7. Declaração formal de representante da coletividade ou grupo étnico produtor do bem cultural ou de seus membros, expressando o interesse e anuência à instauração do processo de Registro: foram entregues declarações formais de diversas associações de produtores de Queijo Artesanal Serrano de diferentes municípios localizados nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul expressando o interesse na instauração do processo de Registro de Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial.

Walmir da Silva Pereira
Analista Antropólogo

Rafael Filter Santos da Silva
Analista Historiógrafo

Documento PROA Assinado

Nome do documento: INFO 060 Queijo Serrano instrucao pedido de registro.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	25/03/2020 09:37:13

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INFORMAÇÃO N° 076/2020/IPHAE Porto Alegre, 27 de abril de 2020.

A presente informação visa a responder o pedido de informações do deputado estadual Neri, o carteiro, sobre o processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

No dia 17 de março de 2020, foi aberto o processo administrativo eletrônico nº 20/1100-0000366-5 dentro do sistema PROA, referente ao processo de Registro do Bem Imaterial denominado de “Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano”. A Informação nº 060/2020/IPHAE, de 24 de março de 2020, que instrui acerca da pertinência da abertura de processo administrativo de Registro do Bem Imaterial denominado de “Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano”, após análise técnica dos documentos entregues, indicou a aceitação da abertura do processo administrativo de Registro de Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial. Uma observação feita na informação é sobre a necessidade de, na fase de feitura do inventário e dossiê, expandir as referências bibliográficas, pois a bibliografia entregue está restrita a poucos autores.

O próximo passo é a produção do inventário sobre o modo de fazer queijo artesanal serrano por parte dos proponentes com a assessoria dos técnicos do IPHAE, ou seja, produzir conhecimento técnico-científico a partir da sistematização das informações coletadas, semelhante a um trabalho acadêmico. Em meio a documentação entregue para a abertura do processo, havia uma série de teses e dissertações de diferentes campos científicos que servirão de referência bibliográfica para a produção do inventário, bibliografia essa que deve ser ampliada, como dito acima. Levando em consideração que o bem cultural em questão é o modo de fazer um determinado alimento, é necessário abranger informações a respeito:

- do processo produtivo;
- dos produtores;
- da sociabilidade: as relações sociais que atravessam o queijo serrano; a concepção de trabalho na produção do queijo; as relações com os comerciantes, atravessadores e com a fiscalização sanitária; formas de consumo;
- da rede de significados em torno desse modo de fazer: o que significa esse modo de fazer artesanal para a identidade dos produtores; o porquê de esse

Documento PROA Assinado

modo de fazer ser considerado uma referência para a cultura do estado do Rio Grande do Sul; como se deu a construção histórica dos significados desse queijo e de seu modo de fazer;

- do território onde ocorre esse modo de fazer, pensando o território como espaço físico e simbólico;
- dos elementos físicos, químicos e biológicos que diferenciam o queijo artesanal serrano dos demais queijos;
- de outros elementos sociais, culturais, econômicos, históricos, etc. considerados relevantes para fundamentar a condição de referência cultural deste patrimônio cultural.

Na elaboração do inventário, pode-se lançar mão de técnicas da Etnografia e da História, ou seja, valer-se da Etnografia buscando compreender os significados atribuídos ao modo de fazer queijo artesanal serrano pela comunidade produtora e detentora desse bem cultural, assim como da crítica histórica das fontes documentais (documentos escritos, audio-visuais, relatos orais, etc.) e das referências bibliográficas (teses, livros, artigos) que visa a compreender o processo histórico no qual o modo de fazer queijo artesanal está inserido, as rupturas e permanências que ocorreram ao longo do tempo, as transformações das representações e do simbolismo desse modo de fazer. Salienta-se a necessidade de cuidado para que não se cometa etnocentrismos (sobrepor as representações e significados dos autores aos dos produtores de queijo) e anacronismos (analisar o passado sem considerar as estruturas socioculturais e os sentidos da época em questão, emitindo julgamentos segundo valores exclusivos do presente histórico).

Posteriormente, o inventário será encaminhado ao IPHAE para apreciação. O IPHAE emitirá um parecer técnico que, caso esse seja favorável ao registro e não haja necessidade de acréscimos ou correções, será encaminhado para análise, apreciação e emissão de parecer técnico da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial.

Se o parecer da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial for favorável, ambos os pareceres, da câmara e do IPHAE, serão encaminhados para análise da Secretária de Estado da Cultura. Caso haja a concordância da Secretária de Estado da Cultura, o bem cultural será registrado em um ou mais Livros de Registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Junto ao inventário, será elaborado um dossiê do bem cultural registrado. O dossiê destina-se a tornar amplamente conhecido e valorizado o patrimônio cultural.

Documento PROA Assinado

Ele é uma conversão do trabalho técnico-científico do inventário em texto que, embora ainda técnico, seja compreensível ao público leigo. Nele ocorre a simplificação da linguagem técnica, mas sem a redução das complexidades que permeiam o patrimônio cultural abordado. No dossiê, indica-se linhas gerais para a salvaguarda do patrimônio cultural em questão. Essas linhas gerais, posteriormente, servirão de base para a elaboração de estratégias de salvaguarda mais detalhadas.

Cabe destacar, por fim, que a feitura do inventário e do dossiê devem envolver a comunidade que vive diretamente o modo de fazer queijo artesanal serrano. A participação social é fundamental para detalhar as minúcias do patrimônio cultural e construir as estratégias mais adequadas e sustentáveis para a colaboração entre Estado e sociedade civil em relação à salvaguarda patrimonial. Ademais, é importante a visitação de técnicos do IPHAE às queijarias em algum momento durante a produção do inventário, para um assessoramento técnico mais qualificado.

Por último, indica-se, como exemplo de dossiê, o Dossiê 11 do IPHAN sobre o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, disponível no sítio eletrônico: http://portal.iphan.gov.br//uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf

Rafael Filter Santos da Silva
Analista Historiógrafo

Documento PROA Assinado

Nome do documento: INFO 076 - Resposta sobre Registro do Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	28/04/2020 15:55:22

Documento PROA Assinado

Após tomarmos ciência do andamentos e das orientações, restituímos o presente processo orientando para que o mesmo seja instruído com os documentos disponibilizados em parte ou em sua totalidade , pelos demandantes, bem como seja acrescido as atas de reuniões presenciais e virtuais ocorridas entre os técnicos envolvidos no atendimento deste pleito para que fiquem registrados todos os procedimentos relativos.

Att

Carlos Renato Savoldi
Diretor do IPHAE
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Informacao.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	28/04/2020 17:11:56

Documento PROA Assinado

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

ATA REUNIÃO VIRTUAL

Porto Alegre, 24 de abril de 2020.

Presentes:

Frineia Zamim – SEDAC/IPHAE – frineia-zamin@sedac.rs.gov.br
Rafael Filter Santos da Silva – SEDAC/IPHAE - rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Walmir da Silva Pereira – SEDAC/IPHAE – walmir-pereira@sedac.rs.gov.br

Pauta: Informação número 76, referente ao pedido de informações do deputado estadual Neri, o carteiro, sobre o processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

Debateu-se acerca dos próximos passos do processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Sobre a metodologia do inventário, optou-se por um método que se valha de técnicas da Etnologia e da História, não enrijecendo o método dentro de alguma linha teórica específica desses campos de produção de conhecimento. Discutiu-se sobre o momento de feitura do dossiê, considerando-o um trabalho a ser feito junto do inventário. Foi destacado que o decreto 54.763, de 17 de agosto de 2019, prevê que a feitura do inventário é função dos proponentes com a assessoria técnica do IPHAE.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ata reuniao virtual 24042020.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	11/05/2020 09:59:57

AO
Analista Hist. Rafael Filter

Em atenção ao documento anexado ao PROA e demais andamentos, damos ciência.

Att

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Pedido de Analise para Registro de Bens Imateriais QUEIJO SERRRANO.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	21/07/2020 17:01:52

Como forma de subsídio para análise técnica da documentação anexada ao processo de Registro do Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano, foram lidos os seguintes materiais:

- CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí; WAGNER, Saionara Araújo. **Queijo artesanal serrano dos campos de cima da serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade.** Trabalho apresentado no IV Congreso Internacional de la Red SIAL, 2008.
    - usa o conceito "produtos da terra" (alimentos valorizados pelo consumidor devido ao conhecimento do processo de produção e procedência: produzidos localmente conforme procedimentos considerados ambiental, social e economicamente sustentáveis e enraizados em um território e cultura; alimento com capital simbólico; desejo por autenticidade e idealização do passado como fator de demanda) para pensar possibilidades de dinâmicas de desenvolvimento que beneficiem o produtor local e o consumidor final, cada vez mais desconfiado de produtos industrializados, conciliando aspectos normativos e aspectos histórico-culturais

- KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano.** Dissertação apresentada ao PPG em Desenvolvimento Rural sob orientação de Renata Menasche: UFRGS, 2009.
    - além de apresentar o processo produtivo do queijo serrano e os problemas com a fiscalização sanitária, traz análises interessantes sobre a lógica de tempo (negação do negócio/tempo do lazer) e trabalho (não trabalho, não ser escravo da vaca leiteira) dos produtores de queijo serrano. Além disso, faz uma diferenciação entre queijo colonial (mais tecnologizado, vaca leiteira, leite fraco, mais trabalho) e queijo serrano (mais artesanal, vaca de corte, leite forte, menos horas de trabalho diário, complemento econômico). Traz inclusive relato de intervenção malfeita do Estado, que forneceu gado leiteiro para os produtores de queijo artesanal, demonstrando falta de escuta sensível por parte dos servidores técnicos.

- IPHAN. **Dossiê 11 Modo artesanal de fazer queijo de Minas: serro, serra da canastra e serra do salitre (alto Paranaíba)**. Instituto do Patrimônio histórico e artístico nacional. – brasília, DF : Iphan, 2014.
    - Li para entender como foi o processo de Registro do queijo de MG pelo IPHAN, bem cultural semelhante ao queijo serrano do RS. Processo que também envolveu a elaboração de legislação que regulamentasse a produção artesanal e a comercialização do produto, atualizando normativas para a fiscalização sanitária. Dossiê apresenta as linhas gerais para salvaguarda do bem cultural.

- **Decreto do Governo do Estado regulamenta o queijo artesanal serrano (2018)** https://estado.rs.gov.br/decreto-do-governo-do-estado-regulamenta-o-queijo-artesanal-serrano
    - Diário Oficial do Estado o decreto n° 54.199 que regulamenta a lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano.

Documento PROA Assinado

- **Queijo artesanal serrano conquista IG Campos de Cima da Serra (2020)**
  https://www.agricultura.rs.gov.br/queijo-artesanal-serrano-conquista-ig-campos-de-cima-da-serra

  - O queijo artesanal serrano é o primeiro queijo brasileiro a obter uma Indicação Geográfica (IG) na modalidade Denominação de Origem (DO), o que representa uma conquista importante para a região produtora, que engloba 16 municípios do Rio Grande do Sul (André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes, Vacaria.) e 18 municípios catarinenses.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Material analisado nos meses junho-julho.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	22/07/2020 12:20:45
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	28/08/2020 12:53:35

Documento PROA Assinado

Em atenção aos estudos efetuados e mais especificamente como sugestão para que seja destacado, caso existente, salientamos:

- **Queijo artesanal serrano dos campos de cima da serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade.**
- Além da apresentação do saber-fazer, do destaque na identificação do consumidor com o produto e o modo, existe no alguma orientação ou destaque para possíveis ações de salvaguarda deste fazer? Caso sim, destacar para futura orientação e instrução, se considerado de acordo;

- **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano.**
- A mesma sugestão anterior;

- **Dossiê 11 Modo artesanal de fazer queijo de Minas: serro, serra da canastra e serra do salitre (alto Paranaíba)** .
- Perfeito, Sugere-se que seja efetuado um pequeno resumo das etapas desenvolvidas durante todo o processo, com destaque a cronologia das ações para podermos utilizar se for o caso como orientação;

- **Decreto do Governo do Estado regulamenta o queijo artesanal serrano (2018)**
- Isso seria uma parcela da salvaguarda? Seria uma demanda dos produtores, eles entendem necessário? Os técnicos entendem necessário? Como vocês podem proceder nesta sugestão? Qual o momento para estas medidas se entendidas necessárias no processo de salvaguarda?
-

- **Queijo artesanal serrano conquista IG Campos de Cima da Serra (2020)**
- Gosto da definição de recordes e principalmente do recorte geográfico. Não sei até que ponto ele seria indicado, mas são questões que podem ser discutidas mais adiante. Ver isso como definição do próprio registro.

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Pedido de Analise para Registro de Bens Imateriais QUEIJO SERRRANO Acompanhamento.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	28/08/2020 13:12:30

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural uma reflexão a partir do Queijo Serrano
AUTOR: CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata; KRONE
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO: http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/fabiana-thome-da-cruz/cruz-fabiana-thome-da-menasche-renata-alimentos-tradicionais-modos-de-vida-e-patrimonio-cultural-uma-reflexao-a-partir-do-queijo-serrano-atelie-geografico-ufg-v-6-p-28-51-2012
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 17/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Metodologia: etnografia (observação participante e entrevistas) Apresenta informações sobre mudanças no manejo do gado ao longo do tempo (cultivo de pasto e silagem) para produção do leite durante o ano inteiro (não produz mais somente quando a natureza permite); relação infância-gado-queijo (terneiro como presente para menino; participação na produção; compartilhamento de saberes e valores); manejo da terra voltado para a satisfação do gado; cuidado com o gado

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: importante, pois o texto busca demonstrar a relação entre o manejo do gado e a sociabilidade nos Campos de Cima da Serra.
“O cuidado com a terra, o manejo dos animais e o destino do soro indicam a presença, permeada por conhecimentos tradicionais e práticas adotadas pelos produtores, de um sistema em que as várias dimensões da produção, trabalho e vida estão articuladas. Nesse sistema, há, entre outras, interdependência entre insumos e matérias-primas. A escala de produção do Queijo Serrano, que emprega os recursos da propriedade e, na mesma propriedade, promove o manejo dos resíduos, torna possível garantir o manejo diferenciado dos animais, bem como o destino dos efluentes, pois, no âmbito da unidade produtiva familiar, como procuramos evidenciar, as etapas de produção estão integradas” (p. 17)
“manejo dos animais e da propriedade diz respeito a um amplo sistema, que integra as diversas atividades desenvolvidas nas propriedades a conhecimentos e práticas compartilhadas e reproduzidas, ainda que em diferentes níveis, pelas famílias produtoras” (p. 18)

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Neste artigo, partimos do pressuposto de que a produção de alimentos tradicionais, imbricada ao modo de vida das famílias produtoras, diz respeito ao cuidado com a terra e ao manejo do gado, mobilizando, para tanto, conhecimentos e práticas específicas, compartilhadas entre os produtores. Tendo como objetivo aprofundar essa discussão, tomamos como objeto de análise o caso do Queijo Serrano, um queijo produzido de modo artesanal, a partir de leite cru, na região dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. Os dados empíricos analisados são referentes a pesquisa de campo etnográfica conduzida na região de estudo entre os meses de abril e agosto de 2010. Argumentamos que o conhecimento e as práticas tradicionais estão fortemente associados ao manejo das unidades produtivas, bem como à produção e processamento de alimentos, elementos constitutivos de características culturais compartilhadas e modos de vida que, em alguns casos, podem ser pensados em termos de patrimônio cultural.
PALAVRAS CHAVE: queijos de leite cru, produtos artesanais, campesinato, conhecimentos tradicionais.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:_____

Documento PROA Assinado

Documento Oficial: _____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - Fabiana Cruz - ALIMENTOS TRADICIONAIS MODOS DE VIDA E PATRIMONIO.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	18/09/2020 11:25:39

Documento PROA Assinado

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Anais do IV Congreso Internacional de la Red SIAL;
TÍTULO: Queijo artesanal serrano dos campos de cima da serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade**.**
AUTOR: CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí; WAGNER, Saionara Araújo
ANO: 2008
LOCALIZAÇÃO: http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/fabiana-thome-da-cruz/cruz-fabiana-thome-da-menasche-renata-krone-evander-eloi-wagner-saionara-araujo-queijo-artesanal-serrano-dos-campos-de-cima-da-serra-o-saber-fazer-tradicional-desafiando-a-qualidade-in-iv-congreso-internacional-de-la-red-sial-mar-del-plata-argentina-2008
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Além de apresentar informações históricas sobre o queijo serrano, o texto discute questões relacionadas à qualidade do produto e à regulamentação da produção de alimentos não industrializados e não padronizados. Usa o conceito "produto da terra" (produto cuja qualidade não está vinculada ao cumprimento de critérios normativos formalmente estabelecidos para regulamentar a produção industrial de grande escala, mas, sim, a aspectos culturais e a origem do produto) para embasar os questionamentos sobre leis fiscais e sanitárias. Produto local-identitário X Produto padronizado.
Questões levantadas pelo texto para pensar como a regulamentação pode ser feita sem descaracterizar o produto e seu modo de produção:
"No caso da elaboração de leis fiscais e sanitárias específicas para a pequena produção, que critérios poderiam ser utilizados para que a escala de produção não acarretasse em investimentos economicamente inviáveis para a pequena produção? Qual seria a escala mínima que comportaria investimentos em infra-estrutura e equipamentos, respeitando o sistema tradicional de produção? Esses critérios seriam estabelecidos regionalmente? Será que investimentos em estrutura afetariam a escala de produção, implicando em alterações nas características tradicionais de processamento, responsáveis pelo sabor, textura e demais aspectos sensoriais do produto?"

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: levanta questões interessantes para pensar a articulação da proteção de sistemas tradicionais de produção com as regulamentações das cadeias produtivas, indicando que "não é o caso de uma regulamentação única, aplicável a todo tipo de produção em pequena escala, mas de sistemas de regulamentação que levem em conta a diversidade regional, de modo a não padronizar também a produção tradicional"

DESCRIÇÃO:
RESUMO: em um contexto histórico-cultural dado, este trabalho busca, primeiramente, situar alguns elementos que são essenciais para a compreensão da realidade e do modo de vida local, a que está associada a produção artesanal do Queijo Serrano. Na sequência, ao considerarmos o processo de qualificação do Queijo Serrano, buscaremos refletir em que medida seriam conciliáveis os aspectos normativos - crescentemente exigidos por leis sanitárias vigentes - e os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Serrano; Produtos da Terra; Saber-fazer tradicional; Regulamentação.

Documento PROA Assinado

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - Fabiana Cruz - Queijo artesanal serrano dos campos de cima da serra o saber fazer tradicional desafiando a qualidade.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	18/09/2020 11:26:32

Documento PROA Assinado

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Inventário;
TÍTULO: Inventário de proteção ao acervo cultural de minas gerais – Bem cultural imaterial – Queijo do Serro
AUTOR: Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
ANO: 2003
LOCALIZAÇÃO:
http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/component/phocadownload/category/18-queijo-artesanal-do-serro
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Inventário de Registro sobre um bem cultural semelhante ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Exemplo de inventário de um bem cultural semelhante para se pensar a feitura do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. No entanto, o documento disponibilizado no sítio eletrônico do IEPHA/MG não apresenta a metodologia de levantamento de dados, nem os dados levantados nas pesquisas de campo. Apresenta informações históricas e geográficas relacionadas ao queijo. Apresenta a descrição do processo de produção do queijo. Fala sobre o objetivo da preservação (criar mecanismos de regulamentação da produção assegurando o modo tradicional de fazer o queijo), mas não explana sobre os significados desse modo de fazer no presente, embora afirme que o modo de produção tradicional persista. Ou seja, falta no documento disponibilizado os dados que possibilitem compreender a importância simbólica do bem cultural para seus detentores na atualidade, algo fundamental para esse tipo de documento.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Inventário produzido pelo IEPHA/MG para instrução do processo de Registro do Modo de Fazer Queijo de Serro.

PALAVRAS CHAVE: IEPHA; Queijo do Serro; Modo de Fazer; Patrimônio Imaterial

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo: Inventário

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Documento PROA Assinado

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - IEPHA - Inventario Queijo do Serro.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	18/09/2020 11:30:36

Documento PROA Assinado

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação;
TÍTULO: Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano
AUTOR: Evander Eloí Krone **ORIENTAÇÃO**: Renata Menasche
ANO: 2009
LOCALIZAÇÃO: https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/22659
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Além de apresentar o processo produtivo do queijo serrano e os problemas com a fiscalização sanitária, traz análises interessantes sobre a lógica de tempo (negação do negócio/tempo do lazer) e trabalho (não trabalho, não ser escravo da vaca leiteira) dos produtores de queijo serrano. Além disso, faz uma diferenciação entre queijo colonial (mais tecnologizado, vaca leiteira, leite fraco, mais trabalho) e queijo serrano (mais artesanal, vaca de corte, leite forte, menos horas de trabalho diário, complemento econômico). Traz inclusive relato de intervenção malfeita do Estado, que forneceu gado leiteiro para os produtores de queijo artesanal, demonstrando falta de escuta sensível por parte dos servidores técnicos. A Dissertação destaca que uma futura salvaguarda deve "valorizar acima de tudo o saber-fazer dentro de uma idéia de continuidade histórica", não focar somente no produto final; valorizar o bem cultural sempre inserido dentro do contexto, dos lugares e do modo de vida em que adquiriu origem e particularidade; não devem fazer do bem cultural um produto para mercantilização ou espetacularização.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante, pois apresenta informações sobre a história do modo de fazer queijo serrano; sobre as relações sociais e econômicas vinculadas ao bem cultural; sobre os costumes, práticas e significados associados ao bem cultural.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: As políticas de valorização de produtos locais, regionais ou artesanais têm se tornado uma ferramenta na implementação de projetos de desenvolvimento em zonas rurais que se encontram empobrecidas e à margem dos modelos de desenvolvimento rural vigentes. Os novos usos do território suscitam estratégias de desenvolvimento a partir, entre outros, de processos de certificação de produtos regionais. A literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais podem ser entendidos como expressão de capital cultural, sendo capazes de angariar benefícios econômicos e sociais. É dentro desse marco de valorização de produtos locais que se insere este estudo, buscando assim evidenciar os elementos constituintes do modo de vida de pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra (RS) associado à produção artesanal do Queijo Serrano. Nesta região se pratica um sistema de produção muito tradicional do Rio Grande do Sul, a produção pecuária em sistemas de campo nativo. As famílias rurais estudadas desenvolveram juntamente ao sistema de produção da pecuária de corte a atividade da produção artesanal de um queijo característico da região, o Queijo Serrano. A tradição secular da produção do Queijo Serrano foi passada de geração a geração, e o saber tradicional perpetuou-se ao longo dos tempos, sem sofrer grandes transformações. O trabalho busca evidenciar em especial aspectos referentes à organização do processo de trabalho, ao saber-fazer tradicional, às relações de gênero, bem como as práticas de sociabilidade, costumes e tradições associadas ao modo de vida das famílias rurais produtoras do Queijo Serrano. O recorte geográfico utilizado na pesquisa tomou a região localizada a Leste dos Campos de Cima da Serra e que engloba os municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes e Jaquirana. O procedimento metodológico consistiu na utilização do método etnográfico, com observação participante e utilização de diário de

Documento PROA Assinado

campo. Os dados analisados foram também coletados a partir de entrevistas, realizadas junto a famílias rurais produtoras de queijo, agentes de extensão rural, atravessadores, agregados de fazenda, comerciantes e moradores locais.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Serrano; Campesinato; Saber-fazer tradicional; Relações de gênero; Práticas de sociabilidade; Identidade.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - Evander Krone - Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra RS praticas saberes e modos Queijo serrano.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	18/09/2020 11:33:27

Documento PROA Assinado

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Agregados e mulheres, o "queijo de final de semana" e o valor do trabalho
AUTOR: Evander Eloí Krone; Renata Menasche
ANO: 2007
LOCALIZAÇÃO: http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/krone-evander-eloi-menasche-renata-agregados-e-mulheres-o-queijo-de-final-de-semana-e-o-valor-do-trabalho-raizes-revista-de-ciencias-sociais-e-economicas-campina-grande-pb-v-26-n-1-2-p-113-119-2007
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 16/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Apresenta informações sobre a mentalidade (História das Mentalidades) dos produtores de queijo serrano.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante, pois traz informações sobre o modo de produção, apresentando a relação entre gênero e trabalho, ou seja, o modo de fazer como referencial cultural para o papel de gênero, e a hierarquização social. Informa sobre outra parte das relações de trabalho: relação entre família proprietária da terra e família agregada (código moral baseado na lógica do favor). Relação de venda e com o dinheiro. Apresenta, também, mudanças de mentalidade sobre o "queijo de final de semana" e a influência dos significados sobre o valor do trabalho de domingo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Este estudo – que faz parte de um projeto de pesquisa mais amplo, que visa reconstituir e apreender as características, históricas, ambientais, econômicas, sociais e culturais dos processos de produção e consumo de um queijo específico da região dos Campos de Cima da Serra (RS), o Queijo Serrano – busca apreender elementos constitutivos da relação existente entre o modo de vida característico dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra e a produção artesanal do Queijo Serrano, evidenciando, em especial, aspectos referentes às relações sociais de gênero, ao processo de trabalho, ao saber-fazer e à produção e destino do queijo fabricado aos domingos, costumeiramente denominado "queijo de final de semana". Os dados analisados foram coletados em pesquisa de campo realizada em setembro de 2006 no município de Bom Jesus.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Serrano, gênero, hierarquia, saber-fazer.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - Evander Eloi Krone Renata Menasche - AGREGADOS E MULHERES O QUEIJO DE FINAL DE SEMANA.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	18/09/2020 11:31:35

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Patrimonialização e Indicações Geográficas: dispositivos para a valorização do Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural dos Campos de Cima da Serra (RS)
AUTOR: Evander Eloí Krone; Renata Menasche
ANO: ?
LOCALIZAÇÃO: Documento físico – Processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano - IPHAE
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 18/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Apresenta comparação entre Indicações Geográficas (criticado como padronizador do processo produtivo; voltado para a materialidade e o produto final) e Registro como Patrimônio Imaterial (defendido como forma de proteção do saber-fazer relacionado com seu contexto); informações históricas; 3.500 pecuaristas familiares e mais ou menos 1750 produtores de queijo. .

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante, pois traz informações sobre a busca pela Indicação Geográfica e pela Patrimonialização; sobre a relação entre a produção de queijo e a figura do peão (agregado); informações históricas (produção do queijo intensificada com a fragmentação da grande propriedade);

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Tomando como ponto de partida a experiência adquirida durante a nossa participação no Projeto do Queijo Artesanal Serrano procuramos apresentar e entender nesse trabalho as lógicas de funcionamento dos sistemas de IGs e de Patrimonialização.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Serrano, Indicações Geográficas, Registro.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - Evander Krone- Patrimonializacao e indicacoes geograficas dispositivos para a valorizacao do queijo artesanal.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	18/09/2020 11:32:44

Documento PROA Assinado

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dossiê;
TÍTULO: QUEIJO ARTESANAL DE MINAS - patrimônio cultural do Brasil - VOLUME I - Dossiê interpretativo.
AUTOR: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - José Newton Coelho Meneses
ANO: 2006
LOCALIZAÇÃO:
http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modo_fazer_queijo_minas.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Volume I do Dossiê interpretativo sobre o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante, pois apresenta em seus anexos exemplos que podem servir de modelo para a realização do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano:

- Anexo 2: Roteiro/recomendações para vídeo – orientações para o conteúdo do vídeo
- Anexo 3: Texto para a narração do vídeo
- Anexo 4 e 6: Roteiros de entrevista de campo com fazendeiros, queijeiros, dirigentes de associações, memorialistas, consumidores e empresários
- Anexo 5: Ficha de descrição da propriedade

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Volume I do Dossiê interpretativo sobre o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.
PALAVRAS CHAVE: IPHAN; Queijo de Minas; Modo de Fazer; Patrimônio Imaterial

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo: Dossiê

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - IPHAN - QUEIJO ARTESANAL DE MINAS - Dossie interpretativo vol I.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	21/09/2020 13:29:27

Documento PROA Assinado

28/09/2020

ExpressoLivre - ExpressoMail

Enviado por:	"Saionara Araujo Wagner" <saionara.wagner@ufrgs.br>
De:	saionara.wagner@ufrgs.br
Para:	"Rafael Filter Santos da Silva" <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
Com Cópia:	"Walmir Da Silva Pereira" <walmir-pereira@sedac.rs.gov.br>, "Frineia Zamin" <frineia-zamin@sedac.rs.gov.br>, jries@emater.tche.br, joaoluz@emater.tche.br, msoares@emater.tche.br
Data:	22/09/2020 14:53
Assunto:	Re: IPHAE - Modelo de Ficha Bibliográfica

Recebido Rafael

Grata

Saionara Araujo Wagner
Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva
Faculdade de Veterinária
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Em 2020-09-22 14:38, Rafael Filter Santos da Silva escreveu:

> Boa tarde,
> Conforme combinado na reunião, envio em anexo um modelo de ficha bibliográfica que temos utilizado para relacionar referências bibliográfica ou audiovisuais e bem cultural, com o objetivo de alimentar os PROAS de forma padronizada. Envio em formato RTF editável.
> Obs.: o item RESUMO consiste no resumo presente no próprio artigo, dissertação, etc.
> Abraço, seguimos conversando,

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: email 22092020.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	28/09/2020 13:16:13

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

ATA REUNIÃO VIRTUAL Porto Alegre, 22 de setembro de 2020.

Presentes:

Frineia Zamim – SEDAC/IPHAE – frineia-zamin@sedac.rs.gov.br
Rafael Filter Santos da Silva – SEDAC/IPHAE - rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Walmir da Silva Pereira – SEDAC/IPHAE – walmir-pereira@sedac.rs.gov.br
Larhyssa Dutra – estagiária SEDAC/IPHAE
Jaime Ries – EMATER
João Carlos da Luz – EMATER
Mariana Soares - EMATER
Saionara Wagner – UFRGS

Pauta: reunião com os proponentes do pedido de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano – inventário e metodologia

- Proponentes incorporaram maior diversidade de referências bibliográficas (cerca de 250) ao conjunto de material já levantado acerca do bem cultural (nas bibliografias, há materiais que podem ser encontrados na internet e outros que só estão disponíveis em livros antigos; bibliotecas e outros acervos).
    - Combinação para organizar o recebimento das referências bibliográficas levantadas por eles: compartilharemos com o grupo de pesquisa do Queijo Serrano a ficha bibliográfica padrão - que está sendo utilizada no IPHAE para organizar os materiais que estão sendo lidos e utilizados enquanto bibliografia nos trabalhos de pesquisa, justificando a relação da temática do texto com o bem imaterial a que está servindo de aprofundamento teórico. (Dessa forma, os documentos sem acesso pela internet podem ser contemplados nas fichas bibliográficas)
- Questão relacionada ao PROA: disponibilizar o PROA para eles ou eles transferirem o trabalho para nós e nós adicionarmos ao PROA?
- Questionamentos levantados sobre as próximas etapas de pesquisa do bem: pedidos de sugestões para metodologia/organização do material de pesquisa para transformá-lo em inventário; possibilidades e modos de fazer a pesquisa a campo
- Esclarecimentos sobre o questionamento:
    - Levando em conta que a metodologia para a ficha de rastreamento cultural do IPHAE é ainda um processo em construção, ficou combinado que juntos

Documento PROA Assinado

poderíamos construir um modelo metodológico que atendesse as especificidades do Queijo Serrano (bem cultural com transversalidade de diferentes áreas técnicas: ambiental, alimentícia, sanitária, econômica, cultural, identitária), tomando como referências metodologias de trabalhos já realizados e bem instruídas.

- Foram sugeridas, enquanto referências/parâmetros para metodologia, os trabalhos realizados pelo IPHAN no RS, incluindo também o trabalho do Queijo Minas, que muito se relaciona ao Queijo Serrano, ou o próprio modelo metodológico utilizado no inventário do Curicaca (Palha de Butiá) que utilizou fichas de entrevista, etc.
- Rafael encaminhará as fichas do IPHAE de rastreamento cultural e, junto do grupo, tentará fazer uma adaptação da ficha de entrevista utilizada no IPHAN para o processo de Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

- Demais esclarecimentos:
  - Sobre a correlação entre as etapas de trabalho (não necessariamente dividindo-as em partes separadas) exemplo: salvaguarda que ocorre durante todo o processo de instrução de registro, construída junto dos detentores culturais do bem em questão.
  - Sobre nossa posição (de membros integrantes do IPHAE) como mediadores do processo de pesquisa do bem cultural durante sua instrução de registro, salientando que a participação mais forte e ativa tem de vir por parte dos grupos de pesquisa responsáveis pelo bem.
  - Sobre o dossiê: que só é feito depois de todas as etapas da pesquisa serem concluídas, do conjunto de todos os materiais acumulados, sendo a publicização de tudo que foi levantado e estudado acerca do bem, num formato para consumo popular (com uso de recursos visuais, filmográficos, etc).
  - Combinado de fazer/organizar reunião online/evento para reunir as lideranças - produtores culturais do bem, dar publicidade à região e criar engajamento da comunidade acerca do processo de registro e do bem cultural, junto de seus detentores.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ata reuniao virtual 22092020.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	30/09/2020 09:04:40

Documento PROA Assinado

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dossiê;
TÍTULO: Modo artesanal de fazer queijo de Minas: serro, serra da canastra e serra do salitre (alto Paranaíba).
AUTOR: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO:
http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Dossiê de Registro sobre um bem cultural semelhante ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.
Número de pessoas entrevistadas na pesquisa de campo: 22
Categorias (interpenetram-se)

- 5 produtores
- 3 membros de associações ligadas à produção do queijo
- 3 comerciantes
- 1 consumidor
- 4 agentes da Emater
- 1 secretária municipal de Esporte, Lazer e Turismo
- 4 pesquisadores e membros de movimentos sociais ligados ao queijo de minas ou à alimentação
- 2 pessoas sem descrição de função

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante, pois apresenta o desenrolar do processo de Registro do Modo artesanal de fazer queijo de Minas e as linhas gerais de salvaguarda referentes ao bem cultural, o que pode ser um exemplo para o trabalho do IPHAE.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Cronologia do Processo de Registro:

- 2001: pedido de abertura de Processo de Registro do Queijo Artesanal do Serro no IPHAN
- 2002: Registro Estadual do Queijo Artesanal do Serro
- 2002: Pesquisa sobre o Queijo Artesanal do Serro em parceria IPHAN-IEPHA/MG
  - metodologia: INRC
    - levantamento preliminar de fontes documentais e bibliográficas;
    - entrevistas com fazendeiros, queijeiros, memorialistas, consumidores, dirigentes de associações, líderes de movimentos culturais, etc.
  - Contato com o trabalho da EMATER sobre as diferentes regiões produtoras de queijos artesanais típicos para além da região do Serro.
- 2005: IPHAN fez a contratação por via de licitação de serviços de pesquisa e documentação
- 2005: redefinição do objeto de Registro, agregando os modos de fazer dos demais queijos artesanais mineiros: o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, Alto Paranaíba, ou Cerrado. Ampliação da pesquisa.
- Realização do Inventário; documentação audiovisual (fotos e vídeo documentário); Dossiê Descritivo (apresenta a síntese das pesquisas de gabinete e de campo realizadas, no período de 2002 a 2006, para instrução do processo de registro, assim como as linhas gerais de salvaguarda).
- 2006: abertura do processo administrativo referente ao Pedido de Registro.
- 2008: aprovação do Registro na 56ª reunião do conselho consultivo do patrimônio

Documento PROA Assinado

cultural

- 2008: inscrição no Livro de Saberes
- objetivos primordiais das ações de salvaguarda:
  - afirmação da identidade local e pertencimento
  - construir imagem singular dos produtos
  - criar instrumento de informação que estimulem o consumo
  - potencializar comercialmente o bem cultural
- medidas de salvaguarda incluem toda a complexidade do território cultural:
  - relação homem rural X mundo natural
  - valor do trabalho manual
  - caminhos e estradas
  - edificações rurais
  - utensílios
  - culinária da roça
  - formas de hospitalidade e comensalidade
  - formas de consumo
  - linguagem rural e discursos identitários
  - imagem construída socialmente sobre o produtor e o queijo
  - associações e cooperativas
- linha gerais preliminares para a construção do plano de salvaguarda:
  - promover o retorno das bancas queijeiras de madeira e demais medidas necessárias para assegurar a qualidade do pingo, fermento lático fundamental para preservação dos queijos artesanais das regiões identificadas;
  - apoiar a realização de pesquisas sobre as antigas e novas tecnologias destinadas ao forro e isolamento das queijarias, às instalações, equipamentos e demais instrumentos e insumos relacionados à produção dos queijos artesanais;
  - promover a conscientização dos prefeitos municipais das regiões queijeiras identificadas quanto à importância de sua participação nas ações de apoio e salvaguarda dos produtores de queijo artesanal;
  - promover campanhas nacionais de divulgação do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio cultural do Brasil;
  - promover a educação patrimonial, a qualificação profissional dos agentes das ações de salvaguarda e a criação de empregos;
  - fomentar a cooperação entre o poder público e a iniciativa privada, visando especialmente a adequação da legislação e a caracterização, certificação da qualidade e segurança alimentar dos queijos artesanais;
  - promover as artes e os ofícios tradicionais associados à produção artesanal de queijos;
  - valorizar atividades diversas relacionadas ao patrimônio reconhecido, dando multifuncionalidade ao território (o modo de fazer do queijo artesanal funcionaria como âncora);
  - valorizar a procedência dos queijos artesanais e seu território cultural por meio das associações e cooperativas e de mecanismos de certificação de qualidade e denominação de origem controlada;
  - apoiar a construção de equipamentos e infraestrutura básica para as comunidades rurais e para os visitantes.

PALAVRAS CHAVE: IPHAN; Queijo de Minas; Modo de Fazer; Patrimônio Imaterial

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento PROA Assinado

Documento Oficial: _____ Tipo: Dossiê

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Rafael Filter Santos da Silva Revisão:

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Bibliografica - IPHAN - Dossie Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	21/09/2020 13:26:02

Documento PROA Assinado

Ao

Analista Hist. Rafael

Para continuidade dos procedimentos

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Pedido de Analise para Registro de Bens Imateriais QUEIJO SERRRANO Acompanhamento 09_2020.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	06/10/2020 11:13:09

Documento PROA Assinado

Ao diretor do IPHAE, C. Renato Savoldi.

Os técnicos do IPHAE estão fazendo a adaptação da Ficha M2 - Bens Imateriais do Sistema de Rastreamento Cultural para a realização do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Tal adaptação tem como objetivo fazer com que a ficha abranja mais detalhes sobre o bem cultural, enriquecendo o conhecimento produzido pelo inventário.

Atenciosamente,

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Relatorio de acompanhamento.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	03/11/2020 09:23:14
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	03/11/2020 09:37:39

Documento PROA Assinado

Diante da demanda por revisão da Ficha M2 – Bens Imateriais do Sistema de Rastreamento Cultural (SRC) e da demanda dos proponentes do pedido de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano por uma metodologia para a realização do inventário, foram elaboradas as fichas anexadas ao processo.

A análise inicial da Ficha M2 indicava que ela possuía um caráter de levantamento preliminar de informações sobre bens culturais de natureza imaterial. Após pesquisa na rede interna do IPHAE, foi encontrado um arquivo contendo slides para a apresentação das fichas do SRC, datado de 23/11/2011. Nesses slides, a função da Ficha M2 – Bem Imateriais é descrita da seguinte maneira: " Levantamento preliminar e superficial do patrimônio imaterial existente em um determinado território. Não é considerado um inventário, mas sim um levantamento de temas passíveis de serem abordados no Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) ". Portanto, os slides confirmaram a conclusão chegada após primeira análise da ficha.

Desse modo, buscando elaborar uma metodologia que ultrapassasse o levantamento preliminar de informações, visando à realização do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, foram formuladas novas fichas inspiradas no Manual do Inventário Nacional de Referências Culturais e suas fichas; nos modelos de entrevista presentes no Volume I do Dossiê Interpretativo do Queijo Artesanal de Minas; e nas fichas produzidas pelo Instituto Curicaca em cooperação com o IPHAE para a feitura da Proposta de Registro do Artesanato com a Palha de Butiá.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Historico - Fichas Sistema de Rastreamento Cultural.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 10:23:54
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	22/01/2021 07:55:34

Documento PROA Assinado

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INFORMAÇÃO N° 008/2021/IPHAE Porto Alegre, 19 de janeiro de 2021.

PROA: 20/1100-0000366-5

ASSUNTO: Processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul

A presente informação tem como objetivo apresentar e explicar quatro fichas do Sistema de Rastreamento Cultural, para que componham a metodologia de elaboração do Inventário do **Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano**.

As fichas seguem a modelagem do Manual do Inventário Nacional de Referências Culturais e suas fichas; dos modelos de entrevista presentes no Volume I do Dossiê Interpretativo do Queijo Artesanal de Minas; e das fichas produzidas pelo Instituto Curicaca em cooperação com o IPHAE para a feitura da Proposta de Registro do Artesanato com a Palha de Butiá.

Para melhor instruir, a seguir apresentamos uma visão geral de cada uma das fichas e a ordem de sua realização.

Fase 1 – Mapeamento

Ficha 1 – Mapeamento

Após a aceitação do pedido de abertura do Processo de Registro como Patrimônio Cultural, tendo em vista já haver, portanto, um Bem Cultural específico como objeto de pesquisa, cabe aos proponentes apresentarem informações sobre onde pretendem realizar as pesquisas de campo e quem pretendem entrevistar, assim como apresentarem a equipe de pesquisa que realizará o inventário. Para isso, devem preencher a Ficha 1 – Mapeamento. Essa ficha tem a função de **planejamento**, pois lista as Localidades a serem inventariadas e as pessoas a serem entrevistadas. Também tem a função de possibilitar à equipe técnica do IPHAE ter uma visão da **dimensão do espaço** abrangido pela pesquisa de campo, pois, junto à Ficha 1 – Mapeamento, deve ser entregue o Anexo I – Mapas.

Documento PROA Assinado

Anexo I – Mapas

O Anexo I – Mapas consiste na elaboração de mapas político-administrativos com marcações indicando a localização de cada um/a dos/das detentores/as que serão entrevistados/as no decorrer do processo de inventariação e a área de abrangência territorial do bem cultural.

Fase 2 – Entrevistas
Roteiros de Entrevistas

Elaboração, de modo cooperativo entre IPHAE e proponentes, de roteiros específicos para entrevistar os diferentes sujeitos que se relacionam diretamente com o Bem Cultural. As entrevistas, como parte da produção do inventário, são realizadas pelo proponente. Ao longo da realização das entrevistas, ocorre a captura de imagens e sons (fotografias; vídeos; gravações; etc.)

Fase 3 – Identificação
Ficha 2 – Identificação

A Ficha 2 – Identificação tem como objetivo **produzir conhecimento** sobre o Bem Cultural a partir do cruzamento de informações coletadas ao longo da pesquisa de campo com as informações levantadas durante a pesquisa bibliográfica. Nesta ficha é importante realizar a **descrição detalhada** dos itens demandados e, além disso, realizar a **análise e interpretação** dos dados coletados. A ficha encerra com a apresentação de Recomendações de Salvaguarda para o Bem Cultural.

Quando as Fichas correspondentes a uma das Fases forem concluídas, elas deverão ser encaminhadas ao IPHAE para avaliação. Após avaliação técnica positiva, poderá, então, ter início a Fase subsequente do inventário. Exemplificando: a Fase 2 somente terá início após avaliação positiva das Fichas correspondentes à Fase 1.

Documento PROA Assinado

Encaminhamos aos proponentes a metodologia citada acima para que façam a apreciação das fichas, sobretudo daquelas que compõem a Fase 2 – Entrevistas. Caso percebam necessidade de alterações nas fichas, por gentileza, indiquem quais pontos podem ser melhorados.

Além disso, pedimos que nos informem quanto tempo acreditam que será necessário para a realização do inventário.

Por fim, informamos que as fichas bibliográficas que já estiverem prontas podem ser enviadas em formato PDF para o e-mail rafael-silva@sedac.rs.gov.br para que sejam anexadas ao processo PROA.

Aguardamos manifestação.

Atenciosamente,

Rafael Filter Santos da Silva
Analista Historiógrafo
SEDAC – IPHAE

Referências

IPHAN. **Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação.** Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

KROB, Alexandre José Diehl; BOHRER, Patrívia Vianna**. Proposta técnica de registro do Modo de Fazer Artesanato com Palha de Butiá na Região de Torres, RS, como patrimônio cultural imaterial do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Instituto Curicaca, 2010.

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo, volume I.** IPHAN: Belo Horizonte, 2006.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: INFO_N_008_2021_IPHAE_PROA_201100-0000366-5_QueijoSerrano.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:39:55
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	22/01/2021 07:55:44

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

FICHA 1 - MAPEAMENTO

Ficha Nº

DENOMINAÇÃO DO BEM CULTURAL:

IDENTIFICAÇÃO DO SÍTIO

Denominações do Sítio (quais os nomes conhecidos da área onde se encontra disseminado o bem cultural?):

Listar os municípios onde ocorre o bem cultural:

Descrição e justificativa da localização da área inventariada (descrever as características geográficas da área inventariada, como relevo, clima, fauna, flora, etc. e qual a relação destas características com o modo de fazer):

Narrar a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-administrativos; demográficos; socioambientais; etc.

LOCALIDADES INVENTARIADAS

No quadro abaixo, listar quais as localidades serão inventariadas ao longo da pesquisa de campo:

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):

LISTA DE CONTATOS PARA ENTREVISTA

Documento PROA Assinado

Nome:	
Ocupação:	
Município:	
Localidade:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

Nome:	
Ocupação:	
Município:	
Localidade:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Listar os membros da equipe responsável pela realização do inventário apresentando um currículo resumido de cada um.

Supervisor responsável pelo inventário:
Pesquisadores:

Preenchido por: _____
Data:_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha 1 Mapeamento.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:40:43

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura
IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

FICHA 2 – IDENTIFICAÇÃO – MODO DE FAZER

Ficha Nº

IDENTIFICAÇÃO DO MODO DE FAZER

Denominações do Bem Cultural:	
Período de Ocorrência:	

Orientações sobre o preenchimento da tabela abaixo: marcar com X todos os itens em que o bem cultural se encaixe (outros itens podem ser incluídos nas áreas em branco).

	Dimensões do Bem Cultural		Função Econômica		Classes de Idade dos Sujeitos Envolvidos com o Bem Cultural			Contexto do Bem Cultural
	Material		Doação		0-12 anos			Rural
	Imaterial		Troca		12-18 anos			Urbano
	Musical		Venda		19-59 anos			
	Alimentar		Subsistência		60 anos ou mais			
	Religioso		Consumo					
	Artesanal							
	Ofício							
	Arqueológico							
	Paleontológico							
	Quilombola							
	Indígena							
	Imigrante							

DESCRIÇÃO DETALHADA DO BEM CULTURAL

Documento assinado PROA

1. **Técnicas e Saberes (descrever como é cada uma das técnicas utilizadas pelos produtores para a realização deste modo de fazer e quais os saberes que servem de**

base para essas técnicas; relatar se algum produtor inventou alguma técnica específica):

2. **Significados (descrever o que significa este modo de fazer para os diferentes grupos sociais que tem contato com este modo de fazer):**

3. **Costumes Associados (descrever os costumes tradicionais que estão relacionados ao modo de fazer, como, por exemplo, tomar café da manhã reforçada com leite recém-ordenhado antes do trabalho; ou sentar em roda e conversar enquanto se trança a palha; músicas; objetos; rituais; trajes; adereços; danças; comidas; bebidas; comemorações; entre outros):**

4. **Divisão do trabalho (descrever como se divide o trabalho dentro deste modo de fazer; quais são as fases do processo produtivo; quem desempenha cada função e por quê):**

5. **Grupos Sociais Envolvidos e os Papéis Sociais dos Diferentes Sujeitos**

    a. **Descrever as relações de gênero, ou seja, descrever como os homens e como as mulheres participam desse modo de fazer:**
    b. **Descrever as relações inter-raciais, ou seja, descrever como ocorre a participação das pessoas negras, indígenas, amarelas e brancas nesse modo de fazer:**
    c. **Descrever as relações interétnicas, ou seja, explicar se este modo de fazer está relacionado a etnias específicas, como, por exemplo, portugueses, japoneses, iorubás, guaranis; entre outras:**

6. **Produtos e Usos dos Produtos (descrever os produtos que resultam do modo de fazer e como cada um deles é utilizado pelas diferentes pessoas):**

7. **Matérias-primas (descrever todos os materiais utilizados pelos diferentes produtores para produzir o produto final, indicando se cada matéria-prima é utilizada por todos os produtores, ou somente por alguns, e por quê):**

8. **Equipamentos (descrever todos os equipamentos utilizados pelos diferentes produtores ao longo do processo produtivo, indicando se cada equipamento é utilizado**

Documento PROA Assinado

por todos os produtores, ou somente por alguns; se algum equipamento foi inventado por um produtor específico; e o porquê do uso de cada equipamento):

9. **Espaços Físicos (descrever os espaços físicos onde ocorrem as diferentes fases do modo de fazer, como, por exemplo, o galpão de produção, o curral, entre outros):**

10. **Peculiaridades do Bem Cultural em cada Localidade (se existir diferenças importantes no modo de fazer em cada localidade, descreva essas variedades):**

11. **Outros detalhes considerados relevantes:**

REFERÊNCIA CULTURAL

Narrar a história do bem cultural e explicar como e por que este modo de fazer se tornou importante para a população local e para o estado do Rio Grande do Sul. Sobre os produtores, apresentar suas relações com o território; dados demográficos; socioculturais; econômicos; socioambientais; etc.:

LEGISLAÇÃO

Listar leis, decretos e outros instrumentos legais vigentes na área inventariada relacionados com o bem cultural e com a preservação ambiental e patrimonial

RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

Listar recomendações de possíveis ações e medidas a serem implantadas com o objetivo de proteger este modo de fazer:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Documento PROA Assinado

Preenchido por: _____
Data:_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha 2 Identificacao.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:41:05

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 BENS IMATERIAIS

MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Ficha Nº

ROTEIRO DE ENTREVISTA: FAZENDEIRAS/FAZENDEIROS

IDENTIFICAÇÃO DA/DO FAZENDEIRA/FAZENDEIRO

Nome:

Data de nascimento: **Local de nascimento:**

Desde quando mora na localidade:

Autoidentificação de gênero: ( ) feminino ( ) masculino

Autoidentificação étnico-racial: ( ) amarela/o ( ) branca/o ( ) indígena ( ) negra/o (preta ou parda)

Telefone: **E-mail:**

LOCALIZAÇÃO

Município: **Localidade (vila, povoado, distrito, bairro, etc.):**

Nome da fazenda:

Endereço da fazenda:

Coordenadas da fazenda:

RELAÇÃO DO ENTREVISTADO COM O BEM CULTURAL

Faça um relato sobre a história da fazenda:

Faça um relato sobre sua história pessoal relacionada com o trabalho agropecuário:

Há quanto tempo faz queijo serrano?

Por que faz queijo de forma artesanal?

Como era o seu envolvimento com a produção do queijo antigamente?

Como e onde aprendeu a fazer queijo serrano? Com quem aprendeu a fazer queijo?

Ensina ou ensinou alguém a fazer queijo serrano? Por quê?

Que significados o modo de fazer queijo artesanal serrano teve e tem para a sua família (econômico, social, cultural, religioso, lúdico, etc.)?

E a sociedade, valoriza esse modo de fazer?

Quais as características de um bom queijeiro?

Documento PROA Assinado

Participa de algum grupo, cooperativa ou associação ligada à produção do queijo serrano? Por quê?

MODO DE FAZER

Em quais regiões e municípios ocorrem produção artesanal de queijo serrano?

O que considera essencial para se fazer o queijo?

Como é feito o queijo?

Inventou alguma técnica de produção?

Quais são os equipamentos utilizados? Inventou algum equipamento?

Quais as matérias-primas utilizadas na produção do queijo serrano (gado, coalho, pasto, etc.)? Como se obtêm essas matérias-primas?

Descreva os espaços onde ocorrem a produção (galpões, currais, etc.):

O que diferencia a produção do queijo serrano em relação aos outros tipos de queijo?

Quais pessoas participam da produção do queijo? O que cada uma dessas pessoas faz?

Qual a periodicidade da produção?

Quais os fatores que estimulam a produção?

Quais os fatores que desestimulam e ameaçam a produção?

Quem costuma consumir seu queijo?

Como é feita a comercialização do seu queijo?

PAISAGEM NATURAL

Qual a relação entre o clima, o relevo, as plantas, os animais e o modo de fazer queijo artesanal serrano?

Qual o impacto deste modo de fazer na natureza?

Existe alguma ameaça à natureza que possa prejudicar o modo de fazer queijo artesanal serrano?

TRADIÇÕES/MANIFESTAÇÕES CULTURAIS

Existem tradições ou manifestações culturais associadas ao modo de fazer queijo artesanal serrano?

Há comidas e bebidas tradicionais?

Há instrumentos e objetos tradicionais?

Há trajes e adereços tradicionais?

Há danças e músicas tradicionais?

Há festas, festivais e feiras?

Há rituais e orações tradicionais?

Há edificações (casas, prédios, salões, ginásios, entre outros espaços) importantes para a história do queijo serrano na sua região?

Há roteiro turístico relacionado ao queijo serrano?

Documento PROA Assinado

TRANSFORMAÇÕES DO BEM CULTURAL

Quando e onde o queijo artesanal serrano começou a ser feito aqui nessa localidade? Conhece histórias associadas a esse início?

Antigamente, se fazia queijo serrano de um modo diferente?

E hoje, o que mudou na maneira de fazer o queijo serrano (maneira de trabalhar, ferramentas, gado, pasto, galpão, etc.)? Por quê?

Na sua opinião, qual o significado do reconhecimento do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural? Esse reconhecimento é importante para a região?

FOTOGRAFIAS

Produtores:

Paisagem:

Modo de fazer:

Utensílios e matérias-primas:

Outras:

DOCUMENTAÇÃO

Documentos localizados durante a entrevista referentes ao bem cultural (fotos antigas, material fonográfico, audiovisual, etc.):

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

Considerações e comentários dos entrevistadores sobre as informações levantadas:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Entrevistador:	
Transcritor:	
Fotógrafo:	
Aúdio-visual	
Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Documento PROA Assinado

Preenchido por: _____
Data:_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Entrevista fazendeiro.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:41:18

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura
IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Ficha Nº

ROTEIRO DE ENTREVISTA: QUEIJEIRA/QUEIJEIRO

IDENTIFICAÇÃO DA/DO QUEIJEIRA/QUEIJEIRO

Nome:

Data de nascimento: **Local de nascimento:**

Desde quando mora na localidade:

Autoidentificação de gênero: ( ) feminino ( ) masculino

Autoidentificação étnico-racial: ( ) amarela/o ( ) branca/o ( ) indígena ( ) negra/o (preta ou parda)

Telefone: **E-mail:**

LOCALIZAÇÃO

Município: **Localidade (vila, povoado, distrito, bairro, etc.):**

Nome da fazenda:

Endereço da fazenda:

Coordenadas da fazenda:

RELAÇÃO DO ENTREVISTADO COM O BEM CULTURAL

Faça um relato sobre sua história pessoal e o trabalho como queijeiro:

Há quanto tempo faz queijo serrano?

Já foi queijeiro(a) em outra fazenda?

Mora na fazenda?

Por que faz queijo de forma artesanal?

Como era o seu envolvimento com a produção do queijo antigamente?

Como e onde aprendeu a fazer queijo serrano? Com quem aprendeu a fazer queijo?

Ensina ou ensinou alguém a fazer queijo serrano? Por quê?

Que significados o modo de fazer queijo artesanal serrano teve e tem para a sua família (econômico, social, cultural, religioso, lúdico, etc.)?

Documento PROA Assinado

E a sociedade, valoriza esse modo de fazer?

Quais as características de um bom queijeiro?

Participa de algum grupo, cooperativa ou associação ligada à produção do queijo serrano? Por quê?

MODO DE FAZER

Em quais regiões e municípios ocorrem produção artesanal de queijo serrano?

O que considera essencial para se fazer o queijo?

Como é feito o queijo?

Inventou alguma técnica de produção?

Quais são os equipamentos utilizados? Inventou algum equipamento?

Quais as matérias-primas utilizadas na produção do queijo serrano (gado, coalho, pasto, etc.)? Como se obtêm essas matérias-primas?

Descreva os espaços onde ocorrem a produção (galpões, currais, etc.):

O que diferencia a produção do queijo serrano em relação aos outros tipos de queijo?

Quais pessoas participam da produção do queijo? O que cada uma dessas pessoas faz?

Qual a periodicidade da produção?

Quais os fatores que estimulam a produção?

Quais os fatores que desestimulam e ameaçam a produção?

Quem costuma consumir o queijo?

Como é feita a comercialização do queijo?

PAISAGEM NATURAL

Qual a relação entre o clima, o relevo, as plantas, os animais e o modo de fazer queijo artesanal serrano?

Qual o impacto deste modo de fazer na natureza?

Existe alguma ameaça à natureza que possa prejudicar o modo de fazer queijo artesanal serrano?

TRADIÇÕES OU MANIFESTAÇÕES CULTURAIS

Existem tradições ou manifestações culturais associadas ao modo de fazer queijo artesanal serrano?

Há comidas e bebidas tradicionais?

Há equipamentos e objetos tradicionais?

Há trajes e adereços tradicionais?

Há danças e músicas tradicionais?

Há festas, festivais e feiras?

Há rituais e orações tradicionais?

Documento PROA Assinado

Há edificações (casas, prédios, salões, ginásios, entre outros espaços) importantes para a história do queijo serrano na sua região?

Há roteiro turístico relacionado ao queijo serrano?

TRANSFORMAÇÕES DO BEM CULTURAL

Quando e onde o queijo artesanal serrano começou a ser feito aqui nessa localidade? Conhece histórias associadas a esse início?

Antigamente, se fazia queijo serrano de um modo diferente?

E hoje, o que mudou na maneira de fazer o queijo serrano (maneira de trabalhar, equipamentos, gado, pasto, galpão, etc.)? Por quê?

Na sua opinião, qual o significado do reconhecimento do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural? Esse reconhecimento é importante para a região?

FOTOGRAFIAS

Queijeira/o:

Paisagem:

Modo de fazer:

Utensílios e matérias-primas:

Outras:

DOCUMENTAÇÃO

Documentos localizados durante a entrevista referentes ao bem cultural (fotos antigas, material fonográfico, audiovisual, etc.):

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

Considerações e comentários dos entrevistadores sobre as informações levantadas:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Entrevistador:	
Transcritor:	
Fotógrafo:	
Aúdio-visual	

Documento PROA Assinado

Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Preenchido por: _____
Data:_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Entrevista queijeiro.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:41:12

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

ANEXO I - MAPAS

Ficha Nº

Mapa(s) político-administrativo(s) indicando a localização das/dos detentoras/es do bem cultural inventariadas/os e a área de abrangência territorial do bem cultural:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Documento PROA Assinado

Preenchido por: _____
Data: _____

Nome do documento: Anexo I Mapas.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:41:43

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura
IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Ficha Nº

ROTEIRO DE ENTREVISTA: CONSUMIDORA/CONSUMIDOR

IDENTIFICAÇÃO DA/DO CONSUMIDORA/CONSUMIDOR

Nome:

Data de nascimento: **Local de nascimento:**

Autoidentificação de gênero: ( ) feminino ( ) masculino

Autoidentificação étnico-racial: ( ) amarela/o ( ) branca/o ( ) indígena ( ) negra/o (preta ou parda)

Telefone: **E-mail:**

LOCALIZAÇÃO

Município onde reside:

Localidade onde reside (vila, povoado, distrito, bairro, etc.):

Desde quando mora na localidade:

Endereço:

RELAÇÃO DO ENTREVISTADO COM O BEM CULTURAL

Faça um relato sobre sua relação com o queijo artesanal serrano:

Quando foi a primeira vez que consumiu queijo artesanal serrano?

Costuma consumir o queijo artesanal serrano feito por quem?

Por que consome queijo artesanal serrano?

Em quais situações consome o queijo artesanal serrano (no dia a dia; em ocasiões especiais; etc.)?

Como consome o queijo artesanal serrano (puro; receitas; outros usos)?

Há alguma diferença entre o queijo artesanal serrano de hoje e o de antigamente?

Qual a diferença entre o queijo artesanal serrano e outros queijos?

Que significados o modo de fazer queijo artesanal serrano teve e tem para a sua família (econômico, social, cultural, religioso, lúdico, etc.)?

E a sociedade, valoriza esse modo de fazer?

Quais as características de um bom queijo?

Documento PROA Assinado

Na sua opinião, qual o significado do reconhecimento do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural? Esse reconhecimento é importante para a região?

TRADIÇÕES/MANIFESTAÇÕES CULTURAIS

Existem tradições ou manifestações culturais associadas ao modo de fazer queijo artesanal serrano?

Há comidas e bebidas tradicionais?

Há equipamentos e objetos tradicionais?

Há trajes e adereços tradicionais?

Há danças e músicas tradicionais?

Há festas, festivais e feiras?

Há rituais e orações tradicionais?

Há edificações (casas, prédios, salões, ginásios, entre outros espaços) importantes para a história do queijo serrano na sua região?

Há roteiro turístico relacionado ao queijo serrano?

FOTOGRAFIAS

Consumidora/Consumidor:

Forma de Consumo do Bem Cultural:

DOCUMENTAÇÃO

Documentos localizados durante a entrevista referentes ao bem cultural (fotos antigas, material fonográfico, audiovisual, etc.):

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

Considerações e comentários dos entrevistadores sobre as informações levantadas:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Entrevistador:	
Transcritor:	
Fotógrafo:	
Aúdio-visual	
Pesquisadores:	

Documento PROA Assinado

Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Preenchido por: _____
Data:_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Entrevista consumidor.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:41:36

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura
IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Ficha Nº

ROTEIRO DE ENTREVISTA: COMERCIANTE

IDENTIFICAÇÃO DA/DO COMERCIANTE

Nome:

Data de nascimento: **Local de nascimento:**

Autoidentificação de gênero: ( ) feminino ( ) masculino

Autoidentificação étnico-racial: ( ) amarela/o ( ) branca/o ( ) indígena ( ) negra/o (preta ou parda)

Telefone: **E-mail:**

LOCALIZAÇÃO

Município onde reside:

Localidade onde reside (vila, povoado, distrito, bairro, etc.):

Desde quando mora na localidade:

Endereço residencial:

Endereço comercial:

RELAÇÃO DO ENTREVISTADO COM O BEM CULTURAL

Faça um relato sobre sua relação com o queijo artesanal serrano:

Quando foi a primeira vez que teve contato com o queijo artesanal serrano?

Há quanto tempo vende queijo artesanal serrano?

Costuma vender o queijo artesanal serrano feito por quem?

Por que vende queijo artesanal serrano?

Quem costuma comprar queijo artesanal serrano?

Vende outros queijos além do queijo artesanal serrano?

Qual a diferença entre o queijo artesanal serrano e outros queijos?

Há alguma diferença entre o queijo artesanal serrano de hoje e o de antigamente?

Que significados o modo de fazer queijo artesanal serrano teve e tem para a sua família (econômico, social, cultural, religioso, lúdico, etc.)?

Documento PROA Assinado

E a sociedade, valoriza esse modo de fazer?

Quais as características de um bom queijo?

Na sua opinião, qual o significado do reconhecimento do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural? Esse reconhecimento é importante para a região?

TRADIÇÕES/MANIFESTAÇÕES CULTURAIS

Existem tradições ou manifestações culturais associadas ao modo de fazer queijo artesanal serrano?

Há comidas e bebidas tradicionais?

Há equipamentos e objetos tradicionais?

Há trajes e adereços tradicionais?

Há danças e músicas tradicionais?

Há festas, festivais e feiras?

Há rituais e orações tradicionais?

Há edificações (casas, prédios, salões, ginásios, entre outros espaços) importantes para a história do queijo serrano na sua região?

Há roteiro turístico relacionado ao queijo serrano?

FOTOGRAFIAS

Comerciante:

Comércio:

DOCUMENTAÇÃO

Documentos localizados durante a entrevista referentes ao bem cultural (fotos antigas, material fonográfico, audiovisual, etc.):

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

Considerações e comentários dos entrevistadores sobre as informações levantadas:

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Entrevistador:	
Transcritor:	
Fotógrafo:	

Documento PROA Assinado

Aúdio-visual	
Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Preenchido por: _____
Data:_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Ficha Entrevista comerciante.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/01/2021 13:41:27

Documento PROA Assinado

AO SR.
RAFAEL F. SILVA

Para contatar com demandantes e demais providências.

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Pedido de Analise para Registro de Bens Imateriais QUEIJO SERRRANO Acompanhamento 22 01.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	22/01/2021 07:57:48

Documento PROA Assinado

25/01/2021

ExpressoLivre - ExpressoMail

Enviado por:	"Rafael Filter Santos da Silva" <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
De:	rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Para:	"Jaime Eduardo Ries" <jries@emater.tche.br>, "Joao Carlos Santos da Luz" <joaoluz@emater.tche.br>, "Mariana De Andrade Soares" <msoares@emater.tche.br>, "EM BOM JESUS" <embjesus@emater.tche.br>, "EM JAQUIRANA" <emjaquir@emater.tche.br>, "EM SÃO FRANCISCO DE PAULA" <emspaula@emater.tche.br>, "Saionara Araujo Wagner" <saionara.wagner@ufrgs.br>
Com Cópia:	"Carlos Renato Savoldi" <renato-savoldi@sedac.rs.gov.br>
Data:	25/01/2021 10:25 (1 minuto atrás)
Assunto:	Re: RE: Fichas Inventário Queijo Serrano

Oi,
Senhor Jaime, as fichas em PDF podem ser enviadas em uma pasta compactada (.zip ou .rar), ou podem hospedar todas as fichas em um drive online (google drive, ou dropbox, etc.) e enviar o link de acesso. Se optarem por enviar através de um drive online, pedimos que enviem o link para o email iphaers2@gmail.com
Podem enviar pelo caminho que ficar mais fácil para vocês.
Atenciosamente,

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Em 25/01/2021 às 10:11 horas, jries@emater.tche.br escreveu:

> Bom dia, Rafael
>
> Agradecemos o material repassado.
> Aproveitamos para informar que temos cerca de 300 fichas bibliográficas prontas para repassar para o IPHAE. Qual tua sugestão sobre o encaminhamento deste material?
>
> Atenciosamente.
>
> ***Jaime Eduardo Ries***
> Diretor Técnico da Emater/RS e
> Superintendente Técnico da Ascar
> Em exercício.
>
> ---
>
> **De:** Rafael Filter Santos da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
> **Enviado:** segunda-feira, 25 de janeiro de 2021 09:58
> **Para:** Joao Carlos Santos da Luz <joaoluz@emater.tche.br>; Mariana De Andrade Soares <msoares@emater.tche.br>; Jaime Eduardo Ries <jries@emater.tche.br>; EM BOM JESUS <embjesus@emater.tche.br>; EM JAQUIRANA <emjaquir@emater.tche.br>; EM SÃO FRANCISCO DE PAULA <emspaula@emater.tche.br>; Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>
> **Cc:** Carlos Renato Savoldi <renato-savoldi@sedac.rs.gov.br>
> **Assunto:** Fichas Inventário Queijo Serrano

Documento PROA Assinado

25/01/2021

Bom dia, prezados proponentes, espero que estejam bem.
Entramos em contato através deste e-mail para encaminhar-lhes as Fichas do Sistema de Rastreamento Cultural, utilizadas pelo IPHAE para a realização do Inventário de Patrimônio Cultural Imaterial. Junto das fichas, há uma Informação com orientações sobre cada uma das fases do inventário.

Demandamos, por gentileza, que façam a apreciação das fichas, sobretudo daquelas que compõem a Fase 2 – Entrevistas. Caso percebam necessidade de alterações, indiquem quais pontos podem ser melhorados.

Além disso, pedimos que nos informem quanto tempo acreditam que será necessário para a realização do inventário.

Por fim, informamos que as fichas bibliográficas que já estiverem prontas podem ser enviadas em formato PDF para o e-mail rafael-silva@sedac.rs.gov.br para que sejam anexadas ao processo PROA.

Estamos à disposição para reuniões e esclarecimentos sobre o inventário.

Por favor, acusem o recebimento desta mensagem.

Seguimos conversando, atenciosamente,

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: email 25012021.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	25/01/2021 10:31:14

Relatório:

No dia 17 de março de 2020, foi aberto o processo administrativo eletrônico nº 20/1100-0000366-5 dentro do sistema PROA, referente ao processo de Registro do Bem Imaterial denominado de "Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano". A Informação nº 060/2020/IPHAE, de 24 de março de 2020, que instrui acerca da pertinência da abertura de processo administrativo de Registro do Bem Imaterial denominado de "Modo de Fazer do Queijo Artesanal Serrano", após análise técnica dos documentos entregues, indicou a aceitação da abertura do processo administrativo de Registro de Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial.

A partir de então, iniciou-se a leitura minuciosa das referências bibliográficas entregues pelos proponentes junto ao pedido de abertura do processo. Para esquematizar tais leituras foram elaboradas Fichas Bibliográficas, seguindo o modelo estipulado pela equipe técnica do IPHAE.

Ademais, com o objetivo de se pensar a metodologia a ser aplicada na elaboração do inventário do bem cultural, foram lidos processos e dossiês de Registros de Patrimônio Cultural, como, por exemplo: o dossiê do Modo artesanal de fazer queijo de Minas (IPHAN, 2014); o dossiê interpretativo sobre o Queijo Artesanal de Minas (IPHAN, 2006); o Inventário de Proteção do Bem Cultural Queijo Artesanal do Serro (IEPHA-MG, 2003). Fichas bibliográficas sobre essas leituras também estão anexadas no PROA.

Em reunião com os proponentes, na data de 22 de setembro de 2020, decidiu-se que as fichas de coleta e análise de dados empregadas para a realização do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano não seriam aquelas do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), mas, sim, fichas do Sistema de Rastreamento Cultural (SRC) adaptadas pela equipe técnica do IPHAE ao bem cultural em questão . Além disso, durante a reunião, os proponentes afirmaram que anexariam ao processo cerca de 300 fichas bibliográficas referentes a outros textos cujos temas envolvem o Queijo Artesanal Serrano.

As fichas para realização do inventário foram enviadas pela equipe técnica do IPHAE para a apreciação dos proponentes no dia 25 de janeiro de 2021. Elas são uma ampliação da Ficha M2 – Bens Imateriais do Sistema de Rastreamento Cultural (SRC), feita com base no Manual do Inventário Nacional de Referências Culturais e suas fichas; nos modelos de entrevista presentes no Volume I do Dossiê Interpretativo do Queijo Artesanal de Minas; e nas fichas produzidas pelo Instituto Curicaca em cooperação com o IPHAE para a feitura da Proposta de Registro do Artesanato com a Palha de Butiá.

Documento PROA Assinado

Atualmente, aguardamos o envio das cerca de 300 fichas bibliográficas elaboradas pelos proponentes, assim como um retorno sobre a apreciação das fichas do SRC enviadas. P ermanecemos à disposição para reuniões e orientações sobre o uso das fichas do Sistema de Rastreamento Cultural e demais procedimentos para a realização do inventário.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Relatorio.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	26/02/2021 10:51:34
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	01/03/2021 15:30:31

AO

ANALISTA RAFAEL SILVA

Ciente das tratativas, encaminhamos o processo para demais andamentos

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Pedido de Analise para Registro de Bens Imateriais QUEIJO SERRRANO Acompanhamento 01 03 2021.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	01/03/2021 15:33:33

Documento PROA Assinado

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

ATA REUNIÃO VIRTUAL Porto Alegre, 16 de março de 2021.

Presentes:

Carlos Renato Savoldi – SEDAC/IPHAE – renato-savoldi@sedac.rs.gov.br
Frineia Zamim – SEDAC/IPHAE – frineia-zamin@sedac.rs.gov.br
Pedro Lara - estagiária SEDAC/IPHAE
Rafael Filter Santos da Silva – SEDAC/IPHAE - rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Walmir da Silva Pereira – SEDAC/IPHAE – walmir-pereira@sedac.rs.gov.br
Jaime Ries – EMATER
João Carlos da Luz – EMATER
Saionara Wagner – UFRGS

Pauta: reunião com os proponentes do pedido de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano – inventário e metodologia; discussão e orientações sobre as fichas SRC-M2-Bens Imateriais adaptadas para a realização do inventário de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano

- Proponentes perguntam sobre as fichas bibliográficas enviadas no dia anterior. Rafael fala que está analisando e aponta que as fichas estão com a autoria no nome da pessoa errada.
- Os proponentes leem cada uma das fichas e expõem suas dúvidas e sugestões.
- Ficha Anexo I Mapas – proponentes apresentam mapas feitos em outros trabalhos. Técnicos do IPHAE afirmam a necessidade de indicação no mapa dos detentores e demais pessoas que se pretende entrevistar. Proponentes sugerem fazer mapas em diferentes escalas. Frineia fala sobre a necessidade de o mapa indicar também as localidades em que a produção de queijo existiu outrora.
- Fichas de Entrevista - Os proponentes levantam a questão da especificidade da produção queijeira regional serrana, onde, segundo os mesmos, não é observada a presença do “empregado queijeiro”, como no caso mineiro. Os proponentes sugerem que as fichas devem abranger outros atores

Documento PROA Assinado

específicos relacionados ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano: produtores de consumo, produtores de mercado, tropeiros e os atores não-produtores envolvidos (pesquisadores, memorialistas, etc.). Os técnicos do IPHAE acolhem a sugestão.

- Os técnicos do IPHAE falam sobre a importância de o inventário abordar também os produtores de queijo artesanal serrano e outros sujeitos envolvidos com o bem cultural nas áreas não abrangidas pelas associações de produtores que entraram com o pedido de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial.
- Os proponentes perguntam em que formato devem entregar as fichas de entrevista e afirmam achar pertinente a entrega em formato de áudio, ou audiovisual. Além disso, os proponentes perguntam se podem realizar as entrevistas de uma forma mais coloquial, pois acreditam que isso possibilita alcançar melhores respostas. O IPHAE esclarece que as fichas de entrevista contêm perguntas que abordam elementos essenciais para a elaboração do inventário, mas que a condução da entrevista pode ser planejada livremente, podendo inclusive ser acrescentadas outras perguntas. Além disso, os técnicos do IPHAE sugerem a gravação e entrega das entrevistas em formato de áudio e em formato audiovisual.
- Os técnicos do IPHAE destacam que o objetivo principal do inventário, portanto das entrevistas, é compreender por que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se tornou uma referência cultural para a região e para o estado, ou seja, o foco é o Modo de Fazer, não o produto em si (Queijo).
- Ficha de Identificação – técnicos do IPHAE explicam que está é a última fase do inventário, onde se deve articular informações coletadas nas referências bibliográficas com informações coletadas no trabalho de campo, buscando salientar, principalmente, a perspectiva dos detentores do bem cultural sobre seu significado.
- Encaminhamentos: 1) Proponentes irão marcar uma reunião com os demais profissionais da EMATER que participarão da pesquisa de campo para que os técnicos do IPHAE façam uma sensibilização sobre o trabalho com o Patrimônio Cultural (provavelmente no início de abril).

Documento PROA assinado

- 2) Proponentes irão marcar uma reunião com os produtores de queijo e demais pessoas envolvidas com o Modo de Fazer para que os técnicos do IPHAE façam uma sensibilização sobre o processo de inventário do Patrimônio Cultural Imaterial.
- 3) Proponentes enviarão suas sugestões sobre os conteúdos das fichas.

Documento PROA assinado

Nome do documento: Ata reuniao virtual 16032021.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	30/03/2021 14:40:38

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

ATA REUNIÃO VIRTUAL Porto Alegre, 07 de abril de 2021.

Presentes:

Carlos Renato Savoldi – SEDAC/IPHAE – renato-savoldi@sedac.rs.gov.br
Frinéia Zamim – SEDAC/IPHAE – frineia-zamin@sedac.rs.gov.br
Pedro Lara - estagiário SEDAC/IPHAE
Rafael Filter Santos da Silva – SEDAC/IPHAE - rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Walmir da Silva Pereira – SEDAC/IPHAE – walmir-pereira@sedac.rs.gov.br
Jaime Ries – EMATER
João Carlos da Luz – EMATER
Saionara Wagner – UFRGS
Representantes das e dos produtores de queijo artesanal serrano
Representantes de prefeituras e entidades da região dos Campos de Cima da Serra.

Pauta: reunião com os proponentes do pedido de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano – sensibilização sobre Patrimônio Cultural e inventário.

- A reunião virtual foi iniciada com a fala do técnico da EMATER, João Luz. Este cita a tentativa de registo do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano através do IPHAN, a qual não se efetivou. Jaime Ries, técnico da EMATER, enfatiza que a reunião se trata de um movimento no sentido de sensibilizar os representantes das e dos produtores de queijo artesanal serrano para a importância do registro do bem cultural como patrimônio cultural imaterial, e para tanto, é necessário haver mobilização ampla das partes.
- Rafael Filter, analista historiógrafo do IPHAE, inicia apresentação de slides cujo conteúdo foi organizado para propiciar aos representantes das diversas entidades presentes o entendimento dos aspectos gerais dos procedimentos de registro ligados ao patrimônio imaterial, como legislação e objetivos gerais e específicos da elaboração de inventários. Acompanhada de sua explicação, a apresentação abrange os principais enfoques do processo de registro de manifestação cultural, que compõe a memória e identificação de grupos sociais. Nesse sentido, o inventário deve ter o intuito de auxiliar na compreensão de como este modo de fazer artesanal é importante para a identidade do grupo social, neste caso, produtores, consumidores e demais sujeitos envolvidos com

Documento PROA Assinado

o queijo artesanal serrano. Apresenta-se a ficha de inventário, com suas três fases: mapeamento, roteiro de entrevistas e identificação.

- Renato Savoldi, diretor do IPHAE, discorre sobre o papel do Estado no processo de registro. Esclarece que o registro tem o desígnio de auxiliar na preservação do bem, incentivar sua divulgação, o que pode ser útil para o desenvolvimento socioeconômico das localidades envolvidas. Segundo ele, o bem cultural imaterial é vivo, mesmo com suas perdas e lacunas, sendo necessário buscar as localidades onde ele se mantém ativo, propondo ações para salvaguardar e garantir sua continuidade.
- Após a explanação dos representantes do IPHAE, iniciam-se os questionamentos por parte dos representantes das entidades envolvidas no processo de registro, acerca da apresentação realizada. A representante da SECTUR de São José dos Ausentes questiona se na metodologia de produção de inventário é abrangida a relevância dos consumidores não-produtores do queijo serrano. Relata experiência a partir de sua memória afetiva pessoal, na qual remonta à sua infância o hábito de comer o queijo serrano produzido em condições específicas, com utilização de mesas de madeira para efetuar a cura, sem as quais, segundo ela, o produto perde sua característica.
- O IPHAE esclarece que, para a formação do inventário, estão previstas entrevistas com consumidores, memorialistas, pesquisadores, entre outros sujeitos envolvidos com o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Explica ainda que o instituto assessora na construção do inventário, porém a realização do trabalho de campo e demais fases do inventário fica ao encargo dos proponentes. A EMATER enfatiza que este processo de registro tem foco na questão histórica, de como esta prática se deu ao longo do tempo, e não em uma legalização de queijarias vinculadas a procedimentos de produção tradicionais. A professora Saionara Wagner coloca que, no momento, os pesquisadores trabalham no levantamento e na revisão bibliográfica, assim como na formatação das fichas de entrevistas, dadas as condições sanitárias atuais que impedem a pesquisa de campo.
- Alexander, membro de uma das associações de produtores de queijo artesanal serrano, pergunta sobre em que fase está o Processo de Registro.

Documento PROA Assinado

- O IPHAE esclarece que após a aceitação da abertura do Processo de Registro e a entrega de diversas Fichas Bibliográficas relacionadas com o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, o processo se encontra na fase inicial do inventário, sendo finalizadas as fichas de Mapeamento, Entrevista e Identificação do Bem Cultural.
- Por fim, Walmir Pereira, antropólogo do IPHAE, cita a importância da memória afetiva. Segundo ele, em relação à dimensão de legalidade sanitária anteriormente mencionada, um registro de modo de fazer também confere segurança jurídica. Coloca que o Estado tem o dever de ser um facilitador do processo de valorização e fomentação das práticas culturais.

Documento PROA assinado

Nome do documento: Ata reuniao virtual 07042021.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	19/04/2021 15:39:43

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo

TÍTULO: HERANÇA GASTRONÔMICA DEIXADA PELOS TROPEIROS NA REGIÃO DA COXILHA RICA, LAGES – SC

AUTOR: Mariana Martinhago Aguiar

ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/989/Mariana%20Martinhago%20-%20TCC%20Gastronomia%202017.pdf?sequence=1&isAllowed=y

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 23/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: Relata a importância do resgate dos hábitos alimentares como um patrimônio cultural a ser preservado.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE
INSTRUÇÃO: Neste texto a autora relaciona os saberes e fazeres culinários como um bem cultural da região dos Campos de Altitude, vinculando-os ao tropeirismo que deu configuração a esse território, deixando marcas relevantes e significativas na paisagem e na cultura da região.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Para se compreender o uso turístico de uma tradição da população local, deve-se, inicialmente, buscar a origem das tradições e sua presença junto à comunidade local. A fim de colaborar com outros trabalhos que estudam a viabilização da região da Coxilha Rica como uma rota turística, este trabalho tem como objetivo identificar a herança gastronômica deixada pelos tropeiros na região. Foi realizada uma pesquisa qualitativa e entrevistas semi-estruturadas com pessoas da região que estejam ligadas à alimentação. Foram listadas 38 preparações que a comunidade local considera típica, porém foi notado que apenas 7 ingredientes principais: carne de gado e seus derivados lácteos, mandioca, carne ou gordura de porco, milho, pinhão, galinha caipira e feijão. Reconhece-se a comunidade da Coxilha Rica é detentora de um enorme conhecimento de receitas tradicionais de relevância acadêmica e turística. Questiona-se, então, a valorização destes saberes perante aos órgãos públicos, assim como secretarias de turismo municipal e estadual, e também como universidades e institutos federais.

PALAVRAS CHAVE: Coxilha Rica, cozinha típica, gastronomia tropeira

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação

TÍTULO: CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA E GENÉTICA DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ISOLADAS DE QUEIJO SERRANO

AUTOR: Renata Chequeller de Almeida

ANO: 2007

LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/357/Dissertacao%20Renata%20C%20de%20Almeida.pdf?sequence=1&isAllowed=y

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 23/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: A dissertação relata a diversidade da flora bacteriana do Queijo Artesanal Serrano, oriundo de processo de fermentação típica de produtos artesanais, principalmente de queijos elaborados a partir de leite cru, Destaca ainda que não há padronização do processo o que caracteriza o modo artesanal de fazer o queijo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE
INSTRUÇÃO: O Queijo Artesanal Serrano é um produto elaborado a partir de leite cru, mantendo a tradição trazidas pelos descendentes portugueses de séculos passados e repassada de geração em geração até o presente. A dissertação demonstra que o processamento do queijo continua sendo realizado da mesma forma e que essa técnica artesanal caracteriza-se por utilizar as bactérias lácticas nativas provenientes do leite cru para acidificar o meio, bem como promover a fermentação da lactose. A técnica de produção de queijo Serrano não utiliza nenhum tipo de fermento láctico, o processo ocorre unicamente com a utilização do coalho, o qual, juntamente com o ácido láctico promovem a coagulação

enzimática do leite.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O queijo Serrano, oriundo da região nordeste do Rio Grande do Sul, caracteriza-se por ser um produto artesanal, fabricado com leite cru, sem adição de inóculo e sem prévia pasteurização. Os processos de fermentação e maturação são realizados unicamente pela microbiota proveniente do leite e aquela selecionada durante o procedimento. A falta de padronização, associada às precárias condições higiênico-sanitárias, resulta em um produto com uma diversificada população bacteriana, o que provoca críticas na qualidade microbiológica do produto final. A partir deste contexto, o objetivo do presente trabalho foi classificar isolados de bactérias lácticas predominantes de doze amostras de queijos Serranos comerciais através de métodos bioquímicos e análises morfológicas, bem como caracterizá-los através do uso de métodos moleculares baseado em PCR: RAPD, ISSR, BOX, REP, ERIC e TAP. O resultado das análises demonstraram que os 33 isolados pertencem principalmente às espécies L. plantarum e L. paracasei. Além destas, também foram detectados L. brevis e L. delbrueckii. A presença de uma ou mais de uma espécie de Lactobacillus foi constatada nos queijos Serrano avaliados. Elevada correlação foi verificada entre a classificação bioquímica e os perfis obtidos através do método de TAP-PCR. Marcadores RAPD, BOX e REP-PCR apresentam elevada capacidade discriminatória em Lactobacillus isolados de queijos Serrano. Já os marcadores ISSR não foram confiáveis, separaram isolados considerados como idênticos com base em outros marcadores. Marcadores ERIC-PCR não amplificaram os isolados de Lactobacillus. O acompanhamento das populações bacterianas ao longo do processo de maturação de duas amostras de queijo Serrano permitiu verificar a presença de L. plantarum no início do processo e predominância de L. paracasei no vii final da maturação. Em conjunto, os dados obtidos no presente trabalho vêm confirmar a prevalência de Lactobacillus em queijos do tipo Serrano.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Serrano, bactérias láticas , caracterização bioquímica e genética

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo

TÍTULO: Evolução e diferenciação dos sistemas agrários nos Campos de Cima da Serra: origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano

AUTOR: Larissa Bueno AMBROSINI, Lovois de Andrade MIGUEL, Eduardo Ernesto FILIPPI

ANO: 2012

LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.researchgate.net/publication/274171433_Evolucao_e_diferenciacao_dos_sistemas_agrarios_nos_Campos_de_Cima_da_Serra_origem_dos_pecuaristas_familiares_produtores_do_Queijo_Serrano

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 23/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: os atores relatam nesse artigo a evolução dos sistemas agrários dos Campos de Cima da Serra, RS, desde as primeiras ocupações indígenas até os atuais pecuaristas familiares.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Demonstram nessa publicação que a atividade econômica principal desde o início da ocupação foi a bovinocultura de corte, favorecida pelas características naturais da região, solo, clima, relevo, vegetação e que foi decisiva para a conformação econômica e de identidade cultural dessa região. A bovinocultura de corte desenvolvida nos CCS, onde os rebanhos são criados exclusivamente “a pasto”, e levando em consideração as condições climáticas da região, marcadas por déficits de forragem no inverno, temos baixa lotação animal e portanto baixa produção de carne/ano. Os proprietários desses estabelecimentos, chamados pecuaristas familiares, produzem um queijo tido como tradicional, o queijo serrano (QS), que apresenta uma singularidade importante, uma vez que não é originário de um sistema de criação de bovinos de leite. Portanto, as raças bovinas criadas nos CCS priorizam a produção de carne, e isso resulta em características diferenciadas do queijo produzido por esses pecuaristas familiares. Por meio da reconstituição dos sistemas agrários nos CCS, além do resgate da história agrícola do território, buscamos as origens dos pecuaristas familiares e do QS, ou seja, identificar a partir de qual sistema agrário e em que contexto surge a produção do queijo, que pode ser considerado um patrimônio da região.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O tema do presente trabalho é a evolução dos sistemas agrários na região dos Campos de Cima da Serra (CCS), situada no nordeste do Estado do Rio Grande do Sul. Buscamos a reconstituição histórica da ocupação desta região, desde seus primeiros habitantes, os índios, a fim de acompanhar a história do modo de exploração do meio e compreender como o mesmo evoluiu até sua estrutura atual, tendo como foco dois objetivos específicos: encontrar referências históricas dando conta da produção do queijo serrano (QS) e buscar as origens dos pecuaristas familiares dos CCS. Os pecuaristas familiares são produtores que se dedicam à bovinocultura de corte em empreendimentos onde a mão de obra é familiar, o tamanho das propriedades é considerado pequeno para a atividade e a racionalidade econômica prioriza a reprodução social da família. Nos CCS, uma das alternativas para complementar a renda dos pecuaristas familiares é a produção do QS. Nesse trabalho, utilizamos como instrumento de análise a Teoria dos Sistemas Agrários, o que permitiu reconstituir a história da interação da sociedade com seu meio natural e verificar que o QS é um patrimônio cultural dos CCS.
PALAVRAS CHAVE: sistemas agrários; Campos de Cima da Serra; pecuária familiar; queijo serrano

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: SIAL: análise da produção agroalimentar a partir de um aporte territorialista e multidisciplinar
AUTOR: Larissa Bueno Ambrosini; Eduardo Ernesto Filippi; Lovois de Andrade Miguel

ANO: 2007
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://revistaideas.ufrrj.br/ojs/index.php/ideas/article/view/29

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 23/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: os autores relatam uma forma de operacionalizar a noção de SIAL partindo de suas dimensões analíticas, situadas a montante, propostas por Muchnik (2006) e combinado tais dimensões, a noção de territorialidade

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O enfoque SIAL decorre de projetos de investigação sobre o papel da agroindústria rural (AIR) na economia "camponesa", particularmente em países da América Latina. As AIR seriam um meio pelo qual produtores rurais poderiam reter uma porcentagem maior do valor de seus produtos, através do seu processamento. A especialização do SIAL ocorre quando existe um saber-fazer específico, no qual um processo de transformação emerge de um espaço determinado e o relacionamento entre os atores é construído e influenciado pela experiência histórica e por sua capacidade de identificação com um território específico, que favorecem a solidariedade e a acumulação de um patrimônio cultural para a coletividade.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Dentre as abordagens localistas que emergem nos anos 1990, "inspiradas" por uma revisão das teorias sobre os Distritos Marshallianos, está a noção de Sistemas Produtivos Localizados (SPL) e Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL). Desenvolvida pela escola francesa, a noção de SIALs será concebida, tanto como ferramenta teórica, de compreensão de realidades em zonas rurais, quanto como base para projetos de desenvolvimento em áreas, igualmente rurais, consideradas marginalizadas em termos econômicos na América Latina. Paradoxalmente, no Brasil o SIAL ainda é pouco utilizado e, mesmo, de uso restrito. Nosso artigo visa uma revisão teórica em torno dos conceitos mobilizados pelos SPL, particularmente pelos SIALs, como território, identidade, história, savoir-faire, relações sociais, organizados em três eixos de análise - (i) dimensão histórica, (ii) dimensão técnico-teórica, (iii) dimensão institucional, os quais sugerimos enquanto forma de aproximação entre teoria e campo empírico.

PALAVRAS CHAVE: Sistemas Produtivos Localizados (SPLs); Sistemas Agroalimentares Localiza-dos (SIALs); Território.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO
AUTOR: Bianca Pinto Pereira, Roger neto Schneider, Andrea Troler Pinto, Verôncia Schmidt
ANO: 2006
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/12/827168/260-261-sitecompressed-130-134.pdf

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 23/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS : os autores relatam a os resultados das análise microbiológicas de Queijos Artesanais Serrano em diferentes tempos de maturação, ressaltando a necessidade de manutenção de práticas higiênicas no processo de produção do queijo como pressuposto de qualidade e inocuidade. Relata a necessidade de maturação do queijo como uma prática tradicional e de salvaguarda das características do produto. Também relata características inerentes ao queijo e processo de fabricação que se mantem como uma tradição do produto

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Com algumas peculiaridades de cada família no fluxograma de produção, o QAS deve apresentar consistência firme, cor e sabor próprios. Sua produção deve iniciar--se logo após o término da ordenha e o leite não poderá sofrer tratamento térmico, sendo aceito, além do leite, apenas coalho e sal como ingredientes. O queijo deverá ser fabricado no próprio local de produção, sendo proibida a utilização de leite de outras propriedades. Sua fabricação passa pelas fases de: filtração, adição de coalho, coagulação, corte da coalhada, mexedura, dessoragem, salga, enformagem, prensagem e maturação, ficando claro que o processo de fabricação do queijo é uma tradição que sem mantem ao longo do tempo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O queijo artesanal tem boa aceitação, consumo e produção em quase todo país. O Queijo Artesanal Serrano (QAS) é um produto tradicional da região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, com mais de 200 anos de história. Ele é feito à mão a partir do leite de bovinos de raças de corte, sem utilizar processos de refrigeração e pasteurização. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica do QAS, produzido na cidade de Cambará do Sul, com diferentes estágios de maturação. Analisaram-se 27 queijos produzidos em onze unidades produtivas, sendo dez com até 15 dias de maturação e oito e nove queijos amostras com 30 e 60 dias de maturação, respectivamente. Verificou-se ausência de L. monocytogenes e Salmonella spp em todas as amostras e contagens de Staphylococcus coagulase positiva em acordo com a legislação. Entretanto, dois queijos maturados (22%) foram considerados impróprios para consumo por apresentarem elevada contagem de coliformes termotolerantes (104 e 3,6x103 UFC.g-1). Visando à qualidade do produto, os produtores têm introduzido boas práticas agropecuárias (BPA) que, na ordenha tem mostrado melhora na qualidade do leite utilizado na produção do QAS. Por outro lado, boas práticas de fabricação (BPF) e tecnificação adequada deverão ser introduzidas nas unidades de produção. O QAS tem grande importância social e econômica para a população local e a produção com qualidade é de suma importância para a perpetuação deste produto centenário.
PALAVRAS CHAVE: Queijo maturado, Bovinos de corte, Coliformes fecais

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: dissertação
TÍTULO: No badalar dos cincerros : léxico e representação da cultura tropeira na música regionalista gauchesca
AUTOR: SILMARA ARGENTON

ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/1157

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 24/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: A autora relata na dissertação que o movimento das tropas a partir do século XVIII permitiu a comunicação entre os mais distantes e isolados grupos sociais, desta forma promovendo a propagação da cultura através de danças, vestuário, culinária e, inevitavelmente, de aspectos linguísticos. Além da importância econômica que teve para o Rio Grande do Sul, o fenômeno nacional do tropeirismo, que teve como objetivo inicial a condução de muares e gado para a feira de Sorocaba, deixou uma herança cultural muito significativa. Muitas vilas e cidades do planalto meridional sul-rio-grandense existem em decorrência da atividade tropeira. A viagem dos birivas – como eram conhecidos os tropeiros paulistas e de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul – era longa, levava meses, e o trajeto por onde passavam e onde faziam seus pousos deu origem a diversos povoados.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Vários núcleos urbanos do Rio Grande do Sul surgiram ao longo das trilhas dos tropeiros: Taquara, São Francisco de Paula, Bom Jesus, Lagoa Vermelha, Vacaria, Cruz Alta, Carazinho, Passo Fundo, Mostardas, Palmares, Osório e Santo Antônio da Patrulha. Caxias do Sul surgiu como sede de colônia de imigrantes italianos, mas seu sítio urbano foi construído no Campo dos Bugres, local de pouso de tropeiros. O núcleo urbano de Picada Café, local de colonização de imigrantes alemães, com armazéns, salão de baile, casa de oração, matadouro e açougue, cresceram (sic) ao longo da antiga trilha dos tropeiros que desciam o Planalto, trazendo tropa de gado, tropa de mulas carregadas de queijo serrano. Vacaria, situada a nordeste do Estado gaúcho, foi um dos locais que mais teve a contribuição do tropeiro, tanto no espaço quanto na constituição da identidade cultural dos habitantes, muitas de suas ruas foram moldadas pelas patas do boi ou do cavalo. Também foi o tropeiro que influenciou de maneira forte e decisiva na identidade cultural dos moradores, fazendo com que até hoje sua maneira de ser distinga-se dos demais moradores do Estado. Pouco se encontra na historiografia gaúcha e até brasileira sobre o cotidiano do tropeiro. Muitas das informações sobre a rotina desses homens são adquiridas através de testemunhos dados pelos próprios tropeiros, seus familiares e descendentes ou conhecidos. Os artigos publicados nos anais do SENATRO (Seminário Nacional do Tropeirismo), evento que ocorre desde 1992 na cidade de Bom Jesus, trazem algumas informações relevantes sobre a rotina do biriva e do tropeiro gaúcho, o que inclui aspectos culinários, do vestuário, do modo de trabalho, características da linguagem, da religiosidade e da cultura em geral.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O tropeirismo é uma temática frequentemente exaltada por diferentes compositores e intérpretes da música regionalista gauchesca, dada sua importância no desenvolvimento econômico e cultural do Estado do Rio Grande do Sul. Esse fenômeno, que se estendeu do final do século XVII até meados do século XX, no sul do Brasil, além de ter sido responsável pelo surgimento de inúmeras vilas e cidades ao longo das rotas, proporcionou um imenso intercâmbio cultural. Essa mescla das diferentes culturas envolvidas no fazer tropeiro criou uma espécie de identidade comum. Vestígios culturais decorrentes do contato entre birivas – como eram conhecidos os tropeiros paulistas e os habitantes de Cima da Serra, no RS – e gaúchos manifestam-se na culinária, na dança, na descrição das lidas de campo e na linguagem, especialmente na seleção lexical. Neste trabalho, propomos uma análise léxicosemântica da letra de quatorze canções gauchescas de cunho regionalista, a fim de investigar de que maneira a música regionalista reconstitui a história do tropeirismo. Almejou-se verificar se ocorre a mitificação da figura do tropeiro à semelhança do que acontece com o gaúcho e, após as análises, observou-se que isso de fato ocorre. A partir do levantamento das lexias relacionadas à atividade tropeira presentes nas canções, apresentamos uma proposta de modelo de organização da memória sobre o tropeirismo em campos lexicais. De acordo com Abbade (2012), a organização de um determinado conjunto de lexias em campos lexicais vai além da mera contribuição para estudos li
PALAVRAS CHAVE: música regionalista gauchesca; tropeirismo; hibridismo cultural; campos lexicais; mito.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Mudanças de hábitos alimentares no turismo rural, causas e consequências
AUTOR: Ana María Costa Beber; Margarita Barretto; Renata Menasche
ANO: 2015

LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.palermo.edu/Archivos_content/2015/economicas/journal-tourism/edicion10/03_Comida_y_Seguridad.pdf

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 24/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Este artigo analisa as mudanças na preparação e consumo dos alimentos dos familiares da Pousada Fazenda do Amor. A partir da análise do cardápio da pousada, as comidas foram classificadas em três categorias, quais sejam: a comida turística, compreendida como aquela que traduz o gosto do turista; a comida da cidade, entendida como a que mantém características da comida nossa, mas já incorpora modos de fazer e ingredientes que a fazem estar numa categoria de alimento urbano; e a comida "nossa" (categoria émica), que apresenta os pratos que estão na base da alimentação da família, em que estão contidos significados de laços familiares, dentre eles o queijo serrano.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Trata-se de receitas e modos de saber-fazer que evidenciam o modo de vida, a herança e o legado cultural do grupo em questão, os quais sofrem modificações ao longo dos anos e décadas, mas mantém, ainda assim, suas particularidades. Nesse sentido, entendidas como expressão da cultura, marcam a dinâmica da sociedade às quais pertencem. Deste modo, podemos considerar que a produção de alimentos destinada ao consumo mantem características de origem e de segurança alimentar. Antes do turismo, a propriedade produzia outros alimentos como: maçã, uva, pera, figo, pêssego, batata, milho, feijão, mandioca, queijo, banha, nata, coalhada, geleia e chimias. Também eram criados porcos, patos e marrecos contudo, com o desenvolvimento dessa atividade e a nova demanda de trabalho dela decorrente, tornarse-ia necessária a contratação de mão de obra externa, o que, segundo José, não foi viável devido ao custo e a não disponibilidade na região. Evidenciando a tradição da produção do queijo serrano no cotidiano das fazendas serranas.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Este artigo trata das mudanças nos hábitos alimentares da família proprietária da Pousada Fazenda do Amor a partir de três categorias de comidas, que são: a comida turística, a comida da cidade e a comida "nossa". Utilizou-se o método de pesquisa etnográfica, com entrevistas semi-estruturadas e diário de campo. Os resultados revelam a construção de novos cardápios compostos por receitas antigas, híbridas e novas. Há uma reinvenção, seja pela inclusão ou substituição de ingredientes, seja pelos utensílios, modos de servir, influência de programas de culinária da TV, dos turistas ou da internet, assim como de novas práticas obedecendo ao critério de origem e à segurança alimentar.

PALAVRAS CHAVE: hábitos alimentares, turismo, a comida turística, a comida da cidade e a comida "nossa, Seguridade

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro Transcrição: Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo **TÍTULO**: PRÁTICAS ALIMENTARES COMO NARRATIVA DA INTERAÇÃO CULTURAL NO TURISMO RURAL **AUTOR**: Ana Maria Costa Beber, Susana Gastal, Renata Menasche **ANO: 2018** **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**: https://www.researchgate.net/publication/328914707_PRATICAS_ALIMENTARES_COMO_NARRATIVA_DA_INTERACAO_CULTURAL_NO_TURISMO_RURAL **DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:** 24/09/2020
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS o artigo trata da temática do turismo rural num contexto plural, analisando as interações entre sujeitos rurais e turistas, e como as mesmas incidem sobre os modos de vida dos proprietários de uma Pousada Fazenda, considerando como significativas, suas práticas e tradições alimentares, que são distintas quando se trata de comida da infância, comida da fase adulta e comida de turista. As novas funções atribuídas as fazendas turísticas, também a transformam em espaço de consumo, entre outros, pela produção de alimentos tradicionais, como no caso do queijo serrano, carreteiro, “Bijajica” rosca assada de polvilho, casos em que o rural passa de espaço produtor a espaço produzido para consumo.
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Os autores destacam que a comida pode ser compreendida como alimento transformado pela cultura, da mesma forma que as práticas referentes ao ato alimentar se realizam com base em relações de sociabilidade. Ao pensar nas distinções sociais produzidas a partir da alimentação, entende-se, que os sistemas alimentares, compreendidos como o complexo das relações interdependentes associadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos, se estabelecem ao longo do tempo e espaço. Tal processo tem como objetivo resolver as necessidades alimentares humanas, sendo, portanto, dinâmico, com elementos de continuidade e de mudança no desdobrar das relações sociais. Esses processos [re]definem as maneiras pelas quais os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos. Neste caso, o espaço doméstico referencia práticas sociais associadas aos valores simbólicos individuais e significativos de experiências pessoais, em especial dos grupos familiares que acolhem. A alimentação destaca-se dentre os elementos que compõem a turistificação e a patrimonialização no turismo rural, por se tratar de um processo que envolve os produtos da terra, no seu

terroir, saberes e qualidade; as técnicas de preparo; e o prazer à mesa, associado ao desfrute dos sabores, à tradição e identidade que as práticas alimentares [re]significam. Como consequência, tem-se a valorização do fenômeno culinário que, intensificado pelo turismo, demonstra o valor dos produtos de caráter local e denota o nexo com a cultura dos territórios.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:
O turismo rural promove interações entre sujeitos rurais e turistas, mudando a cultura local e a vida cotidiana, especialmente em termos de hábitos e práticas alimentares. Este artigo pretende refletir sobre as práticas alimentares de uma família rural, proprietária de uma fazenda no sul do Brasil e suas implicações nos estilos de vida dessas pessoas. Metodologicamente associado à etnografia, foram realizadas entrevistas em 2008 a 2015, com a família proprietária. Os discursos dos sujeitos reconstituem a história e a trajetória alimentar da família, emergindo de suas falas as categorias <comida nossa> (patrimônio familiar); <comida turística> e <comida da cidade>. Os resultados indicam que o turismo rural possibilitou a manutenção da família na propriedade, mas provocou mudanças em seus modos de vida e em suas práticas alimentares, em um processo dialético que envolve não só a presença do turista, mas também mudanças em modos de produção agrícola, modernização e industrialização do campo, e a urbanização. Verificamos que os moradores da propriedade compreendem muitos pratos como patrimônio familiar, mas, também, que a relação com o turismo trouxe novas práticas.

PALAVRAS CHAVE: Turismo Rural. Modos de vida. Práticas Alimentares. São José dos Ausentes, RS, Brasil

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: TURISMO RURAL E ALIMENTAÇÃO, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia
AUTOR: Ana Maria Costa Beber; Renata Menasche
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.researchgate.net/publication/288003288_Turismo_rural_e_alimentacao_identidade_e_patrimonio_um_olhar_sobre_os_Campos_de_Cima_da_Serra_em_tempos_de_nostalgia/link/56a7514908ae0fd8b3fdf81d/download

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 24/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: Nesse artigo, as autoras tem por finalidade refletir sobre a atividade de turismo rural e suas interfaces com a alimentação enquanto referente a identidades e constitutiva de patrimônio cultural imaterial. Faz uma reflexão sobre o desfrute dos sabores e da qualidade dos produtos da terra, bem como as técnicas e conhecimentos próprios do saber-fazer herdado, dos produtos e variedades locais, das tradições e identidades associadas às práticas alimentares artesanais e/ou ancestrais com atividades relacionadas à conservação e à preservação ambiental. Ressalta ainda a valorização do fenômeno culinário, processo em que o valor de produtos de tipo local ou tradicional denota o nexo com a cultura de determinado território

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Relaciona o patrimônio com algo que foi legado do passado e que se quer conservar, sendo que seus objetos permitem a interpretação da história e do território, no tempo e no espaço. A reflexão proposta neste artigo vai ao encontro do entendimento do autor, ao tomar a alimentação como manifestação cultural e construção de herança familiar, podendo, assim, ser interpretada como patrimônio imaterial, que exerce atração junto ao turista, na medida em que remete às trajetórias da vida no campo, bem como às correspondentes memórias a elas associadas. Demonstrada a manutenção da atividade de elaboração do queijo serrano que antes da abertura da pousada, a atividade econômica da propriedade era a pecuária extensiva, até então e já por duas gerações, responsável pela renda da família. Contudo, no período entre 1992 e 1997, essa atividade entrou em crise. Foi então que a produção de queijos tornou-se a principal atividade econômica da propriedade

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Este artigo tem por objetivo refletir sobre a atividade de turismo rural e suas interfaces com a alimentação enquanto referente a identidades e constitutiva de patrimônio cultural imaterial. Nesse sentido, a alimentação, por sua capacidade de comunicação, ou seja, de expressar cultura, falando da vida de pessoas por meio de seus modos de preparo, receitas e significados, apresenta-se aos turistas enquanto produto. Os dados foram coletados a partir de observação participante, complementada por entrevistas em profundidade, realizadas junto aos membros da família proprietária do empreendimento turístico estudado. A análise indica que a alimentação evidencia a situação de contato intercultural, marcando rituais familiares, rotinas de vida, valores e história.
PALAVRAS CHAVE: campo-cidade, cultura, interculturalidade, São José dos Ausentes, Brasil

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: O TRABALHO INVISÍVEL NO SERTÃO E O SABER-FAZER DAS MULHERES NA PRODUÇÃO DE QUEIJO
AUTOR: Luci Mara Bertoni; Sônia de Souza Mendonça Menezes
ANO: 2016
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/histedbr/article/view/8649217

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 24/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: No texto as autoras relatam o trabalho da mulher que acontece no espaço privado e que não tem valor nem visibilidade, mas que fazem da história de duas vidas a história desses lugares. Nos Sertões que além da criação de gado, dedicava-se ao cultivo de milho, feijão, mandioca e algodão, se desenvolve às sombras dos currais a produção do queijo de coalho que passará a ser um legado dos camponeses fundamental na alimentação diária. Associa a alimentação aos traços identitários enraizados e sua preservação é buscada, incessantemente, pelos migrantes deslocados ou descolados do seu território. Eles tentam, com o consumo de determinados produtos, uma aproximação do seu território. Os alimentos estão associados com o passado de quem os consome, as técnicas utilizadas para elaborar, servir e consumir os alimentos são variadas, indicadoras de suas próprias histórias. A divisão sexual do trabalho nos municípios sertanejos sempre foi definida pelo homem, cabendo à mulher a tarefa de transformar os produtos do roçado ou os mantimentos em alimentos comestíveis.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Neste artigo, objetivo-se investigar em que medida o sistema de produção do queijo de coalho caseiro no espaço rural está alicerçado pela transmissão do saber-fazer e na identidade das sertanejas propiciando a manutenção de um modo de vida no espaço rural. Lá também, da mesma forma a criação de gado bovino que ocorre desde o processo de ocupação dos municípios permitiu o surgimento de vilas e cidades. Logo, o queijo de coalho era produzido nos períodos chuvosos, tempo de fartura, objeto de troca para alguns e, sobretudo, alimento típico comum nos momentos das refeições. A tradição do saber-fazer do queijo de coalho caseiro nos municípios foi comprovada com as entrevistadas, ao afirmarem a transmissão desse conhecimento pelas mães, avós, sogras e tias. Além disso, verificamos a permanência da prática por outros parentes, quando 80% das entrevistadas mencionam ter alguma irmã, tia, sobrinha, que de tal modo produzem o queijo. O saber-fazer transmitido por essas sertanejasimplica em uma forma de educação, no entendimento amplo do termo, bem como nos convida a pensar na formação e na divisão sexual do trabalho embutidasem tal relação, uma vez que se aprende por gerações os papéis e responsabilidade da mulher no seio da família e como passar os conhecimentos das técnicasda fabricação do queijo para manter suas famílias e seguirativanas relações de trabalho.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

Nos municípios de Nossa Senhora da Glória, Porto da Folha e Monte Alegre de Sergipe localizados no território do Alto Sertão Sergipano, identificamos a produção de Queijo de Coalho Caseiro, considerada como uma residual forma de aproveitamento do leite diante do avanço da “modernização”. Neste artigo, temos por objetivoinvestigar em que medida o sistema de produção do queijo de coalho caseiro no espaço rural está alicerçado na transmissão do saber-fazer e na identidade das sertanejas propiciando a manutenção de um modo de vida no espaço rural. A nossa reflexão se apoia numa pesquisa fundamentada nas redes sociais nas quais as produtoras são identificadas a partir da indicação da comunidade nos citados municípios. Após visitar os espaços de produção, realizamos observação participante de suaspráticas, evidenciamos essa troca de saberes com as novas gerações como umprocesso de educação profissional das mulheres na parte interna das residências. Além disso, constatamos o nível de educação formal dessas mulheres e as articulações informais organizadas para aproveitar os recursos territoriais. Investigamos em que medida esse trabalho considerado invisível está integrado em redes informais, alimentado pela demanda de um mercado consumidor que busca, no consumo desse alimento, uma aproximação ao território de origem.

A renda obtida com a comercialização do produto constitui no principal recurso utilizado para a obtenção de alimentos nas feiras semanais contribuindo para a soberaniaalimentar o grupo familiar e o suíno, criado com o resíduo da produção, é uma poupança sob domínio feminino.

PALAVRAS CHAVE: Saber-fazer;Educação;Mulheres;Queijo coalho.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: 3º Simpósio de Gestão Ambiental da UERGS: Territórios Hídricos e Mercados Ambientais
AUTOR: Patrícia Binkowski; Aline Reis Calvo Hernandez; Marcia dos Santos Ramos Berreta; Rosmarie Reinehr; Francielle Paulina de Araújo; Leonardo Beroldt
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://revista.uergs.edu.br/index.php/revuergs/article/view/1140

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 24/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo trada do Programa Nacional de Apoio aos Territórios Rurais, onde os Campos de Cima da Serra é um dos dezoitos territórios rurais do Rio Grande do Sul. Destaca que predominam, nesta microrregião, a pecuária familiar, caracterizada por criações de bovinos de corte e, em menor grau, por ovinos. A região é reconhecida pela produção do queijo serrano, feito a partir do leite cru de vacas de dupla aptidão – carne e leite alimentadas com campo nativo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O Ministério do Desenvolvimento Agrário, considera Território, espaços de integração e articulação da diversidade dos atores sociais, identidades culturais, interesses políticos que nele se manifestam. Os colegiados territoriais locais têm como principais ações a busca pela regulamentação da definição do pecuarista familiar; o encontro de alternativas viáveis para o manejo e conservação dos campos nativos, incluindo estudo de viabilidade e possibilidade de uso controlado do fogo; a unificação da regulamentação dos serviços de inspeção sanitária, com a finalidade de viabilizar a comercialização legal do Queijo Artesanal Serrano e buscar o reconhecimento do produto como característico da região. Para tanto, vem sendo constituído um arranjo institucional entre universidades, instituições de pesquisa, o setor público, representado por organismos de assistência técnica e extensão rural, de inspeção sanitária animal e de meio ambiente, além de entidades representativas de pecuaristas familiares.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Este artigo teve como objetivo registrar o 3º Simpósio de Gestão Ambiental (3o SiGA) realizado na UERGS em São Francisco de Paula/RS no ano de 2017. O artigo contextualiza a temática do evento, territórios hídricos e mercados ambientais e retoma as ações interinstitucionais e em rede que foram realizadas. Diferentemente das duas primeiras edições do Simpósio que focaram principalmente na atuação do gestor ambiental no mercado de trabalho, a 3 a edição surge com uma programação mais diversificada tendo dois encontros paralelos, sendo um voltado à educação ambiental e outro ao território rural dos Campos de Cima da Serra. Além disso, essa edição adquire um caráter mais científico oportunizando a difusão de pesquisas em âmbitos local e regional, com apoio direto do Mestrado Profissional em Ambiente e Sustentabilidade que iniciou em 2016 na UERGS. Outra novidade nessa edição foram as atividades de ensino com a oferta de minicursos e oficinas que tiveram grande adesão do público. A metodologia utilizada se reporta à análise documental de textos e projetos que embasaram os Simpósios, bem como, relatos de experiências. O artigo, além de servir como arquivo pode embasar propostas, metodologias e ações de extensão preocupadas com a questão ambiental.
PALAVRAS CHAVE: Territórios rurais. Gestão ambiental, Campos de Cima da Serra

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia:) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) (Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: TCC
TÍTULO: Identidade e qualidade dos queijos de origem brasileira
AUTOR: Nicole Hiller Bondarezuk
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/134692

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: a autora demonstra a riqueza cultural e históricas dos queijos tradicionais brasileiros e também da dificuldade de legalização do seu comércio por falta de legislação específica para queijosa artesanais e com isso o risco de perda da memória e da tradição da produção desses queijos artesanais.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Os queijos citados no trabalho: Queijo coalho, Queijo colonial, Queijo de manteiga, Queijo de Marajó, Queijo Minas, Queijo Prato, Queijo Serrano, entre outros, são queijos tradicionais com raízes históricas que possuem relevância econômica e tradição no saber fazer, necessitando de apoio para que os seus modos de fazer não sejam preservados.

DESCRIÇÃO:
RESUMO
Os queijos tipicamente brasileiros possuem tradição, história e cultura, além de sustentarem muitas famílias e incrementar a renda de muitos brasileiros. E o objetivo deste trabalho foi contextualizar e caracterizar os queijos de cada região do país. Através de pesquisas bibliográficas e entrevistas com estudiosos sobre o assunto foi possível conhecer a importância social destes produtos. Porém os queijos feitos artesanalmente atualmente vivem uma crise com a legislação brasileira que impede a expansão da comercialização destes produtos. A adequação da legislação para a realidade do produtor rural que fabrica um queijo diferente do industrial é uma necessidade, pois caso contrário a fabricação artesanal passada por várias gerações, muitos desde os tempos coloniais poderá extinguir-se. Muitos produtores a fim de atender as exigências sanitárias transformam as receitas e o queijo deixa de ser mesmo. Mas, pesquisas apontam que a qualidade sanitária de queijos artesanais precisa evoluir a fim de garantir

um alimento inócuo. E assim, concluímos que a legislação precisa atender uma realidade congruente a do Brasil e os produtores adequarem a higiene em que os queijos são fabricados

PALAVRAS CHAVE: Qualidade de Queijo. Queijo típico. Identidade

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:TCC
TÍTULO: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUIMICA DE QUEIJO MATURADO POR CULTURAS AUTÓCTONES**AUTOR**: Jaqueline Marques Bonfim, Ranubia Rocha da Silva
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/7829

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: O TCC relata a importância das cultura láticas na produção dos queijos tradicionais, pois contribuem no desenvolvimento do sabor e da textura

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante , pois as culturas láticas estão presentes nos queijos artesanais fabricados a partir de leite cru, sem pasteurização, e são exatamente essas bactérias que conferem os sabores e texturas característicos de cada queijo produzido em regiões ou territórios específicos no Brasil, que também é o caso do Queijo Artesanal Serrano.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

O queijo artesanal é produzido de acordo com a tradição histórica da região onde é produzido considerando a qualidade do leite, o que define os tipos de culturas láticas na região e a tecnologia familiar envolvida na produção. Estes fatores contribuem com o aroma e sabor característico dos queijos artesanais. Baseado neste contexto o presente estudo consistiu na caracterização físico-química do queijo elaborado a partir de cultura lática autóctone composto por Lactobacillus sp., isolados de queijos e leite na região de Londrina-PR, em 40 dias de maturação a 14ºC. As análises consistiram na determinação da composição proximal do produto ao final da maturação: teor de umidade, extrato seco total (EST), gordura, proteína, cinzas e cloretos. A caracterização físico-química envolveu a avaliação dos teores de pH, acidez titulável, índice de extensão (IEP) e profundidade (IPP) de proteólise nos tempos 0, 7, 20 e 40 dias de maturação. O queijo inicialmente apresentou semelhante à de queijos artesanais mineiros, porém após 40 dias de maturação, este apresentou muito seco, com teor de umidade de 30,87%, 69,13% de EST, 27,33% de proteína e 45,57% de gordura no extrato seco, permitindo classificar o queijo como de baixa umidade e gordo de acordo com a legislação vigente. O queijo em estudo não teve alterações significativas no IEP ao longo da maturação, porém houve aumento significativo no IPP, o que permite observar que a cultura lática aplicada no queijo contribuiu com este índice de proteólise aproximando aos valores observados por pesquisadores que estudaram este parâmetro em queijos artesanais. O queijo não desenvolveu acidez comparado aos queijos artesanais mineiros, o que permite observar que o fermento lático pode colaborar com maturação de queijos semiduros de caráter pouco ácido e consistência firme

PALAVRAS CHAVE: Queijo semi-duro. Lactobacillus sp. Bactérias ácido lática. Proteólise. Composição proximal.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia:) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) (Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: A política de desenvolvimento territorial e os instrumentos de ação pública no território rural Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul
AUTOR: Damiane Maria Boziki, Patrícia Binkowski, Aline Reis Calvo Hernandez
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA27-2_a_politica_de_desenvolvimento

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O texto trabalha a concepção de território como uma estratégia de desenvolvimento rural contemporânea, ressaltando esses territórios como espaços de vida, de diversidade e de desenvolvimento sustentável. Os Campos de Cima da Serra são um dos 18 territórios do Programa Territórios da Cidadania (PTC).

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A política de desenvolvimento territorial se refere, em princípio, à criação e à institucionalização de espaços de participação social, os quais são promotores da valorização das características sociais, econômicas, produtivas, culturais e geográficas de cada território, sendo o Queijo Artesanal Serrano um exemplo de valorização da cultura desse território e faz parte da dinâmica social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra, que devem ser preservadas através da implementação ou manutenção de políticas públicas adequadas.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
A política de desenvolvimento territorial do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) foi criada em 2003 no Governo de Luiz Inácio Lula da Silva, a partir da necessidade da construção de uma estratégia de desenvolvimento rural contemporânea, a qual deveria apresentar um novo olhar sobre o Brasil rural como espaço de vida, de diversidade e do desenvolvimento sustentável. Dessa forma, foram criados os territórios rurais definidos como aquele espaço onde os critérios multidimensionais facilitam a coesão social, cultural e terri torial e apresentam, seja explícita ou implicitamente, a predominância de elementos rurais (BRASIL, 2003). Com os territórios rurais foram implantados também os Colegiados de Desenvolvimento Territorial (Codeter), formados pelas representações da sociedade civil e Poder Público. Este artigo tem o intuito de descrever como se estruturou a política de desenvolvimento territorial no Território Rural Campos de Cima da Serra (TRCCS) e analisar o papel das Câmaras Temáticas (CTs) como instrumento de ação pública no Codeter do TRCCS, no Rio Grande do Sul (RS). A CTPF e a CTA foram criadas a partir da demanda dos próprios atores envolvidos no TRCCS, que realizaram um diagnóstico dos principais temas a serem discutidos. Tanto a CTPF quanto a CTA oportunizaram as representações da sociedade civil e do Poder Público a vivenciar/experienciar um novo modelo de governança que estimula a participação política, possibilita a inclusão social e a autonomia, além de abrir portas a discussão, análise, formulação e planejamento de novas políticas públicas condizentes com a realidade do TRCCS.
PALAVRAS CHAVE: políticas públicas; desenvolvimento rural; Território Rural.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: TCC
TÍTULO: "Sou tropeiro": conflitos entre identidade cultural e modelos produtivos
AUTOR: Cardoso, Sergio Tadeu da Silva
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://lume.ufrgs.br/handle/10183/54604

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto fala dos tropeiros que eram viajantes responsáveis pela transição de alimentos e materiais de necessidades básicas de uma região a outra, retrata a história e a memória desse tradicional morados da região dos Campos de Cima da Serra.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O povoamento da região dos Campos de Cima da Serra que se deu por descendentes de portugueses que trouxeram em sua bagagem cultural a produção de queijo como uma oferta alimentar e também de troca. Relata o ir e vir dos tropeiros desde 1730, levando em suas bagagens alimentos e mantimentos que serviam tanto para a sua alimentação como também como moeda de troca para a aquisição de mantimentos que precisavam para as suas casas. Essa identidade cultural dos troupeiros está intimamente ligada com a produção de gado de corte e do queijo serrano, por fim o autor relara que esse tropeiro não é um tipo econômico, mas um modo de vida no qual ocorre a personalização dos vínculos sócias e um arranjo de normas próprias e específicas.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
A partir da década de 1960, as transformações na produção leiteira ocorreram de várias formas. Isso ocorreu pelas transformações tecnológicas e na comercialização do leite. Nesse sentido, o município de Nova Petrópolis – RS também apresentou mudanças, principalmente com a criação da Cooperativa Agropecuária Petrópolis – PIÁ, em 1967, onde a produção leiteira passa de colonial a modernizada. Procurou-se responder ao seguinte objetivo geral, analisar as transformações na produção leiteira na comunidade de Linha Araripe, município de Nova Petrópolis, RS, a partir da década de 1960, com a modernização da agricultura e a criação da Cooperativa Agropecuária Petrópolis - PIÁ. E como objetivos específicos, descrever o processo de modernização do setor leiteiro em Linha Araripe; Analisar o grau de especialização dos produtores de leite da Linha Araripe, referindo-se aos meios de produção, através de um levantamento do perfil destes produtores; Analisar quais as consequências da criação da Cooperativa Agropecuária Petrópolis - PIÁ, para os produtores de leite de Linha Araripe. Para o estudo ora apresentado foi escolhida uma comunidade do interior do município, Linha Araripe, que possui quinze produtores de leite. Para obter os resultados do estudo foram realizados levantamentos bibliográficos e entrevistas aos produtores de Linha Araripe. Foi possível verificar que a produção leiteira é fonte de renda complementar na maioria das propriedades estudadas e que, apesar do leite ser considerado renda complementar, foram identificados dois produtores que podem ser considerados especializados por possuírem um padrão tecnológico mais elevado e produzirem leite tipo B, mas o leite não é a principal renda agrícola. Seis produtores têm na atividade leiteira a principal renda agrícola, mas não produzem leite com qualidade. Com a criação da cooperativa no município na década de 1960, a pesquisa procurou verificar a influência tecnológica dessa cooperativa junto aos produtores de Linha Araripe. Apesar das melhorias na produção leiteira, a modernização trouxe pontos negativos como a exclusão de pequenos produtores

que não conseguiram acompanhar as tecnologias
PALAVRAS CHAVE: Identidade cultural, modelo produtivo, tropeiro

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação
TÍTULO: A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no município de Seara, Estado de Santa Catarina - um estudo de caso
AUTOR: Michelle de Medeiros Carvalho
ANO: 2004
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): http://tede.unioeste.br/handle/tede/1519

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto trata da produção de queijo colonial em Santa Catarina, produto também tradicional trazido pelos colonizadores europeus em 1870 e originalmente produzido a partir de leite cru. Relata também os impasses a respeitos das legislações sanitárias e a produção artesanal de queijos no Brasil.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A temáticas das legislações sanitárias para a produção de queijos artesanais no Brasil, requer avanços e discussões, para que sejam criadas legislações específicas e adequadas, e que contemplem a diversidade da produção artesanal com garantia da inocuidade do produto.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

Em nome da segurança alimentar a elaboração e comercialização de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru vem sendo inibida pela ação de órgãos fiscalizadores, que vêm exigindo a pasteurização do leite para o fabrico de queijos como solução para garantir a inocuidade do produto. Para atender a diversas pressões da sociedade em defesa do queijo artesanal, recentemente foi publicada legislação específica para produção de queijo a partir de leite cru. O objetivo deste trabalho foi investigar a situação de 12 propriedades rurais do município de Seara/SC que produziam e comercializavam Queijo Colonial Artesanal de maneira informal. Os produtores foram visitados com o intuito de conhecer as instalações da ordenha e fabricação do queijo, bem como a forma de obtenção e tratamento da água das propriedades. Também foi conhecida a forma como o queijo é produzido. Por meio da aplicação de um questionário semiestruturado, aplicado foram analisadas as dificuldades enfrentadas pelos produtores rurais para atendimento à legislação vigente para a produção de queijo artesanal feito com leite cru. Foram realizadas análises físico-químicas e microbiológicas de água, leite e queijo dessas propriedades rurais para verificação da adequação aos parâmetros legais existentes. Constatou-se que nenhum produtor de Queijo Colonial pesquisado atende às exigências estabelecidas pela legislação em vigor para produção de Queijo Artesanal a partir de leite cru. Das amostras de água, leite e queijo analisadas, 91,7% (n=11), 50% (n=6) e 100% (n=12), respectivamente, encontraram-se fora dos parâmetros legais. Concluiu-se que os produtores não conseguem atender, sem apoio técnico, às exigências estabelecidas pela legislação vigente por se tratar de medidas difíceis de serem aplicadas por eles, que normalmente necessitam de orientação e têm dificuldades no atendimento de todas as especificações legais. O estudo também concluiu que há necessidade de implementação de políticas públicas para a preservação do Queijo Colonial Artesanal, devido à sua importância histórica e socioeconômica dentro da agricultura familiar, perpetuando a tradição cultural desses produtores rurais

PALAVRAS CHAVE: Agricultura familiar, Leite cru. Queijo colonial. Family agriculture. Raw milk. Colonial cheese

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação
TÍTULO: A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no município de Seara, Estado de Santa Catarina - um estudo de caso
AUTOR: Michelle de Medeiros Carvalho
ANO: 2004
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): http://tede.unioeste.br/handle/tede/1519

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto trata da produção de queijo colonial em Santa Catarina, produto também tradicional trazido pelos colonizadores europeus em 1870 e originalmente produzido a partir de leite cru. Relata também os impasses a respeitos das legislações sanitárias e a produção artesanal de queijos no Brasil.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A temáticas das legislações sanitárias para a produção de queijos artesanais no Brasil, requer avanços e discussões, para que sejam criadas legislações específicas e adequadas, e que contemplem a diversidade da produção artesanal com garantia da inocuidade do produto.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Em nome da segurança alimentar a elaboração e comercialização de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru vem sendo inibida pela ação de órgãos fiscalizadores, que vêm exigindo a pasteurização do leite para o fabrico de queijos como solução para garantir a inocuidade do produto. Para atender a diversas pressões da sociedade em defesa do queijo artesanal, recentemente foi publicada legislação específica para produção de queijo a partir de leite cru. O objetivo deste trabalho foi investigar a situação de 12 propriedades rurais do município de Seara/SC que produziam e comercializavam Queijo Colonial Artesanal de maneira informal. Os produtores foram visitados com o intuito de conhecer as instalações da ordenha e fabricação do queijo, bem como a forma de obtenção e tratamento da água das propriedades. Também foi conhecida a forma como o queijo é produzido. Por meio da aplicação de um questionário semiestruturado, aplicado foram analisadas as dificuldades enfrentadas pelos produtores rurais para atendimento à legislação vigente para a produção de queijo artesanal feito com leite cru. Foram realizadas análises físico-químicas e microbiológicas de água, leite e queijo dessas propriedades rurais para verificação da adequação aos parâmetros legais

existentes. Constatou-se que nenhum produtor de Queijo Colonial pesquisado atende às exigências estabelecidas pela legislação em vigor para produção de Queijo Artesanal a partir de leite cru. Das amostras de água, leite e queijo analisadas, 91,7% (n=11), 50% (n=6) e 100% (n=12), respectivamente, encontraram-se fora dos parâmetros legais. Concluiu-se que os produtores não conseguem atender, sem apoio técnico, às exigências estabelecidas pela legislação vigente por se tratar de medidas difíceis de serem aplicadas por eles, que normalmente necessitam de orientação e têm dificuldades no atendimento de todas as especificações legais. O estudo também concluiu que há necessidade de implementação de políticas públicas para a preservação do Queijo Colonial Artesanal, devido à sua importância histórica e socioeconômica dentro da agricultura familiar, perpetuando a tradição cultural desses produtores rurais

PALAVRAS CHAVE: Agricultura familiar, Leite cru. Queijo colonial. Family agriculture. Raw milk. Colonial cheese

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS: NOVAS REDES E ATORES
AUTOR: Abel Cassol, Sérgio Schneider
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.scielo.br/pdf/ln/n95/0102-6445-ln-95-00143.pdf

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto fala sobre redes agroalimentares alternativas que consolidam questões de justiça social, produção sustentável, cadeias curtas de produção, valorização de mercados de produtos locais e singulares.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O processo de redes curtas de comercialização acaba por reconhecer a reflexividade dos consumidores e onde os agricultores são cada vez mais instados a desenvolver novas formas de produção e comercialização que contribuam para a relocalização e o quality turn do sistema agroalimentar. Assim, produção e consumo se assentam em um tripé baseado em dimensões relativas ao produto (que está ligado à origem/procedência deste), ao lugar (ligado ao território e à identidade) e ao processo (expresso pelo saber-fazer específico e da cultura de cada região/agricultor) em que os alimentos são produzidos, transformados, distribuídos e consumidos.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

Este artigo analisa o processo de constituição das novas formas de produção e consumo de alimentos e suas relações. Seu objetivo central consiste em verificar qual é o papel desempenhado pelos consumidores nesse processo. O campo de observação empírica para realização do estudo foram grupos coletivos de aquisição de alimentos da Itália e as feiras de venda direta no Rio Grande do Sul, Brasil, constituindo-se em dois casos específicos. Foram verificadas entre eles diferenças significativas nas rotinas de consumo por parte dos consumidores, cujas motivações, valores e atribuições relacionadas aos alimentos e ao seu consumo mostram características particularizadas. A contribuição deste artigo às reflexões sociológicas sobre alimentação e consumo consiste em suscitar o debate em torno do papel dos consumidores na produção e comercialização de alimentos através de redes alternativas

PALAVRAS CHAVE: Alimentação; Produção; Consumo; Redes Alimentares; Sociologia da Alimentação.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos
AUTOR: Ademir Antonio Cazella, Leandro Guimarães Nunes de Paula, Monique Medeiros, Valério Alécio Turnes
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lemate.paginas.ufsc.br/files/2019/10/Artigo-Redes-Leandro-et-al.pdf

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O Texto fala sobre território de desenvolvimento, através do enfoque teórico-metodológico da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST), onde existem ações coletivas de atores territoriais associadas a produtos e serviços específicos, a exemplo da maçã, vinho de altitude, queijo artesanal serrano, mel de melato de bracatinga, pinhão, carne bovina frescal e goiaba serrana, no Estado de Santa Catarina com iniciativas em curso de Indicações Geográficas, bem como turismo rural entre outras.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Uma das principais características desse estilo de desenvolvimento consiste em transformar recursos territoriais em ativos, por meio da valorização ou especificação desses primeiros nos mercados locais e regionais. Essa característica do desenvolvimento territorial pressupõe que os recursos territoriais latentes são inseridos nos mercados a partir da ação coletiva de atores sociais interessados na sua revelação. Como exemplo tem-se o Queijo Artesanal Serrano como um dos primeiros produtos da Serra Catarinense mobilizado por atores locais para a obtenção de uma IG. As características ligadas à produção desse tipo de queijo, que é semelhante a dos Campos de Cima da Serra - RS, permitem qualificá-lo, à luz do enfoque da CBST, como um ativo territorial específico.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Este artigo tem por objetivo identificar os recursos e ativos territoriais específicos da Serra Catarinense que possam constituir uma oferta compósita no processo de formação de uma Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST). Para tanto, parte-se da realidade do território da Serra Catarinense, em especial no que se refere a um levantamento preliminar desses tipos de recursos e ativos territoriais, capazes de catalisar ações de desenvolvimento que desviam do modelo produtivista hegemônico. A abordagem em questão coloca em destaque a importância nos processos de desenvolvimento territorial da articulação entre distintas iniciativas de valorização de produtos e serviços específicos. Por meio de pesquisas bibliográfica e documental, bem como do trabalho de campo na Serra Catarinense, esta investigação aponta que a abordagem de CBST se apresenta como um aporte teórico-metodológico inovador para a compreensão das novas definições e ressignificações de ações de desenvolvimento em espaços rurais no Brasil. No contexto empírico analisado, para além das iniciativas de criação de Indicações Geográficas (IG) para o queijo artesanal serrano, maçã, vinhos de altitude e o mel de melato, o turismo rural evidencia as potencialidades do território no desenvolvimento de iniciativas que consolidem uma CBST.
PALAVRAS CHAVE: Desenvolvimento Territorial. Cesta de bens e serviços

territoriais. Recursos territoriais.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Queijo Artesanal Serrano em Campos de Cima da Serra, RS, Brasil: uma análise pela dimensão institucional dos sistemas agroalimentares localizados
AUTOR: Lilian Varini Ceolin, Leonardo Alvim Beroldt da Silva, Larissa Bueno Ambrosini
ANO: 2020
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/view/40117/pdf

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo trata do enfoque do SIAL, Sistemas Agroalimentares Localizados e apresenta como resultado um exemplo de resistência do modo de fazer tradicional apesar das dificuldades que se impõe sobre a regularização da produção de alimentos artesanais no Brasil que é o Queijo Artesanal Serrano

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: importante porque realça que a dimensão histórica é uma das principais bases para a análise, pois permite compreender a relação do produto com seu contexto ambiental, social e econômico ao longo do tempo. A dimensão técnica é centrada na observação, na descrição e na análise dos saberes e de técnicas utilizadas para a condução de um sistema de cultivo, de criação ou a transformação de um produto alimentar.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:
O Queijo Serrano Artesanal (QAS) é produzido há mais de 200 anos, no sul do Brasil, por produtores familiares, a partir do leite cru. O QAS é um produto de relevância histórica, social e econômica para a região. Sua produção, porém, enfrenta dificuldades em relação aos marcos legais. O objetivo deste estudo é analisar o ambiente institucional de produção do QAS sob a ótica dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL). Por meio da aplicação de roteiros semiestruturados, foram avaliadas as relações interinstitucionais e as mudanças ocorridas nos últimos 10 anos. Há uma multiplicidade de atores envolvidos, e a apresentação da mobilização coletiva em torno do produto leva à definição de um SIAL de forma passiva.

PALAVRAS CHAVE: queijos , queijaria , instituições , setor agroindustrial

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação
TÍTULO: Construção, reconstrução e disputa pela memória coletiva e identidade étnica nos campos de cima da serra do Rio Grande do Sul : distrito caxiense de Vila Seca
AUTOR: Ana Carine Cerva
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/handle/10183/102204

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 28/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O texto trata da memória coletiva como um fator importante do sentimento de continuidade e coerência das pessoas e do grupo num processo constante de reconstrução de si. Trata também da *etnicidade* como um fenômeno relacional que se produz em relação ao outro.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Descreve a ocupação do território dos Campos de Cima da Serra pelos açorianos no século XVIII e também analisa o fenômeno do Tropeirismo como parte constitutiva do próprio processo histórico e cultura dos Campos de Cima da Serra.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Esta dissertação tem como objetivo analisar a memória coletiva e a etnicidade da comunidade distrital de Vila Seca, incluída em situação rural, localizada nos Campos de Cima da Serra da Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, no município de Caxias do Sul. Na última década, esta localidade mostra-se palco da instalação de uma barragem para fins de captação de água potável à população de Caxias do Sul. Em meio a um contexto de limitações de usos do solo da região, moradores buscam formas de potencializar recursos materiais e simbólicos para a comunidade. Convém destacar que a localidade foi perpassada por atividades tropeiras em finais do século XIX e meados do século XX, o que lhe conferiu a caracterização de pouso a tropeiros. Por parte dos moradores do distrito de Vila Seca, compreende-se que sua identidade étnica originou-se de populações imigrantes luso-açorianas, diferenciando-se, assim, da identidade majoritária de seu município, conhecida pela sua italianidade. Nesse contexto, observa-se uma organização social responsável pela manutenção das fronteiras étnicas e realce de sinais diacríticos, em um processo contínuo de dicotomização entre o "Nós" em oposição a "Eles". Evidenciam-se por parte da comunidade momentos de efervescência coletiva, relacionados às festas distritais. Nas festividades, demonstram-se tanto a religiosidade da comunidade na devoção ao Divino Espírito Santo quanto o cultivo dos hábitos de homem do campo.
PALAVRAS CHAVE: Memória Coletiva, Etnicidade, Fronteiras Étnicas, Enfervescência Coletiva e Religiosidade

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: artigo

Carine Pachoud 2020: The quality of territorial governance: an assessment of institutional arrangements. The case of the Serrano cheese production in the Campos de Cima da Serra, Southern Brazil. – DIE ERDE 151 (1): 23-36

TÍTULO: The quality of territorial governance: an assessment of institutional arrangements. The case of the Serrano cheese production in the Campos de Cima da Serra, Southern Brazil (A qualidade da governança territorial: uma avaliação dos arranjos institucionais. O caso da produção do queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, Sul do Brasil)
AUTOR: Carine Pachoud
ANO: 2020
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.die-erde.org/index.php/die-erde/article/view/424

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 30/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O texto trata da importância do protagonismo dos atores locais, no caso os agricultores familiares ou especificamente os pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra. Descreve os arranjos institucionais que permite avaliar a qualidade dos processos de governança territorial, como importante mecanismo de integração dos diferentes atores. A combinação desses elementos é fundamental para atender aos padrões de qualidade e qualificação do queijo Serrano e, em maior medida, para o desenvolvimento do território como um todo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Destaca a necessidade dos atores locais construírem arranjos institucionais comuns para dominar seu próprio modelo de desenvolvimento. Os atores locais precisam

construir arranjos institucionais comuns para dominar seu próprio modelo de desenvolvimento. A implementação de várias camadas de organizações aninhadas (por exemplo, associações e federações) no nível local é uma condição central para alcançar a robustez da governança. A complementaridade entre os arranjos institucionais locais incorporados em um ambiente institucional mais amplo é, portanto, fundamental para uma governança duradoura.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:

Territorial governance is of growing interest in an endogenous development perspective, in which organizational and institutional arrangements are supplied by the actors themselves to ensure coordination. This study was carried out in the Campos de Cima da Serra in southern Brazil, where the Serrano cheese is produced. It is an informal production. In fact, new consumers' preferences for young instead of matured cheese, and national hygiene standards that are incompatible with small-scale and artisanal production make the legalization of the sales impossible for the producers. The aim of the study is twofold. First, it brings forward the territorial and value chain governance approaches from French and German-speaking literatures. Second, based on the analysis of institutional arrangements, it assesses the quality of territorial governance processes. For that end, the institutional arrangements implemented in the states of Santa Catarina and Rio Grande do Sul, in the Campos de Cima da Serra, were analyzed. Results show that two different strategies are adopted: In Santa Catarina, there is a strong coordination between all municipalities, whereas in Rio Grande do Sul, municipalities are acting independently, leading to less effective governance. However, institutional arrangements in both states are facing a lack of dynamism. They suffer especially from little mobilization of producers and little involvement of local authorities. The extension services are the central actors of the collective action, following a top-down model. Thus, the achievement of collective action would require more participatory governance through the integration
of the different actors in the process, as well as support from the larger institutional environment.

(A governança territorial é de interesse crescente em uma perspectiva de desenvolvimento endógeno, em que os arranjos organizacionais e institucionais são fornecidos pelos próprios atores para garantir a coordenação. Este estudo foi realizado nos Campos de Cima da Serra, no sul do Brasil, onde é produzido o queijo Serrano. É uma produção informal. Na verdade, as preferências dos novos consumidores por queijos jovens em vez de curados e os padrões nacionais de higiene incompatíveis com a produção artesanal e artesanal tornam a legalização das vendas impossível para os produtores. O objetivo do estudo é duplo. Em primeiro lugar, apresenta as abordagens de governança territorial e da cadeia de valor das literaturas de língua francesa e alemã. Em segundo lugar, com base na análise dos arranjos institucionais, avalia a qualidade dos processos de governança territorial. Para tanto, foram analisados os arranjos institucionais implantados nos estados de Santa Cata-rina e Rio Grande do Sul, nos Campos de Cima da Serra. Os resultados mostram que duas estratégias diferentes são adotadas: Em Santa Catarina, há uma forte coordenação entre todos os municípios, enquanto no Rio Grande do Sul os municípios estão agindo de forma independente, levando a uma governança menos eficaz. No entanto, os arranjos institucionais em ambos os estados estão enfrentando falta de dinamismo. Eles sofrem

principalmente com a pouca mobilização dos produtores e com o pouco envolvimento das autoridades locais. Os serviços de extensão são os atores centrais da ação coletiva, seguindo um modelo de cima para baixo. Assim, a realização da ação coletiva exigiria uma governança mais participativa por meio da integração dos diferentes atores no processo, bem como o apoio do ambiente institucional mais amplo.)

PALAVRAS CHAVE: territorial governance, institutional arrangement, mountain cheese, Brazil (governança territorial, arranjo institucional, queijo da montanha, Brasil)

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: RELAÇÕES DE PROXIMIDADE ENTRE ATORES LOCAIS E AS DINÂMICAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: ANÁLISE DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA/RS
AUTOR: Carine Pachoud, Martin Coy
ANO: 2020
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/3589

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 30/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo destaca a importância do envolvimento dos atores sociais locais para o desenvolvimento territorial. Nesse contexto está o Queijo Artesanal serrano como uma importante oportunidade de desenvolvimento local, com uma dimensão identitária e cultural forte que permite manter a fabricação do queijo de geração em geração

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O queijo tomou uma importância econômica relevante na renda das famílias e novos arranjos foram se constituindo, baseados na confiança e em redes curtas de comercialização . A noção de qualidade se torna importante nesse conceito com o destaque para características regionais ou artesanais, bem como ecológicas ou naturais. Esse conceito permite ressocializar e reespacializar os produtos, com a noção de proximidade geográfica, social e econômica.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

O conceito de desenvolvimento territorial, que caracteriza uma possibilidade de evolução endógena do território, se impõe, especialmente frente à retirada dos poderes públicos. Vemos uma implicação crescente dos atores locais nas dinâmicas de desenvolvimento, nas suas capacidades de se mobilizar e elaborar os seus próprios projetos. As cooperações entre os atores locais dessas cadeias parecem ser um elemento chave da sua resiliência, em que relações de confiança são centrais. Nesse sentido, nos Campos de Cima da Serra-RS, a produção de gado de corte, em campo nativo, está associada à produção do Queijo Serrano. Essa atividade de importância histórica fica em desacordo com normas sanitárias de produção. Com efeito, as leis não tratam das especificidades da produção artesanal e é submetida aos mesmos padrões sanitários e instalações industriais. De outro lado, o interesse dos consumidores por produtos artesanais e locais, e o crescimento do turismo permite um aumento na demanda do queijo artesanal serrano. Há sete anos a associação de produtores Aprocampos foi criada com o objetivo de buscar formas legais para desenvolver a produção preservando as características históricas. No entanto, essa associação está frágil, ainda com pouca adesão e iniciativa por parte dos produtores, sendo, a Emater-RS, o ator central no incentivo da Aprocampos. Nesse contexto, buscamos entender as dinâmicas de cooperação entre atores, através de uma análise de proximidades e confiança, bem como analisar o papel dessas relações no processo de desenvolvimento territorial.

PALAVRAS CHAVE: Desenvolvimento territorial. Cadeias curtas. Proximidades. Confiança

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Collective action in Localized Agrifood Systems: An analysis by the social networks and the proximities. Study of a Serrano cheese producers' association in the Campos de Cima da Serra/Brazil (Ação coletiva em Sistemas Agroalimentares Localizados: Uma análise pelas redes sociais e as proximidades. Estudo de uma associação de produtores de queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra / Brasil)
AUTOR: PACHOUD, Carine; LABEYRIE, Vanesse; POLGE, Etienne
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016719302670

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 30/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O texto ressalta a importâncias dos processos associativos para a organização coletiva dos territórios. O meio ambiente, os produtos, as pessoas e suas instituições, o saber fazer, o comportamento alimentar e as redes de relacionamento se unem em um território para produzir um tipo de organização agrícola e alimentar em uma dada escala espacial**.**

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Os Sistemas Agrícolas Localizados, ligadas por suas características e formas de operação a um determinado território. O meio ambiente, os produtos, as pessoas e suas instituições, o saber fazer, o comportamento alimentar e as redes de relacionamento se unem em um território para produzir um tipo de organização agrícola e alimentar em uma dada escala espacial. Trazendo como exemplo uma associação de produtores de queijo serrano, APROVAMPOS.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Collective action within territorial organizations is complex. Initiatives often collapse from a lack of understanding of relational dynamics and logics of action. This article proposes a relational approach to study the collective action process within a producer association of a Localized Agrifood System (LAS). We conducted the research within the APROCAMPOS association, located in the Serrano cheese LAS, which involves producer families, extension agents, inspection veterinarians and secretaries of agriculture. We first conducted a social network analysis of advice seeking within the association, through sociometric interviews with the producer members. Second, an analysis of territorial proximity, conducted through semi-structured interviews with the association participants, was combined with the social network analysis. Results showed that extension agents are in a very central position in the advice network. They follow a classical top down model of knowledge diffusion. The president of the association plays a key brokerage role, essential for the network cohesion and information flow. Second, the analyses revealed a lack of trust and reciprocity among producers, leading to a

low level of interaction and collective action, which can, however, be improved by the combination of geographical and organized proximities. In sum, the top-down model leads to low levels of initiative and participation among the producers in collective action. Local knowledge needs to be integrated in a more participatory governance frame to build common projects of cheese valorization. Nonetheless, institutional arrangements appear instrumental to define political orientation that favors cooperation and meets the quality of the Serrano cheese and promotes the development of the territory as a whole.
(A ação coletiva dentro das organizações territoriais é complexa. Muitas vezes, as iniciativas fracassam por falta de compreensão da dinâmica relacional e da lógica de ação. Este artigo propõe uma abordagem relacional para estudar o processo de ação coletiva dentro de uma associação de produtores de um Sistema Agroalimentar Localizado (SLA). Realizamos a pesquisa dentro da associação APROCAMPOS, localizada no Queijo Serrano LAS, que envolve famílias de produtores, extensionistas, veterinários de fiscalização e secretários de agricultura. Em primeiro lugar, conduzimos uma análise de rede social de busca de aconselhamento dentro da associação, por meio de entrevistas sociométricas com os membros produtores. Em segundo lugar, uma análise de proximidade territorial, realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com os participantes da associação, foi combinada com a análise de redes sociais. Os resultados mostraram que os extensionistas estão numa posição muito central na rede de aconselhamento. Eles seguem um modelo clássico de difusão de conhecimento de cima para baixo. O presidente da associação desempenha um papel fundamental de intermediação, essencial para a coesão da rede e o fluxo de informações. Em segundo lugar, as análises revelaram falta de confiança e reciprocidade entre os produtores, levando a um baixo nível de interação e ação coletiva, que pode, no entanto, ser melhorada pela combinação de proximidades geográficas e organizadas. Em suma, o modelo top-down leva a baixos níveis de iniciativa e participação dos produtores na ação coletiva. O conhecimento local precisa ser integrado em uma estrutura de governança mais participativa para construir projetos comuns de valorização do queijo. No entanto, os arranjos institucionais parecem instrumentais para definir orientações políticas que favoreçam a cooperação e atendam à qualidade do queijo serrano e promovam o desenvolvimento do território como um todo.)

PALAVRAS CHAVE: Ação coletivaSistema Agroalimentar LocalizadoRede socialProximidadeQueijo da montanhaBrasil

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Tese
TÍTULO: Detecção de fatores de virulência e determinação do perfil de susceptibilidade antimicrobiana de escherichia coli e listeria monocytogenes Isoladas de queijo artesanal serrano
AUTOR: Leandro Parussolo
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1190/TESE_Leandro_Parussolo_Final.pdf?sequence=1&isAllowed=y

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 01/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: A tese trata das condições higiênico sanitárias do queijo artesanal serrano em Santa Catarina, especificamente em relação a contaminação de bactérias do gênero Escherichia coli e Listeria monocytogenes. Ressaltando a importância dos cuidados higiênicos relativos ao processo de produção e possíveis contaminações, por se tratar de um queijo feito a partir de leite cru.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante porque o monitoramento da qualidade do queijo artesanal serrano é um importante instrumento de verificação e qualificação dos processos de fabricação e oportunizam a identificação de possíveis pontos de contaminação e sua resolução a fim de disponibilizar um produto sanitariamente seguro para a população.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O queijo artesanal serrano é um produto típico da região sul do Brasil e se caracteriza por ser produzido a partir de leite cru, em propriedades rurais. A contaminação desse alimento por Escherichia coli e Listeria monocytogenes assume grande relevância para a saúde pública, pois oferece risco a saúde dos consumidores. O objetivo desse estudo foi investigar a presença de genes de virulência e traçar o perfil de susceptibilidade de E. coli e L. monocytogenes aos antimicrobianos, bem como verificar a potencial capacidade de formação de biofilme de E. coli isolados de leite cru e queijo artesanal serrano produzidos no estado de Santa Catarina, região sul do Brasil. Um total de 117 isolados de E. coli e 9 de L. monocytogenes (sorotipos 1/2b e 4b) foram caracterizadas por meio de reações de PCR para detecção dos seguintes genes de virulência: eae para E. coli enteropatogênica (EPEC), lt e st para E. coli enterotoxigênica (ETEC), stx para E. coli enterohemorrágica (EHEC), ipaH para E. coli enteroinvasica (EIEC), aggR para E. coli enteroagregativa (EAEC) e hly, inlA, inlC, inlJ, actA, plcB e iap para L. monocytogenes. O perfil de susceptibilidade de E. coli e L. monocytogenes à 23 e 12 antimicrobianos, respectivamente, foi determinado fenotipicamente por meio da técnica de disco difusão e a busca de isolados de E. coli produtores de Beta-lactamases de espectro estendido (ESBL) e carbapenemase foram realizadas genotipicamente pela detecção dos genes BlaTEM, BlaSHV, BlaOXA, BlaCTX-M para ESBL e BlaOXA-48 para carbapenemase.

Adicionalmente, a potencial capacidade dos isolados de E. coli em produzir biofilme foi determinada pela técnica do ágar vermelho Congo. Os genes de virulência de E. coli foram identificados em 21,36% dos isolados testados, que foram classificados em EPEC (patótipo mais prevalente), ETEC ou EAEC. Dez (8,55%) dos isolados de E. coli, apresentaram perfil de multirresistência, enquanto que quatro (3,41%) foram classificados como produtores de ESBL, sendo identificado o gene BlaTEM. Nenhum isolado foi classificado como produtor de carbapenemase e 67,52% foram considerados potenciais produtores de biofilme. Todos os isolados de L. monocytogenes apresentaram os genes hly e plcB, enquanto que os demais genes (iap, actA, inlA, inlC e inlJ) foram detectados em oito isolados (88,9%). Verificou-se que todos os isolados foram resistentes à pelo menos um antimicrobiano e 33,3% apresentaram perfil de multirresistência. Esses resultados alertam para um problema de saúde pública, pois o queijo artesanal serrano oferece risco a saúde dos consumidores e evidenciam a necessidade de melhoria e adequações nos processos de fabricação desses produtos, a fim de evitar a disseminação de micro-organismos potencialmente patogênicos.
PALAVRAS CHAVE: Produtos lácteos. Genes de virulência. Multirresistência. ESBL.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: TCC
TÍTULO: Potencialidades, limitações e alternativas da implantação da reserva legal nos Campos de Cima da Serra : um estudo no município de São Francisco de Paula - RS
AUTOR: Pasqualotto, Maria Ines Magon
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/67901/000873914.pdf?sequence=1&isAllowed=y

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 01/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Nesse trabalho o autor buscou compreender as potencialidades e limitações da implantação da Reserva Legal, RL em propriedades rurais no Município de São Francisco de Paula- RS, como fator de manutenção do Bioma dos Campos de Cima da Serra.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A produção do queijo artesanal serrano está intimamente vinculada ao território dos campos de altitude e suas características microbiológicas, físico químicas e organolépticas dependentes do meio ambiente onde o sistema de produção se desenvolve. Preservar o bioma dos Campos de Cima da Serra, com exploração adequada e sustentável, se faz necessário. O estudo busca delimitar as possibilidades e limitações da implantação de áreas de preservação permanente APP e Reserva Legal, RL nas propriedades rurais do Município de São Francisco de Paula.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

Fundamentado no código florestal (1965), a demarcação das Áreas de Preservação Permanente (APPs) e da Reserva Legal (RL) tornou-se obrigatória nas propriedades rurais, com a finalidade de conservar a biodiversidade e os serviços ambientais que elas oferecem. Desde 1965, e mantido pela Medida Provisória (MP) 2.166-67/2011, instituiu-se a possibilidade de alternativas produtivas sustentáveis nas áreas, tanto as de florestas quanto as de campo nativo. Dessa forma, faz-se necessário buscar alternativas viáveis para que estas áreas sejam exploradas adequadamente. Constata-se que o ecossistema campos nativos está extremamente ameaçado e carente de alternativas de exploração viáveis, para manutenção e conservação deste bioma. A principal atividade de exploração dos campos nativos é a pecuária extensiva. Esta atividade vem sendo desenvolvida na região dos Campos de Cima da Serra (CCS), desde o século XVIII. Atualmente, outros cultivos vêm ocupando estas áreas, como o monocultivo de exóticas e lavouras de olericultura. Neste trabalho, buscou-se compreender as potencialidades e limitações da implantação da RL, nos campos nativos. Para tanto, buscou-se avaliar as possibilidades legais de uso da RL nos campos nativos; caracterizar a percepção dos atores sociais sobre a viabilidade de implantação da RL; analisar as potencialidades e limitações para a utilização da RL nos campos nativos, como forma de sustentabilidade para os pecuaristas locais. A metodologia constou de uma abordagem qualitativa, em que se utilizou procedimentos de revisão bibliográfica, visando identificar pesquisas sobre alternativas econômicas sustentáveis para o ecossistema campo nativo. Fez-se pesquisa documental, junto ao cartório de São Francisco de Paula (SFP), com o intuito de quantificar as averbações de RL no município. Entrevistas semi-estruturadas foram direcionadas a 12 atores sociais diretamente envolvidos com a questão, entre eles pecuaristas familiares (06), atores do Desenvolvimento rural (03) e atores ambientais (03). A partir da análise do Código Florestal (CF) constatou-se a possibilidade de uso do campo como área de RL, podendo esta ser explorada com a pecuária extensiva. Entretanto, às vésperas do final do prazo dado pelo governo para a demarcação da RL, há apenas 10 a 15 de averbações efetivadas no município de SFP, decorrentes de legalizações para aquisição de crédito, licenciamento ambiental de monocultivos de exóticas e de ajustamento de conduta. Esta situação, em parte, é explicada por esta pesquisa, tendo em vista que os atores sociais de todos os grupos têm poucas informações sobre os processos de demarcação da RL, das restrições e da possibilidade de uso das áreas. Aliada a esta situação, há a ausência de fiscalização por parte da Área Ambiental (AA), em função da carência de recursos financeiros e humanos; e a falta de incentivo à implantação de RL com atividades de pecuária extensiva por parte dos agentes em Desenvolvimento Rural (DR). Essa situação leva ao

descumprimento das determinações da legislação ambiental, por parte dos pecuaristas. A potencialidade de uso das áreas de RL refere-se à pecuária extensiva que é apoiada pelos atores da AA. Já os atores do DR e os pecuaristas, que não dependem exclusivamente desta alternativa, sugerem que esta atividade deve vir associada ao melhoramento do campo nativo, bem como ao cultivo de pastagens. Entretanto, a discussão sobre a conservação dos campos nativos, está atrelada à sustentabilidade econômica da pecuária familiar, desafio que recai sobre o estabelecimento da capacidade de suporte da carga animal dos campos nativos

PALAVRAS CHAVE: Campos de Cima da Serra, Região (RS). Desenvolvimento rural. Pecuária familiar. Preservação ambiental. São Francisco de Paula (RS)

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Avaliação da qualidade microbiológica do Queijo Artesanal Serrano
AUTOR: Pereira, Bianca Pinto; Schneider, Roger Neto; Pinto, Andrea Troller; Schmidt, Verônica
ANO: 2016
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.bvs-vet.org.br/vetindex/periodicos/higiene-alimentar/30-(2016)-260-261/avaliacao-da-qualidade-microbiologica-do-queijo-artesanal-serrano/

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 01/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS o artigo trata de análise microbiológica de amostras de queijo artesanal serrano, salientando a necessidade de aplicação de Boas Práticas de Ordenha e Boas Práticas de Fabricação como premissa para a produção de um queijo sanitariamente seguro, pois se trata de produção a partir de leite cru.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A manutenção do modo artesanal da produção do queijo serrano é fator condicionante para a manutenção da tradição, no entanto algumas adequações no processo de fabricação para garantir a inocuidade do produto são necessárias pois se trata de um queijo feito com leite cru, o que reforça os cuidados sanitários no rebanho e do processamento.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

O queijo artesanal tem boa aceitação, consumo e produção em quase todo país. O Queijo Artesanal Serrano (QAS) é um produto tradicional da região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, com mais de 200 anos de história. Ele é feito à mão a partir do leite de bovinos de raças de corte, sem utilizar processos de refrigeração e pasteurização. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica do QAS, produzido na cidade de Cambará do Sul, com diferentes estágios de maturação. Analisaram-se 27 queijos produzidos em onze unidades produtivas, sendo dez com até 15 dias de maturação e oito e nove queijos amostras com 30 e 60 dias de maturação, respectivamente. Verificou- se ausência de L. monocytogenes e Salmonella spp em todas as amostras e contagens de Staphylococcus coagulase positiva em acordo com a legislação. Entretanto, dois queijos maturados (22%) foram considerados impróprios para consumo por apresentarem elevada contagem de coliformes termotolerantes (104 e 3,6x 103 UFC.g-1). Visando à qualidade do produto, os produtores têm introduzido boas práticas agropecuárias (BPA) que, na ordenha tem mostrado melhora na qualidade do leite utilizado na produção do QAS. Por outro lado, boas práticas de fabricação (BPF) e tecnificação adequada deverão ser introduzidas nas unidades de produção. O QAS tem grande importância social e econômica para a população local e a produção com qualidade é de suma importância para a perpetuação deste produto centenário.

PALAVRAS CHAVE: Qualidade microbiológica, Queijo artesanal serrano. Campos de Cima da Serra

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese

( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: IMPLICAÇÕES DO PROCESSO PRODUTIVO NA QUALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO
AUTOR: Pinto Pereira, Tatiana Regina Vieira, Joice Zagna Valent, Adriano Bruzza, Saionara Araújo Wagner, Andrea Troller Pinto, Verônica Schmidt
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 01/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O artigo descreve o processo produtivo do Queijo Artesanal Serrano e a implicação deste processo com a qualidade deste produto e a segurança alimentar. Ressaltando o uso da mão de obra familiar e o processo artesanal e tradicional de produção

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Importante pois destaca que o processamento artesanal também necessita de estabelecimento de critérios e normas sanitárias que possam conferir a qualidade e inocuidade do produto sem perder as características intrínsecas que conferem a qualidade do queijo serrano tradicional.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O Queijo Artesanal Serrano (QAS) é um produto fabricado nos campos de altitude no sul do Brasil, na região compreendida pelos Campos de Cima da Serra. Originalmente, este era um produto excedente, trocado pelos tropeiros por produtos em outras regiões. Atualmente, o queijo pode ser responsável por até 60% da renda das propriedades. O QAS é produzido com leite cru, proveniente de raças bovinas de corte na própria propriedade. Assim, realizou-se um estudo descritivo de revisão bibliográfica com o objetivo de descrever o processo produtivo do Queijo Artesanal Serrano e relacioná-lo à qualidade do produto e à segurança alimentar. Considerando a elaboração de um regulamento técnico próprio à produção do QAS, algumas propriedades têm investido na construção de ambientes apropriados para sua produção, visando à qualidade e inocuidade do queijo produzido. A implantação de Boas Práticas Agropecuárias já demonstrou melhora significativa na qualidade do leite utilizado na produção do QAS e está em fase de estudo a implantação de Boas Práticas de Fabricação nas propriedades produtoras.

PALAVRAS CHAVE: queijo, qualidade, produção artesanal

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação
TÍTULO: QUEIJO ARTESANAL SERRANO: MICOBIOTA NATURAL E QUALIDADE EM RELAÇÃO À AFLATOXINA M1 E SUJIDADES
AUTOR: Marcella Nunes Pereira
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/191606/PCAL0432-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 09/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS o trabalho busca obter dados sobre a qualidade e segurança biológica do Queijo Artesanal Serrano produzido em Santa Catariana, com a finalidade de garantir a saúde dos consumidores, pois com o aumento do mercado de queijos artesanais brasileiros e toda a discussão a respeito da qualidade deste produto o que é de fundamental importância, uma vez que esses, em sua grande maioria são produzidos com leite cru.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Demonstra que a qualidade do produto é uma preocupação constante dos produtores, pois os resultados do presente trabalho demonstram que o QAS é fonte de renda de muitas famílias e o trabalho demonstra que não houve presença significativa de fungos toxigênicos, tampouco concentrações expressivas de AFM1 e contagens fúngicas, porém ainda há problemas de contaminações por sujidades que podem ser porta de entrada para outros contaminantes, ainda que neste trabalho não tenha alterado a quantificação fúngica. Este problema pontual detectado pode ser facilmente corrigido com a instrução dos produtores e investimentos em utensílios e infraestrutura, contribuindo para comercialização de um alimento livre de riscos para saúde do consumidor

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O Queijo Artesanal Serrano é um produto nativo do sul do Brasil, produzido por mão de obra familiar a partir do leite cru. Este queijo vem se tornado mais popular, e seus produtores buscam o reconhecimento através da identificação geográfica. Foram analisados 80 amostras deste queijo, produzidos em Santa Catarina, sendo 20 amostras de cada período de maturação (14, 21, 28 e 35 dias). Foram realizadas a particularização quanto à composição da sua micobiota (bolores por chaves de identificação e levedura por MALDI-TOF), e a investigação de parâmetros de qualidade como a contagem fúngica total (por espalhamento na superfície) e as quantificações de aflatoxina M1 (por cromatografia líquida de alta eficiência) e sujidades leves (conforme a AOAC). A presença de bolores não é característica deste produto, aparecendo em apenas 28 das 80 amostras e com espécies variáveis, enquanto alguns gêneros de leveduras se mostraram frequentes, principalmente o Kluyveromyces lactis, presente em 27 amostras. A contagem fúngica e atividade de água não sofreram variação ao longo dos períodos de maturação empregados (14, 21, 28 e 35 dias), com médias entre 4-7 log UFC g -1 e 0,97 - 0,98, respectivamente. A umidade se mostrou diferente apenas entre os períodos de 14 e 21 dias de maturação, mas ainda assim os valores médios se mantiveram entre 40,39 e 43,66%, classificando o queijo como massa semidura. A aflatoxina M1 foi detectada em apenas uma propriedade, em todos os períodos, mas em valores abaixo do estabelecido na legislação brasileira. As sujidades se mostraram presentes, em 100% das amostras analisadas, com uma elevada prevalência de fibras sintéticas, além da presença de insetos e pelos. A fiscalização da produção do Queijo Artesanal Serrano se mostra importante para assegurar a eficiência do processo e as boas práticas de fabricação, garantindo a segurança do produto
PALAVRAS CHAVE: Aflatoxina M1. Micobiota. Queijo Artesanal Serrano, Sujidades.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação
TÍTULO: QUEIJO ARTESANAL SERRANO: MICOBIOTA NATURAL E QUALIDADE EM RELAÇÃO À AFLATOXINA M1 E SUJIDADES
AUTOR: Marcella Nunes Pereira
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/191606/PCAL0432-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: a Dissertação tem objetivo caracterizar e avaliar a presença de contaminantes do queijo artesanal serrano produzido em Santa Catarina, através da identificação da microbiota natural, da microbiota fungica e sujidade em diferentes tempos de maturação

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO : Importante o tema trazido pela autora, pois destaca a importância da preservação da microbiota natural do leite na composição do QAS, visto que esse é produzido com leite cru. Essa microbiota natural irá conferir as características organolépticas e sensoriais do queijo, possibilitando que o mesmo seja reconhecido como um produto desse território com possibilidade de Identificação Geográfica do mesmo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O Queijo Artesanal Serrano é um produto nativo do sul do Brasil, produzido por mão de obra familiar a partir do leite cru. Este queijo vem se tornado mais popular, e seus produtores buscam o reconhecimento através da identificação geográfica. Foram analisados 80 amostras deste queijo, produzidos em Santa Catarina, sendo 20 amostras de cada período de maturação (14, 21, 28 e 35 dias). Foram realizadas a particularização quanto à composição da sua micobiota (bolores por chaves de identificação e levedura por MALDI-TOF), e a investigação de parâmetros de qualidade como a contagem fúngica total (por espalhamento na superfície) e as quantificações de aflatoxina M1 (por cromatografia líquida de alta eficiência) e sujidades leves (conforme a AOAC). A presença de bolores não é característica deste produto, aparecendo em apenas 28 das 80 amostras e com espécies variáveis, enquanto alguns gêneros de leveduras se mostraram frequentes, principalmente o Kluyveromyces lactis, presente em 27 amostras. A contagem fúngica e atividade de água não sofreram variação ao longo dos períodos de maturação empregados (14, 21, 28 e 35 dias), com médias entre 4-7 log UFC g -1 e 0,97 - 0,98, respectivamente. A umidade se mostrou diferente apenas entre os períodos de 14 e 21 dias de maturação, mas ainda assim os valores médios se mantiveram entre 40,39 e 43,66%, classificando o queijo como massa semidura. A aflatoxina M1 foi detectada em apenas uma propriedade, em todos os períodos, mas em valores abaixo do estabelecido na legislação brasileira. As sujidades se mostraram presentes, em 100% das amostras analisadas, com uma elevada prevalência de fibras sintéticas, além da presença de insetos e pelos. A fiscalização da produção do Queijo Artesanal Serrano se mostra importante para assegurar a eficiência do processo
PALAVRAS CHAVE: Aflatoxina M1. Micobiota. Queijo Artesanal Serrano, Sujidades.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: O Clima da Região dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul: condições térmicas e hídricas
AUTOR: Tatiane Paiva Pereira, Denise Cybis Fontana, Homero Bergamaschi
ANO: 2009
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://revistapag.agricultura.rs.gov.br/ojs/index.php/revistapag/article/view/190/161

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/09/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: os autores descrevem o clima da região dos Campos de Cima da Serra, focalizando nas condições térmicas e hídricas. Esses fatores climáticos determinam um ambiente natural específico da região e são determinantes para a caracterização da vegetação e das espécies arbóreas específicas dos CCS.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:
Esse microclima, específico dos CCS, caracterizado como clima temperado úmido, proporciona um ambiente natural, com prevalência e espécies vegetais específicas dessa região que associada ao manejo e ao tipo de gado criado, contribuem para as especificidades do Queijo Artesanal Serrano .

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O objetivo deste trabalho foi disponibilizar informações sobre o clima da Região dos Campos de Cima da Serra, focalizando as condições térmicas e hídricas. Foram uilizados dados das estações meteorológicas de Bom Jesus, Lagoa Vermelha e Vacaria para os elementos temperatura do ar (máxima, mínima e média), precipitação pluvial e número de dias de chuva numa série histórica de 1931 a 1990. Foram determinadas algumas estatísticas básicas e a tendência temporal. Coerente com a variação anual da disponibilidade de radiação solar, a oscilação térmica indicou que julho é o mês mais frio e janeiro é o mês mais quente, sendo que a temperatura média mensal variou de 11,4 C a 22,1 C. A precipitação pluvial mensal oscilou entre 101mm e 174mm mensais e o número de dias com precipitação pluvial foi de 9 a 16 dias. Observou-se tendência de diminuição da temperatura máxima e aumento da temperatura mínima e do número de dias com precipitação.
PALAVRAS CHAVE: climatologia, temperatura, chuva.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: MUDANÇAS NOS MODOS DE PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO: UMA ANÁLISE A PARTIR DA PERSPECTIVA DA DIVISÃO DO TRABALHO E DO LUGAR DE PRODUÇÃO (CHANGES IN THE MODES OF SERRANO CHEESE PRODUCTION: AN ANALISYS FROM THE DIVISON OF LABOR AND FROM THE PLACE OF PRODUCTION)
AUTOR: Jordana Alves Pieper, Fabiana Thomé da Cruz
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/3097

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto trata da organização e da distribuição do trabalho nas fazendas produtoras de Queijo Artesanal Serrano e o espaço que a mulher ocupa nesse contexto

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O trabalho da mulher sempre esteve associado aos afazeres domésticos e ao processamento do queijo enquanto ao home estava designado a tarefa de buscar as vacas e ordenha-las. Essa organização, embora tenha sofrido algumas transformações, o processamento do queijo ainda continua fortemente associado a mulher.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
A produção de Queijo Serrano está tradicionalmente presente nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. Entre as famílias produtoras, as práticas, técnicas e conhecimentos necessários para o processamento do leite em queijo têm sido repassados de geração em geração, especialmente pelas mulheres, enquanto que a comercialização do produto tem permanecido, na maioria dos casos, sob a responsabilidade masculina. Porém, percebe-se que ao longo do tempo, particularmente nas últimas décadas, a produção e circulação deste queijo vêm passando por mudanças. Dados preliminares de pesquisa de caráter etnográfico possibilitam analisar o lugar da mulher no contexto de produção do Queijo Serrano, bem como o processo de mudanças ocorridas no processamento desse produto. Tais alterações representam ajustes não apenas nos modos de produção do queijo como também nas tarefas e rotina que cabem às mulheres e aos homens na organização do trabalho. Apesar disso, o saber-fazer relacionado ao Queijo Serrano e a sua transmissão geracional permanecem fortemente associados ao papel da mulher.
PALAVRAS CHAVE: Mulheres. Mudanças. Processamento. Queijo Serrano. Casa de Queijo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Qualidade e segurança do queijo artesanal produzido na região serrana catarinense
AUTOR: Giane Helenita Pontarolo, Fernanda Danielle Melo, Caroline Lopes Martini, Paula Wildemann, Dileta Regina Moro Alessio, Ricardo Antonio Pilegi Sfaciotte, André Thaler Neto, Eliana Knackfuss Vaz, Sandra Maria Ferraz
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/semagrarias/article/view/25231/20810

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo trata da qualidade e da segurança sanitária do Queijo Artesanal Serrano produzido em Santa Catarina, uma vez que tradicionalmente esse queijo é produzido a partir do leite cru o que tem suscitado algumas divergências na atualidade, bem como a necessidade de capacitar os produtores em boas práticas de ordenha e de fabricação

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Embora o processo básico de fabricação de queijo é semelhante nas fazendas produtoras, a variações no leite e de técnicas de processamento e maturação por vezes resultam em produtos heterogêneos, típicos do processamento artesanal. No entanto, a necessidade da garantia de que o queijo seja seguro do ponto de vista sanitário, traduz a necessidade de algumas alterações e adequações no seu processamento ao longo do tempo, a fim de garantir a inocuidade desse produto, ao mesmo tempo que garantindo as características organolépticas, de um queijo típico.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

O queijo serrano artesanal, produzido com leite cru de gado leiteiro, é um produto típico de fazendas de altitude nos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. No entanto, a comercialização dos queijos ocorre de forma ilegal porque não possuem o período mínimo de maturação necessário para os queijos produzidos com leite cru. A produção de queijos artesanais obedece a rígidos padrões de higiene. Este estudo teve como objetivo testar a qualidade e segurança de queijos produzidos em 31 fazendas da região serrana de Santa Catarina após 14 e 28 dias de maturação. A contagem de coliformes foi medida a 35 ° C e a presença de outros microrganismos como Escherichia coli, Staphylococcus, Listeria spp. E Salmonella spp. também foram testados. Também foram avaliados os percentuais de gordura e proteína, acidez, sal e umidade. Os dados foram submetidos à análise estatística por meio do software SAS®. Após 14 e 28 dias de maturação, 74,19% (23/31) e 64,52% (20/31) das amostras, respectivamente, apresentaram maior número de coliformes a 35 ° C do que os permitidos por lei. Números de E. coli acima do permitido foram observados em 45,16% (14/31) e 48,39% (15/31) das amostras analisadas após 14 e 28 dias de maturação, respectivamente. Valores de estafilococos coagulase-positivos acima de 103 UFC / g foram observados em 54,84% (17/31) e 51,61% (16/31) das amostras de queijo após 14 e 28 dias de maturação, respectivamente. Contaminação por Salmonella spp. não foi detectado. Porém, Listeria monocytogenes sorovar 4b foi isolada em 3,23% (1/31) e 6,45% (2/31) das amostras após 14 e 28 dias de maturação, respectivamente. Os resultados dos testes de umidade classificaram as amostras de queijo em três categorias: baixa, média e alta umidade. Os queijos gordo predominaram em ambos os períodos de maturação, embora as amostras tenham sido classificadas em queijos ralos, gordo e gordo. As principais variações nas composições das amostras analisadas ocorreram nos níveis de sal e acidez. O processo de maturação não se mostrou eficaz na redução da contaminação microbiológica aos níveis de conformidade. Considerando a heterogeneidade das amostras de queijo analisadas, a frequência de não conformidades com relação aos microrganismos e patógenos presentes nas amostras, este estudo indica a necessidade de aprimorar o sistema de produção do queijo artesanal Serrano por meio da adoção de medidas de boas práticas de fabricação. Os queijos gordo predominaram em ambos os períodos de maturação, embora as amostras tenham sido classificadas em queijos ralos, gordo e gordo. As principais variações nas composições das amostras analisadas ocorreram nos níveis de sal e acidez. O processo de maturação não se mostrou eficaz na redução da contaminação microbiológica aos níveis de conformidade. Considerando a heterogeneidade das amostras de queijo analisadas, a frequência de não conformidades com relação aos microrganismos e patógenos presentes nas amostras, este estudo indica a necessidade de aprimorar o sistema de produção do queijo artesanal Serrano por meio da adoção de medidas de boas práticas de fabricação. Os queijos gordo predominaram em ambos os períodos de maturação, embora

as amostras tenham sido classificadas em queijos ralos, gordo e gordo. As principais variações nas composições das amostras analisadas ocorreram nos níveis de sal e acidez. O processo de maturação não se mostrou eficaz na redução da contaminação microbiológica aos níveis de conformidade. Considerando a heterogeneidade das amostras de queijo analisadas, a frequência de não conformidades com relação aos microrganismos e patógenos presentes nas amostras, este estudo indica a necessidade de aprimorar o sistema de produção do queijo artesanal Serrano por meio da adoção de medidas de boas práticas de fabricação. O processo de maturação não se mostrou eficaz na redução da contaminação microbiológica aos níveis de conformidade. Considerando a heterogeneidade das amostras de queijo analisadas, a frequência de não conformidades com relação aos microrganismos e patógenos presentes nas amostras, este estudo indica a necessidade de aprimorar o sistema de produção do queijo artesanal Serrano por meio da adoção de medidas de boas práticas de fabricação. O processo de maturação não se mostrou eficaz na redução da contaminação microbiológica aos níveis de conformidade. Considerando a heterogeneidade das amostras de queijo analisadas, a frequência de não conformidades com relação aos microrganismos e patógenos presentes nas amostras, este estudo indica a necessidade de aprimorar o sistema de produção do queijo artesanal Serrano por meio da adoção de medidas de boas práticas de fabricação.
PALAVRAS CHAVE: Escherichia coli; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coagulase-positive staphylococci; 35°C coliforms.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: BABAÇU LIVRE E QUEIJO SERRANO: HISTÓRIAS DE RESISTÊNCIA À LEGALIZAÇÃO DA VIOLAÇÃO A CONHECIMENTOS TRADICIONAIS
AUTOR: Noemi Miyasaka Porro, Renata Menasche, Joaquim Shiraishi Neto
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://repositorio.ufpa.br/jspui/bitstream/2011/6932/1/Artigo_BabacuLivreQueijo.pdf

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto trata da noção de conhecimento tradicional que de forma abrangente, na medida em que se relaciona com as maneiras de fazer, criar e viver de grupos sociais identificados como povos e comunidades tradicionais, diferentemente da legislação, que, de forma arbitrária, distingue e separa patrimônio cultural, patrimônio genético e conhecimento tradicional.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A classificação arbitrária, do conhecimento tradicional, utilizada pelo direito está, relacionada às necessidades do mercado, pois os saberes relativos ao fazer o queijo não se dissociam da "materialidade da casa, da propriedade, dos insumos da produção, das outras técnicas rurais, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança". Na produção de queijo serrano, a prática possui componentes técnicos e simbólicos, enraizados na formação social de uma região, bem como na sociabilidade no interior da qual circulam bens e conhecimentos. Desse modo, podemos afirmar, o não reconhecimento efetivo dessas relações, tecidas ao longo dos tempos, fere os direitos culturais assegurados na Constituição e compromete a reprodução física e social do grupo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Este artigo analisa experiências protagonizadas por comunidades cujos modos de vida geram e se sustentam em conhecimentos tradicionais em face de tentativas de implementação de um regime global de propriedade intelectual. Estudos de caso sobre quebradeiras de coco babaçu, no estado do Maranhão, e produtores de queijo serrano, no Estado do Rio Grande do Sul, revelam significados da tradição implícita no conhecimento que se pretende proteger. Dados empíricos, analisados jurídica e antropologicamente, evidenciam, apesar de aparente progresso na legislação, ameaças a múltiplas dimensões de modos de vida fundados em territórios tradicionais. Argumenta-se que, sem a imediata e integral aplicação da Convenção OIT 169, invertem-se os efeitos da incorporação de convenções internacionais no ordenamento jurídico nacional, a exemplo da Convenção da Diversidade Biológica. Conclui-se que as comunidades tradicionais resistem à ilegal apropriação de seus conhecimentos, enquanto setores privados neles interessados utilizam-se do estado de direito para legalizar sua pilhagem.
PALAVRAS CHAVE: comunidades tradicionais, Convenção OIT 169, estado de direito, regime global de propriedade intelectual.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia:) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) (Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro Transcrição: Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Queijo serrano: uma visão cultural, de qualidade e legal
AUTOR: Angelo Nardi Pretto, Voltaire Sant'Anna
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/886/417

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo faz uma revisão de bibliografia sobre o conceito de qualidade dos alimentos tem se modificado atualmente, sinalizando uma virada de qualidade (quality trun), baseada, entre outros conceitos, na construção e reprodução de cadeias curtas e descentralizadas que ligam a produção de alimentos e consumo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: No caso da produção de alimentos, a qualidade dos produtos deve considerar, além da sua segurança, aspectos culturais, sociais e ambientais. No caso particular de queijos serranos, estudos indicam que ele é um alimento com características culturais no RS, de importância ambiental para a região dos Campos de Cima da Serra, e que a sua comercialização pode ser segura para o consumo humano, mesmo sendo produzido a partir de leite cru. O queijo artesanal serrano se apresenta como um patrimônio histórico e cultural da região dos Campos de Cima da Serra. Além da sua importância social e econômica, o queijo artesanal serrano exerce função ambiental na preservação da vegetação e da paisagem dos Campos de Cima da Serra.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Introdução: Queijo serrano é o produto artesanal, originário da região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul e do Planalto Sul Catarinense. Objetivo: Discutir alguns aspectos relacionados à qualidade do queijo serrano, produto produzido com leite cru, a partir de uma visão sobre seus aspectos culturais, legais e de segurança do alimento. Método: O presente manuscrito se propõe a realizar uma revisão bibliográfica da produção de queijo serrano, utilizando documentos científicos e legais atualizados, para realizar uma análise da produção, qualidade e de aspectos culturais desse produto. Resultados: Resultados apresentados na literatura e as legislações vigentes indicam que a produção desses queijos pode se mostrar segura para comercialização, havendo como principais requisitos a adoção de Boas Práticas de Fabricação, os cuidados com o rebanho leiteiro e a devida maturação do produto. A legislação nacional atual indica que o tempo de maturação mínimo deve ser de 60 dias. A publicação da lei que regulamenta a produção de queijo serrano no Rio Grande do Sul permite que ele seja maturado por menor tempo, desde que assegurada a sua segurança microbiológica. Conclusões: Estudos técnicos em ciência,

tecnologia e vigilância sanitária e constante revisões das leis são essenciais para fomentar o contínuo desenvolvimento e aprimoramento da produção daqueles que vivem da comercialização desses produtos.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Serrano; Leite Cru; Qualidade; Segurança dos Alimentos; Vigilância Sanitária

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul - relato parcial da experiência
AUTOR: Ries, Jaime Eduardo, da Luz, João Carlos Santos, Wagner, Saionara Araújo
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.emater.tche.br/site/arquivos_pdf/teses/Rev-Agr_02-Rel-Exp.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: O artigo apresenta uma pequena parcela do trabalho colaborativo entre a EMATER e a EPAGRI, UFRGS e FEPGARO, mais particularmente algumas informações componentes do diagnóstico realizado a partir de entrevistas com os produtores, das observações realizadas pelos extensionistas em relação aos procedimentos

utilizados na fabricação do queijo e algumas análises laboratoriais realizadas durante o desenvolvimento desse projeto. Por fim, são tecidas algumas breves considerações sobre os avanços e desafios para a produção artesanal de queijos no Brasil.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Os queijos artesanais brasileiros são valiosas expressões da nossa cultura. Suas qualidades estão intimamente ligadas ao ambiente onde são produzidos e o "modo de fazer" tradicional, expressando a cultura local e a história das famílias que há séculos os elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações. No Brasil, segundo o último censo agropecuário, cerca de 100 mil pequenos estabelecimentos rurais têm na produção de queijos artesanais sua renda principal. Esta atividade garante renda e emprego no campo, sustentabilidade social, econômica e ambiental.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

O Queijo Artesanal Serrano, é um produto típico e exclusivo dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul (Campos de Cima da Serra) e de Santa Catarina (Planalto Sul-catarinense). É produzido nessa região há cerca de 200 anos, através da adaptação de receita de origem portuguesa, passada de geração para geração. Até hoje, é um dos principais produtos das fazendas serranas, representando, não raras vezes, mais da metade da renda agrícola bruta desses estabelecimentos rurais e a principal atividade na rotina diária das famílias. É produzido em pequena escala, com leite cru, nas próprias fazendas, na sua maioria por pecuaristas familiares que desenvolvem sua atividade de forma extensiva, com pequeno uso de insumos externos à propriedade. O sistema de produção é baseado nos campos nativos, preservando o ambiente, a beleza das paisagens e a cultura do homem serrano. Apenas no Rio Grande do Sul, estima-se em 1.500 o número de famílias produtoras desse queijo. Apesar de sua importância, a produção ocorre geralmente na informalidade, colocando tanto os produtores quanto os consumidores em situação de insegurança: por um lado, os consumidores por, não terem a garantia de estar adquirindo o legítimo Queijo Serrano e que o mesmo seja inócuo para a sua saúde e, por outro lado, os produtores, por serem tratados como transgressores ou criminosos por vender um produto artesanal, tal como seus antepassados sempre fizeram.

PALAVRAS CHAVE: Queijo Artesanal Serrano, Pecuarista Familiar, Campos de Cima da Serra

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Tese
TÍTULO: DESEJOS SERRANOS: A EMANCIPAÇÃO DE UMA PAISAGEM NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/186133/001082618.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS a tese trata de desvelar as atitudes emancipatórias dos habitantes da paisagem de um lugar rural (enquanto bem de uso comum), tendo em vista sua relação com vizinhança urbana e buscando entender sua duração a partir da perspectiva dos projetos de vida dos seus habitantes rurais.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: a relação com o bem se desenrola na tentativa de compreender a perspectiva da vida dos seus habitantes e como a ruralidade incide sobre a paisagem, que para além das histórias das práticas agronômicas desses habitantes ao longo do tempo, entende-se as razões de escolha de suas tarefas prediletas e de seu modo de conduzi-las, a saber, a predominante criação de gado em campos autóctones e a confecção do queijo serrano. A fruição, dimensão estética associada a essas tarefas, está presente e robustamente enraizada na vivência desses moradores, em estreita ligação com a sua ética ecumenal, sendo esses dois valores chaves do entendimento de sua poética de habitação.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
No campo das ciências sociais aplicadas, essa pesquisa qualitativa aprofunda ação prévia de conhecimento, em campo empírico centrado nos distritos rurais de Vila Seca e Criúva, situados nas circunvizinhanças do município de Caxias do Sul, no estado do Rio Grande do Sul, o mais setentrional do Brasil. Em relação com outros municípios lindeiros e situado na região mais abrangente dos Campos de Cima da Serra, esse meio é constituído de um mosaico predominantemente autóctone de campos e de floresta de araucárias, atravessado por mananciais e habitado por uma população de aproximadamente 4000 pessoas. Cuja principal atividade de trabalho é a criação semiextensiva de gado de corte e de leite, de características campesinas e associada a outras atividades, em uma composição de ocupações múltiplas que é característica da ruralidade brasileira contemporânea. Nesse lugar de particularidades socioculturais intrincadas estão situadas 70 % das reservas atuais de água potável para o que é a segunda maior população urbana do estado, quase meio milhão de pessoas na totalidade desse município. Uma situação que tem aportado paulatinas restrições normativas às longevas práticas agrícolas ali desenvolvidas. Em incoerente ato de origem urbana, tendo em vista o estado de conservação ambiental que esses agricultores mantêm em seu território de vida e as licenças que a cidade concede a atividades poluentes no mesmo espaço geográfico.
Anterior estudo que faço testemunha empiricamente sobre a existência da noção de paisagem

para os habitantes do lugar, em um contexto espaciotemporal associado às atividades agrícolas. Assim reconstituí, em abordagem etnográfica associada ao conhecimento da história agrária, uma trajeção de paisagem no sentido dado por Augustin Berque. Os estudos dessa primeira fase nessa tese de doutorado são aprofundados pela poética do habitar de Tim Ingold; com o objetivo geral de desvelar as atitudes emancipatórias contidas nessa paisagem, buscando entender sua duração e tendo em vista sua relação com vizinhança urbana, contudo a partir da perspectiva dos projetos de vida desses habitantes rurais. O método analítico-descritivo escolhido consiste no acesso à memória coletiva desses moradores, com o intuito de realizar uma narrativa visual compartilhada. Tal ato ocorreu ao longo de observação participante que acompanhou as familiares tarefas de caráter campesino e as festividades coletivas dos habitantes locais, bem como as suas interfaces com instâncias normativas urbanas. A etnografia resultante é híbrida, consistindo do filme Desejos em Paisagens Serranas e de um interligado texto ilustrado. Concluo principalmente pela existência de eventos emancipatórios empreendidos pelos habitantes, caracterizando os anseios de continuidade temporal da paisagem do lugar, contudo em sua diversidade e delicados aspectos de alteridade. Um mundo de visão trajetivo que em sua duração manifesta uma ética ecumenal. Muito distinto do temporâneo mundo de visão associado aos quadros técnicos normativos urbanos, que em suas especificidades ambientais e sanitárias mostram comprometimento prioritário com o imediatismo das necessidades funcionais do viver citadino e com os mecanismos cambiantes de sustentação de suas alianças de negócio.
PALAVRAS CHAVE: Etnografia. Patrimônio. Ruralidade. Conservação. Ética.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: CONVENÇÕES DE QUALIDADE EM QUEIJOS ARTESANAIS NO BRASIL, ESPANHA E ITÁLIA
AUTOR: Bruna Bresolin Roldan, Jean Philippe Palma Revillion

LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/730/506

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 21/10/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo versa sobre as convenções de qualidade dos queijos artesanais. A importância atribuída pelos consumidores à qualidade dos alimentos tem aumentado nos últimos anos, envolvendo tanto atributos intrínsecos, como teores de gordura e sal, quanto atributos extrínsecos, como sua origem geográfica e natureza do método de processamento, grau de sustentabilidade dos processos envolvidos, inocuidade do alimento. Essas dimensões extrínsecas refletem valores e atitudes dos consumidores e subsidiaram um movimento chamado de "qualityturn", que proporcionou a valorização de alimentos "artesanais", "naturais", "oriundos direto do produtor", "locais", muitas vezes tidos como mais saudáveis pelos consumidores

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O conceito de queijo artesanal parece estar mais fortemente relacionado à pequena escala de produção, ao predomínio de processamento manual e ao não uso de aditivos químicos, do que outros critérios. Assim podemos pensar que são artesanais tanto os queijos chamados de tradicionais, aqueles relacionados à origem geográfica, baseados em receitas passadas de geração em geração, como o Queijo Qrtesanal Serrano e também aqueles queijos que surgem a partir da inovação do queijeiro.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

Muitas vezes os alimentos artesanais são vistos pelos consumidores como sendo mais naturais e saudáveis e são valorizados devido a sua tradição, origem e sustentabilidade dos processos envolvidos. Os queijos artesanais representam bem essa categoria de alimentos, pois sua caracterização envolve o tipo de matéria-prima, o método de processamento, as características edafoclimáticas de onde são produzidos, as receitas utilizadas, a pequena escala de produção, as relações estabelecidas entre o produtor e o consumidor. No entanto, essas características estão balizadas por normas sanitárias que nem sempre conseguem ser atendidas pelos produtores, que acabam por realizar a venda informalmente. O objetivo deste artigo é demonstrar as diferenças existentes entre as concepções, práticas e estratégias de qualidade de queijos artesanais e o impacto da legislação sanitária sobre eles a partir de estudos de caso específicos de queijarias do Brasil, Espanha e Itália.

PALAVRAS CHAVE: agroindústria familiar; Teoria das Convenções; certificação.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: TCC

TÍTULO: Origem e evolução da pecuária de corte no Rio Grande do Sul
AUTOR: Sagrilo, Lauro Pereira Zago
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/127079

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 11/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: Houve duas vacarias no Rio Grande do Sul, uma ao sul do Rio Jacuí, Vacaria do Mar e outra um pouco mais tarde no noroeste do estado, chamada Vacaria dos Pinhais (Campos de Cima da Serra). Esse povoamento vacun foi o marco histórico inicial para o povoamento dessas regiões e consequentemente da origem dos tropeiros, dos pecuaristas e da disseminação da sua cultura.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: o trabalho aborda a introdução e evolução da introdução do gado vacun nos campos do Rio Grande do Sul e sua relação com os tropeiros, bem como a alimentação desse gado que é prioritariamente a partir de campo nativo, ou campo nativo melhorado. Esses elementos citados e analisados no trabalho então diretamente vinculados também aos elementos históricos da elaboração do queijo artesanal serrano na região dos Campos de Cima da Serra. O sistema de criação do gado permanece muito semelhante até os dias atuais com alguma alterações de introdução de raças mais especializadas em corte e outros mantendo o gado geral por conta da adversidade climática, práticas culturais (tiro de laço) a extração de leite e elaboração do queijo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
A pecuária de corte, juntamente com sua indústria, foi a principal atividade econômica do Rio Grande do Sul (RS) até os últimos anos do século XIX. Nos dias de hoje, continua a ocupar lugar de destaque na economia sul-rio-grandense. Almeja, o presente estudo, elaborar uma sintética pesquisa histórica, acompanhada de análise, dos fatos mais relevantes relativos à origem e à evolução da criação de gado bovino no Rio Grande do Sul. Os jesuítas introduziram grandes quantidades de gado vacum no RS no ano de 1634. Esses animais se espalharam para o sul do RS, e também para o Uruguai, onde se multiplicaram e se tornaram selvagens. Grandes quantidades de bovinos eram caçados, tanto no território uruguaio quanto no território rio-grandense, por nômades coureadores de diferentes etnias, que se dirigiam aos mercados do Prata (Colônia do Sacramento, Montevideo e Buenos Aires), onde comercializavam o couro. A estância luso-brasileira, propriedade privada com fins comerciais, emergiu, no Rio Grande do Sul, com o advento do instituto da sesmaria, ocorrido no ano de 1732. Obviamente, as estâncias fundadas naquele século não possuíam aramados – a principal tarefa da mão de obra (escravos, assalariados e agregados) era amansar os animais selvagens e os vigiar, trazendo-os de volta quando extraviavam para pastagens de fazendas vizinhas. Outras tarefas incluíam marcação, castração e curativos primitivos. Em 1779, surgiram as

charqueadas em Pelotas, as quais prosperaram ao produzir o alimento que abastecia as senzalas de outras regiões do país. No século XIX, a maior parte do gado bovino rio-grandense era abatido nas charqueadas pelotenses. O aramado apareceu nas estâncias da Campanha no ano de 1870, mas foi generalizar-se somente 20 anos depois. A partir dos últimos anos do século XIX, criadores gaúchos começaram a importar reprodutores estrangeiros, melhorando a qualidade do rebanho bovino rio-grandense. Espécies de pastagens exóticas já existiam no RS desde o século XIX, mas sua difusão, em larga escala, nas fazendas de criação de gado, só ocorreu a partir de meados da década de 1960. A aplicação dessas três tecnologias (alambrado, reprodutores superiores e pastagens artificiais), nas propriedades rurais rio-grandenses, contribuiu para vultosos avanços na produtividade do rebanho bovino. No entanto, relativamente ao gado de cria, os índices de produtividade atuais do RS (e.g. 57 terneiros para cada 100 vacas) estão muito aquém do potencial desejável e atingíve

PALAVRAS CHAVE: História da pecuária. Bovinocultura, Origem. Evolução . Gado, Rio Grande do Sul. História. Economia.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação
TÍTULO: Estabelecimento de estâncias: estratégia imposta pela coroa luso-brasileira na fixação dos limites da fronteira oeste do Rio Grande do Sul
AUTOR: Santi, Juliana Rossato
ANO: 2004
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): http://repositorio.ufsm.br/handle/1/9743

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 11/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: a formação da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul estabelece a formação da estrutura estancieira e seus atores sociais a partir da analogia entre a visão de viajantes do século XIX e a arqueologia. Isso via determinar estruturas e estâncias na Fronteira Oeste bem como o modo de vida dessas pessoas, o que usam, o que comem os recursos utilizados e o cotidiano, desenvolvendo características específicas dos fronteiriços.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE
INSTRUÇÃO: A concepção de espaço resulta da representação que define os parâmetros de classificação conforme a ideia que a sociedade faz de si mesma. Assim a noção de território é um fenômeno de representação coletiva, a transformação do espaço em território é um fenômeno de representação através do qual grupos humanos constroem sua relação com o que é material num ponto em que a natureza e a cultura se fundem

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O presente estudo se projeta a uma tentativa de demonstrar a consolidação dos limites do Estado Nacional Brasileiro, na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul com o Uruguay na primeira metade do século XIX (1801 1850), partindo da apropriação e posse das terras devolutas permitidas pela Coroa Portuguesa através do regime de doações de sesmarias, incentivando assim a fixação de estâncias para a realização de seu interesse em fixar esses limites. Assim, demonstra-se à relação dos proprietários das estâncias com a configuração da Fronteira Oeste na primeira metade do já citado século. Para a realização deste estudo utiliza-se além da bibliografia pré-existente, relatos de viajantes e da arqueologia que trazem consigo a realidade da época, bem como, a retratação do cotidiano e das relações materiais e sociais dentro do universo estancieiro; e ainda, engloba-se aqui o recurso da documentação que corrobora com a metodologia citada. Constata-se que a fixação de pessoas à terra neste universo rural e longínquo torna-se necessária devido às sucessivas tentativas de domínio espanhol pela fronteira. A Fronteira Oeste vai ser definida pelas suas limitações territoriais estancieiras e configurada culturalmente dentro destes padrões. Percebe-se ainda que a partir da instalação da Lei de Terras de 1850, nesta região, ou seja, com a passagem da posse para a propriedade particular, a Coroa praticamente forçou uma definição fronteiriça. Neste contexto, perpetua-se a instituição latifundiária: as antigas sesmarias ficam com os grandes senhores, as terras devolutas apossadas e não registradas foram devolvidas a Coroa e o resultado disso é que temos hoje imensos espaços sub aproveitados como se fossem fronteiras internas em que nossa noção não penetra

PALAVRAS CHAVE: Fronteira oeste, Rio Grande do Sul, Coroa luso brasileira

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:
Documento Oficial:_____ Tipo:
Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital
Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro
Transcrição:
Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: O RECONHECIMENTO DE COMIDAS, SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL
AUTOR: Juliana Santilli
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 11/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O reconhecimento de que a alimentação humana é muito mais do que um fato biológico, mas um ato social e cultural, já está consolidado nos estudos antropológicos. A cultura alimentar tem sido compreendida como "o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado".

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Os produtos alimentares, bem como os objetos e conhecimentos usados na produção, transformação e consumo de alimentos, têm sido identificados como objetos culturais portadores da história e da identidade de um grupo social. A alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações, e as diferentes formas de produção e consumo dos alimentos revelam identidades culturais.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
O artigo analisa algumas iniciativas recentes de patrimonialização de comidas, saberes e práticas alimentares, no âmbito internacional e nacional. Na Unesco, são analisados os processos de reconhecimento, como "patrimônio cultural imaterial", da dieta mediterrânea, da gastronomia tradicional mexicana, da comida gastronômica dos franceses, do Washoku (sistema culinário japonês) e do pão de gengibre da Croácia. Iphan já registrou como bens culturais imateriais: o ofício das baianas de acarajé, a produção tradicional de cajuína no Piauí, o modo artesanal de fazer queijo minas e o sistema agrícola tradicional do Rio Negro-AM. Há outras iniciativas em curso, como o ofício das tacacazeiras do Pará. O artigo discute os principais questionamentos em torno de tais iniciativas, e os potenciais avanços que elas podem representar para promover a diversidade alimentar como expressão da diversidade cultural.
PALAVRAS CHAVE: Comportamento alimentar

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos, Joel Henrique Cardoso, Fabiana Thomé da Cruz, Flávio Sacco dos Anjos
ANO: 2016
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/617/338

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 11/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O trabalho tem como contexto a crescente valorização de produtos alimentares com forte enraizamento nos seus territórios de origem, os quais identificamos como produtos alimentares tradicionais. O estudo destaca ainda as tensões, conflitos, possibilidades e contradições decorrentes da implantação das legislações que normatizam a produção de queijos artesanais, assim como o impacto sobre a circulação e comercialização dos produtos.
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Apesar das adversidades encontradas em sua circulação e comercialização, o Queijo do Serro e o Queijo Serrano, assim como outros produtos alimentares tradicionais, têm se mantido através dos anos, desafiando no. Assim, as regras e estratégias que permeiam o processo foram construídas de forma autônoma pelos atores locais, mostrando que a cultura e a tradição, nestes casos, suplantam os ordenamentos legais. No que se refere a distintas abordagens em relação à qualidade, cabe lembrar que, em relação à valorização dos produtos agro alimentares, prevalecem, grosso modo, duas visões de qualidade. A relação de proximidade e confiança entre produtores e consumidores, ou entre comerciantes, varejistas e consumidores, estão presentes e são determinantes para a circulação dos queijos. São elas que pautam a maioria dos processos de inserção mercantil do Queijo Serrano. Ainda que nem todos os consumidores conheçam os produtores e os locais de produção, nos pequenos municípios, a fama dos bons queijos tende a ser reconhecida coletivamente.
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: A importância dos produtos alimentares tradicionais tornou-se evidente nos debates contemporâneos sobre o rural. São bebidas, farinhas, doces e queijos produzidos localmente por meio de um saber fazer tradicional criado e recriado através do tempo. O universo empírico do estudo corresponde às regiões produtoras do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano no Rio Grande do Sul, no sudeste e no sul do Brasil, respectivamente. A pesquisa inspira-se no método etnográfico para compreender como ocorrem os processos de circulação e comercialização destes sistemas queijeiros e as possibilidades e limitações impostas pela legislação brasileira. Ainda que existam legislações que objetivam trazer os queijos para a formalidade, estas ainda são desconectadas da realidade dos sistemas de elaboração de queijos tradicionais. Desse modo, em decorrência, a informalidade é uma característica preponderante da comercialização dos dois sistemas estudados. **PALAVRAS CHAVE**: Cultura, Conhecimentos Tradicionais, Comércio, Legislação Sanitária sobre Alimentos, Vigilância Sanitária

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA Áudio:_____ Documento Oficial:_____ Tipo: Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro.
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dilemas-e-desafios.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 04/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O caso do Queijo do Serro em Minas Gerais é colocado em contraste com os processos de valorização em curso do Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra. Estuda as tensões, conflitos, possibilidades e contradições acionadas a partir de diferentes ações do Estado brasileiro no que se refere a processos de reconhecimento e valorização de produtos alimentares tradicionais.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Discutem-se as noções de cultura e patrimônio, nas quais está embasada a política de patrimonialização executada atualmente no Brasil. Trata da diversidade do sistema de produção do Queijo Serrano e salientam que tal sistema se caracteriza pela artesanalidade, com a produção sendo realizada em pequena escala, por distintos produtores, geograficamente dispersos no território. Assim, cada peça de queijo pode ser considerada única, resultado da diversidade de saberes e fazeres.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Esse estudo aborda inicialmente o distanciamento entre produção e consumo, gerando questionamentos em parcelas da população, principalmente em relação a desconhecimento sobre a origem e forma de produção dos alimentos, conhecido como ansiedade contemporânea frente aos alimentos. Fortalecem-se movimentos, como o Slow Food por exemplo, afirmando que parte da população percebe de maneira crítica a homogeneização alimentar. Em contrapartida é observada a valorização de alimentos que remetem ao natural e que buscam identificar sua origem, dando importância a elementos como tradição, história e natureza. Concomitante, observa-se a ações governamentais emergentes tratando de produtos associados ao rural. Sendo o Queijo Serrano parte integrante da economia regional, é considerado ameaçado, devido a vulnerabilidade frente a aspectos legais. A questão central da pesquisa, a partir da ótica dos produtores, busca entender de que forma a indicação geográfica e patrimonialização contribuem para a manutenção de práticas e saberes associados aos produtos alimentares tradicionais.
PALAVRAS CHAVE: Produção, Alimentos, População, Queijo Serrano.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Valorização de produtos alimentares tradicionais: um estudo a partir do Queijo do Serro, Minas Gerais, e do Queijo Serrano, Rio Grande do Sul.
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital**********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Propõe que é preciso pensar os produtos alimentares tradicionais como elos de um sistema mais complexo que inclui natureza, tradição, práticas e saberes indissociáveis.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: se discutem as possibilidades aportadas pelo registro como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial (PCNI) e as Indicações Geográficas (IG) para proteção do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Nos últimos tempos os alimentos tradicionais têm sido apontados como estratégicos para o desenvolvimento de regiões rurais, ocasionando o crescimento das intervenções estatais que buscam promover, proteger e salvaguardar tais produtos. O presente trabalho é parte de uma pesquisa, ainda em andamento, na qual se discutem as possibilidades aportadas pelo registro como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial (PCNI) e as Indicações Geográficas (IG) para proteção do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. O texto propõe que, independentemente do instrumento a ser adotado, é preciso pensar os produtos alimentares tradicionais como elos de um sistema mais complexo que inclui natureza, tradição, práticas e saberes indissociáveis.
PALAVRAS CHAVE: produtos alimentares tradicionais, queijos, proteção, cultura, indicação geográfica.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil.
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos, Fabiana Thomé da Cruz, Renata Menasche.
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.iea.agricultura.sp.gov.br/ftpiea/rea/2012/rea2-1-12.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 04/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Panorama do tema da valorização dos produtos artesanais, principalmente no que se refere aos impedimentos legais. Discute o tema dos produtos alimentares tradicionais e as contradições e conflitos

que permeiam sua elaboração e circulação no Brasil.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE
INSTRUÇÃO: Analise dos universos do queijo minas artesanal e do queijo serrano, buscando elucidar a dissonância existente entre as legislações vigentes e as práticas utilizadas nos sistemas tradicionais.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O documentário "O Mineiro e o Queijo" - um documentário político e poético ambientado nas regiões da Serra da Canastra, Serro e Alto Paranaíba, no Estado de Minas Gerais, Brasil, mostra a vida e o trabalho de homens e mulheres que, nessas regiões, produzem queijos artesanais à base de leite cru. Essa prática se reproduz há séculos e está associada a modos de vida específicos, em que técnicas tradicionais de produção se fundem com o jeito de ser e de viver das pessoas do lugar. O artigo toma o filme como "campo" para discutir conflitos e contradições que envolvem a produção de queijos artesanais, atualmente ameaçada por aspectos normativos que regem a produção de alimentos no Brasil. Desse modo, à reprodução dos sistemas tradicionais apresentam-se, grosso modo, dois caminhos: ou se mantêm na informalidade ou se enquadram em legislações que, muitas vezes, levam à descaracterização das formas
tradicionais de produção.
PALAVRAS CHAVE: produtos tradicionais, queijos de leite cru, legislação sanitária, conhecimentos tradicionais.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: A Carneação: comida, trabalho e sociabilidade.
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos, Renata Menasche.
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2848/1740
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 04/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda sobre modos de vida, consumo alimentar e organização social nos Campos de Cima da Serra. Criação de uma organização, por um grupo de famílias rurais, que ficaria conhecida como a carneação.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Juntamente com a lida campeira, a elaboração de queijos e outras práticas, muitas delas presentes apenas na memória das pessoas do lugar, conformam um modo de ser, resultante de uma formação social e histórica em um ambiente natural específico, os Campos de Cima da Serra.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Nos Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul, Brasil), não havia luz elétrica até os anos 1980. A vida e a produção e conservação de alimentos se faziam, então, sem ela.
Naquele contexto, famílias rurais criaram, nos 1950, uma organização: a carneação. Este artigo traz uma história que fala de modos de vida, consumo alimentar e organização social.
PALAVRAS CHAVE: Alimentação. Conservação de alimentos. Cooperação. Modos de vida.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro.
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos, Renata Menasche.
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://guaiaca.ufpel.edu.br:8080/bitstream/prefix/6380/1/Valorizacao_de_produto_alimentares_tradicionais.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 04/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS se insere na discussão sobre produtos alimentares tradicionais característicos de um território e os desafios para sua preservação. Discute sobre a crescente utilização das Indicações Geográficas (IGs) como ferramenta de proteção de produtos tradicionais alimentares.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A valoração simbólica dos alimentos, sua relação com a cultura e com a
identidade dos territórios. Aborda sobre os produtos tradicionais que são frequentemente tratados como ilegais pelas instituições normatizadoras da produção de alimentos, estando sujeitos a constrangimentos em sua comercialização e circulação.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Os produtos alimentares tradicionais fazem parte de um sistema em que utensílios e saberes estão imbricados aos modos de vida das famílias produtoras. Em um contexto em que observamos crescente desconfiança da origem dos alimentos, os produtos alimentares tradicionais tornam-se fundamentais para identificação da origem e manutenção da cultura. Atualmente, as Indicações Geográficas (IGs) surgem para valorização desses sistemas. Contudo, ainda que a constituição de IGs se apresente como perspectiva interessante não pode ser tomadas como fim em si. É importante que cada sistema seja apreendido em sua singularidade, para então, identificar-se a melhor estratégia para sua preservação.
PALAVRAS CHAVE: conhecimento tradicional; cultura alimentar; campesinato; propriedade intelectual.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Trabalho de conclusão de especialização;
TÍTULO: Estudo do programa de agroindústria familiar no município de São Francisco de Paula.
AUTOR: Joseane Rodrigues Schneider
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/210458/001106118.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 04/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS aborda quais os principais impactos, tanto negativos como positivos, da implantação do sistema de agroindústria dentro do município. Sobre o tema da agroindústria familiar, é o empreendimento de propriedade ou posse de agricultores familiares, localizado em área rural, bem como urbana, tendo como finalidade beneficiar e/ ou transformar matérias–primas.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Faz uma contextualização do município de São Francisco de Paula, sendo o objeto do estudo o Programa de Agroindústria Familiar implantado, que possui enorme importância dentro do setor lácteo. As agroindústrias assistidas são de produtos de origem animal e o produto primário é o leite, originando queijos e doce de leite, os queijos produzidos são serranos ou coloniais.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O presente estudo foi realizado na Secretaria de Desenvolvimento Econômico do município de São Francisco de Paula, Rio Grande do Sul, tendo como objetivo analisar o Programa de Agroindústria Familiar, dentro do município. O programa de Agroindústria Familiar é um projeto estadual, criado pelo Decreto n° 49.341, de 05 de julho de 2012; já a Lei Municipal nº 2.437 de 2007, instituiu o Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de São Francisco de Paula. Este estudo visou analisar como o Programa de Agroindústria Familiar vem sendo desenvolvido dentro do município, quais são as principais dificuldades e facilidades que este programa trouxe aos produtores rurais. Ao final, visualizou-se os produtores que se enquadram no programa e buscou-se identificar e analisar possíveis falhas e também os benefícios que o programa trouxe, desde a sua implantação aos produtores. Para isso, foram realizadas entrevistas com o responsável pela implantação do projeto dentro do município, bem como com os produtores que se adequaram ao programa.
PALAVRAS CHAVE: Governo municipal. São Francisco de Paula. Agroindústria. Produtor Rural.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Estudo das características tecnológicas de leuconostoc sp. Isoladas de queijo colonial serrano catarinense.
AUTOR: Felipe Nael Seixas, Juliana Ramos Pereira, Vanerli Beloti, Justa Maria Poveda.
ANO: 2016
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistamvez-crmvsp.com.br/index.php/recmvz/article/view/24830/25669 (Encontrei apenas o resumo digital) *********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 13/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS tem como finalidade conhecer as estirpes que apresentem as melhores características tecnológicas para a produção de um queijo industrial.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Avaliação de atividade lipolítica, importante no desenvolvimento do sabor e aroma em queijos, de estirpes de Leuconostoc sp. isoladas do queijo Colonial Serrano Catarinense produzido artesanalmente com leite cru de vaca em Santa Catarina.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Foi investigada a atividade aminopeptidásica, da produção de aminas biógenas e da atividade lipolítica de estirpes de Leuconostoc sp. isoladas do queijo Colonial Serrano Catarinense produzido artesanalmente com leite cru de vaca em Santa Catarina. Com a finalidade de conhecer as estirpes que apresentem as melhores características tecnológicas para a produção de um queijo industrial, determinou-se a caracterização tecnológica de 12 Leuconostoc sp. selecionadas em uma coleção de bactérias ácido-láticas autóctones isoladas de 20 amostras de queijo Colonial Serrano Catarinense. Para a avaliação da atividade aminopeptidásica com dois substratos, L-lisina p-nitroanilida (Lys- PNA) e L-leucina p-nitroanilida (Leu-PNA), utilizou-se o método de Arizcun et al. (1997); para a produção de aminas biógenas, o método de Bover-Cid e Holzapfel (1999), utilizando como substratos a L-tirosina, L-histidina, L-lisina e L-ornitina; para a atividade lipolítica, o método de Morandi et al. (2006). Aplicou-se a análise de variância (ANOVA) usando o programa IBM SPSS Statistic, versão 19. Das 12 estirpes de Leuconostoc sp. estudadas, as que apresentaram capacidade lipolítica foram as Ln 02, Ln 03, Ln 04, Ln 09 e Ln 10. Em relação à atividade aminopeptidásica, todas as estirpes apresentaram a atividade Leu-aminopeptidase mais elevada que Lys-aminopeptidase, com destaque para a Leu-PNA das estirpes Ln 02, Ln 05, Ln 06, Ln 07, Ln 08, Ln 10, Ln 60, Ln 61 e Lys-PNA das Ln 02, Ln 03, Ln 10, Ln 60 ($P<0,05$). Nenhuma das estirpes de Leuconostoc estudadas foi capaz de descarboxilar as aminas biógenas avaliadas. Observou-se maior número de estirpes avaliadas para Leu-PNA com melhores resultados em relação às avaliadas para Lys-PNA. Destas, três estirpes coincidiram em ambas as análises. Cinco estirpes apresentaram capacidade lipolítica, importante no desenvolvimento do sabor e aroma em queijos.
PALAVRAS CHAVE: Leuconustoc, atividade lipolítica, aminas biógenas.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Avaliação das propriedades tecnológicas de Leuconostoc sp. isolados de queijo colonial serrano catarinense.
AUTOR: Felipe Nael Seixas, Edson Antonio Rios, Vanerli Beloti, Justa Maria Poveda Colado.
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistamvez-crmvsp.com.br/index.php/recmvz/article/view/17388/18232 (Encontrei apenas o resumo digital)******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 13/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS finalidade de conhecer as cepas que apresentem as melhores características tecnológicas para a formulação de um cultivo iniciador para produção de queijos industriais, selecionadas em uma coleção de bactérias ácido láticas autóctones isoladas de 20 amostras de queijo Colonial Serrano Catarinense.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: permite selecionar as cepas com melhores características tecnológicas para um cultivo iniciador para o queijo tipo Colonial Serrano Catarinense industrial.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Este trabalho tem como objetivo o estudo da produção de dextrano e resistências ao sal e a acidez de cepas de Leuconostoc sp. isolados do queijo Colonial Serrano Catarinense, produzidos artesanalmente com leite cru de vaca em Santa Catarina. Com a finalidade de conhecer as cepas que apresentem as melhores características tecnológicas para a formulação de um cultivo iniciador para produção de queijos industriais, determinou-se a caracterização tecnológica de 12 cepas de Leuconostoc sp. selecionadas em uma coleção de bactérias ácido láticas autóctones isoladas de 20 amostras de queijo Colonial Serrano Catarinense. Para a avaliação da produção de dextrano utilizou se o método de Schillinger e Lüke (1987) e para as resistências ao sal (NaCl) e acidez o método de Sánchez (2005). Aplicou-se a análise de variância (ANOVA) usando o programa IBM SPSS Statistic, versión 19. Dos 12 Leuconostoc sp. avaliados, 10 apresentaram produção de colônias viscosas características de dextrano, sendo que a cepa Ln 06 foi a que mais se destacou. O aumento da concentração de NaCl (4 a 6%) apresentou uma redução no crescimento das cepas, mas todas apresentaram maior taxa de sobrevivência a 4,5% de NaCl ainda que lentamente, nenhuma cepa foi capaz de apresentar crescimento significativo a 6% de concentração de NaCl ($P<0,05$). A variação do pH (4,3 a 5,5) também influiu no crescimento ($P<0,05$), com uma redução proporcional a diminuição de pH, quase nenhuma cepa foi capaz de crescer abaixo do pH 4,9. As cepas Ln 03, Ln 04, Ln 05, Ln 08 apresentaram uma resistência maior ao pH 4,3 do que as demais, mas com crescimento pouco significativo. As 10 cepas produtoras de dextrano podem contribuir para a melhoria de textura e viscosidade. Os resultados encontrados nos estudos de resistências ao NaCl e pH permitem selecionar as cepas com melhores características tecnológicas para um cultivo iniciador para o queijo tipo Colonial Serrano Catarinense industrial.
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Caracterização tecnológica de lactobacillus sp. Isolados de queijo colonial serrano catarinense produzido com leite cru.
AUTOR: Felipe Nael Seixas, Juliana Ramos Pereira, Vanerli Beloti, Justa Maria Poveda.
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistamvez-crmvsp.com.br/index.php/recmvz/article/view/24826/25665 (Econtrei apenas o resumo digital) *********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 13/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda sobre a investigação de atividade aminopeptidásica, produção de aminas biógenas e atividade lipolítica de Lactobacillus sp. isolados de queijo Colonial Serrano Catarinense.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Seis estirpes analisadas apresentaram capacidade lipolítica, importante no desenvolvimento do sabor e aroma em queijos. Essas estirpes poderiam ser incluídas na formulação de um cultivo iniciador, podendo contribuir com o desenvolvimento do aroma e sabor em um queijo industrial.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Foi investigada a atividade aminopeptidásica, produção de aminas biógenas e atividade lipolítica de Lactobacillus sp. isolados de queijo Colonial Serrano Catarinense produzido em Santa Catarina com leite cru de vaca. Determinou-se a caracterização tecnológica de 43 Lactobacillus selecionados de 780 estirpes isoladas de 20 amostras de queijo Colonial Serrano Catarinense. Para a avaliação da atividade aminopeptidásica com dois substratos, L-lisina p-nitroanilida (Lys-PNA) e L-leucina p-nitroanilida (Leu-PNA), utilizou-se o método de Arizcun et al. (1997); para a produção de aminas biógenas, o método de Bover-Cid e Holzapfel (1999), utilizando como substratos a L-tirosina, L-histidina, L-lisina e L-ornitina; para a atividade lipolítica, o método de Morandi et al. (2006). Aplicou-se a análise de variância (ANOVA) com o programa IBM SPSS Statistic, versão 19. Seis cepas de Lactobacillus apresentaram capacidade lipolítica: Lb 53, Lb 63, Lb 67, Lb 79, Lb 83 e Lb 86. Em relação à atividade aminopeptidásica, todas as estirpes apresentaram a atividade Leu-aminopeptidase mais elevada que Lysaminopeptidase, com destaque para a Leu-PNA das cepas Lb 30, Lb 45, Lb 47, Lb 49, Lb 80, Lb 83 e Lb 86 e para a Lys-PNA das cepas Lb 33, Lb 36, Lb 49, Lb 58, Lb 68, Lb 77, Lb 80 e Lb 84 ($P<0,05$). Para aminas biógenas, observou se que as estirpes Lb 48, Lb 65, Lb 77, Lb 80, Lb 82 e Lb 83 foram capazes de descarboxilar a L-histidina. Observou maior número de estirpes avaliadas para Lys-PNA com melhores resultados em relação às avaliadas para Leu- PNA. Destas, duas estirpes coincidiram em ambas as análises. Seis estirpes apresentaram capacidade lipolítica, importante no desenvolvimento do sabor e aroma em queijos. Essas estirpes poderiam ser incluídas na formulação de um cultivo iniciador, já que poderiam contribuir com o desenvolvimento do aroma e sabor em um queijo industrial.

PALAVRAS CHAVE: Lactobacillus, aminas biógenas, propriedades tecnológicas.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Pesquisa de staphylococcus coagulase positiva em amostras de queijo artesanal serrano catarinense no município de Lages-SC.
AUTOR: Felipe Nael Seixas, Edson Antonio Rios, Juliana Ramos Pereira, Ronaldo Tamanini, Juliana Mareze, Alberto Koji Yamada, Vanerli Beloti.
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistamvez-crmvsp.com.br/index.php/recmvz/article/view/21418/22242 (Encontrei apenas o resumo digital) *******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 13/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Tem como objetivo pesquisar a presença de Staphylococcus coagulase positiva (pode produzir toxina termoresiste responsável por surtos de toxinfecções alimentares) em amostras de queijos Colonial Serrano.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Foram examinadas 20 peças de queijos Artesanal Serrano e analisada a presença de Staphylococcus coagulase positiva. Foram encontradas amostras fora do padrão estabelecido, indicando a necessidade de melhorias na manipulação durante a elaboração do alimento.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: No município de Lages-SC é comum a venda informal de queijo, que tem como matéria-prima o leite cru, conhecido como queijo Artesanal Serrano. A comercialização deste queijo pode representar um grande risco para saúde pública, pois quando não há higiene na obtenção da matéria-prima e na elaboração do queijo esse pode ser veículo de vários patógenos. Devido à sua intensa manipulação durante a fabricação, um dos patógenos importantes é o Staphylococcus coagulase positiva, que é comensal nas vias nasais, garganta, pele e cabelos de seres humanos, essa bactéria pode produzir toxina termoresiste responsável por vários surtos de toxinfecções alimentares. Este microrganismo pode estar presente também no leite cru, porque é causador de mastite. O objetivo deste trabalho foi pesquisar a presença de Staphylococcus coagulase positiva em amostras de queijos Colonial Serrano, no município de Lages-SC. Foram examinadas 20 peças de queijos Artesanal Serrano, recolhidos aleatoriamente em diferentes pontos de comercialização no município de Lages-SC, durante os meses de janeiro e fevereiro de 2012. As amostras foram encaminhadas para análises ao Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal-UEL. A enumeração de Staphylococcus coagulase positiva seguindo a metodologia do Standard Methods for Examination of Dairy Products, no qual 25g homogêneas de queijo foram adicionadas à 225ml de Água Peptonada (Laborclin) e 0,1ml das diluições decimais seriadas foram inoculadas por superfície em Ágar Baird-Parker (Laborclin). Após a incubação por 37°C por 48 horas foram selecionas cinco colônias típicas de cada amostra para o teste de coagulase. As 20 amostras examinadas apresentaram Staphylococcus spp. tendo como média 1,22x106 UFC/g, das quais sete amostras apresentaram Staphylococcus coagulase positiva com uma média de 1,13x105UFC/g, três amostras apresentaram contagens acima de 105, quantidade de Staphyylococcus coagulase positiva considerada suficiente para causar toxinfecções alimentares. Segundo a legislação brasileira para queijo

de média umidade, onde o queijo Artesanal Serrano se encaixa, estas amostras estariam fora do padrão estabelecido de 1x102 a 1x103UFC/g. A presença Staphylococcus coagulase positiva indica falhas de higiene na manipulação durante a elaboração do alimento, tornando o produto uma possível causa de intoxicações alimentares.
PALAVRAS CHAVE: toxina, taphylococcus aureus, alimentos.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Trabalho Conclusão da Graduação;
TÍTULO: Qualidade do leite utilizado na fabricação de queijo artesanal serrano nos campos de cima da serra: Relação entre as boas práticas agropecuárias adotadas e a Qualidade da matéria prima.
AUTOR: Nilson Sabino da Silva
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/119411/000969948.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda sobre fatores importantes para determinar a qualidade do queijo artesanal, como o grau de contaminação inicial do leite cru utilizado, higiene do manipulador, qualidade da água na ordenha, limpeza dos equipamentos e a saúde do animal ordenhado.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Avalia a qualidade microbiológica do leite cru de algumas propriedades de pecuaristas familiares na região dos Campos de Cima da Serra. Averigua atributos peculiares do Queijo Artesanal Serrano pelas características de produção únicas.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade do leite utilizado em 19 propriedades para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano - produto típico da região conhecida como Campos de Cima da Serra, RS, Brasil - e tentar relacionar essa qualidade com as práticas de ordenha realizadas nessas propriedades. Estes queijos são produzidos na região há mais de 200 anos por pecuaristas extensivos que utilizam o leite de animais de raças de corte para fabricá-los, incrementando a renda familiar. O processamento desses queijos é feito a partir de mão-de-obra familiar e utilizando como ingredientes apenas leite cru, coalho e sal. O leite cru é um material altamente nutritivo para micro-organismos e portanto são necessários cuidados durante a obtenção dessa matéria-prima. Para avaliar a rotina de ordenha dentro de cada propriedade, foi elaborado um check list com doze Boas Práticas Agropecuárias (BPA) recomendadas para a obtenção de leite de qualidade. Também foram coletadas amostras de leite de cada um dos 19 produtores, e estas foram submetidas à análise de contagem bacteriana total (CBT), coliformes termotolerantes (CT), Staphylococcus spp., contagem de mofos e leveduras e presença de Listeria spp. e Salmonella spp.. Os resultados dos exames foram confrontados com os dados das boas práticas adotadas por cada um dos produtores e, após análise estatística, não foi encontrada correlação significativa ($p<0,05$) entre a aplicação ou não de qualquer uma das BPAs e o resultados microbiológicos do leite. A relação entre aplicação de boas práticas e menor grau de contaminação já foi demonstrada em diversos estudos, portanto deve-se voltar as atenções para a qualidade com que cada uma dessas práticas está sendo aplicada dentro do sistema produtivo. Percebe-se também um grande problema de infra-estrutura do local de ordenha dessas propriedades e a falta de atenção à sanidade do rebanho. Assim sendo, é necessário focar os esforços na educação desses produtores, para que realizem uma ordenha e processamento mais higiênicos, melhorando a qualidade e agregando valor ao Queijo Artesanal Serrano.

PALAVRAS CHAVE: queijo artesanal serrano, agricultura familiar, leite cru, boas práticas agropecuárias.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: A "Terra de ninguém": Índios e bugres nos Campos de Cima da Serra.
AUTOR: Adriana Fraga da Silva, Artur Henrique Franco Barcelos.
ANO: 2009
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital **********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Tese de doutorado;
TÍTULO: "Meu avô era tropeiro!": identidade, patrimônio e materialidades na construção da Terra do Tropeirismo - Bom Jesus (RS).
AUTOR: Adriana Fraga da Silva
ANO: 2010
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=https://livros01.livrosgratis.com.b r/cp119957.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS construção da identidade cultural, do patrimônio da Terra do Tropeirismo, além da própria sociedade contemporânea de Bom Jesus, na sua relação com o tropeirismo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda o início do transporte do queijo na época do tropeirismo, na região dos Campos de Cima da Serra.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Na contemporaneidade inúmeras cidades buscam sua identidade e repertório patrimonial, um processo em que administradores e comunidades almejam pertencer à capital ou à terra de alguma coisa. Nessa mesma busca, a cidade de Bom Jesus (RS) vem constituindo-se como a Terra do Tropeirismo, um movimento que ao envolver e ser fomentado por parte da comunidade local é consolidado na busca de memórias e referenciais históricos centrados no tempo passado, na construção da identidade e na ativação de repertórios patrimoniais no tempo presente. Esse é o processo aqui abordado, a construção da Terra do Tropeirismo. Trata-se de uma elaboração pautada, neste trabalho, a partir de conceitos como: memória, identidade, patrimônio, entre outros; num processo que envolve, igualmente, expectativas de futuro centradas no desenvolvimento do turismo local e regional. Para tanto, busquei abordar diferentes manifestações em que tropeiros e tropeirismo são representados, por distintos agentes e em diversos espaços na cidade de Bom Jesus. Trata-se de manifestações que pautam a construção, a atribuição de significados e a divulgação da Terra do Tropeirismo. Um contexto em que a criação de elementos da cultura material contemporânea toma lugar na cena dessa construção, como representação do passado idealizado

em diferentes objetivos e contextos de criação, comunicação e consumo.
PALAVRAS CHAVE: tropeirismo, identidade, patrimônio, cultura material, materialidade, Bom Jesus.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação (X)Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação;
TÍTULO: Estratégias materiais e espacialidade: uma arqueologia da paisagem do Tropeirismo nos Campos de Cima da Serra/RS
AUTOR: Adriana Fraga da Silva
ANO: 2006
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://docplayer.com.br/6423590-Estrategias-materiais-e-espacialidade-uma-arqueologia-da-paisagem-do-tropeirismo-nos-campos-de-cima-da-serra-rs.html
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Transformações do espaço durante a abertura de caminhos, a posse e a ocupação de território, no século XVIII e meados

do XIX, nos Campos de Cima da Serra, a partir do Tropeirismo.
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Sabe-se que o Queijo Artesanal Serrano teve seu início de comcercialização através do transporte de Tropeiros. O tropeirismo e a abertura de rotas são abordados.
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: Na busca de mecanismos de expansão de território e para exploração do gado das Vacarias localizadas no sul da América, algumas estradas foram abertas no século XVIII e meados do XIX. No entanto, com a abertura destas rotas, por onde seguiu um intenso fluxo de tropeiros, novos elementos foram introduzidos na paisagem. Busco através da arqueologia da paisagem, outras possibilidades interpretativas para a paisagem arqueológica do tropeirismo nos Campos de Cima da Serra. Procuro mostrar os processos de ocupação e domínio do espaço através de estratégias materiais que acabaram por conformar diferentes espacialidades e constituir novas paisagens compostas por elementos concretos e simbólicos de domínio e controle do espaço, das pessoas e dos movimentos. **PALAVRAS CHAVE**: espaço, espacialidade, paisagem, arqueologia, tropeirismo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA Áudio:_____ Documento Oficial:_____ Tipo: Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro Transcrição: Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo; **TÍTULO**: Glossário Tropeiro: um resgate da herança cultural, histórica e linguística do tropeirismo. **AUTOR**: Cristina Benedetti da Silva **ANO:** 2015 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**:

https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/137762/Poster_42847.pdf?sequence=2&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS resgate da cultura e da história do Tropeirismo, como
vai e vem das tropas trouxe e levou usos e costumes de uma região para outra. Finalidade de resgatar e analisar as heranças deixadas, bem como traços de língua, cultura, história e identidade.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: As heranças culturais, bem como as linguísticas, permanecem vivas nos dias atuais, fazendo parte da identidade da região dos Campos de Cima da Serra.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O tropeirismo, movimento sócio-econômico que teve início em meados de 1700 devido à demanda por transporte de carga nas Minas Gerais, consistiu no transporte de muares do Rio Grande do Sul até o centro do país para comercialização na feira de Sorocaba. Bravos homens, chamados tropeiros, realizavam longas e desgastantes viagens a serviço do tropeirismo. Em 1897, devido ao término da feira, a atividade tropeira continuou em diferentes localidades do Brasil. Nos Campos de Cima da Serra, manteve-se com o transporte de mercadorias para abastecimento de mercados da região, naquilo que Santos (1995) convencionou chamar de "Tropeirismo Doméstico". Diversos estudos sobre esse período foram realizados com a finalidade de resgatar e analisar as heranças deixadas pelo Tropeirismo, bem como traços de língua, cultura, história e identidade. Na perspectiva linguística, estudos como de Benedetti (2014), Mandelli (2013), Moresco (2010), Netto (2011) e Dal Corno (2012), que estão inseridos no Projeto Léxico Tropeiro, tornam-se relevantes para a realização de um trabalho lexicográfico que reúna as informações já tabuladas e as registre. Considerando que o léxico "constitui-se no acervo do saber vocabular de um grupo sóciolinguístico-cultural" (OLIVEIRA; ISQUERDO, 1998, p. 9), a investigação aqui proposta visa a levantar, dentre os trabalhos já realizados, as lexias que são associadas ao contexto do Tropeirismo e organizar um pequeno Glossário Tropeiro, a fim de disseminar o conhecimento sobre o tema do tropeirismo.
PALAVRAS CHAVE: Tropeirismo, muares, Campos de Cima da Serra, léxico.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial: _____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação;
TÍTULO: Tropeirismo e criatórios de mulas em Lagoa Vermelha, nordeste do RS (1914-1955).
AUTOR: Itací de Souza e Silva
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://tede.upf.br/jspui/bitstream/tede/113/1/2011ItacideSouzaeSilva.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Analisa as relações que vinculam o tropeirismo a Lagoa Vermelha, visto que sua fundação, organização econômica, social e cultural estava atrelada ao tropeirismo, em grande parte.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Enfatiza o início do Tropeirismo de mulas no Brasil, expansão do Tropeirismo em direção ao sul do país, mostrando sua ligação histórica e econômica com o Rio Grande do Sul.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O tropeirismo de mulas no Brasil teve seu início nas primeiras décadas do século XVIII quando foram descobertos minerais preciosos no centro do país, mais precisamente na região de Minas Gerais. O transporte do ouro, prata e diamantes era feito por muares (burros e mulas) buscados no Sul do Brasil. O Rio Grande do Sul tornou-se o principal fornecedor de produtos de origem animal e de muares à região central, através da feira de Sorocaba. Por volta da década de 1860 o comércio de muares entrou em declínio, sendo que no Rio Grande do Sul o tropeirismo com mulas continuou tendo sua importância econômica, servindo como alternativa para o transporte de cargas. Lagoa Vermelha, cuja fundação ocorreu em razão da atividade tropeira, comercializava muares criados na região e produtos cultivados no município com as áreas de colonização alemã e italiana. Em contrapartida comprava das colônias produtos básicos que eram necessários à subsistência das fazendas. A ruptura desse sistema se fez sentir desde 1950 quando surgiram investimentos alternativos na região como na pecuária bovina, no cultivo agrícola, e na substituição do transporte animal pelo automóvel. Esta abordagem mostra-se, portanto relevante, pois reconstitui aspectos peculiares do tropeirismo de mulas no município, ocorrido entre os anos de 1914 a 1955, possibilitando, assim, compreender também as raízes históricas de sua formação. Esta investigação baseou-se em fontes orais, documentais e bibliográficas sobre o tema, tendo sido feita uma pesquisa na região de Lagoa Vermelha junto a criatórios de mulas, antigos criadores, tropeiros, carreteiros, em arquivos históricos, etc. A pesquisa aponta, enfim, que Lagoa Vermelha teve um grande dinamismo nesse processo, tendo havido uma intensa ligação com a região colonial italiana e alemã

do estado gaúcho assim como o incentivo na criação de muares no município.
PALAVRAS CHAVE: Tropeirismo de mulas, criatórios, Lagoa Vermelha.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Dissertação;
TÍTULO: O tropeirismo de porcos: processos mercantis e dinâmicas sócio-culturais na região nordeste do Rio Grande do Sul nas primeiras décadas do século XX.
AUTOR: Sueli Maria da Silva
ANO: 2006
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://tede.upf.br/jspui/bitstream/tede/129/1/2006SueliMariadaSilva.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda a importância e significado do trabalho desempenhado pelos tropeiros para a história da região nordeste do Rio

Grande do Sul. Estabelece correlações da produção e o Tropeirismo com a origem das agroindústrias.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Ressignifica a ação dos tropeiros de porcos para compreender a evolução dos processos sociais, econômicos e culturais presentes na região de Lagoa Vermelha.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: O presente estudo, de caráter histórico regional, analisa e descreve o tropeirismo de porcos que acontecia na região Nordeste do estado do Rio Grande do Sul, em especial ao norte do município de Lagoa Vermelha, no período de 1920 a 1940 e analisa ainda as suas correlações com o surgimento das agroindústrias do Oeste catarinense a Perdigão, a Sadia e também a Majestade no município de Sananduva /RS. Esse singular tropeirismo se tornou uma prática sazonal na região das matas, onde predominavam as florestas de araucárias e que recebeu significativo fluxo de migrantes italianos e seus descendentes vindos das Colônias Velhas do Estado. Sujeitos de diferentes culturas mesclaram-se nesse espaço e nas atividades laborais buscaram romper com o isolamento e alcançar os mercados para intercambiar sua produção. Na concretização da pesquisa foram utilizadas referências locais, (jornais, obras publicadas, fonte oral). A fonte oral foi de grande relevância, respondendo às indagações diante da omissão ou da ausência de documentos escritos. Com esse estudo foi possível reconstituir aspectos peculiares do tropeirismo de porcos, ressignificar o trabalho desempenhado pelos tropeiros, contextualizar os processos socioeconômicos e culturais da região na primeira metade do século XX, compreender as origens e a presença de complexos agroindustriais próximos à região e agregar também novos registros à história regional.

PALAVRAS CHAVE: história regional, migrantes, tropeirismo, agroindústrias.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Bom día, padrinho: espaço e parentesco na formação de redes entre cativos nos Campos de Vacaria, 1778-1810.
AUTOR: Tiago Luís Gil e Bruna Sirtori.
ANO: 2008
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.academia.edu/7090470/SIRTORI_Bruna_and_GIL_Tiago_Lu%C3%ADs_Bom_Dia_Padrinho_espa%C3%A7o_e_parentesco_na_forma%C3%A7%C3%A3o_de_redes_entre_cativos_nos_campos_de_Vacaria_1778_1810_In_Revista_Eletr%C3%B4nica_de_Hist%C3%B3ria_do_Brasil_10
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Analisa, nos Campos de Cima da Serra, as relações estabelecidas pelos cativos e a relação senhor - escravo, além da abordagem geográfica da região.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda sobre as relações estabelecidas na época colonial, nos Campos de Cima da Serra, sendo a geografia um elemento indispensável.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O objetivo deste trabalho é analisar a estrutura de posse escrava na localidade de Vacaria, nos chamados Campos de Cima da Serra entre 1770 e 1810, especialmente as relações de compadrio estabelecidas pelos cativos na pia batismal. Procuramos entender os elementos que interferiam na escolha dos compadres, tais como as relações pretéritas entre os cativos, as expectativas futuras, a relação senhor – escravo e, o que destacamos neste texto, a geografia. Nossa hipótese aponta que a limitação espacial dos agentes contribuía para a intensificação dos relacionamentos cotidianos, e que esta situação se manifestava na escolha dos padrinhos. Sem querer entrar em determinismos geográficos, procuramos compreender o peso particular desta limitação nas escolhas dos agentes sociais, ressaltando temas como vizinhança e amizade, além de aspectos demográficos.
PALAVRAS CHAVE: escravidão, família, espaço.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: Cultura Serrana: um resgate do campo na cidade.
AUTOR: Paula da Luz Soldi
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital *******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Tese doutorado;
TÍTULO: As mudanças na paisagem dos campos de cima da serra, RS: estratégias de diversificação econômica em São José dos Ausentes.
AUTOR: Jussara Alves Pinheiro Sommer
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/76850/000894816.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Após localizar os Campos de Cima da Serra, são analisadas as transformações no espaço rural no município de São José dos Ausentes. Como se deu a organização atual da região.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: São apresentadas condições do espaço físico dos Campos de Cima da Serra, traçado do perfil sócioeconônico dos produtores e caracterização das propriedades rurais em relação ao campo nativo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: As transformações no espaço rural do município de São José dos Ausentes, Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, no período de 1985 a 2009 são analisadas nesta tese. A abordagem teórico metodológica que norteia esta pesquisa é a paisagem em seus aspectos materiais e subjetivos. O uso do sensoriamento remoto orbital com imagens do LANDSAT5 e SIG permitiu identificar e definir as alterações nas paisagens através do registro dos usos e cobertura do solo. As alterações observadas em São José dos Ausentes estão associadas à expansão dos cultivos agrícolas e arbóreos exóticos, principalmente Pinus sp., sobre os campos nativos. Os dados revelam a expansão dos cultivos arbóreos de aproximadamente, 414%. O solo exposto associado às áreas em preparo agrícola cresceu 1.748% no período investigado. O campo nativo apresentou decréscimo em área de aproximadamente 38 km2. A hipótese que norteou esta tese foi que as estratégias de diversificação econômica adotada pelos sujeitos sociais, basicamente os produtores pecuaristas são balizadas por fatores condicionantes endógenos e exógenos. Os condicionantes endógenos estariam ligados a valores simbólicos e práticas culturais que condicionam as escolhas dos sistemas técnicos e manejos utilizados na gestão dos estabelecimentos rurais e a sua relação com o espaço vivido. Os fatores exógenos estariam associados a estruturas institucionalizadas do Estado, através de políticas que delimitam e estruturam as atividades produtivas. Estes fatores são o conteúdo dos processos de modificação do espaço rural que são expressos em distintas paisagens. As estratégias dos produtores rurais foram definidas como conservadoras e

inovadoras. A identificação destes dois principais processos de diversificação produtiva nos estabelecimentos rurais está calcada nas ações empreendidas pelos produtores pecuaristas, frente a um portfólio de opções que são limitadas pela percepção de maior ou menor risco, sucesso, resistências, e dificuldades em adotar novos modelos técnicos e de gestão nas atividades. As estruturas institucionalizadas do Estado através de políticas ambientais e econômicas também contribuem para delimitar e orientar a tomada de decisão dos produtores rurais na gestão dos seus estabelecimentos. Assim as paisagens de São José dos Ausentes expressam um momento histórico de mudanças relacionadas aos novos sistemas produtivos associados à expansão dos cultivos agrícolas e arbóreos, em detrimento da pecuária de corte extensiva.

PALAVRAS CHAVE: sensoriamento remoto, paisagem, usos e cobertura dos solos, diversificação, pecuária bovina, Campos de Cima da Serra.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação (X)Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Evolução das características microbiológicas durante a elaboração e maturação do queijo serrano.
AUTOR: Claucia Fernanda Volken de Souza
ANO: 2002
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/129740/000323600.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Estuda o desenvolvimento de uma cultura lática específica para elaboração de um queijo de qualidade, a partir da análise na elaboração e maturação do mesmo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Analisa a produção artesanal do queijo, desde o tratamento do leite até a maturação, os fatores que influenciam sua qualidade, os principais microorganismos presentes, a evolução das características durante sua maturação e o quanto o tempo de maturação influencia na sua contagem microbiana.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: As variações da flora microbiana de seis bateladas do Queijo Serrano (3 maturadas no verão e 3 maturadas no inverno) foram estudadas durante a produção e maturação, com o objetivo de contribuir para a sua caracterização. Este queijo é tradicionalmente elaborado com leite cru de vaca sem a adição de cultura iniciadora por produtores rurais de Caxias do Sul. Os níveis de vários grupos microbianos foram enumerados no leite, na coalhada e em diferentes estágios ao longo dos 60 dias de maturação. Também foram investigadas as variações da composição química e dos principais parâmetros físico-químicos. Determinou-se os coeficientes de correlação entre os valores desses parâmetros e as contagens dos microrganismos ao longo da maturação. Os resultados demonstraram que a microflora e as características químicas e fisico-químicas do Queijo Serrano apresentaram variações significativas durante o período de maturação de 60 dias, principalmente no verão. A maioria dos grupos microbianos atingiram suas contagens máximas no queijo aos 7 dias, após diminuindo progressivamente até o fim do processo. O aumento nas contagens durante a primeira semana de maturação foi acompanhado por um declínio acentuado no valor do pH, devido a produção de ácido pelos microrganismos. As bactérias láticas constituiram-se no principal grupo microbiano do Queijo Serrano; suas contagens foram similares a de aeróbios mesófilos totais em todos os pontos amestrados. A abundância de lactobacilos durante a elaboração e maturação sugere que estes microrganismos possam ter um importante papel na produção do Queijo Serrano. Não observou-se diferenças significativas para a maioria das contagens microbianas e das características químicas e fisico-químicas em relação ao período do ano em que os queijos foram maturados. Somente as contagens de halotolerantes e bolores e as análises químicas de umidade, nitrogênio total, proteína e gordura apresentaram diferenças significativas entre o verão e o inverno. A evolução que os parâmetros químicos e físico-químicos sofreram ao longo da maturação do Queijo Serrano não produziram condições acentuadamente antagonistas para qualquer um dos grupos microbianos investigados . Portanto, deve-se levar em conta que o progressivo desaparecimento dos microrganismos no interior do Queijo Serrano não é consequência da influência de um único efeito inibitório, mas da combinação de vários fatores.

PALAVRAS CHAVE: queijo serrano, maturação de queijo, microbiologia de alimentos, bactérias lácticas.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Changes in the microbiological and physicochemical characteristics of Serrano cheese during manufacture and ripening.
AUTOR: Claucia Fernanda Volken de Souza, Tiziano Dalla Rosa, Marco Antônio Zachia Ayub.
ANO: 2003
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.researchgate.net/publication/247851739_Changes_in_the_microbiological_and_physicochemical_characteristics_of_Serrano_cheese_during_manufacture_and_ripening
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Estuda o desenvolvimento de uma cultura lática específica para elaboração de um queijo de qualidade, a partir da análise na elaboração e maturação do mesmo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Analisa a produção artesanal do queijo, desde o tratamento do leite até a maturação, os fatores que influenciam sua qualidade, os principais microorganismos presentes, a evolução das características durante sua maturação e o quanto o tempo de maturação influencia na sua contagem microbiana.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Changes in the microbial flora present in six Serrano cheese batches (3 ripened in Summer and 3 in Winter)were studied during production and ripening, to microbiologically characterize this cheese, which is traditionallymanufactured by farmers in the south of Brazil, using raw cow milk, without the addition of starter cultures.The levels of several microbial groups were enumerated in the milk, curd and different stages of the 60-daylong ripening period. Values of some physicochemical parameters, such as pH, titratable acidity, water activity,moisture and NaCl content were also determined. The correlation coefficients between these parameters andthe microbial groups throughout ripening were determined. The influence of the season of the year was alsostudied. Results demonstrated that the microflora and the physicochemical characteristics of Serrano cheesechanged significantly during the 60-day ripening period, especially in Summer. Almost all microbial groupsreached their highest counts after the 7th day of maturation, steadily decreasing towards the end of theprocess. Higher microbial counts during the first week of ripening was accompanied by lactic acid productionand, as a consequence, a sharp drop in the pH of cheese was observed. Lactic acid bacteria comprised themain microbial group present in Serrano cheese and their counts were similar to the total viable counts at allsampling points. The abundance of lactobacilli during the manufacture and ripening suggests that thesemicroorganisms may play an important role in the production of Serrano cheese. In conclusion, this workshows the importance of ripening time being longer than 30 days to allow for microbiological stabilization ofthis artisanal product. Also, except for halotolerants and moulds counts, and for moisture content, there wereno significant differences observed either for microbial counting or for physicochemical characteristics of thecheese concerning the season of the year in which the product was manufactured.
PALAVRAS CHAVE: Serrano cheese, cheese ripening, food microbiology, lactic acid bacteria.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Evolução das características microbiológicas durante a elaboração e maturação do queijo serrano.
AUTOR: Claucia Fernanda Volken de Souza, Tiziano Dalla Rosa, Marco Antônio Zachia Ayub.
ANO: 2003
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-8382200300030 0016
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Estuda o desenvolvimento de uma cultura lática específica para elaboração de um queijo de qualidade, a partir da análise na elaboração e maturação do mesmo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Analisa a produção artesanal do queijo, desde o tratamento do leite até a maturação, os fatores que influenciam sua qualidade, os principais microorganismos presentes, a evolução das características durante sua maturação e o quanto o tempo de maturação influencia na sua contagem microbiana.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: As variações da flora microbiana de seis bateladas do Queijo Serrano (3 maturadas no verão e 3 maturadas no inverno) foram estudadas durante a produção e maturação, com o objetivo de contribuir para a sua caracterização. Este queijo é tradicionalmente elaborado com leite cru de vaca sem a adição de cultura iniciadora por produtores rurais de Caxias do Sul. Os níveis de vários grupos microbianos foram enumerados no leite, na coalhada e em diferentes estágios ao longo dos 60 dias de maturação. Também foram investigadas as variações da composição química e dos principais parâmetros físico-químicos. Determinou-se os coeficientes de correlação entre os valores desses parâmetros e as contagens dos microrganismos ao longo da maturação. Os resultados demonstraram que a microflora e as características químicas e físico-químicas do Queijo Serrano apresentaram variações significativas durante o período de maturação de 60 dias, principalmente no verão. A maioria dos grupos microbianos atingiram suas contagens máximas no queijo aos 7 dias, após diminuindo progressivamente até o fim do processo. O aumento nas contagens durante a primeira semana de maturação foi acompanhado por um declínio acentuado no valor do pH, devido a produção de ácido pelos microrganismos. As bactérias láticas constituiram-se no principal grupo microbiano do Queijo Serrano; suas contagens foram similares a de aeróbios mesófilos totais em todos os pontos amestrados. A abundância de lactobacilos durante a elaboração e maturação sugere que estes microrganismos possam ter um importante papel na produção do Queijo Serrano. Não observou-se diferenças significativas para a maioria das contagens microbianas e das características químicas e físico-químicas em relação ao período do ano em que os queijos foram maturados. Somente as contagens de halotolerantes e bolores e as análises químicas de umidade, nitrogênio total, proteína e gordura apresentaram diferenças significativas entre o verão e o inverno. A evolução que os parâmetros químicos e físico-químicos sofreram ao longo da maturação do Queijo Serrano não

produziram condições acentuadamente antagonistas para qualquer um dos grupos microbianos investigados . Portanto, deve-se levar em conta que o progressivo desaparecimento dos microrganismos no interior do Queijo Serrano não é consequência da influência de um único efeito inibitório, mas da combinação de vários fatores.

PALAVRAS CHAVE: queijo serrano, maturação de queijo, microbiologia de alimentos, bactérias lácticas.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: O turismo no espaço rural como atividade complementar de geração de renda e ocupação não agrícola no COREDE das Hortênsias do Estado do Rio Grande do Sul.
AUTOR: Rafael Lima de Souza, Eurico de Oliveira Santos, Humberto Thomé-Ortiz.
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/1051/Dissertacao%20Rafael%20Lima%20de%20Souza.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Tem como objetivo a análise de atividade não agrícola como alternativa para a renda de famílias que residem no campo, o turismo. Verififcando se pode ser considerado aitivdade complementar de geração de renda.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Estudo em região específica do Rio Grande do Sul, onde a prática do turismo começou a ser explorada no meio rural, o Conselho Regional de Desenvolvimento das Hortências, composto por 7 municípios, incluindo Cambará do Sul e São Francisco de Paula. O agroturismo serve como uma segunda fonte de renda, agregando valor aos produtos tipicamente produzidos, como os queijos artesanais.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Entre os resultados das transformações que aconteceram no meio rural, com a entrada das atividades não agrícolas como fonte de renda para as famílias rurais, o turismo é uma delas. Nesse turismo, o habitante urbano interage com o meio ambiente rural, com uma suposta possibilidade de que as famílias rurais aumentem seus rendimentos e também diversifiquem suas atividades. Existem poucos estudos que analisam, quantitativa e qualitativamente as características dos empregos e a renda gerada pelas atividades turísticas. O objetivo desta pesquisa foi descobrir se o turismo no espaço rural pode ser considerado uma atividade para geração de renda no meio agropastoril no Corede das Hortênsias, bem como determinar se existe um padrão de geração de emprego nos setores primário e terciário. Os resultados mostram que houve um aumento nos rendimentos das famílias e que a maioria das vagas de emprego é temporária devido à sazonalidade da atividade. Concluímos que o turismo é uma atividade complementar que contribui para a economia rural da zona estudada.

PALAVRAS CHAVE: Turismo no espaço rural. Agroturismo. Empregos temporários rurais. COREDE. Hortênsias. Censo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Queijo artesanal produzido no sul do Rio Grande do Sul: avaliação físico-química, microbiológica e suscetibilidade a antimicrobianos de isolados de Staphylococcus coagulase positiva.
AUTOR: Alana Borges Tavares, Eduarda Aléxia Nunes Louzada Dias Cavalcanti, Cláudio Dias Timm, Helenice Gonzalez de Lima, Natacha Deboni Cereser.
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistas.ufg.br/vet/article/view/47184/33378
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda os riscos a saude do consumidor com queijos artesanais produzidos de maneira informal, sem inspeção sanitária, através da análise de 30 queijos coloniais fabricados de forma artesanal.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Visa conhecer as características físico-químicas e a qualidade microbiológica de queijos artesanais, demonstrando possíveis riscos sanitários quando produzidos sem inspeção sanitária.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Objetivando o conhecimento do queijo colonial artesanal produzido na região Sul do Rio Grande do Sul, foram analisadas 30 amostras adquiridas no comércio local e feiras quanto às características físico-químicas, além das análises microbiológicas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), isolamento de Yersinia enterocolitica e resistência aos antimicrobianos de isolados de Staphylococcus coagulase positiva, obtidos a partir destas amostras. Os valores medianos resultantes das análises físico-químicas foram: pH 5,81, acidez titulável de 0,44 g de ácido lático/100g, umidade de 48,55%, atividade de água de 0,973, proteína de 19,36%, gordura de 14,54%, teor de cinzas de 2,88% e teor de cloretos 0,51 gNaCl/100g. Quanto às análises exigidas pela ANVISA, 86,66% das amostras estavam fora dos padrões exigidos e nenhuma foi positiva para Salmonella e Listeria monocytogenes. Houve também isolamento de Yersinia enterocolitica em 3,33% das amostras. A maior taxa de resistência dos isolados de Staphylococcus coagulase positiva ocorreu frente à Penicilina G com 100% dos isolados resistentes e a menor contra Ciprofloxacina com nenhum isolado resistente. 65,00% dos isolados foram resistentes a, pelo menos, seis antimicrobianos e 86,95% demostraram resistência à Cefoxitina, resultados preocupantes, especialmente quanto aos isolados Meticilina Resistentes. Além disso, o queijo produzido e comercializado informalmente no Sul do Rio Grande do Sul apresenta grande variação nas características físico-químicas e, em geral, alta contaminação microbiana, podendo representar risco à saúde do consumidor.
PALAVRAS CHAVE: saúde pública; Yersinia enterocolitica; lácteos; suscetibilidade.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Trabalho de conclusão de curso;
TÍTULO: O queijo artesanal serrano em São Francisco de Paula (RS): das especificidades da produção local aos limites da comercialização.
AUTOR: Rômulo Dutra Teixeira
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/54663/000855376.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Contribui para a reflexão e conscientização de todos sobre a cadeia produtiva do Queijo Artesanal Serrano, visando a preservação e melhoria da mesma.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Analisa as limitações para adequação dos produtores de Queijo Artesanal Serrano ao Sistema de Inspeção Municipal (SIM), para sua comercialização. A trajetória histórica do queijo artesanal é contextualizada, em São Francisco de Paula, abordada a importância sociocultural de sua comercialização e caracteriza a legislação sobre a produção de laticínios.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Na região fisiográfica dos Campos de Altitude dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina desenvolve-se uma atividade secular, intimamente ligada ao modo de vida do povo desta região e adaptada às condições geoambientais: é a produção do Queijo Artesanal Serrano. Desde o século XIX, o queijo era transportado sobre o lombo de mulas, servindo de moeda de troca para aquisição de mercadorias não produzidas na propriedade. O queijo serrano representa, ainda hoje, a principal fonte de renda de muitas famílias, custeando as despesas básicas da casa, porém com o aumento das exigências e normas destinadas à produção e comercialização de alimentos, em específico, no caso dos produtos artesanais como o queijo serrano, alguns impasses dificultam a legalização. À luz desse debate e de aportes teóricos que abrangem noções de desenvolvimento rural, empoderamento e atores sociais, este trabalho se propõe a analisar as limitações para adequação dos produtores de Queijo Artesanal Serrano, participantes do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, ao Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.), para comercialização no município de São Francisco de Paula (RS). Para tanto, foi utilizada a metodologia qualitativa, a qual contou com entrevistas e pesquisa bibliográfica e documental. Como principais resultados surgiram como motivos da baixa adesão ao S.I.M. a falta de apoio e assessoria para a adequação das queijarias, a falta de linha crédito específica, a complexidade das medidas profiláticas no rebanho, culminando na desistência devido ao baixo volume de produção e a burocracia a ser enfrentada pelos produtores na legalização de sua atividade artesanal.

PALAVRAS CHAVE: ator social, desenvolvimento rural, Queijo Artesanal Serrano, Sistema de Inspeção Municipal.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico (X)Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Conquista e povoamento do Rio Grande do Sul.
AUTOR: Carmen Thomas
ANO: 1976
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://revistas.dee.spgg.rs.gov.br/index.php/boletim-geografico-rs/article/viewFile/3323/3395
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Divide o povoamento do Rio Grande do Sul com os lusos-brasileiros nas áreas de campo, com a atividade pastoril, e imigrantes europeus, na zona das matas com a implantação da agricultura.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda sobre a ocupação do Rio Grande do Sul, como foi o interesse e exploração das riquezas das terras gaúchas, iniciando no século XVII. Além da introdução do gado no estado, sabe-se hoje importante na produção do queijo serrano.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Povoamento do Rio Grande do Sul dividido em duas fases: povoamento na zona de campo ou ciclo pastoril e povoamento na zona da mata ou ciclo da colonização européia. Na primeira fase tendo a pecuária como principal fonte incentivadora, onde os colonizadores portugueses se espalharam pela campanha atrás do gado, fundando as estâncias, futuros núcloes urbanos. Já na segunda fase, se verificou devido a imigração européia e a ação das frentes pioneiras, com a fixação de alemães nos vales e encostas da serra e de italianos na porção oriental do planalto
PALAVRAS CHAVE: colonização, campanha, gado.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Caminhos de tropeiros nos séculos XVIII e XIX como fatores pioneiros de desbravamento do Contestado.
AUTOR: Nilson Thomé
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570862004002
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda parte da história de Santa Catarina, com foco no Centro Oeste, destacando informações sobre o tropeirismo. Ciclos econômicos do muar e do gado.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Descreve a fase do tropeirismo no sul do Brasil, que ultimamente tem sido cultivado como uma tradição rica em Santa Catarina.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Antes área geográfica de São Paulo e do Paraná, a Região do Contestado disputada com os catarinenses, localiza-se no Centro Oeste do Estado de Santa Catarina. Considerada Espaço Livre até 1917 quando anexada a Santa Catarina, foi palco da Guerra do Contestado (1913-1916). Ao lado do extrativismo da erva mate, do pastoreio do gado bovino e cultivos agrícolas primários, o tropeirismo foi atividade econômica pioneira do caboclo pardo durante os séculos XVII e XIX, importante para sua subsistência e para viabilizar as ligações com outras regiões. As picadas e picadões, as trilhas abertas nas matas e nos campos, e as estradas de tropas constituem a temática eleita para este estudo regional. Aqui, são mostrados os roteiros pioneiros destes caminhos, uns que passavam em volta e outros que atravessavam o Contestado.
PALAVRAS CHAVE: Santa Catarina. Região do Contestado. História. Tropeirismo. Desbravamento.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Qualificação e Certificação do Queijo Serrano produzido por Pecuaristas Familiares dos Campos de Cima da Serra-RS.
AUTOR: Magda Sharlem Torres
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/48492/Poster_12131.pdf?sequence=2
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Resultados de análises feitas em amostras de Queijo Serrano, coletadas em propriedades rurais, foram disponibilizados e utilizados para caracterizar e descrever o sistema de produção implementado por esses produtores, bem como os parâmetros de identidade e qualidade do queijo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Mostra o quanto o processo de maturação do queijo artesanal é eficiente para a diminuição dos microrganismos, tornando-o seguro para consumo humano.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Projeto de pesquisa desenvolvido com pecuaristas familiares produtores de Queijo Serrano. Com a realização de visitas nas propriedades, foram aplicados questionários e coletadas amostras de queijo para análise. Foi possível, através das análises, indicar que há diferenças de coliformes totais, fecais e estafilococos, em relação há diferentes períodos de maturação dos queijos.
PALAVRAS CHAVE: Pecuaristas, Queijo Serrano, análises.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: O campo nativo e sua relação com a produção do queijo artesanal serrano em Santa Catarina.
AUTOR: Kleber Trabaquini, Wilian da Silva Ricce, Luiz Fernando de Novaes Vianna, Denilson Dortzbach, Valci Francisco Vieira.
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Tem como objetivo estudar um dos principais elementos de produção do queijo artesanal serrano, o campo nativo e suas relações com o produto final.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda como o campo nativo interfere na qualidade final do queijo por meio de suas diversas características físico-químicas, sendo possível afirmar que a região dos Campos de Cima da Serra possui características edafoclimáticas ímpares e que seus campos nativos são um diferencial para o pastoreio de gado para produção de queijo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Atualmente o Queijo Artesanal Serrano (QAS) faz parte de um dos produtos típicos catarinenses e vem sendo estruturado para uma titulação de Indicação Geográfica (IG) numa região conhecida por Campos de Cima da Serra. A IG é uma forma de valorização do produto de uma região ou território, cuja procedência adquiriu notoriedade em decorrência do modo de saber fazer, das características ambientais, incluindo fatores naturais e humanos. Basicamente este produto é feito de modo artesanal, com leite cru e não pasteurizado, sendo caracterizado por diversos fatores, entre eles, a alimentação dos animais em campo nativo. Estudos demonstram que uma alimentação contendo representantes de várias famílias botânicas contém uma variedade de metabólitos secundários, particularmente mais terpenos que uma pastagem composta unicamente de gramíneas e leguminosas. Portanto, este trabalho teve por objetivo estudar um dos principais elementos de produção do queijo artesanal serrano, o campo nativo e suas relações com o produto final. Para isso, foi realizado um levantamento exploratório, em que foi possível entender como esta vegetação interfere na qualidade final do queijo por meio de suas diversas características físico-químicas. Através da espacialização do campo nativo é possível afirmar que a região dos Campos de Cima da Serra possui características edafoclimáticas ímpares e que seus campos nativos são um diferencial para o pastoreio de gado para produção de queijo. Diferenças na composição do leite podem estar relacionadas com as diferenças climáticas, o que confere grande relação com o ambiente da serra catarinense. Os dados físico-químicos levantados em revisão, demonstram que a

qualidade do queijo está intrinsicamente relacionada à qualidade da pastagem consumida pelos bovinos, ou seja, o queijo produzido em campo nativo apresenta grande tipicidade local. Além disso, umas das principais relações apresentadas foi que, na primavera/verão, o campo nativo apresenta maior teor de proteína que pastagens tropicais, razão pela qual o teor de gordura do QAS serem inferiores que a maioria dos queijos artesanais do Brasil.

PALAVRAS CHAVE: Campo Nativo. Qualidade. Queijo Artesanal Serrano. Indicação Geográfica.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Metáforas de ir e vir: escolhas lexicais nos relatos sobre o tropeirismo.
AUTOR: Aline Vanin, Darlan Gebing Scheid, Júlia Antunes Tamagno.
ANO: 2016
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://jovenspesquisadores.com.br/2016/restrito/uploads/posters/2016/Aline_Vanin_1471902567.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 07/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda dobre o léxico que é não apenas a expressão mas também o registro da história e da cultura associadas a um grupo humano e a suas atividades, refletem de forma metafórica as atividades tropeiras.
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Faz uma análise do léxico utilizado nos relatos sobre o tropeirismo, onde foi feito um levantamento das lexias empregadas para a descrição de atividades de condução e transporte de mercadorias.
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: O projeto tem como objetivo analisar o léxico utilizado nos relatos sobre o tropeirismo, publicados em anais de eventos e outros livros sobre o tema, mantendo o foco sobre a condução ou transporte de mercadorias e a mobilidade necessária para transpor os percursos para tal. Foram identificadas as lexias mais frequentes, para posterior classificação em campos lexicais e categorização gramatical. **PALAVRAS CHAVE**: Léxico, tropeirismo, transporte.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: Um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul
AUTOR: Jaqueline Sgarbi Santos
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dilemas-e-desafios.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 11/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O presente estudo teve como contexto as recentes transformações no mundo rural, marcadas pela expansão da indústria alimentar, decorrentes, dentre outros fatores, das demandas fundadas no modo de vida urbano contemporâneo. Esse cenário é caracterizado pela crescente artificialização dos alimentos e pela separação entre produção e consumo, possibilitado tanto por processos de produção que proporcionam aumentar a vida útil dos alimentos, quanto pelo desenvolvimento de um sistema de distribuição em escala internacional. O fato de a alimentação ser uma questão central na vida das pessoas provavelmente contribuiu para que a sociedade reagisse às mudanças ocorridas no setor alimentar. Fortalecem-se movimentos nacionais e internacionais, a exemplo do desenvolvimento do Comércio Justo e da criação do Movimento SlowFood, que se prestam, antes de tudo, para afirmar que uma parcela da população está alerta e consegue perceber de maneira crítica o processo de homogeneização alimentar ao qual estamos sujeitos.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Concomitantemente à valorização desses tipos de produtos por parcela da sociedade, observa-se a intensificação de programas governamentais com foco no desenvolvimento de espaços rurais nos quais esses produtos estão ancorados. O caso do Queijo Artesanal Serrano que apesar das adversidades encontradas em sua circulação e comercialização, têm se mantido através dos anos, tornando-se, mais recentemente, protagonistas de processos de fomento que buscam sua valorização formal por meio de ações governamentais como estratégia de desenvolvimento de espaços rurais.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
A tendência atual de valorização da origem dos alimentos emerge como um contraponto à homogeneização do setor alimentar, à industrialização, à artificialização da comida e à separação entre os espaços de produção e de consumo de alimentos a que a sociedade está sujeita. Assim, para além das discussões que abordam os aspectos nutricionais dos alimentos, cresce a demanda por produtos capazes de explicitar elementos como tradição, cultura e história de uma região. Em consequência do aumento da procura desses produtos por parte dos consumidores, intensificam-se ações governamentais que têm como objetivo salvaguardar, proteger e promover os produtos alimentares tradicionais. Nesse quadro, o Estado passa a atuar em determinados contextos rurais e a propor ações que visam à preservação de determinados sistemas produtivos. Os instrumentos mais utilizados para a valorização formal dos produtos alimentares tradicionais são o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (RBCNI), a Indicação Geográfica e, como ação estruturante, a formalização dos produtos, via legislações. A utilização desses instrumentos, quando aplicados à realidade da produção tradicional, necessita considerar que se trata de contextos caracterizados por uma grande diversidade de elementos, expressos nas matérias-primas, nos utensílios, na forma de elaborar os produtos e nos saberes que são, em última instância, patrimônios de uma coletividade.

PALAVRAS CHAVE: Queijo Artesanal Serrano. Produtos tradicionais. Campos de Cima da Serra, Qualidade

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Entre a reconexão e a revalorização: a constituição de convenções em mercados da agricultura familiar no Brasil, na Itália e na França
AUTOR: Rafaela Vendruscolo, Alessandra Matte, Flaminia Ventura, Jean François Tourrand, Paulo Dabdab Waquil
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.researchgate.net/publication/337993705_Entre_a_reconexao_e_a_revalorizacao_a_constituicao_de_convencoes_em_mercados_da_agricultura_familiar_no_Brasil_na_Italia_e_na_Franca

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O contexto agroalimentar mundial é marcado pela diversidade e pela dinamicidade. As preocupações com a alimentação promoveram a corrida por melhorias em tecnologias de produção agrícola, transformando os sistemas e as relações de produção. Nesse contexto, cadeias produtivas foram criadas e o distanciamento entre o produtor rural e o consumidor final foi, aos poucos, aumentando. A produção de alimentos e o seu consumo, passaram a ser desconectados tanto no que se refere ao espaço quanto ao tempo. Portanto, é no contexto de questionamentos e de desconfianças, de parte dos consumidores, aos padrões de qualidade determinados pela indústria que se torna visível as formas de relações de confiança e proximidade na construção de novos modelos e construção de convenções em torno da relações

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A cadeias curtas de comercialização, vendas direta, novas relações baseadas na retomada de antigas interpretações, seja na valorização de relações de proximidade que ainda perduram em locais em que a modernização da agricultura não mudou por completo o cenário agroalimentar, que é o caso da produção e comercialização do Queijo Artesanal Serrano.

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

A dinamicidade do cenário contemporâneo do setor agroalimentar trouxe transformações nas interpretações e condutas das relações entre produtores e consumidores de alimentos. Crises alimentares, oscilações de preços, padrões de qualidades, são alguns dos critérios ressignificados relativos à retomada ou à revalorização de relações mais próximas entre os agricultores, os produtores de alimentos e os consumidores finais. No que se refere a esse debate, buscamos compreender as convenções que orientam os novos/velhos mercados da agricultura familiar no contexto de dois países europeus, França e Itália, e no sul do Brasil. Partindo de entrevistas semiestruturadas e observação participante, foram analisados casos de mercados da agricultura familiar nesses países, os quais ocorrem por meio de relações diretas de comercialização do produtor com o consumidor final. Nesse contexto, novos mercados se dão principalmente a partir da constituição de um conjunto de novas convenções de qualidade e valorização dos produtos, as quais são construídas em um processo de coparticipação entre distintos atores e organizações, permeados principalmente por processos e relações que envolvem produtores e consumidores. Palavra-chave: mercados; agricultura familiar; Brasil; Itália; França. VENDRUSCOLO, Rafaela; MATTE, Alessandra; VENTURA, Flaminia; TOURRAND, Jean François; WAQUIL, Paulo Dabdab. Entre a reconexão e a revalorização: a constituição de convenções em mercados da agricultura familiar no Brasil, na Itália e na França. Estudos Sociedade e Agricultura, v. 26, n. 3, p. 495-516, out. 2018. Recebido em março de 2018. Aceito em agosto de 2018.

PALAVRAS CHAVE: Agricultura familiar, mercados agrícolas

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( )

Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: Comment concilier préservation d'un patrimoine culturel et gastronomique et normalisation d'une production traditionnelle : l'exemple du fromage Serrano au Sud du Brésil [2009]
Como conciliar a preservação do patrimônio cultural e gastronômico com a padronização da produção tradicional: o exemplo do queijo Serrano no sul do Brasil [2009]

AUTOR: Vitrolles, Delphine;
ANO: 2009
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=FR2019143956

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS;.. Dentro do contexto de valorização de alimentos especiais locais, os órgãos e instituições brasileiros vem investindo no desenvolvimento de produtos tradicionais com Indicação Geográfica, como uma maneira de conservar saberes e valores intrínsecos a determinados produtos numa lógica de salvaguarda às constantes investidas de generalização e padronização da produção industrial.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A inscrição do Queijo Artesanal Serrano como um produto com Indicação Geográfica irá permitir a preservação desse patrimônio cultural, gastronômico e identitário dos Campos de Cima da Serra. O instrumento da Indicação Geográfica ira viabilizar a produção e comercialização do Queijo através do tempo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
Notre communication propose d'étudier les processus de qualification du fromage Serrano, produit culturel et identitaire de la région brésilienne dos Campos da Cima da Serra dans l'Etat de Rio Grande do Sul. Au Brésil, dans un contexte où les démarches de valorisation des spécialités locales se multiplient, des techniciens et des producteurs du fromage Serrano se sont unis pour développer une indication de provenance. Au-delà des questionnements concernant la faisabilité de ce projet (délimitation de la zone, codification des normes), nous nous interrogeons quant à la pertinence de la mise en place d'une indication géographique et sur ses effets sur le maintien de l'identité du fromage Serrano. L'étude de ce cas, basée sur des entretiens et une recherche participative réalisés au cours d'un doctorat, nous conduit à aborder la construction d'une démarche de certification de l'origine et à évaluer les liens au lieu. Ces divers liens nous conduisent à analyser les logiques des acteurs locaux et à considérer les dynamiques territoriales et le choix de la protection envisagée pour une meilleure mise en marché et la formalisation de la filière. S'agit-il d'un projet de certification d'une centaine de producteurs " modèles " ou de la requalification d'un territoire marginalisé via la qualification de ses ressources biologiques et culturelles ?

Nossa comunicação se propõe a estudar o processo de qualificação do queijo Serrano, produto cultural e de identidade da região brasileira dos Campos da Cima da Serra no Estado do Rio Grande do Sul. No Brasil, em um contexto em que se intensificam os esforços de promoção das especialidades locais, técnicos e produtores de queijo Serrano se uniram para desenvolver a indicação da procedência. Para além das questões relativas à viabilidade deste projeto (delimitação da área, codificação de normas), questionamo-nos sobre a relevância da implementação de uma indicação geográfica e os seus efeitos na manutenção da ident idade Queijo serrano. O estudo deste caso, a partir de entrevistas e pesquisas participativas realizadas durante o doutorado, leva-nos a abordar a construção de um processo de certificação de origem e a avaliar os vínculos. Estas várias ligações levam-nos a analisar as lógicas dos atores locais e a considerar a dinâmica territorial e a escolha da proteção que se pretende para uma melhor comercialização e formalização do sector. É um projeto de certificação de cem produtores "modelos" ou a requalificação de um território marginalizado através da qualificação dos seus recursos biológicos e culturais?

PALAVRAS CHAVE: Normatização. Produção tradicional. Indicação Geográfica. Valorização da Origem. Queijo Serrano.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: When geographical indication conflicts with food heritage protection The case of Serrano cheese from Rio Grande do Sul, Brazil
Quando a indicação geográfica conflita com a proteção do patrimônio alimentar. O caso do queijo Serrano do Rio Grande do Sul, Brasil
AUTOR: Delphine Vitrolles
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://journals.openedition.org/aof/6809
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: Este artigo enfoca a especificidade do queijo Serrano, descrevendo a história e as condições atuais da produção do queijo Serrano. Destacando a Indicação Geográfica como uma iniciativa de valorização do queijo como uma especialidade local, destacando a importância desse registro como foram de preservar o produto e os produtores locais. No entanto ressalta que a construção da Indicação Geográfica deve ser feita a partir dos atores locais, para que efetivamente ela retrate as condições e peculiaridades dos produtores e do produto.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE
INSTRUÇÃO: A produção de queijo serrano, assim como a de muitos outros produtos locais, varia muito de um produtor para outro, essa diversidade confere ao Queijo Serrano algumas características específicas de textura, sabor e formato de acordo com cada propriedade e seu modo de fazer. No entanto os princípios básicos são preservados, principalmente o que diz respeito ao uso do leite cru oriundo da própria propriedade e do uso de animais de corte que se alimentam de pastagem nativa. Apesar de contestar a forma como está sendo conduzido o processo de IG, destaca a importância do mesmo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
The push for origin labelling represents a new challenge for developing countries. This article describes an origin-labelling scheme under consideration by Emater, a Brazilian public body established to support small farmers. The product in question is Serrano cheese, a local speciality from the Campos de Cima da Serra region in Rio Grande do Sul (the southernmost state in Brazil). Some 70 semi-structured interviews were conducted to explore respondents' attitudes to Geographical Indication (GI), and assess its relevance as a means of preserving the cultural identity of Serrano cheese. Our findings revealed the limitations of the scheme due to its top-down design, suggesting that Emater has failed to grasp the full implications of GI classification. While the aim would be to promote and preserve local history and culinary heritage, the outcome may be quite the opposite: GI labelling may lead to standardized production methods that would cut local producers out of the loop altogether.

O impulso para a rotulagem de origem representa um novo desafio para os países em desenvolvimento. Este artigo descreve um esquema de rotulagem de origem em consideração pela Emater, um órgão público brasileiro estabelecido para apoiar os pequenos agricultores. O produto em questão é o queijo Serrano, especialidade local da região de Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul (estado mais meridional do Brasil). Cerca de 70 entrevistas semiestruturadas foram realizadas para explorar as atitudes dos entrevistados em relação à Indicação Geográfica (IG) e avaliar sua relevância como meio de preservar a identidade cultural do queijo Serrano. Nossos resultados revelaram as limitações do esquema devido ao seu design de cima para baixo, sugerindo que a Emater falhou em compreender todas as implicações da classificação GI. Embora o objetivo seja promover e preservar a história local e o patrimônio culinário, o resultado pode ser exatamente o oposto: a rotulagem GI pode levar a métodos de produção padronizados que isolariam os produtores locais completamente.
PALAVRAS CHAVE: patrimônio alimentar, indicação geográfica, rotulagem de origem, vinculado à origem, padronização.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: AS REPRESENTAÇÕES DO TRABALHO NO TURISMO RURAL PARA AS MULHERES DA REGIÃO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA –RS
AUTOR: Raquel Lunardi, Joaquim Anécio de Jesus Almeida
ANO: 2008
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/view/5498/3255
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o artigo trata das mudanças que o meio rural brasileiro vem sofrendo, principalmente após a década de setenta, mudanças significativas em seu espaço, não só econômicas, mas também sociais. Estas modificações vêm ocorrendo em virtude da modernização agrícola, que surge com a implementação de novas técnicas e de métodos de plantio e colheita, com inovações genéticas e com melhoramento na mecanização. No entanto, o espaço rural passa a ser não só agrícola, mas
também um cenário para o desenvolvimento de novas atividades e de multifuncionalidades. Nesse sentido, pretende-se mostrar neste estudo o papel que as mulheres exercem no desenvolvimento de atividades não-agrícolas em propriedades da região dos Campos de Cima da Serra, RS, tendo como base para a discussão a atividade turística. Para tanto, buscou-se, ainda, descrever as transformações econômicas e de trabalho ocorridas para a mulher, assim como identificar o perfil destas mulheres.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Este trabalho proporcionou o conhecimento sobre a atividade econômica do turismo e seus reflexos na vida e organização das mulheres da região dos Campos de Cima da Serra. Com esta análise esperamos contribuir para um maior entendimento sobre a temática e cooperar não só para desenvolver políticas públicas eficazes para as mulheres do campo, mas também para diminuir as desigualdades ainda existentes entre homens e mulheres. O trabalho de elaboração do Queijo Artesanal Serrano também é desenvolvido prioritariamente por mulheres e nesse contexto a organização e valorização do trabalho da mulher é importante na preservação do modo de fazer do queijo como também da cultura das famílias.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
As mudanças ocorridas no meio rural brasileiro, a partir da década de setenta, proporcionaram o desenvolvimento de atividades não-agrícolas nas propriedades e, conseqüentemente, o aumento da participação da mulher nessa nova realidade. Uma das principais atividades que surgiram no espaço rural foi o turismo. Este trabalho tem como objetivo estudar o papel da mulher no desenvolvimento da atividade turísticano meio rural. Para isso, foram observadas mulheres empreendedoras em oito pousadas-fazenda no meio rural na região dos Campos de Cima da Serra, estado do Rio Grande do Sul. Os municípios estudados foram: Bom Jesus, Cambará do Sul e São José dos Ausentes. Para analisar com maior precisão o trabalho dessas mulheres foram realizadas entrevistas norteadas pelos seguintes aspectos: perfil da mulher empreendedora; caracterização da propriedade e da atividade turística; e relações econômicas e de trabalho. Como principais resultados da análise, obtivemos: o turismo como uma fonte inovadora de recursos financeiros, já que deixa de ser uma atividade complementar e passa a ser a principal atividade econômica nas propriedades pesquisadas; a diversidade de funções desempenhadas pela mulher, que acontecem ora no ambiente doméstico ora no ambiente empresarial.

PALAVRAS CHAVE: turismo rural, mulher, desenvolvimento econômico do meio rural

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: **AUTOR:** Lunardi, Raquel, Souza, Marcelino de Perurena, Fatima Cristina Vieira
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/214724

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: o texto trata da atividade turística no meio rural da Região dos Campos de Cima da Serra que teve suas primeiras iniciativas na década de 1990. Vendo a situação financeira se agravar a cada ano, resultado da crise na pecuária, que era a principal fonte de receita da região naquele momento, os agricultores decidiram reagir a esta situação de empobrecimento do meio rural, buscando novas estratégias de reprodução econômica e social fora da atividade agrícola. É neste momento que as famílias decidem investir em atividades não agrícolas como o turismo rural.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: turismo rural que tem as mulheres como protagonistas, relatam que dois fatores foram decisivos para o investimento no turismo: o apoio do poder público, no caso, a Prefeitura Municipal; e a receita insuficiente obtida nas propriedades. Contudo, o turismo leva implícito outros fatores próprios de sua natureza, como os sociais e culturais, que outras atividades econômicas tradicionais como a produção do Queijo Artesanal Serrano q

DESCRIÇÃO:

RESUMO:

Este trabalho tem como objetivo estudar as relações de trabalho na atividade turística no meio rural de São José dos Ausentes. As mudanças produtivas ocorridas no meio rural por meio da diversificação das culturas agrícolas e da inserção de atividades não agrícolas no espaço rural têm permitido um novo debate sobre o desenvolvimento rural. Novas formas de uso do espaço rural estão postas e com elas novas formas de organização da vida familiar, cuja divisão do trabalho é uma das esferas mais afetadas. A proximidade entre as tarefas realizadas no ambiente doméstico com a atividade produtiva turismo rural permite que homens e mulheres desenvolvam e reestruturem suas funções dentro da unidade familiar. Porém, não se sabe se estas mudanças permitem transformações na divisão sexual do trabalho e se isto possibilita repensar as estruturas de gênero no meio rural. Para compreender essa teia de relações, foi preciso refletir sobre as relações internas à família, como a organização das tarefas diárias, o sistema produtivo e a participação de cada membro nas decisões que envolvem o grupo familiar. Para isso pesquisaramse sete famílias pluriativas e seis famílias agrícolas no meio rural do município de São José dos Ausentes, RS. De forma geral, pode-se sinalizar para uma reprodução da forma tradicional da divisão sexual do trabalho nas famílias rurais pesquisadas, sobretudo no que diz respeito ao trabalho feminino no momento em que velhas práticas são reafirmadas pelo turismo

PALAVRAS CHAVE: Turismo rural. Trabalho. Gênero

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia:) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) (Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo
TÍTULO: **AUTOR:** CULINÁRIA TROPEIRA E SUAS POTENCIALIDADES NO TURISMO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: UMA ANÁLISE NOS MUNICÍPIOS DE CASTRO, LAPA E TIBAGI
AUTOR: Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas
ANO: 2008
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/234

DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/2020

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS: O artigo trata da importância que a alimentação tem no papel na humanidade. Pode-se até mesmo afirmar que a alimentação intensificou o processo de socialização do homem, contribuindo para a definição da formação sociocultural em que se vive atualmente, em que as pessoas se reúnem em comunidades, aproximadas por semelhanças sociais e culturais, as quais as identificam e as tornam uma identidade coletiva.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A gastronomia é vista como um item relevante, que define a identidade coletiva de uma comunidade. Ela está presente na rotina da população e é parte integrante desta. A cultura e alimentação estão ligadas de maneira estreita, pois no ato de comer estão implícitos diferentes processos de socialização do homem. Processos esses fundamentais na definição do homem como um ser cultural e participativo em um contexto social. A cultura popular e o gosto por determinados alimentos modificam-se com o passar do tempo, mas alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados em sua essência ou, no máximo, sofrem pequenas alterações, as quais não interferem na qualificação do prato ou do produto como representante de um padrão de representatividade da alimentação de uma sociedade, o que o torna patrimônio da população.

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
A vinculação entre gastronomia e turismo deve partir da valorização do patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao turista. A Região dos Campos Gerais do Paraná possui forte vínculo com o movimento tropeiro que, as comidas tropeiras, até os dias atuais, fazem parte da alimentação da comunidade nos Campos Gerais. Além disso, a região destaca-se pela quantidade de atrativos turísticos naturais, históricos e culturais. Objetivou-se, com esta pesquisa, identificar a cultura gastronômica tropeira presente na Região dos Campos Gerais do Paraná; resgatar os pratos da localidade; verificar suas influências e levantamento histórico de sua gênese e caracterização dos pratos regionais, tendo como área de abrangência as cidades de Lapa, Castro e Tibagi. Como resultado de pesquisa entende-se que a valorização da gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná, é uma maneira de complementar a oferta turística, pois considera os aspectos históricos e culturais da região.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação e cultura, turismo, gastronomia regional, Campos Gerais do Paraná.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Aplicação de ferramentas de controle visando a melhoria da qualidade do Queijo Artesanal Serrano.
AUTOR: Izadora Bottega Gonçalves
ANO: 2019
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://conferencia.uergs.edu.br/index.php/IXSIEPEX/IXSIEPEX/paper/view/3279
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O Queijo Artesanal Serrano, apesar da produção histórica do processo de produção, tem sido produzido e comercializado à margem da legislação vigente, de modo a garantir a qualidade e inocuidade do queijo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Baseia-se na capacitação de técnicos e produtores rurais em Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF), disponibilizando aos produtores feramentas de autocontrole relacionadas. Além disso, realizado o monitoramento da água, leite e queijo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O Queijo Artesanal Serrano, produzido exclusivamente nos Campos de Cima da Serra, sendo considerado a principal renda agrícola bruta e atividade de vários estabelecimentos rurais. Apesar das peculiaridades do seu processo de fabricação, tem sido produzido e comercializado à margem da legislação vigente, se fazendo necessário um efetivo controle sanitário dos rebanhos, das etapas de processamento e da qualificação dos processos. Esperando uma melhoria na qualidade microbiológica do Queijo Artesanal Serrano nas queijarias participantes, através da implementação de Capacitação de Técnicos e Produtores Rurais em Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF), realizar o monitoramento da qualidade da água, do leite e do queijo.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Artesanal Serrano, Campos de Cima da Serra, estabelecimentos rurais, legislação, qualificação.

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Institutions and knowledge diffusion in a territory: the case of geographical indications.
AUTOR: Ligia Inhan Matos, Renata Lèbre La Rovere, Ana Carênina de

Albuquerque Ximenes.
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital*********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO: There is no consensus on the concept of kwnoledge as authors use sectoral, functional and relational approaches to explain how knowledge is produced and diffused. We may observe that all approaches take into consideration the role of spatial elements in the conformation of the conditions of learning and in the interactions between agents. Authors that use an institutional approach to knowledge also enhance the territory as the place where institutions provide the framework for interactions between agents. Institutions such as geographical indications that are devised to facilitate the diffusion of knowledge in a territory, not always achieve this goal. This is because knowledge production and innovation depend on how agents perceive the benefits related to new knowledge provided by institutions. This paper will explore this issue based on a work in progress that studies of the application of a geographical indication in Minas Gerais, Brazil. The discussion of the case aims to present the importance of an understanding of tacit knowledge by organizations and institutions.
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Queijo de coalho e queijo artesanal Serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade.
AUTOR: Sônia de Souza Mendonça Menezes; Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche.
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/fabiana-thome-da-cruz/menezes-sonia-de-souza-mendonca-cruz-fabiana-thome-da-menasche-renata-queijo-de-coalho-e-queijo-artesanal-serrano-identidades-de-produtores-e-de-consumidores-associadas-a-atributos-de-qualidade-in-viii-congreso-latinoamericano-de-sociologia-rural-porto-de
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Discute o papel dos consumidores no que se refere
à legitimação de produtos tradicionais. A qualidade percebida do produto parece estar mais associada a cultura e nostalgia do que a habilidades objetivas e características do processo, aspectos simbólicos que acabam definindo as escolhas dos consumidores.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda o caso dos queijos tradicionais (Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano), onde as técnicas e conhecimentos envolvidos em sua produção e processamento estão associados aos modos de vida das famílias produtoras e têm sido transmitidos através das gerações.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Neste estudo são apresentadas duas regiões, Sertão do São Francisco (Sergipe) e os Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul), onde, respectivamente, se dá a produção de Queijo de Coalho e do Queijo Artesanal Serrano. Ressaltando as características particulares de cada queijo, que embora produzidos em regiões bem distinas, há semelhanças que permitem discutir esses queijos lado a lado e dizem respeito, especialmente, a aspectos socioculturais e econômicos. Após discutir os critérios e atributos de qualidade conferidos pelos consumidores, concluindo que a valorização e legitimação desses queijos tradicionais e de outros derivados artesanais do leite é elemento fundamental para a reprodução social e econômica dos produtores nas distintas regiões.
PALAVRAS CHAVE: Queijo de Coalho, Queijo Artesanal Serrano, aspectos socioculturais, consumidores.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Evolução e Diferenciação de Sistemas Agrários: o caso do distrito de Vila Seca-Caxias do Sul/RS.
AUTOR: Claudia Ribeiro, Lovois de Andrade Miguel.
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://arquivos.ana.gov.br/premioana/doc/20121129_GOVERNO%20-%20Prefeitura%20Municipal%20de%20Caxias%20do%20Sul%20-%20MIGUEL&RIBEIRO-IXCSBSP%202012.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Busca aprofundar a compreensão acerca do impacto e das consequências que as ações e projetos hoje desenvolvidos pelo poder municipal acarretam na agricultura e no modo de vidas dos habitantes do distrito de Vila Seca. Marcado por um lado, pela existência de uma agricultura de cunho familiar e de outro, pela imposição, por parte do poder público local, de políticas e ações diretivas em relação ao desenvolvimento local, em grande parte baseadas na proteção e conservação dos recursos naturais.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A região de campo, no distrito de Vila Seca, onde a atividade preponderante é a pecuária extensiva de corte e semiextensiva de leite. Em relação ao sistema agrário colonial, a pecuária era uma atividade importante, onde só havia leite no verão, de outubro a março, quando faziam diariamente o queijo serrano.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O artigo apresenta resultados do estudo da evolução e diferenciação da agricultura no distrito de Vila Seca, no município de Caxias do Sul, no estado do Rio
Grande do Sul, sul do Brasil. O conceito de sistema agrário foi empregado no processo
de caracterização, relacionando as paisagens da região – dos Campos Gerais do Planalto
com as dinâmicas sociais, econômicas e ambientais de cada época. Foram identificados
quatro sistemas agrários: o Indígena, o Sesmeiro, o Colonial e o Contemporâneo. As
atividades desenvolvidas atualmente mostram uma agricultura de cunho familiar, com

cultivos policoloniais, somados à criação de gado de corte e leiteiro. Esta última característica, lastreada em sólida e longa tradição cultural, diferencia a localidade no
contexto do município, agregada à existência de mananciais de notável qualidade: dois
barramentos abastecem a zona urbana da segunda maior cidade do Estado, trazendo à
discussão os conflitos e possibilidades de conciliação das distintas atividades desenvolvidas na região.
PALAVRAS CHAVE: Caxias do Sul. Sistemas agrários. Desenvolvimento rural.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Modalidades de proteção dos queijos tradicionais: Os exemplos dos queijos Serrano, Coalho e Minas artesanal.
AUTOR: Delphine Vitrolles, Fabiana Thomé da Cruz, Sônia Mendonça Menezes De Souza, Claire Cerdan, Claire Delfosse.
ANO: 2010
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://agritrop.cirad.fr/559232/1/document_559232.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Importante paradigma entre inovação e tradição, preservação de um patrimônio cultural tradicional e adequação as exigências sanitárias.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Novas estretégias para proteção e valorização de queijos tradicionais, como o Queijo Artesanal Serrano, com projetos de qualificação de produtores, proteção da propriedade intelectual com Indicações Geográficas e proteção do patrimônio imaterial cultural, modo de fazer do queijo.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Devido a crescente valorização das especialidades locais no mercado mundial, mostra-se importante iniciativas para valorizar ou reforçar a qualidade e a origem das produções tradicionais nos paises do Sul. Analisando três casos, Queijo artesanal Serrano, Queijo Minas artesanal e Queijo de Coalho, as principais dificuldades dos produtores e a emergência de estretégias de valorização dos queijos tradicionais.

PALAVRAS CHAVE: Especialidades locais, mercado mundial, produções tradicionais.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Elaboração e capacitação para utilização do manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para agroindústrias produtoras de Queijo Artesanal Serrano no município de São Francisco de Paula/RS.
AUTOR: Liliane Funchal Zucoloto, Alfredo Francisco Paim, Valmira Machado, Angelo Pretto, Voltaire Sant'Anna, Fernanda Magalhães Stalliviere.
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://conferencia.uergs.edu.br/index.php/7/VIISiepex/paper/view/2116
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Feita a seleção de agroindústrias que trabalham de forma clandestina, com a finalidade também de estimulá-los a se

legalizarem, propondo encontros entre todos participantes para treinamento geral sobre Boas Práticas de Fabricação.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Objetivo de elaborar Manuais de Boas Práticas de Fabricação para cinco agroindústrias que fabricam queijo artesanal serrano no município de São Francisco de Paula/RS.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Considerando que a Legislação Brasileira estabelece que empreendimentos onde processam produtos de origem devem ter em seus estabelecimentos o Manual de Boas Práticas de Fabricação, este projeto inicia-se com a seleção de agroindústrias que trabalham de forma clandestina, com a finalidade também de estimulá-los a se legalizarem, propondo encontros entre todos participantes para treinamento geral sobre Boas Práticas de Fabricação, serão elaborados relatórios técnicos sobre as condições higiênico-sanitárias de processamento dos produtos. O projeto tem como objetivo elaborar Manuais de Boas Práticas de Fabricação para cinco agroindústrias que fabricam queijo artesanal serrano no município de São Francisco de Paula/RS em parceria com veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), por meio da realização de diagnóstico das condições higiênico-sanitárias, elaboração de relatórios técnicos Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padrão, bem como a realização de cursos de Boas Práticas de Fabricação. Foram realizadas visitas ao município e à Agroindústria Fazenda São João, para elaboração do diagnóstico, utilizando-se um check-list referencial, que foi utilizado para avaliação, a partir do diagnóstico e do relatório proveniente deste, serão elaborados os cursos de capacitação. Dentre os resultados, foi observado uma porcentagem de conformidade alta para alguns aspectos como tratamento de resíduos de 67%, higiene pessoal de 75%. Nos itens de infra-estrutura 38%, materiais de limpeza 33%, controle de pragas 25%, abastecimento de água 50%, recebimento de produtos 20% e documentação e registro de 25% de conformidade. A partir dos dados foi elaborado um diagnóstico e será providenciada a elaboração do manual de BPF, POPs, dentre as não-conformidades observadas a falta de registros foi a mais preocupante, pois afeta a separação/controle de lotes, registros de limpeza e higienização de máquinas e equipamentos, que podem ser fonte de contaminação para o produto final, contudo após a avaliação das demais agroindústrias será realizado o curso de BPF e uma nova visita de orientações para adequar as não-conformidades.

PALAVRAS CHAVE: Queijo Artesanal Serrano.Manual de Boas Práticas. Registros.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia:) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) (Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Evento;
TÍTULO: Design estratégico aplicado ao território: valorização do queijo Serrano e do seu terroir.
AUTOR: Ágata Morena De Britto, Paulo Reyes.
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/encuentro2010/administracion-concursos/archivos_conf_2012/446_53982_772con.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 15/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Objetivo de relacionar a gastronomia e design com a intenção de gerar evolução nos sistemas alimentares e em especial nos sistemas dos produtos dos terroirs brasileiros.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O queijo Serrano como um produto que não possui reconhecimento, desta forma também não consegue se solidificar no mercado, mostrando o outro lado do universo do produto do *terroir*.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O desenvolvimento sócio-econômico para comunidades produtoras de produtos do *terroir*, mostrando melhorias da experiência de consumo quando articuladas entre design e gastronomia. Identificando o o valor simbólico associado ao produto e como este pode se tornar um valor de mercado, promovendo as qualidades locais dos produtos e processos de produção, identificando serviços em potencial relacionados com os produtos do *terroir*, desenvolvendo ações de suporte para a comunicação e reconhecimento que expressem a identidade do produto, intensificando as relações e aproximando consumidores e produtores, além de estimular a inovação social junto ao sistema produto serviço
PALAVRAS CHAVE: *Terroir*, consumo, valor simbólico, qualidades locais, identidade do produto.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil
AUTOR: Marie Anne Najm Chalita; Rosana de Oliveira Pithan e Silva; Regina Helena Varella Petti; César Roberto Leite da Silva
ANO: 2009
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.iea.agricultura.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/IE/2009/tec8-0609.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Apresenta informações sobre a análise de algumas características do mercado de queijos no Brasil**.**

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Traz informações sobre o processo de certificação dos queijos brasileiros, onde o Queijo Artesanal Serrano entra como exemplo, faz a diferenciação dos queijos artesanais de outros tipos de queijo, valorizando o terroir.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Dentre os lácteos, o queijo é um produto que, pela sua diferenciação e singularidade, mais se insere em um mercado de qualidade. Uma das características mais importantes deste mercado é a necessidade dos processos de coordenação entre os agentes econômicos proverem uma aproximação entre as condições em que se realiza a produção, dentro de uma determinada escala que mantenha uma raridade e preço, e as expectativas dos consumidores. Este artigo tem como objetivo analisar algumas características do mercado de queijos no Brasil que indicam a dificuldade de incorporação de concepções de qualidade já consagradas mundialmente e que têm como origem a tradição das particularidades do produto. A hipótese que o orienta é que esta dificuldade se explica pela concentração da produção pela indústria, importação de queijos especiais e os incipientes processos de valorização dos queijos tipicamente nacionais e artesanais
PALAVRAS CHAVE:
Consumo; Laticínio; Mercado de qualidade; Queijo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Segurança alimentar, riscos, escalas de produção-Desafios para a regulação sanitária.
AUTOR: Rosângela Pezza Cintrão
ANO: 2017
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www6.ensp.fiocruz.br/visa/files/971-4958-2-PB.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
Através da problemática convergência entre políticas de segurança alimentar e nutricional e de inclusão sanitária, aborda sobre produtos que expressam identidades culturais e guardam relação com a base de recursos naturais e a biodiversidade regional.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda questões como a regularização sanitária do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural, o estabelecimento de normas sanitárias específicas para esses setores de produção em pequena escala, além da riqueza de técnicas de processamento artesanal de alimentos.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Neste artigo temos como objetivo contextualizar as dificuldades para a legalização sanitária das produções de alimentos artesanais e da agricultura familiar, que tornam-se objeto de intervenção tanto da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional quanto da RDC no 49/2013, da Anvisa. Tomamos como método a revisão de documentos produzidos de agências estatais e organizações sociais, assim como bibliografias teóricas relacionadas à temática. Buscamos relacionar as dificuldades existentes com as transformações nos sistemas alimentares e com o aumento nas preocupações com os riscos sanitários a nível mundial, apontando a complexa interrelação entre cultura, riscos, tecnociência e modelos de desenvolvimento, assim como a presença de fortes interesses econômicos, que desafiam a promoção da saúde pública e da segurança alimentar (food security). Concluímos refletindo sobre a necessidade de uma análise mais integrada e contextualizada dos riscos no caso da produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos em pequena escala, que favoreça modelos de produção e padrões de consumo de alimentos ao mesmo tempo mais justos e democráticos, ambientalmente sustentáveis e que tenham a valorização da vida e da saúde como eixos principais.
PALAVRAS CHAVE: Segurança Alimentar e Nutricional; Normas Sanitárias; Políticas Públicas; Agricultura Familiar; Desenvolvimento; Riscos.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:_____

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: A contribuição do queijo artesanal serrano para o desenvolvimento regional e preservação dos campos de altitude do sul do Brasil.
AUTOR: Ulisses de Arruda Córdova
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):

https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12037/pdf_90
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Desenvolve sobre o Projeto Queijo Artesanal Serrano, características de clima, relevo, povoamento e cultura, além da história do queijo nas regiões de altitude do Sul do Brasil. Reporta-se além dos aspectos econômicos, também a um simbolismo e identidade de cultura notoriamente reconhecida.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Mostra o queijo serrano sendo mais que um produto, mas um modo de vida, reconhecido por sua identidade territorial de relevância histórica, social, cultural e econômica para milhares de pecuaristas familiares.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Este artigo tem como objetivo apresentar o estado da arte da evolução histórica e influência cultural do queijo artesanal serrano (QAS) no sul do Brasil. Caracterizar os diferentes sistemas de produção bem como os processos envolvidos em sua fabricação, definindo a identidade territorial do QAS no sul do Brasil. Apresentar principais resultados de pesquisas do Projeto Queijo Artesanal Serrano, apontando as potencialidades, limitações e desafios como signo distinto para o desenvolvimento regional por meio da valorização do produto, capacitação de produtores e legalização do QAS. Busca-se, como desafio, a concessão de uma indicação geográfica e o registro do produto no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan), como patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil. Além da legalização de sua produção e comercialização, tirando-o da informalidade.
PALAVRAS CHAVE: Saberes locais; indicação geográfica; patrimônio cultural; desenvolvimento regional.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: A contribuição do queijo artesanal serrano para o desenvolvimento regional e preservação dos campos de altitude do sul do Brasil.
AUTOR: Ulisses de Arruda Córdova, Andréia de Fátima de Meira Batista Ferreira Schlickmann
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12037/pdf_90
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Desenvolve sobre o Projeto Queijo Artesanal Serrano, características de clima, relevo, povoamento e cultura, além da história do queijo nas regiões de altitude do Sul do Brasil. Reporta-se além dos aspectos econômicos, também a um simbolismo e identidade de cultura notoriamente reconhecida

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Mostra o queijo serrano sendo mais que um produto, mas um modo de vida, reconhecido por sua identidade territorial de relevância histórica, social, cultural e econômica para milhares de pecuaristas familiares.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Este artigo tem como objetivo apresentar o estado da arte da evolução histórica e influência cultural do queijo artesanal serrano (QAS) no sul do Brasil. Caracterizar os diferentes sistemas de produção bem como os processos envolvidos em sua fabricação, definindo a identidade territorial do QAS no sul do Brasil. Apresentar principais resultados de pesquisas do Projeto Queijo Artesanal Serrano, apontando as potencialidades, limitações e desafios como signo distinto para o desenvolvimento regional por meio da valorização do produto, capacitação de produtores e legalização do QAS. Busca-se, como desafio, a concessão de uma indicação geográfica e o registro do produto no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan), como patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil. Além da legalização de sua produção e comercialização, tirando-o da informalidade.
PALAVRAS CHAVE: Saberes locais; indicação geográfica; patrimônio cultural; desenvolvimento regional.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia:) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) (Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: O queijo artesanal serrano nos altiplanos do Sul do Brasil
AUTOR: Ulisses de Arruda Córdova e Andréia de M. de F. B. F. Schlickmann
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/view/779/663
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Avanços que fortaleceram o Projeto Queijo Artesanal Serrano e o tornaram reconhecido, seu obejetivo final. Ressalta sobre particularidades que tornam o QAS um produto único, além de todo seu processo de fabrucação.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Projeto Queijo Artesanal Serrano alicerçado num tripé composto por valorização do produto, capacitação de produtores e legalização. Aborda sobre a construção da cultura serrana, além de fatores fundamentais para sua produção, como clima, temperatura, solo, altitude, vegetação.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O Queijo Artesanal Serrano, mais que um produto, representa um modo de vida. Avanços significativos no fortalecimento no Projeto Queijo Artesanal Serrano, da Epagri em conjunto com a Emater-RS, promoveu o resgate histórico do saber-fazer do queijo, a delimitação da região produtora, a descrição do sistema e do processo de produção, além da capacitação de produtores, possuindo como objetivo final a concessão de uma indicação geográfica e o registro do modo de fazer registrado no Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan), contribuindo diretamente para uma legislação própria do produto, buscando sua legitimação comercial. A história do QAS se inicia quando os portugueses vieram ocupar a região, foi aberto o Caminho dos conventos, logo após tendo início o tropeirismo. Por aproximadamente dois séculos o QAS foi transportado em lombo de muares para comercialização. O ambiente de produção, conta com características fundamentais, como o clima da região, temperatura, solo, altitude e vegetação. As particularidades da produção o tornam um produto único, com relação ao rebanho, sua alimentação, o sistema de ordenha. O modo de fazer apresenta uma receita inalterada, com influência do ambiente, sendo um alimento não padronizado, mas com características particulares. Esse processo de produção que envolve toda a família, tendo a mulher como principal envolvida. Se mostra como um produto típico de terroir, exprimindo a interação entre meio natural e fatores humanos.
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo em anais de congresso;
TÍTULO: Projeto Queijo Artesanal Serrano: história, cultura e geração de renda nos Campos de Altitude do Sul do Brasil.
AUTOR: Ulisses de Arruda Córdova e Andréia de M. de F. B. F. Schlickmann
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital*******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O trabalho apresentado no evento aborda os seguintes as aspectos em relação ao queijo artesanal serrano: os principais objetivos do Projeto Queijo Artesanal Serrano que são a legalização e comercialização do produto, a busca de uma indicação geográfica e o registro como patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil. Também apresenta as principais vertentes que é a qualificação, valorização e certificação. Aborda a história do queijo serrano no território catarinense, a situação que se encontra, bem como o estágio atual em Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Também menciona a notoriedade e a caracterização do que é o queijo serrano. No trabalho são apresentados as principais publicações do Projeto, as principais fontes financiadoras do mesmo e as parcerias.
PALAVRAS CHAVE: Indicação geográfica; Notoriedade; Patrimônio cultural; Queijo artesanal serrano.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:_____
Documento Oficial:_____ Tipo:
Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital
Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro
Transcrição:
Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo; **TÍTULO**: The artisan cheese, serrano, in the highlands of southern Brazil. **AUTOR**: Ulisses de Arruda Córdova **ANO:** 2012 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**: https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/view/779/663 **DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:** 06/10/20
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Avanços que fortaleceram o Projeto Queijo Artesanal Serrano e o tornaram reconhecido, seu obejetivo final. Ressalta sobre particularidades que tornam o QAS um produto único, além de todo seu processo de fabricação.
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Projeto Queijo Artesanal Serrano alicerçado num tripé composto por valorização do produto, capacitação de produtores e legalização. Aborda sobre

a construção da cultura serrana, além de fatores fundamentais para sua produção, como clima, temperatura, solo, altitude, vegetação.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: O Queijo Artesanal Serrano, mais que um produto, representa um modo de vida. Avanços significativos no fortalecimento no Projeto Queijo Artesanal Serrano, da Epagri em conjunto com a Emater-RS, promoveu o resgate histórico do saber-fazer do queijo, a delimitação da região produtora, a descrição do sistema e do processo de produção, além da capacitação de produtores, possuindo como objetivo final a concessão de uma indicação geográfica e o registro do modo de fazer registrado no Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan), contribuindo diretamente para uma legislação própria do produto, buscando sua legitimação comercial. A história do QAS se inicia quando os portugueses vieram ocupar a região, foi aberto o Caminho dos conventos, logo após tendo início o tropeirismo. Por aproximadamente dois séculos o QAS foi transportado em lombo de muares para comercialização. O ambiente de produção, conta com características fundamentais, como o clima da região, temperatura, solo, altitude e vegetação. As particularidades da produção o tornam um produto único, com relação ao rebanho, sua alimentação, o sistema de ordenha. O modo de fazer apresenta uma receita inalterada, com influência do ambiente, sendo um alimento não padronizado, mas com características particulares. Esse processo de produção que envolve toda a família, tendo a mulher como principal envolvida. Se mostra como um produto típico de terroir, exprimindo a interação entre meio natural e fatores humanos.

PALAVRAS CHAVE: Queijo Artesanal Serrano. Saber-fazer. Tropeirismo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Trabalho de conclusão de especialização;
TÍTULO: Avaliação da atuação da vigilância sanitária municipal de São Francisco de Paula referente ao queijo serrano.
AUTOR: Julio César Corino
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/132300/000980353.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Inicia com a importância da vigilância sanitária, como funciona em São Francisco de Paula e a problemática com a legalização do QAS.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A utilização do leite "in natura" de vacas de corte mansas para a produção do QAS e a importância da vigilância sanitária para garantir a qualidade do produto comercializado.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: O presente trabalho tem como objetivo analisar as ações desenvolvidas pela Secretária da Saúde de São Francisco de Paula/RS, no que se refere à atuação da Vigilância Sanitária Municipal em relação ao Queijo Artesanal Serrano nos pontos de comercialização ao longo das rodovias RS-020 e RS-453 (Rota do Sol) nos trechos que cortam o município, especificamente em relação à garantia da qualidade e origem que é ofertada aos consumidores, que buscam este produto tradicional da região por seu sabor característico e existência secular, frente aos riscos potenciais a saúde pública pelo fato de ser produzido necessariamente com leite “in natura” e instalações mínimas nas próprias fazendas. Respondendo a pergunta se é possível a Vigilância Sanitária Municipal garantir a inocuidade deste “patrimônio cultural”, agregando valor sanitário ao valor cultural-social com os recursos e estrutura para ela disponibilizada. O método utilizado para o desenvolvimento do estudo é uma pesquisa descritiva no que diz respeito ao objetivo a ser alcançado, utilizando dados da Secretária Municipal da Saúde, Secretária da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural e revisão bibliográfica sobre o tema. Concluiu-se pela análise dos dados obtidos, que a Vigilância Sanitária Municipal não exerce seu papel orientativo e fiscalizador, não garantindo a origem e inocuidade deste produto.
PALAVRAS CHAVE: Queijo Artesanal Serrano. Vigilância Sanitária Municipal. Comércio.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro _____

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( )

Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Se o leite é cozido, o queijo não é serrano: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz e Renata Menasche
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda a proposta de valorizar a singularidade de alimentos tradicionais e revalorização do conhecimento tradicional e, consequentemente, de identidades e modos de vida rurais.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Identifica como ocorre nas fazendas de produção do QAS, como é o manejo com as vacas, como é comercializado, modo como o leite cru é considerado essencial na produção.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Ao mesmo tempo em que a valorização de alimentos tradicionais tem sido apontada como estratégica para a revitalização de áreas rurais, a comercialização desses produtos em mercados formais requer que sejam cumpridos critérios principalmente em termos de estrutura e utensílios. Entretanto, muitas dessas exigências, ainda que elaboradas de modo arbitrário, são legitimadas pelo discurso instituído, representando importante desafio para a comercialização de alimentos tradicionais que, na medida em que procuram a formalização, comprometem justamente as características que lhes conferem singularidade e diversidade. Este é o caso de queijos feitos de leite cru que, em vários países, de acordo com critérios legais, precisam passar por pelo menos sessenta dias de maturação antes de sua comercialização. Nesse artigo elegemos o critério que define prazo mínimo de sessenta dias de maturação para comercialização de queijos feitos de leite cru e tomamos dados de pesquisa de campo de tipo etnográfico, referente ao Queijo Serrano, para amplificar o debate posto em torno da valorização de alimentos tradicionais. Argumentamos que, para além da adaptação do modo de fazer e das características de produção ao discurso instituído, a valorização desses alimentos passa pelo reconhecimento e legitimação do conhecimento tradicional.
PALAVRAS CHAVE: Singularidade. Leite cru. Comercialização.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Tese doutorado;
TÍTULO: Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra–RS
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/61937/000866511.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 06/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS A qualidade de alimentos relacionada a produção local e estratégias de desenvolvimento rural. Contribuições que permitem aclarar o movimento de idealização do rural, que aponta para o aumento do consumo de alimentos considerados naturais, artesanais .

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A qualidade de produtos tradiconais que se afirmam na diversidade, produção local, tradição, cultura e relção com modos de vida.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: O tema da valorização de alimentos tradicionais e artesanais tem recebido redobrada atenção no momento atual, em que, por um lado, há crescente demanda de consumidores por alimentos naturais, artesanais, diferenciados e, por outro lado e ao mesmo tempo, realiza-se discussão significativa no que tange a critérios de produção e avaliação desses produtos que, dadas as especificidades, têm suas características comprometidas se avaliados de acordo com os mesmos critérios que regem a produção industrial de alimentos. É nesse contexto que a presente pesquisa está inserida. Para o desenvolvimento da pesquisa, foi tomado como objeto de estudo o Queijo Serrano, queijo tradicional feito artesanalmente a partir de leite cru nos Campos de Cima da Serra, região nordeste do Rio Grande do Sul. Os dados empíricos foram obtidos a partir de pesquisa etnográfica, que priorizou especialmente produtores e consumidores como interlocutores, mas também técnicos e comerciantes de queijo. A análise dos dados obtidos proporcionou elementos para discutir a relação entre os modos de vida dos produtores e a produção de queijo, para apreender as práticas, significados e lógicas associadas à produção, bem como aos utensílios empregados e ao próprio uso de leite cru para a elaboração do produto. No que diz respeito ao consumo de Queijo Serrano, o estudo discute as percepções de risco dos moradores da região em relação ao produto e, ainda, as relações por meio das quais os queijos são comercializados, costumeiramente fundamentadas na reputação dos produtores e em relações de proximidade. Mudanças em curso na região têm, com maior ou menor intensidade, resultado em alterações nos modos de produção, o que pode até mesmo afetar a manutenção de características que conferem singularidade ao Queijo Serrano. Evidenciando a relevância da legitimação de conhecimentos empregados na produção tradicional de alimentos, este estudo busca contribuir para a valorização e proteção desse tipo de produção, associada não apenas à manutenção da renda como também à salvaguarda dos modos de produzir esses alimentos e dos modos de vida das famílias produtoras.

PALAVRAS CHAVE: Conhecimentos tradicionais. Queijos de leite cru. Percepções de risco. Patrimônio cultural imaterial. Campesinato. Consumo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: "A gente vê comentar": relações de proximidade e de confiança como certificadoras da qualidade do Queijo Serrano.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz, Evander Eloí Krone, Renata Menasche.
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/6347/1/A_GENTE_VE_COMENTAR_RELACOES_DE_PROXIMIDADE.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 19/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Discute e amplifica a questão da confiança empregada quando há relações próximas entre produção e consumo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A busca dos consumidores por segurança e confiança na aquisição de alimentos, em relação ao Queijo Serrano a confiança está atrelada ao fato de haver conhecimento referente aos produtores e também ao modo como os queijos são produzidos.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Possivelmente mais do que em relação a produtos de outra natureza, quando se trata de comida, confiança é atributo fundamental. No modo de operar do sistema de produção e abastecimento de alimentos em sociedades industrializadas, em que não há relação direta entre produtores e consumidores, relações de confiança são mediadas por instituições do sistema alimentar que, especialmente por meio de rótulos, informam tanto sobre aspectos de qualidade como sobre a origem dos produtos. Recentemente, contudo, formas tradicionais de comércio entre produtores e consumidores – tais como venda direta e feira de produtores – têm sido resgatadas ou revalorizadas, dando espaço para o reconhecimento de redes alimentares alternativas e/ou circuitos curtos de comercialização. Neste artigo procuramos discutir e amplificar os significados e implicações do termo confiança quando empregado como referente a distintos contextos, mas especialmente naqueles em que há relações próximas entre produção e consumo. Para refletir sobre o tema proposto, tomamos o caso do Queijo Serrano, produzido nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. A pesquisa, de caráter etnográfico, foi realizada nos Campos de Cima da Serra no verão de 2008 e no inverno de 2010, tendo como interlocutores consumidores e produtores. Os dados analisados indicam que, em contextos de proximidade entre produtores e consumidores, as percepções acerca da qualidade de alimentos estão pautadas em relações de confiança e na reputação de produtores. É assim que, no contexto de produção e consumo do Queijo Serrano, a fama dos produtores e a avaliação dos queijos são tomadas conjuntamente, de modo que, na região, realiza-se uma espécie de certificação informal, que informa tanto sobre as características dos queijos como a respeito da reputação de seus produtores.

PALAVRAS CHAVE: Alimentos tradicionais; Relações de proximidade; Reputação.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Serrano Cheese and Coalho Cheese: tradition enhancement as an alternative to territorial development in Campos de Cima da Serra and Sertão Sergipano do São Francisco
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz, Sonia Souza Mendonca Menezes.
ANO: 2010
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital*******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Discute características da produção do Queijo Artesanal Serrano e do Queijo Coalho, a relação do produto na região onde é produzido, além de questões socias e econômicas envolvidas.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Entendimento do processo de aproximação entre consumidor e produtor através do estudo do Queijo Artesanal Serrano e Queijo Coalho, com sua importância econômica, social, cultural e histórica.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: In this article, we used empirical data from research related to the production of two traditional cheeses in Brazil: the Serrano Cheese and Coalho Cheese, produced, respectively, in Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, and Sertão Sergipano, in Sergipe. The production characteristics and similarities found between the modes of production of these products, the cultural and historical aspects that approximate these cheeses produced in two geographically distant regions in Brazil, provide elements to discuss the role of traditional foods as promoters of rural development strategies. In this article, our aim is to emphasize the debate around the potential of connection between consumers and producers towards organization and consolidation of short circuits of production and distribution of traditional foods. In the limit, the debate we propose points out the role of these spaces or local markets - alternative to the hegemonic ones - in rural development strategies.

PALAVRAS CHAVE: Serrano and Coalho Cheeses; rural development; small farmers.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Sergio Schneider
ANO: 2010
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/9822/6689
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 19/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda atributos como proximidade, confiança, reputação de produtores e forte vínculo entre produtos e história, cultura e o "saber-fazer"tradicional, envolvem características que superam as que resultam da produção em larga escala porque estão imersos e incrustados no modo de vida e na identidade dos agricultores que os produzem.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O deslocamento da demanda dos consumidores pela valorização de produtos regionais,, tradicionais e/ou artesanais em contraponto ao sistema agroalimentar.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Como decorrência de diversos casos de contaminação de alimentos (food scares) o sistema agroalimentar hegemônico apresenta algumas instabilidades que indicam deslocamento da qualidade industrial - padronizada e distante dos consumidores - em direção à demanda e valorização por produtos regionais, tradicionais, associados à cultura e local de origem. As mudanças no sistema agroalimentar requerem estudos e pesquisas sobre os modos e escalas de produção de alimentos, sobre as relações entre produtores e consumidores e o papel do Estado neste novo cenário e, ainda, sobre o próprio sistema agroalimentar e sua relação com estratégias de desenvolvimento rural. Neste artigo, discutimos o tema da qualidade dos alimentos, particularmente em relação ao contexto de produção de alimentos tradicionais Procuramos mostrar como novas abordagens e iniciativas têm emergido no sentido da valorização desses alimentos, principalmente quando vinculadas à produção familiar, em pequena escala.
PALAVRAS CHAVE: Qualidade dos alimentos; Alimentos tradicionais; Escala de produção; Agricultura familiar.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/temasemdestaque/documentos-6a-plenaria/fabianaqualidadedosalimentosartesanais.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 01/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Aborda a discussão em torno de critérios de qualidade, onde os alimentos, para a maioria da população, não são apenas ítens de consumo, mas um mode de vida.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O contraponto entre a produção de alimentos tradicionais/artesanais em relação a produção de alimentos em grande escala. Aborda a tensão entre os aspectos normativos e o saber-fazer tradicional.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Tendo em vista a crescente valorização de alimentos tradicionais e/ou artesanais, associados a culturas e local de origem, nosso objetivo no presente artigo centra-se em problematizar a relação entre aspectos normativos - crescentemente exigidos por leis sanitárias vigentes - e aspectos históricos e culturais envolvidos na produção de alimentos, especialmente de alimentos tradicionais. Tomamos a agricultura familiar e as características a ela atreladas, tais como modo e escala de produção, cadeias curtas de comercialização e aproximação entre produção e consumo, como sendo aquela capaz de contrapor os aspectos de dominação de grandes coorporações de alimentos que, através de sistemas de centralização e dominação da produção, são capazes de direcionar a produção, desconectando-a da natureza e produzindo alimentos cada vez mais distantes das matérias-primas. A partir do trabalho e argumentação de autores que têm se dedicado ao estudo da agricultura familiar, da qualidade dos alimentos e dos circuitos curtos de produção e consumo de alimentos, procuramos compreender o papel e a posição da agricultura familiar ou camponesa em relação à manutenção de alimentos tradicionais/artesanais. Mais do que respostas ou conclusões, conduzimos nossos esforços no sentido de promover a reflexão sobre a legitimação de alimentos tradicionais/artesanais, pensados em suas escalas de produção e adequados às características de produção e local de origem.
PALAVRAS CHAVE: agricultura familiar; qualidade dos alimentos; escala de produção.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche; Evander Eloí Krone; Saionara Araújo Wagner
ANO: 2008
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.academia.edu/7013217/QUEIJO_ARTESANAL_SERRANO_DOS_CAMPOS_DE_CIMA_DA_SERRA_O_SABER_FAZER_TRADICIONAL_DESAFIANDO_A_QUALIDADE_1
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 01/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O natural e o rural sendo positivamente valorados, como reflexo da desconfiança ante produtos industrializados. Abordando de que modo produtos regionais podem ser entendidos como expressão de capital cultural, sendo capazes de angariar benefícios econômicos e sociais, a partir de esquemas de certificação como os de Indicação Geográfica.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Busca situar alguns elementos que são essenciais para a compreensão da realidade e do modo de vida local, a que está associada a produção artesanal do Queijo Serrano. busca refletir em que medidas seriam conciliávies aspectos normativos, exigidospor leis sanitárias, referente ao processo de qualificação e os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: A valorização de produtos locais como ferramenta de implementação de projetos de desenvolvimento em zonas rurais, usando estratégias como processos de certificação de produtos regionais. Na ansiedade urbana contemporânea em relação a alimentação, vemos o natural e o rural sendo positivamente valorados em contraponto a desconfiança com produtos industrializados, assim se insere o Queijo Artesanal Serrano, a partir da valorização associada a uma imagem do territorial. Busca situar elementos essenciais para compreensão da realidade e do modo de vida local que está associada a produção do QAS e reflete em que medida seriam conciliáveis os aspectos normativos e os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção.
PALAVRAS CHAVE: Zona rural. Alimentação. Queijo Artesanal Serrano.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz
ANO: 2020
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-2003202000020 0208&lng=pt&nrm=iso
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Debate em torno das características e definições associadas ao processamento de alimentos no âmbito da agricultura familiar e, com foco voltado ao processamento tradicional e/ou artesanal, analisar regulamentos federais que constituem o marco regulatório sanitário para o

processamento de alimentos no Brasil.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A valorização crescente de alimentos com vínculos aos locais de produção, seja pelas características edafoclimáticas, seja por características socioculturais que conformam um conjunto de condições e conhecimentos propícios à produção de alimentos de qualidade singular. Também analisa em que medida os regulamentos vigentes respondem à realidade e às características do processamento tradicional de alimentos.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: No Brasil, a década de 1990 representa um marco no que se refere a políticas públicas voltadas à agricultura familiar. Dentre essas políticas, merecem atenção as de estímulo à agroindustrialização de alimentos, que incentivaram inúmeras famílias a processar e a comercializar seus produtos. Como consequência, nas últimas décadas, o número de agroindústrias rurais familiares, sejam formais, sejam informais, cresceu significativamente. Porém, apesar do incentivo à agroindustrialização, esses alimentos são processados e comercializados, em sua maioria, à margem do setor formal, o que ocorre devido, principalmente, aos critérios presentes nos regulamentos sanitários vigentes. Ainda que nos últimos anos tenha havido mudanças favoráveis à legalização de agroindústrias familiares, persistem lacunas e desafios importantes que têm contribuído para a informalidade do setor. Nesse contexto, o objetivo deste artigo é ampliar o debate em torno das características e definições associadas ao processamento de alimentos no âmbito da agricultura familiar e analisar regulamentos federais que constituem o marco regulatório sanitário para esses alimentos no Brasil. Para tanto, além de contextualizar o processamento de alimentos pela agricultura familiar, este artigo analisa regulamentos sanitários que incidiram ou incidem sobre essa atividade agrícola, procurando contemplar distintos valores e qualidades em disputa e também possibilidades para superar lacunas relacionadas a produtos agroalimentares tradicionais e artesanais.

PALAVRAS CHAVE: processamento de alimentos; agroindústrias familiares; produtos agroalimentares tradicionais e artesanais; legislação sanitária.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/4970/12365
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Algumas características da região dos Campos de Cima da Serra, discussão sobre a centralidade do gado, práticas e formas de manejo empregadas pelos produtores do Queijo Serrano e a preocupação com a natureza. Ao final discussão sobre a relação entre conhecimentos tradicionais e patrimônio cultural.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Experiências, características e detalhes que constituem os modos de vida de produtores de queijo dos Campos de Cima da Serra, as relações deles com outros moradores da região, com consumidores, com comerciantes de queijo e com técnicos.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Neste artigo, partimos do pressuposto de que a produção de alimentos tradicionais, imbricada ao modo de vida das famílias produtoras, diz respeito ao cuidado com a terra e ao manejo do gado, mobilizando, para tanto, conhecimentos e práticas específicas, compartilhadas entre os produtores. Tendo como objetivo aprofundar essa discussão, tomamos como objeto de análise o caso do Queijo Serrano, um queijo produzido de modo artesanal, a partir de leite cru, na região dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. Os dados empíricos analisados são referentes a pesquisa de campo etnográfica conduzida na região de estudo entre os meses de abril e agosto de 2010. Argumentamos que o conhecimento e as práticas tradicionais estão fortemente associados ao manejo das unidades produtivas, bem como à produção e processamento de alimentos, elementos constitutivos de características culturais compartilhadas e modos de vida que, em alguns casos, podem ser pensados em termos de patrimônio cultural.
PALAVRAS CHAVE: queijos de leite cru, produtos artesanais, campesinato, conhecimentos tradicionais.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche
ANO: 2012
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/4970/12365
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Algumas características da região dos Campos de Cima da Serra, discussão sobre a centralidade do gado, práticas e formas de manejo empregadas pelos produtores do Queijo Serrano e a preocupação com a natureza. Ao final discussão sobre a relação entre conhecimentos tradicionais e patrimônio cultural.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Experiências, características e detalhes que constituem os modos de vida de produtores de queijo dos Campos de Cima da Serra, as relações deles com outros moradores da região, com consumidores, com comerciantes de queijo e com técnicos.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Neste artigo, partimos do pressuposto de que a produção de alimentos tradicionais, imbricada ao modo de vida das famílias produtoras, diz respeito ao cuidado com a terra e ao manejo do gado, mobilizando, para tanto, conhecimentos e práticas específicas, compartilhadas entre os produtores. Tendo como objetivo aprofundar essa discussão, tomamos como objeto de análise o caso do Queijo Serrano, um queijo produzido de modo artesanal, a partir de leite cru, na região dos Campos de Cima da Serra, Rio
Grande do Sul. Os dados empíricos analisados são referentes a pesquisa de campo
etnográfica conduzida na região de estudo entre os meses de abril e agosto de 2010. Argumentamos que o conhecimento e as práticas tradicionais estão fortemente associados ao manejo das unidades produtivas, bem como à produção e processamento de alimentos, elementos constitutivos de características culturais compartilhadas e modos de vida que, em alguns casos, podem ser pensados em termos de patrimônio cultural.
PALAVRAS CHAVE: queijos de leite cru, produtos artesanais, campesinato, conhecimentos
tradicionais.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://r1.ufrrj.br/cpda/ideas/revistas/v05/n01/IDeAS-v05_n01-Artigo_CRUZ_e_

MENASCHE.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Análise do consumo de produtos locais, referente a perspectivas de consumo consciente e a novos movimentos de consumidores, aponta a globalização como não tendo uma relação de homogeinização com as culturas locais e regionais.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O reconhecimento da diversidade e heterogeneidade do rural e das relações que ali se realizam, a percepção de mudanças no sentido da valorização e
legitimação de produtos da terra por parte dos consumidores.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: A proposta do artigo consiste em construir uma reflexão a respeito de processos de valorização de produtos locais em sociedades contemporâneas. Partimos de dados de pesquisas realizadas em diferentes regiões rurais e na capital do Estado do Rio Grande do Sul, para problematizar o tema em diálogo com a literatura internacional pertinente. Dado um contexto em que é possível perceber uma significativa ansiedade urbana quanto à alimentação e uma intensa mobilidade material e simbólica entre campo e cidade, observamos um rural valorado positivamente, até mesmo idealizado. Mas, se é possível observar processos de valorização de produtos locais associados a imagens idealizadas de rural, é significante também apreender outros tipos de motivações, quer sejam associadas à ideia de alimentação saudável, quer sejam vinculadas a engajamentos políticos ou ainda a apelos que buscam fortalecer identidades e tradições culturais. Na análise do consumo de produtos locais, encontram-se elementos que possibilitam a apreensão das dinâmicas de desenvolvimento rural: por isso, “do consumo à produção” e daí o interesse em “cruzar olhares”.
PALAVRAS CHAVE: produtos locais, consumo, desenvolvimento rural.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570561862006
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS O tema principal é a qualidade dos alimentos, quando se fala em alimentos tradicionias, que se refere não somente a pararâmetros físico-químicos e microbiológicos, mas também a procedência da matéria prima e características de produção e comercialização.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda sobre as dificuldades de formalizar a produção de alimentos tradicionais, observando as dificuldades de responder as exigências locais, preservando o saber-fazer.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: A valorização de alimentos tradicionais tem sido apontada como estratégica para a revitalização de áreas rurais, porém, a comercialização desses produtos em mercados formais requer que sejam cumpridos critérios principalmente em termos de estrutura e utensílios. Entretanto, muitas das exigências nesse sentido representam importante desafio para a comercialização de alimentos tradicionais que, na medida em que têm seus processos legalizados, têm comprometidas justamente as características que lhes conferem singularidade e diversidade. Este é o caso de queijos feitos de leite cru que, em vários países, de acordo com critérios legais, precisam passar por pelo menos sessenta dias de maturação antes de sua comercialização. Tomando esse contexto, neste artigo, elegemos o critério que define prazo mínimo de maturação para comercialização de queijos feitos de leite cru e tomamos dados de pesquisa de caráter etnográfico, referente ao Queijo Serrano, produzido nos Campos de Cima da Serra/RS, para amplificar o debate posto em torno da valorização de alimentos tradicionais. Os resultados da pesquisa indicam que, para além da adaptação do modo de fazer e das características de produção, a valorização desses alimentos passa pela legitimação de formas de conhecimento tradicionais e de modos de vida rurais.
PALAVRAS CHAVE: Queijos Tradicionais; Produção Artesanal de Alimentos; Conhecimento
Tradicional.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Tradition and diversity jeopardised by food safety regulations? The Serrano Cheese case, Campos de Cima da Serra region, Brazil.
AUTOR: Fabiana Thomé da Cruz; Renata Menasche
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/fabiana-thome-da-cruz/cruz-fabiana-thome-da-menasche-renata-tradition-and-diversity-jeopardised-by-food-safety-regulations-the-serrano-cheese-case-campos-de-cima-da-serra-region-brazil-food-policy-n-45-p-116-124-2014-doi-http-dx-doi-org-10-1016-j-foodpol-2013-04.014
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Discussões e críticas e descontetamento associado em relação aos efeitos da produção em larga escala, aborda sobre movimentos a favor da produção local de alimentos, de pequena escala, sustentável e com bem estar animal.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda as dificuldades em atender requisitos para formalizar a produção de produtos locais, como o Queijo Artesanal Serrano, devido aos critérios padronizados, sendo os mesmos requisitos para produções industriais. Discute também características específicas do Queijo Serrano e de sua produção.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Although some authors and policymakers have been considering the valorisation of traditional food as a strategy to revitalise rural areas, the commercialisation of such foods in formal markets demands strict compliance with food safety regulations. This is particularly so in relation to building structures and equipment. However, many of these requirements, based on an expectation of zero microbiological contamination, represent a big challenge to traditional food production and commercialisation; they often put in jeopardy the very characteristics that make these foods unique, diverse and desirable. Taking this context into account, how would it be possible to overcome the challenges that food safety regulations represent to the valorisation and maintenance of the individuality and diversity of traditional and artisanal food? This paper, inspired by the Cultural Theory of risk, considers the case of traditional cheeses, particularly those made from raw milk and using wooden surfaces, moulds and utensils, which are commonly used in many Latin American countries. The aim is to amplify the debate related to traditional food valorisation, particularly regarding artisanal cheeses. To do this, we consider the case of Serrano Cheese, an artisanal cheese made from unpasteurised milk in Campos de Cima da Serra, a region located in the southernmost state of Brazil. A field study inspired by the ethnographic method was carried out in this region. The data collected indicate that besides adapting production and expertise to food safety regulations, the valorisation of traditional food depends firstly on understanding the risk perceptions related to these products and secondly on recognising and legitimating traditional forms of knowledge.

PALAVRAS CHAVE: Food safety regulations; Zero microbiological contamination; Traditional foodRaw milk cheese; Food risk perceptions.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: História, Natureza e Gênio Criativo na construção de patrimônios e identidades: O caso da cidade de Bom Jesus (RS).
AUTOR:
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300852647_ARQUIVO_ArtigoAdrianaFragadaSilva.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Patrimônio e identidade presentes na Terra do Tropeirismo, de uma atividade econômica destinada a suprir interesses particulares, o tropeirismo assume faces de predestinação histórica.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Aborda a construção contemporânea do herói tropeiro, busca para estabelecer Bom Jesus como a "Terra do Tropeirismo". Visão que une o passado ao presente.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Construção de novas identidades que afirmam a emergência de patrimônios locais no mundo contemporâneo (Bom jesus - terra do tropeirismo), títulos honoríficos que remetem a especialidades produtivas, particularidades geográficas e especificidades históricas. Trata-se de uma construção patrimonial e da identidade tropeira, traçando considerações sobre Identidades e Patrimônio, para após, discutir a construção da Terra do Tropeirismo através da história, natureza e gênio criativo.
PALAVRAS CHAVE: Identidades. Patrimônio local. Terra do Tropeirismo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo; **TÍTULO**: Queijos artesanais: revisão de literatura **AUTOR**: Vinícius Tadeu da Veiga Correia; Isabella Cristina Lopes de Assis **ANO:** 2017 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**: https://www.nutritime.com.br/arquivos_internos/artigos/Artigo_448.pdf **DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:** 20/10/20
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Inicia abordando a definição de queijo segundo a legislação, ressalta as vantagens competitivas de mercado dos queijos artesanais e sua relação com a preservação da identidade e a contribuição na reprodução social do agricultor familiar.
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Fundamenta a produção do Queijo Artesanal Serrano, além da regulamentação sobre queijos artesanais.
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: Objetivou-se com essa revisão de literatura conciliar várias informações relevantes sobre os queijos artesanais, principalmente focando nos comercializados na região mineira. A elaboração de queijos é uma atividade muito forte em diversas regiões do Brasil, de forma significativa atinge diversas famílias interioranas que sobrevivem principalmente dessa prática alimentícia. Os queijos são derivados lácteos provenientes da separação parcial do soro, obtido pela ação física do coalho, enzimas, bactérias ou ácidos orgânicos específicos. Os queijos artesanais possuem sabores característicos, apresentando como vantagem de mercado o bom rendimento na produção e preços acessíveis a grande parte da população. Dentre as principais regiões produtoras de queijo mineiras se destacam a região do Serro, da Canastra, do Alto das Vertentes e também de Araxá, regiões estas que produzem com qualidade, onde suas receitas já receberam selos de patrimônio cultural imaterial. Por essa e outras razões, tem-se a importância de estudar e pesquisar sobre esse derivado lácteo e destaque econômico de diversas localidades. **PALAVRAS CHAVE**: produto lácteo, queijo minas, regiões produtoras.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA
Áudio:_____ Documento Oficial:_____ Tipo: Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Léxico e identidade regional nas comunidades da antiga rota dos tropeiros.
AUTOR: Giselle Olívia Mantovani Dal Corno
ANO: 2010
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.fuj.com.br/files/DekrPCvaFDGlH8v.pdf
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Verifica a presença de elementos linguísticos que evidenciam a permanência de traços da cultura trazida pelos tropeiros, tanto no vocabulário de afazeres diários, como no propósito de reforço de uma identidade cultural.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O ciclo do tropeirismo, através de diferentes rotas, subindo pelos Campos de Cima da Serra. Atividade dos tropeiros para trocas de mercadorias.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: This paper aims at presenting the research project called “Léxico Tropeiro”. The main objective of this project is to investigate language (in oral an written form) in Criúva, an administrative region of the city of Caxias do Sul, in order to find out whether or not they reveal the endurance of the lexicon and culture brought with muleteers since the late 1800’s, as they went through the zone of Italian colonization in the northeast of the state, coming from the high planes and reaching the far south of Brazil in their constant exchange of goods. Traces of such culture may be found in the vocabulary of daily chores, or in the specialized vocabulary related to tending animals; but it may also be used to reinforce cultural identity of the place, to value traditions or as a strategy of tourism marketing.
PALAVRAS CHAVE: regional lexicon; cultural identity; muleteers; Criúva.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Teimoso como uma mula e mais carregado que burro de mascate: heranças linguístico-culturais em expressões idiomáticas de matriz comparativa
AUTOR: Giselle Olivia Mantovani Dal Corno; Odair José Silva dos Santos; Cristina Benedetti
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
http://www.seer.ufu.br/index.php/dominiosdelinguagem/article/view/27765/15774
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 20/10/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Possibilidadede de compreender determinada comunidade por meio do registro e análise das expressões que compõem seu acervo linguístico-cultural. Analisa expressões idiomáticas de matriz comparativa que fazem referência ao fenômeno histórico-econômico-social do tropeirismo no Brasil.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Fornece informações sobre o tropeirismo, possibilitando a compreensão do modo de falar e evidenciando traços da herança linguística deixada pela tropeirismo.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Estudar a fraseologia de uma determinada língua permite observar aspectos sociais e culturais da(s) comunidade(s) que a fala(m). Ao investigar o papel dos tropeiros na história do Brasil nos séculos XVIII e XIX, bem como sua contribuição para o acervo lexical da língua portuguesa, deparamo-nos com muitas expressões idiomáticas que refletem o modo de vida daqueles que cruzaram o país, do sul ao nordeste, transportando mercadorias para abastecer os mercados e levando muares para serem comercializados na grande feira de Sorocaba. Este trabalho volta-se para as expressões idiomáticas de matriz comparativa que incluem os zoônimos burro e mula em sua relação com o fenômeno do tropeirismo. Inicialmente, apresentamos algumas informações de cunho teórico a respeito de expressões idiomáticas, focalizando as de matriz comparativa. A seguir, apresentamos dados relevantes sobre o tropeirismo e o papel de burros e mulas nesse contexto. São então apresentadas e analisadas 16 expressões idiomáticas de matriz comparativa, coletadas em antologias e dicionários de fraseologia. Buscamos, por fim, evidenciar traços da herança linguístico-cultural deixada pelo tropeirismo em seus mais de dois séculos de atividade no Brasil.
PALAVRAS CHAVE: Fraseologia. Expressões idiomáticas de matriz comparativa. Zoônimos. Tropeirismo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira

Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Queijos do Brasil e do mundo para iniciantes e apreciadores.
AUTOR: José Osvaldo Albano do Amarante
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital *****
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Livro focado nos queijos brasileiros, mas também aborda outros queijos mundiais, analisando os aspectos de produção e consumo.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Inicia falando sobre o leite, sua composição, como funciona a ordenha e sobre derivados de leite, focando principalmente no queijo. Como os queijos de classificam quanto ao grau de umidade, qual sua origem, sendo o Queijo Artesanal Serrano um dos preferidos do autor.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Nesta obra, Amarante põe à disposição do público todo seu conhecimento sobre a produção, o armazenamento, o serviço, o consumo e o uso culinário do queijo. Da classificação de tipos ao panorama mundial, passando pelas variedades mineira, nordestina e sulina, o autor fala ainda sobre queijo de cabra, ovelha e búfala e sobre a produção ao redor do globo. Ilustrado com mapas, traz também um glossário.
PALAVRAS CHAVE: Queijo, produção, globo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Queijo artesanal serrano: mais do que um queijo, um pouco da cultura dos Campos de Cima da Serra.
AUTOR:
ANO: 2011
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital *****
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: Sensibilização dos atores locais de cinco regiões do Brasil, sobre os processos de construção da Indicação Geográfica para os queijos artesanais de leite cru.
AUTOR: Rogério ERN
ANO: 2015
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital*****
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: **PALAVRAS CHAVE**:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA Áudio:_____ Documento Oficial:_____ Tipo: Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro Transcrição: Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro; **TÍTULO**: Dicionário do tropeirismo. **AUTOR**: Moacyr Flores. **ANO:** 2006 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**: Encontrei apenas o resumo digital****** **DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:**
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Trata sobre a importância do transporte utilizando as mulas, nos séculos XVIII e XIX. Busca pelo significado do Tropeirismo em cada momento histórico, mostrando quem foram os tropeiros.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Preserva testemunhos de memória do Tropeirismo como principal
meio de transporte, sabe-se de extrema importância para o comércio do queijo na época.

DESCRIÇÃO:

RESUMO: Sem as mulas o comércio teria sido impossível no Brasil, durante os séculos XVIII e XIX, pois o cavalo não resiste a uma viagem de três a quatro léguas carregando mercadorias nem seria possível trafegar com a lerda carreta pelo Planalto Brasileiro Meridional, por causa do terreno acidentado. Mas, esta obra surgiu em decorrência das perguntas e dúvidas dos participantes e comunicadores do Seminário Nacional de Tropeirismo.

A fim de buscar o significado do tropeirismo em cada momento histórico o autor compulsou documentos do século XVIII da Fazenda Real, no Arquivo Histórico do RS, descrições de viajantes estrangeiros que usaram tropas de mulas no século XIX e entrevistas com antigos tropeiros. Os livros sobre tropeirismo também forneceram uma série de vocábulos e indicações sobre antigos roteiros, reclamações de pousos e de comércio, permitindo a reconstrução das rotas comerciais.

O propósito desta obra é fornecer elementos para consulta rápida e preservar os testemunhos da memória nacional do tropeirismo como principal meio de transporte, responsável pelo trânsito de mercadorias entre as zonas de produção e as de consumo. Os tropeiros foram os desbravadores do sertão e que em torno dos pousos surgiram núcleos com armazéns, depósitos, ferrarias e capela que se transformaram em freguesias, vilas ou cidades.

PALAVRAS CHAVE: Mulas, mercadorias, tropeirismo.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul.
AUTOR: Lucila Maria Sgarbi Santos.
ANO: 2004
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Reconhecimento de rastros do tropeirismo na cidade de Bom Jesus.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Recuperação da mamória tropeira, com sua reconstrução histórica.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Este livro é produto das falas e participações de trabalhos realizados por pesquisadores e estudiosos que estiveram participando na cidade de Bom Jesus nos anos de 2000 e 2002 do V e VI Senatros, momentos marcantes para a comunidade local, como para a regional e além-fronteiras. Os textos foram reunidos por temáticas, independentemente do ano de sua apresentação, para de forma mais didática cativar aos leitores e facilitar a compreensão. Expandindo fronteiras, o tropeirismo no tempo deixou rastros que vêm sendo reconhecidos, para além de conhecidos, sobretudo por pesquisadores que já se fazem esperados pelos participantes, pelo que trazem, divulgam e oferecem quando chamados a Bom Jesus.
A significância desta trajetória se expressa, concretamente, pelo produto dos encontros e seminários, visibilizado nas obras que eles já resultaram e desta que ora vem á luz. Aos leitores, oferece-se o resultado de mais uma parcela do esforço na recuperação da memória tropeira, bem como o convite para que permaneçam parceiros desta reconstrução histórica, que supera distâncias espaciais e temporais
PALAVRAS CHAVE: Bom Jesus, comunidade, tropeirismo, trajetória.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Aventura no caminho dos tropeiros: a cavalo, da Lagoa dos Patos a Sorocaba.
AUTOR: Jaksam Kaiser, Werner Zotz.
ANO: 2006
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Evidencia a importância que os tropeiros representaram para nossa economia. O caminho dos tropeiros é o trecho entre o Rio Grande do Sul e São Paulo utilizado por comerciantes itinerantes que levavam gado e mercadorias do sul do País até São Paulo. Com aproximadamente 4 mil quilômetros de extensão, a rota passava por Santa Catarina e Paraná.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: A rota utilizada pelos tropeiros que levavam os rebanhos de mulas do Rio Grande do Sul a Sorocaba (interior de SP), passando pelo interior de Santa Catarina e Paraná. Rota sabidamento utilizada para comércio do Queijo Serrano.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: A obra reúne as aventuras que Kaiser e o escritor e fotógrafo Werner Zotz – que registrou as mais de 200 imagens do livro – viveram durante parte do trajeto que fizeram a cavalo. O livro traz contatos, roteiros, indicações de hotéis e dicas. A idéia básica do autor é que sua narrativa literária sirva de incentivo para que o público se aventure pela rota, de Lagoa dos Patos a Sorocaba. Mostra que, para desbravar territórios ainda pouco explorados, três coisas são indispensáveis: fazer um bom roteiro, ter bons conhecimentos de geografia e saber escolher um meio de transporte adequado para cada tipo de solo.
PALAVRAS CHAVE: Trajeto, cavalo, roteiros, rota.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Artigo;
TÍTULO: Antropologia e Políticas Globais.
AUTOR: Ondina Fachel Leal e Guilherme Waterloo Radomsky.
ANO: 2014
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital*****
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Olhar antropológico sobre políticas globais, uma forma de apropriação local de um processo de globalização recém-instaurado.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Tem como objetivo problematizar os modos como diferentes organizações enfrentam os dilemas e assimetrias em dicotomias, tais como global e local. Compreender como noções localizadas se tornam universalmente aceitas, tradições e narrativas regionais e a tendência de se multiplicarem. Sendo o queijo serrano um comércio local e tradicional, como expandir o conhecimento sobre.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: A proposta deste número de Horizonte Antropológicos foi a de reunir trabalhos recentes em torno do tema de políticas globais e constituir uma discussão a partir de uma perspectiva antropológica ou até mesmo de uma antropologia de atores e agências internacionais, de diferentes lugares de poder, de lugares de conquista e de espaços conquistados. Os trabalhos que atenderam a essa demanda foram organizados em torno de três eixos de discussões.
PALAVRAS CHAVE: Globais, antropológica, poder.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro; **TÍTULO**: Bugres, tropeiros e birivas: aspectos do povoamento do planalto serrano. História de Santa Catarina no século XIX **AUTOR**: Paulo Pinheiro Machado **ANO:** 2001 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**: Encontrei apenas o resumo digital******* **DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:**
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: O livro é uma coletânea de estudos que apresenta releituras históricas críticas sobre a história de Santa Catarina no século XIX e que demonstra, no conjunto dos capítulos, uma prática historiográfica que desconstrói o discurso da unidade histórica. **PALAVRAS CHAVE**: História, Santa Catarina, historiográfica.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA Áudio:_____ Documento Oficial:_____ Tipo: Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro Transcrição: Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro; **TÍTULO**: Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. **AUTOR**: Renata Menasche, Marcelo Alvarez, Janine Collaço. **ANO:** 2012 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**:

https://lume.ufrgs.br/handle/10183/172899
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS A identidade relacionada ao saber-fazer tradicional é destacada como atributo que confere qualidade aos produtos.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: Reúne artigos dedicados a mostrar a íntima associação entre produtos e modos de vida, utilizado o caso do Queijo Artesanal Serrano, nos Campos de Cima da Serra. Propõe a identificação e reconstituição histórica das características econômicas, ambientais, sociais e culturais dos processos de produção e consumo do queijo serrano.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: A alimentação humana é um ato social e cultural, sendo a alimentação um tema de estudo consolidado nas ciências sociais. Reune exemplos de diferentes campos de interesse abarcados pela antropologia da alimentação no país, contendo estudos e reflexões referentes a problemáticas alimentares associadas a pobreza e exclusão social, assim como questões que caracterizam populações urbano-industriais com modos de consumo similares aos das sociedades desenvolvidas.
PALAVRAS CHAVE: Alimentação, social, cultural, antropologia, sociedades.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Os tropeiros: diário da marcha.
AUTOR: José Hamilton Ribeiro
ANO: 2006

LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Recheado de imagens, o livro revela o cotidiano de uma viagem de 66 dias, durante os quais peões e repórteres aprenderam a conciliar a rotina da marcha propriamente dita com as demandas da equipe de produção jornalística. Filtrados pelo olhar experiente de José Hamilton Ribeiro, os acontecimentos por trás das câmeras de TV resultam numa narrativa que combina informação histórica precisa, personagens cativantes e causos muito bem contados como só os grandes repórteres sabem fazer.
PALAVRAS CHAVE: Cotidiano, peões, marcha, histórica, causos.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul.
AUTOR: Rodrigues Elusa Maria Silveira
ANO: 2000
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:
DESCRIÇÃO: **RESUMO**: Reúne textos do III e IV Seminário Nacional sobre Tropeirismo e I Encontro do Cone Sul, realizados de 19 a 23 de abril de 1996, e de 16 a 21 de abril de 1998, respectivamente. Discute-se o tropeirismo no aspecto histórico, cultural e sócio-econômico, seu fator de integração entre os Estados brasileiros, e o papel desempenhado pelo negro. **PALAVRAS CHAVE**: Tropeirismo, histórico, cultural, negro.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA Áudio:_____ Documento Oficial:_____ Tipo: Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro
Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro Transcrição: Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:
INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI – MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO FICHA BIBLIOGRÁFICA
DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: **TÍTULO**: Bom Jesus e o tropeirismo no Brasil Meridional. **AUTOR**: Lucila Maria Sgarbi Santos, Maria Leda Costa Vianna, Véra Lucia Maciel Barroso. **ANO:** 1995 **LOCALIZAÇÃO (física ou digital)**: Encontrei apenas o resumo digital****** **DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:**
CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS
IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Nesta obra estão reunidos pesquisadores e historiadores do Brasil Meridional, que com seriedade e grande esforço buscaram desvendar o papel do tropeiriismo na História local, regional e nacional. Os trabalhos apresentados durante o I e II Seminários e ora publicados são as primeiras sementes a darem frutos para responder, também, às questões do rumo do desenvolvimento atual de Bom Jesus, bem como dos municípios que nasceram a partir do trilhar das tropas, cujos representantes têm participado deste profício debate, há muito esperado, e ora às vésperas, de um breve reencontro. Para tanto foi necessário definir a identidade de Bom Jesus e para isso bastava voltar no tempo e percorrer sua trajetória.
Eis que no século XVIII, trilhado por tropeiros que transitavam pelos Campos de Cima da Serra rumo ao centro do Brasil, Bom Jesus passou a receber povoadores, animado pelo comércio das mulas. Em meio ao caminho de tropas, o povoado paulatinamente foi se configurando, ativado no século XIX pelas tropas de cargueiros que faziam o comércio regional para o abastecimento dos povoados da área nordeste do RS e sul de Santa Catarina. Falar de história de Bom Jesus é falar do processo de conquista e povoamento do Rio Grande do Sul. E quanto mais se resgatar as raízes de Bom Jesus, mais se estará explicitando o papel do comércio muar na determinação do avanço português na América Meridional, é o que o leitor verificará nesta obra.
PALAVRAS CHAVE: Tropeirismo, Bom Jesus, trajetória, povoadores.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: Queijo Artesanal Serrano: renda, cultura e tradição nos campos de altitude de SC e RS.
AUTOR: SCHWEMGBER, I.; CORDOVA, U. A.; GOIS FILHO, S. L.;

SCHLICKMANN, A. de F. M. B. F.; AZEVEDO, A
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital*********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Aborda o estágio atual do Projeto Queijo Artesanal (QAS) em Santa Catarina. Entre os assuntos apresentados estão: a história do QAS em SC; o estágio atual desse produto e do Projeto; o ambiente de produçã em SC; as parcerias do Projeto; caracterização do QAS; a importância histórica e como patrimônio cultural; as principais ações do Projeto em SC, como publicações, estudos realizados, as parcerias, os intercâmbios; a capacitação de produtores; a organização dos produtores; a importância da obtenção da indicação geográfica na modalidade de denominação de origem e o registro como patrimônio cultural de natureza imaterial do modo de saber fazer do QAS; a importância social e econômica para milhares de produtores rurais da Serra Catarinense e dos Campos de Cima da Serra do RS.
PALAVRAS CHAVE: Campos de Cima da Serra; Indicação geográfica; Organização de produtor; Patrimônio cultural; Queijo artesanal serrano; Rio Grande do Sul; Serra Catarinense.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Livro;
TÍTULO: Queijo Artesanal Serrano: Identidade cultural nos Campos de Cima da Serra.
AUTOR: Saionara Araujo Wagner, Jaime Eduardo Ries, João Carlos Santos da Luz
ANO: 2018
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Encontrei apenas o resumo digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Visa recuperar a história e valorizar o queijo artesanal serrano, produzido há mais de 200 anos nos Campos de Cima da Serra. Em sua fabricação, os únicos ingredientes utilizados são o leite cru (sem pasteurização), o coalho e o sal, não havendo a adição de nenhum tipo de fermento lácteo industrial, corante ou outro aditivo. O saber-fazer do queijo vem sendo passado de geração em geração por produtores que exploram a pecuária de corte em pequenas e médias propriedades, com o uso da mão de obra familiar. Tem o intuito de divulgar essa trajetória recheada de história, cultura e tradição – e um sabor inigualável.
PALAVRAS CHAVE: História, Campos de Cima da Serra, saber-fazer, geração.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO:
TÍTULO: Biribas: a contribuição do tropeiro à formação histórico-cultural do planalto médio sul-rio-grandense.
AUTOR: Florisbela Carneiro Zimmermann, Adolfo Zimmerman Netto.
ANO: 1991
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Capítulo de livro;
TÍTULO: Certificación de alimentos tradicionales ante las nuevas y las viejas crisis: las Indicaciones Geográficas en Brasil y España.
AUTOR: Santiago Amaya Corchuelo, Fabiana Thomé da Cruz, Encarnación Aguilar Criado.
ANO: 2013
LOCALIZAÇÃO (física ou digital):
https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/49304/2013-Certificaci%c3%b3n%20de%20alimentos%20tradicionales%20ante%20las%20nuevas%20y%20las%20viejas%20crisis.pdf?sequence=1&isAllowed=y
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA: 14/12/20

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS Contribui para o estudo da produção de
alimentos tradicionais. Caracteriza os Campos de Cima da Serra, o gado rústico, o saber-fazer tradicional, dando a singularidade do Queijo Serrano. Aborda a comercialização informal e nas iniciativas para legalização do produto.

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO: O caso do Queijo Serrano é analisado, sendo objeto de projetos que buscam seu registro como Indicação Geográfica e Denominação de Origem Protegida, sendo no Brasil o uso de IG bem recente. Além disso, o caso de muitos produtores que não possuem recursos suficientes para certificar sua produção por meio de uma IG é analisado.

DESCRIÇÃO:
RESUMO: Por medio del análisis comparado entre Indicaciones Geográficas (IG) en Brasil y España, este artículo tiene como objetivo el análisis (mejor profundizar en) de nuevos puntos de vista y perspectivas que contribuyan al estudio de la producción de alimentos tradicionales. Además, el trabajo busca incorporar nuevos elementos al debate sobre todo considerando el contexto de crisis que, coyuntural o reciente, está presente en estos dos contextos. Para ello, tomaremos el caso de un tipo de queso tradicional del sur de Brasil, el queso serrano, objeto de proyectos que persiguen su registro como IG y las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de jamón ibérico del suroeste de España. Los resultados indican que, en el caso de Brasil, a pesar del reciente crecimiento económico, existen importantes desafíos para que, especialmente los productores menos capitalizados puedan beneficiarse de estrategias de diferenciación como las IG. En el caso español la producción tradicional de alimentos representa nuevos sentidos en el contexto europeo contemporáneo, que contribuyen a que estrategias de distinta procedencia (planes de desarrollo rural y certificación de productos de calidad) converjan en intereses comunes relacionados con el desarrollo rural y la permanencia de los productores en estos espacios. Las respuestas a estas crisis en ambos contextos nos aportarán importantes comparaciones.
PALAVRAS CHAVE: Respuestas a la crisis, productos tradicionales, indicaciones geográficas de calidad, patrimonios alimentarios.

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Capítulo de livro;
TÍTULO: A prova do Queijo Serrano.
AUTOR: Marilia Daros
ANO: 2000
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital*****
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Capítulo de livro;
TÍTULO: O tropeirismo entre a Serra e o Litoral
AUTOR: Nilza Huyer Ely
ANO: 2000
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital*********
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: (X)Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese ( ) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

INSTRUÇÃO TÉCNICA PCI –
MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO
FICHA BIBLIOGRÁFICA

DESCRIÇÃO TIPO DE DOC. IDENTIFICADO: Capítulo de livro;
TÍTULO: Num olhar para além da saga de tropeiro - Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul.
AUTOR: FRAGA, A. M.
ANO: 2004
LOCALIZAÇÃO (física ou digital): Não encontrei digital******
DATA DA ÚLTIMA CONSULTA:

CONSIDERAÇÕES/COMENTÁRIOS

IDENTIFICAÇÃO/RELAÇÃO COM BEM CULTURAL EM PROCESSO DE INSTRUÇÃO:

DESCRIÇÃO:
RESUMO:
PALAVRAS CHAVE:

CONSIDERAÇÕES FICHA TÉCNICA

Áudio:_____

Documento Oficial:_____ Tipo:

Filme : ( ) Etnográfico ( ) Histórico Ficcional ( ) Outro

Fotografia: ( ) P/B ( ) Colorida Tipo de Suporte: ( ) Analógico ( ) Digital

Referência Bibliográfica: ( )Artigo Científico ( )Dissertação ( )Tese (X) Livro

Transcrição:

Elaboração: Jaime Eduardo Ries; João Carlos da Luz; Saionara Wagner; Giulia da Silveira Revisão:

Sheet1

	A	B
1	ÁREA DE CONHECIMENTO	QUANTIDADE
2	Antropologia	2
3	Biologia	1
4	Biotecnologia	1
5	Ciências Agrárias	4
6	Ciência Animal	6
7	Ciência dos Alimentos	6
8	Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade	3
9	Desenvolvimento Rural	29
10	Educação	1
11	Engenharia de Alimentos	1
12	Gastronomia	1
13	Geografia	7
14	Gestão Ambiental	1
15	Gestão e Desenvolvimento Regional	1
16	Gestão Pública	2
17	História	6
18	Integração Latino Americana	1
19	Letras	3
20	Letras, Cultura e Regionalidade	1
21	Meio Ambiente e Desenvolvimento	1
22	Meteorologia	1
23	Microbiologia Agrícola	3
24	Patrimônio Cultural	1
25	Publicidade e Propaganda	1
26	Seguridade em Turismo e Hospitalidade	1
27	Sociologia	2
28	Tecnologia em Alimentos	1
29	Turismo	3
30	Veterinária	6
31	Zootecnia	1
32	TIPO DE DOCUMENTO	QUANTIDADE
33	Artigo	64
34	Dissertação	11
35	Livro	4
36	Resumos	20
37	Trabalho de Conclusão de Curso	7
38	Trabalho de Conclusão de Especialização	2
39	Tese	5
40	ANO DO DOCUMENTO	QUANTIDADE
41	2020	4
42	2019	8
43	2018	6
44	2017	10
45	2016	5
46	2015	13

Documento PROA Assinado

Sheet1

	A	B
47	2014	8
48	2013	7
49	2012	9
50	2011	10
51	2010	3
52	2009	3
53	2008	4
54	2007	2
55	2006	3
56	2004	2
57	2003	2
58	2002	1
59	1976	1
60	PALAVRAS-CHAVE	QUANTIDADE
61	35ºC Coliforms	1
62	Ação Coletiva	1
63	Aflatoxina M1	1
64	Agricultura Familiar	6
65	Agroindústria Familiar	4
66	Agroturismo	1
67	Alimentação	4
68	Alimentos Tradicionais	2
69	Arqueologia	1
70	Arranjo Institucional	1
71	Ator Social	1
72	Bactérias Láticas	5
73	Biodiversidade	1
74	Bom Jesus	1
75	Bovinocultura	1
76	Bovinos de Corte	1
77	Brasil	3
78	Casa de Queijo	1
79	Cadeias Curtas	1
80	Campanha	1
81	Campesinato	3
82	Campo Cidade	1
83	Campos de Cima da Serra	9
84	Campos Gerais do Paraná	1
85	Campos Lexicais	1
86	Campo Nativo	1
87	Caracterização Bioquímica e Genética	1
88	Caxias do Sul	1
89	Censo	1
90	Certificação	1
91	Cesta de Bens e Serviços Territoriais	1
92	Chuva	1
93	Climatologia	1
94	Coagulase-positive staphylococci	1
95	Coliformes Fecais	1

Documento PROA Assinado

Sheet1

	A	B
96	Colonização	1
97	Comércio	2
98	Comida	1
99	Comida da Cidade	1
100	Comida “Nossa”	1
101	Comida Rústica	1
102	Composição Proximal	1
103	Comunidades Tradicionais	1
104	Confiança	1
105	Conhecimentos Tradicionais	6
106	Conservação	2
107	Consumidor	1
108	Consumo	4
109	Contestado	1
110	Convenção OIT 169	1
111	Cooperação	1
112	COREDE	1
113	Coroa Luso-brasileira	1
114	Coxilha Rica	1
115	Cozinha Típica	1
116	Criatório	1
117	Criúva	1
118	Cultura	3
119	Cultura Alimentar	1
120	Cultura Material	1
121	Desbravamento	1
122	Desenvolvimento Rural	7
123	Desenvolvimento Territorial	3
124	Diversificação	1
125	Economia	1
126	Educação	1
127	Efervescência Coletiva e Religiosidade	1
128	Emprego	1
129	ESBL	1
130	Escala de Produção	2
131	Eschericha Coli	1
132	Escravidão	1
133	Espacialidade	1
134	Espaço	2
135	Estado de Direito	1
136	Ética	1
137	Etnicidade	1
138	Etnografia	1
139	Evolução	1
140	Expressões Idiomáticas	1
141	Família	1
142	Fraseologia	1
143	Fronteiras Étnicas	1
144	Fronteira Oeste	1
145	Gado	2
146	Gastronomia Tropeira	2

Documento PROA Assinado

Sheet1

	A	B
147	Gênero	1
148	Genes de Virulência	1
149	Gestão Ambiental	1
150	Governança Territorial	1
151	Governo Municipal	1
152	Hábitos Alimentares	1
153	Hibridismo Cultural	1
154	História	3
155	História da Pecuária	1
156	Hortênsias	1
157	Identidade	4
158	Identidade Cultural	1
159	Indicação Geográfica	5
160	Interculturalidade	1
161	Instituições	1
162	Inspeção	1
163	Lácteos	2
164	Lactobacillus sp.	1
165	Lagoa Vermelha	1
166	Legislação Sanitária	4
167	Leite Cru	3
168	Léxico	3
169	Listeria monocytogenes	1
170	Materialidade	1
171	Maturação	4
172	Memória Coletiva	1
173	Mercado	2
174	Microbiologia	3
175	Microbiota	1
176	Migrantes	1
177	Mito	1
178	Modelo Produtivo	1
179	Modos de Vida	2
180	Muares	1
181	Mudanças	1
182	Mulheres	3
183	Multirresistência	1
184	Música Regionalista Gauchesca	1
185	Normatização	3
186	Paisagem	2
187	Patrimônio Alimentar	2
188	Patrimônio Cultural	5
189	Pecuária Bovina	2
190	Pecuária Familiar	3
191	Políticas Públicas	2
192	Práticas Agropecuárias	1
193	Práticas Alimentares	1
194	Preservação Ambiental	1
195	Processamento	2
196	Produção	1
197	Produção Artesanal	4

Documento PROA Assinado

Sheet1

	A	B
198	Produtor Rural	1
199	Produtos Lácteos	2
200	Produtos Tradicionais	4
201	Propriedade Intelectual	1
202	Proteólise	1
203	Proximidades	2
204	Qualidade de Queijo	6
205	Qualidade Microbiológica	1
206	Quallificação	1
207	Queijaria	1
208	Queijo	3
209	Queijo Coalho	2
210	Queijo Colonial	1
211	Queijo Minas	1
212	Queijo da Montanha	2
213	Queijo de Leite Cru	3
214	Queijo Maturado	1
215	Queijo Semiduro	1
216	Queijo Serrano	22
217	Queijo Típico	1
218	Recursos Territoriais	1
219	Redes Alimentares	1
220	Rede Social	1
221	Regime Global de Propriedade Intelectual	1
222	Relações de Proximidade	1
223	Reputação	1
224	Rio Grande do Sul	1
225	Risco	1
226	Ruralidade	1
227	Saber-fazer	1
228	Saberes e Práticas Alimentares	1
229	Salmonella spp.	1
230	Santa Catarina	1
231	São Francisco de Paula, RS	2
232	São José dos Ausentes, RS, Brasil	2
233	Saúde Pública	1
234	Seguridade	1
235	Segurança Alimentar e Nutricional	2
236	Sensoriamento Remoto	1
237	Setor Agroindustrial	1
238	Sistemas Agrários	2
239	Sistemas Agroalimentares Localizados (SIALs)	2
240	Sistemas Produtivos Localizados (SPLs)	1
241	Sociologia da Alimentação	1
242	Sujidades	1
243	Suscetibilidade	1
244	Temperatura	1

Documento PROA Assinado

Sheet1

	A	B
245	Teoria das Convenções	1
246	Território	1
247	Territórios Rurais	2
248	Trabalho	1
249	Transporte	1
250	Tropeirismo	9
251	Tropeiro	1
252	Turismo	2
253	Turismo Rural	3
254	Vigilância Sanitária	3
255	Yersinia enterocolitica	1
256	Zona Rural	1
257	Zoônimos	1

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Tabela sobre Fichas Bibliograficas compiladas pelos proponentes 1.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	04/05/2021 16:46:34

Documento PROA Assinado

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INFORMAÇÃO N°261/2021/IPHAE Porto Alegre, 22 de dezembro de 2021.

PROA: 20/1100-0000366-5

Assunto: Análise de material referente à Fase 1 do Inventário, denominada "Mapeamento", entregue pelos proponentes.

O processo PROA 20/1100-0000366-5, referente ao pedido de Registro como Patrimônio Estadual de Natureza Imaterial do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, encontra-se na fase de inventariação, mais especificamente na Fase 1, denominada "Mapeamento".

A presente informação apresenta a análise de material entregue pelos proponentes, o qual diz respeito a essa primeira fase do Inventário. O material em questão consiste no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de Graduação apresentado no ano de 2021 à Faculdade de Veterinária da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, o qual foi orientado por uma professora que colabora com a realização do Inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

O título do TCC é "O Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Imaterial: a descrição do sítio e o georreferenciamento do território". Seu conteúdo, consoante as palavras da própria autora (SILVEIRA, 2021, p. 9), contempla o seguinte:

> esse trabalho compreende a Ficha 1 (ANEXO A), referente ao Mapeamento, composta por duas partes, sendo a primeira a identificação do Sítio (descrição de características geográficas da região): i) Denominações do Sítio, ii) municípios onde ocorre o bem cultural, iii) descrição e justificativa da localização da área inventariada e iv) história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-administrativos; demográficos; socioambientais; etc. Além disso, a segunda parte é referente as Localidades Inventariadas, que serão apresentados através de mapas, com o georreferenciamento da região, demarcando onde estão os atores sociais envolvidos com esse bem cultural, localizando produtores, comerciantes e historiadores.

Para analisarmos esse material, cabe referir-nos diretamente aos itens da Ficha 1 – Mapeamento e de seu Anexo I – Mapas, para que seja possível percebermos quais

Documento PROA Assinado

itens da Fase 1 do Sistema de Rastreamento Cultural aplicado aos bens culturais imateriais o trabalho em questão consegue responder de forma satisfatória.

Em relação aos itens que compõem a ficha 1 – Mapeamento, constatamos:

- **Denominações do Sítio (quais os nomes conhecidos da área onde se encontra disseminado o bem cultural?):** Campos de Cima da Serra.
- **Listar os municípios onde ocorre o bem cultural:** André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São José dos Ausentes, São Francisco de Paula e Vacaria.
- **Descrição e justificativa da localização da área inventariada (descrever as características geográficas da área inventariada, como relevo, clima, fauna, flora, etc. e qual a relação destas características com o modo de fazer):** o trabalho descreve as características do clima, relevo, fauna, flora, solo e cursos d'água ao longo do subcapítulo 3.1, intitulado "Território do Queijo Artesanal Serrano a ser inventariado", e suas subdivisões (3.1.1 Localização; 3.1.2 Campos de Altitude; 3.1.3 Solo; 3.1.4 Bioma; 3.1.5 Clima; 3.1.6 Cursos d'água; 3.1.7 Fauna; 3.1.8 Flora), justificando, sobretudo no subcapítulo 3.1.9 "*O terroir"*, como as características físicas dos Campos de Cima da Serra influenciam as características organolépticas do Queijo Serrano. Além disso, no subcapítulo 3.2.2 "A figura do gado", são apresentadas informações históricas sobre a presença de gado selvagem na Vacaria dos Pinhais, atual Campos de Cima da Serra, o que foi um atrativo para o desenvolvimento de estâncias e fazendas na região e para o desenvolvimento da produção de um tipo de queijo específico, feito com o leite de uma espécie de gado adaptado ao clima e ao pasto local. Essa espécie de gado é de corte, o que exige, conforme o subcapítulo 3.3.5 "Manejo com os animais e questões higiênico-sanitárias", um modo de fazer específico, transmitido pelas gerações das famílias produtoras. A autora explica que a ordenha foi uma forma de amansar o gado, e a produção de queijo foi um modo de preservar o alimento, o que é afirmado no subcapítulo 3.2.3 "A terra do Tropeirismo".
- **Narrar a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-**

administrativos; demográficos; socioambientais; etc: o trabalho narra a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural ao longo do subcapítulo 3.2, intitulado “A história do Queijo Artesanal Serrano”. Além disso, descreve sucintamente as relações de produção do Queijo Serrano e as relações do modo de fazer Queijo Artesanal Serrano com outros elementos da cultura local no subcapítulo 3.3 “Queijo Artesanal Serrano: Saberes e fazeres”. No capítulo 5 “Localidades Inventariadas”, são apresentados os dados demográficos de cada município dos Campos de Cima da Serra.

- No subcapítulo 3.2.1 “A ocupação dos Campos de Cima da Serra”, é narrado o processo de colonização europeia do território e de introdução do gado na região, trazendo informações sobre a constituição das propriedades rurais locais e das relações de trabalho entre proprietário de terra e agregados.
- No subcapítulo 3.2.2 “A figura do gado”, são apresentadas informações históricas sobre a presença de gado selvagem na Vacaria dos Pinhais, atual Campos de Cima da Serra, o que foi um atrativo para o desenvolvimento de estâncias e fazendas na região e para o desenvolvimento da produção de queijo.
- No subcapítulo 3.2.3 “A terra do Tropeirismo”, são apresentadas informações sobre a inserção do Queijo Serrano nas trocas econômicas para além dos limites dos Campos de Cima da Serra por meio da figura dos tropeiros, que circulavam pela região e levavam produtos de uma área para outra do país.
- No subcapítulo 3.2.4 “Na atualidade”, são apresentados dados demográficos, sociais e econômicos atuais do COREDE Campos de Cima da Serra. O subcapítulo também informa sobre a composição das propriedades fundiárias, predominando a existência de pequenas propriedades, onde a mão de obra familiar é majoritária, estando a produção de queijo concentrada nessas pequenas propriedades.
- No subcapítulo 3.3.1 “ A pecuária familiar”, explica que a produção de Queijo Serrano ocorre em pequenas propriedade através de mão de obra familiar, empregando saberes e práticas herdados de gerações anteriores e sem uso de grandes aparatos tecnológicos.

Documento PROA Assinado

- No subcapítulo 3.3.2 “O processo de produção”, explica sucintamente o processo de produção do Queijo Serrano; a divisão do trabalho e práticas cotidianas que permeiam esse modo de fazer, como o “gole” e o “camargo”.
- No subcapítulo 3.3.3 “O queijo de final de semana”, traz aspectos da religiosidade local que influenciam a produção de queijo e impactam as relações de gênero, de trabalho e de comércio.
- No subcapítulo 3.3.4 “A importância da terra e a sucessão familiar”, fala sobre a sucessão familiar na administração da propriedade, logo, na produção de queijo.
- No subcapítulo 3.3.5 “Manejo com os animais e questões higiênico-sanitárias”, há mais informações sobre o processo produtivo, descrevendo o apojo e a intimidade entre produtores e animais.
- No subcapítulo 3.3.6 “As pessoas e a cultura local”, destaca como o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano possibilita brechas na produção para que os produtores experienciem o lazer, envolvendo-se em concursos, festividades laicas e religiosas. Cita a relação dos detentores com festas, como a Festa do Divino Espirito Santo, onde se produz um queijo enorme para rifar; a Festa da Gila e do Queijo Serrano, entre outras.
- No subcapítulo 3.3.7 “Culinária Típica”, cita algumas receitas que usam o Queijo Serrano em sua composição.

- **No quadro abaixo, listar quais as localidades serão inventariadas ao longo da pesquisa de campo:** ao longo do capítulo 5 “Localidades Inventariadas”, são indicados os 16 municípios em que será realizado o inventário, mas não há informações sobre as localidades (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.) a serem inventariadas, o que necessita ser acrescentado, visando a um melhor planejamento do processo de inventariação.
- **Lista de contatos para entrevista:** apesar de o capítulo 5 apresentar o georreferenciamento dos produtores, comerciantes e intelectuais relacionados ao Queijo Serrano em cada município dos Campos de Cima da Serra, o trabalho não apresenta a Lista de contatos para entrevista, o que necessita ser acrescentado, visando a um melhor planejamento do processo de inventariação.
- **Técnicos responsáveis:** não consta no trabalho.

Documento PROA Assinado

Em relação aos itens que compõem o Anexo I – Mapas, constatamos:

- **Mapa(s) político-administrativo(s) indicando a localização das/dos detentoras/es do bem cultural inventariadas/os e a área de abrangência territorial do bem cultural:** o capítulo 5 “Localidades Inventariadas” apresenta o mapa da área de abrangência territorial do bem cultural, bem como, os mapas de cada um dos 16 municípios que compõem os Campos de Cima da Serra, indicando a localização das/dos detentoras/es do bem cultural por meio de georreferenciamento.

Diante do exposto, percebe-se a **necessidade de incremento de informações em determinados itens**, como sublinhado acima.

Além disso, cabe salientar um trecho do trabalho em análise:

> Em função do tempo hábil para término deste Trabalho de Conclusão, o mapeamento será dos municípios que enviaram os materiais solicitados, que foram: Bom Jesus, Caxias do Sul, Vacaria, Jaquirana, São José dos Ausentes, Esmeralda, Muitos Capões, São Francisco de Paula e Cambará do Sul (SILVEIRA, 2021, p. 12-13).

Isto é, 7 municípios não enviaram a Ficha 1 - Mapeamento preenchida. É **necessário**, visando à realização de um inventário abrangente que possibilite amplo alcance às políticas de salvaguarda patrimonial, que estes **municípios restantes respondam a Ficha 1 – Mapeamento.**

Acerca dos demais itens analisados, aos quais não foram feitas ressalvas sobre necessidade de acréscimos, **acreditamos serem satisfatórias as informações apresentadas**, tendo em vista a primeira fase do processo de inventariação do bem cultural ter a função de contribuir com o planejamento das tarefas seguintes; de dimensionar a abrangência territorial do bem cultural; e de apresentar informações introdutórias a respeito do bem cultural.

Assim sendo, demandamos que, preferencialmente, as informações apresentadas sejam organizadas no formato do Sistema de Rastreamento Cultural, ou seja, na forma da Ficha 1 – Mapeamento e de seu Anexo I – Mapas, conforme os parâmetros processuais estipulados pelo IPHAE para a realização de Inventário de Bem Cultural de Natureza Imaterial.

Ressaltamos que essas informações introdutórias serão aprofundadas na Fase 3 – Identificação, quando se cruzará e se interpretará as informações levantadas nas

Documento PROA Assinado

fontes bibliográficas com as informações obtidas ao longo da Fase 2 – Entrevistas, com o objetivo de se produzir o conhecimento necessário que explique o porquê de o bem cultural em questão ser visto como Referência Cultural para o estado do Rio Grande do Sul pelos proponentes. Conhecimento este que também poderá ser relevante para a formulação de medidas de salvaguarda adequadas ao bem cultural.

Ademais, embora o Trabalho de Conclusão de Curso ora em análise tenha sido encaminhado ao IPHAE com a autorização de sua orientadora, para que o mesmo seja anexado ao processo PROA 20/1100-0000366-5, referente ao pedido de Registro como Patrimônio Estadual de Natureza Imaterial do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, necessitamos que seja enviado ao IPHAE uma declaração de anuência da autora para utilização de seu trabalho para fins de avaliação e análise dos dados por parte do instituto no âmbito da instrução do processo.

Permanecemos à disposição para orientação e solução de dúvidas acerca do processo.

Atenciosamente,

Rafael Filter Santos da Silva
Analista Historiógrafo
SEDAC/IPHAE

Referências

SILVEIRA, G.G.M. **O Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Imaterial: a descrição do sítio e o georreferenciamento do território.** Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Veterinária, sob orientação de Saionara de Araújo Wagner. Porto Alegre: UFRGS, 2021.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: INFO_N_261_2021_IPHAE_PROA_201100-0000366-5 _Queijo_Serrano_Ficha_1_Mapeamento.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	22/12/2021 14:14:11
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	22/12/2021 16:09:48

01/02/2022 11:20

ExpressoLivre - ExpressoMail

Enviado por: "Rafael Filter Santos da Silva" <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
De: rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Para: "Saionara Araujo Wagner" <saionara.wagner@ufrgs.br>
Data: 11/01/2022 10:20
Assunto: Re: Re: Inventário Queijo Serrano
Anexos: blocked.gif (87 B)

Bom dia, professora Saionara,
Em relação ao TCC, caso vocês achem importante anexá-lo ao processo, pedimos que enviem uma autorização assinada pela autora do trabalho.
De outro modo, caso vocês não queiram anexá-lo ao processo, o TCC pode entrar como uma Ficha Bibliográfica, como já foi feito com outras referências bibliográficas anteriormente.
Abraço, atenciosamente,

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Em 27/12/2021 às 11:22 horas, saionara.wagner@ufrgs.br escreveu:

> Bom dia Rafael
>
> Em relação ao formato da apresentação, o TCC seguiu o formato do regramento da UFRGS, sobre os municípios faltantes, já conseguimos contemplar todos.
>
> Nossa ideia nesse momento é preencher, a partir desse trabalho realizado (TCC), uma "Ficha '" para cada município, conforme solicitado, onde especificaremos com mais detalhes os atores envolvidos, o georeferenciamento, e o que por ventura possa ter faltado no TCC.
>
> só vamos precisar de mais uns dias, por conta do nosso recesso, mas em seguida estaremos enviando as 16 fichas e anexando no processo.
>
> Dessa forma te pergunto se depois da alteração em relação aos municípios (inconsistência no TCC) depositamos esse também no Processo, ou somente as Fichas?
>
> Abraço e um Feliz 2022
>
> ---
> Saionara Araujo Wagner
> Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva
> Faculdade de Veterinária
> Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
> Fone: (51)33088095
>
> Em 2021-12-23 14:27, Rafael Filter Santos da Silva escreveu:
>
> > Boa tarde, prof. Saionara, agradeço seu retorno.
> > O link que a senhora me mandou é o link de um endereço interno do seu HD, ele não funciona em outro computador,
> > para eu poder acessar o mapa, a senhora teria de me enviar o link da internet, onde o mapa está hospedado.

Documento PROA Assinado

01/02/2022 11:20

Aproveito para enviar em anexo a Informação do IPHAE sobre o TCC, como eu já havia entregue a informação antes de receber seus emails, a informação faz menção à dúvida que a senhora já me respondeu.
Abraço e boas festas!

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Em 22/12/2021 às 11:05 horas, saionara.wagner@ufrgs.br escreveu:

> Bom dia
>
> Esse o acesso
>
> file:///C:/Users/Saionara/Downloads/mapa-rastreamento-queijo%20(2)%20(1).html
>
> abs
>
> ---
> Saionara Araujo Wagner
> Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva
> Faculdade de Veterinária
> Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
> Fone: (51)33088095

Em 2021-12-15 11:06, Rafael Filter Santos da Silva escreveu:

> Oi, professora Saionara, bom dia.
> Ao ler o TCC, fiquei com uma dúvida.
> No final da página 12 e início da página 13, diz que nem todos os municípios enviaram a ficha preenchida com informações de georreferenciamento e demais dados, no entanto, na parte final do TCC, há mapas de todos os 16 municípios com a indicação de produtores, comerciantes e historiadores. Como foi feito o georreferenciamento nos municípios que não enviaram a ficha preenchida?
> Além disso, poderíamos ter acesso ao mapa interativo da região feito pela autora?
> Em breve enviaremos nossa análise completa do trabalho realizado.
> Muito obrigado pela atenção, abraço,
>
> **Rafael Filter Santos Da Silva**
> Analista Historiógrafo
> IPHAE
> Secretaria da Cultura
> 3288-5468
> Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
> 90119-900
> cultura.rs.gov.br
>
> Em 07/12/2021 às 16:23 horas, saionara.wagner@ufrgs.br escreveu:
>
> > Boa tarde Rafael
> >
> > Terminamos um TCC de uma bolsista minha que organizou a Ficha 1, quer seja a descrição do Sítio e o georeferenciamento dos atores sociais envolvidos nos 16 municípios que fazem parte da IG.
> >
> > Te mando em anexo para avaliação.
> >
> > abraço

Documento PROA Assinado

01/02/2022 11:20

Saionara Araujo Wagner
Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva
Faculdade de Veterinária
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
Fone: (51)33088095

Em 2021-11-03 11:54, Rafael Filter Santos da Silva escreveu:

> Olá, bom dia, como estão?
>
> Entro em contato para perguntar como está o andamento dos trabalhos em relação ao inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Estão necessitando de algum auxílio de parte do IPHAE?
>
> Além disso, para conhecimento, aproveito para enviar o link de acesso à Instrução Normativa SEDAC/IPHAE 01/2021, que estabelece procedimentos administrativos, técnicos e a documentação necessária para a instrução dos processos de Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial e dá outras providências, publicada em agosto do presente ano:
> http://www.iphae.rs.gov.br/Main.php?do=DownloadDetalhesAc&item=76400 .
>
> abraço, muito obrigado pela atenção, cordialmente,
>
> **Rafael Filter Santos Da Silva**
> **Analista Historiógrafo**
> **IPHAE**
> **Secretaria da Cultura**
> **3288-5468**
> Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
> 90119-900
> **cultura.rs.gov.br**

Documento PROA Assinado

Nome do documento: emails_nov2021_jan2022.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	01/02/2022 11:23:05

Documento PROA Assinado

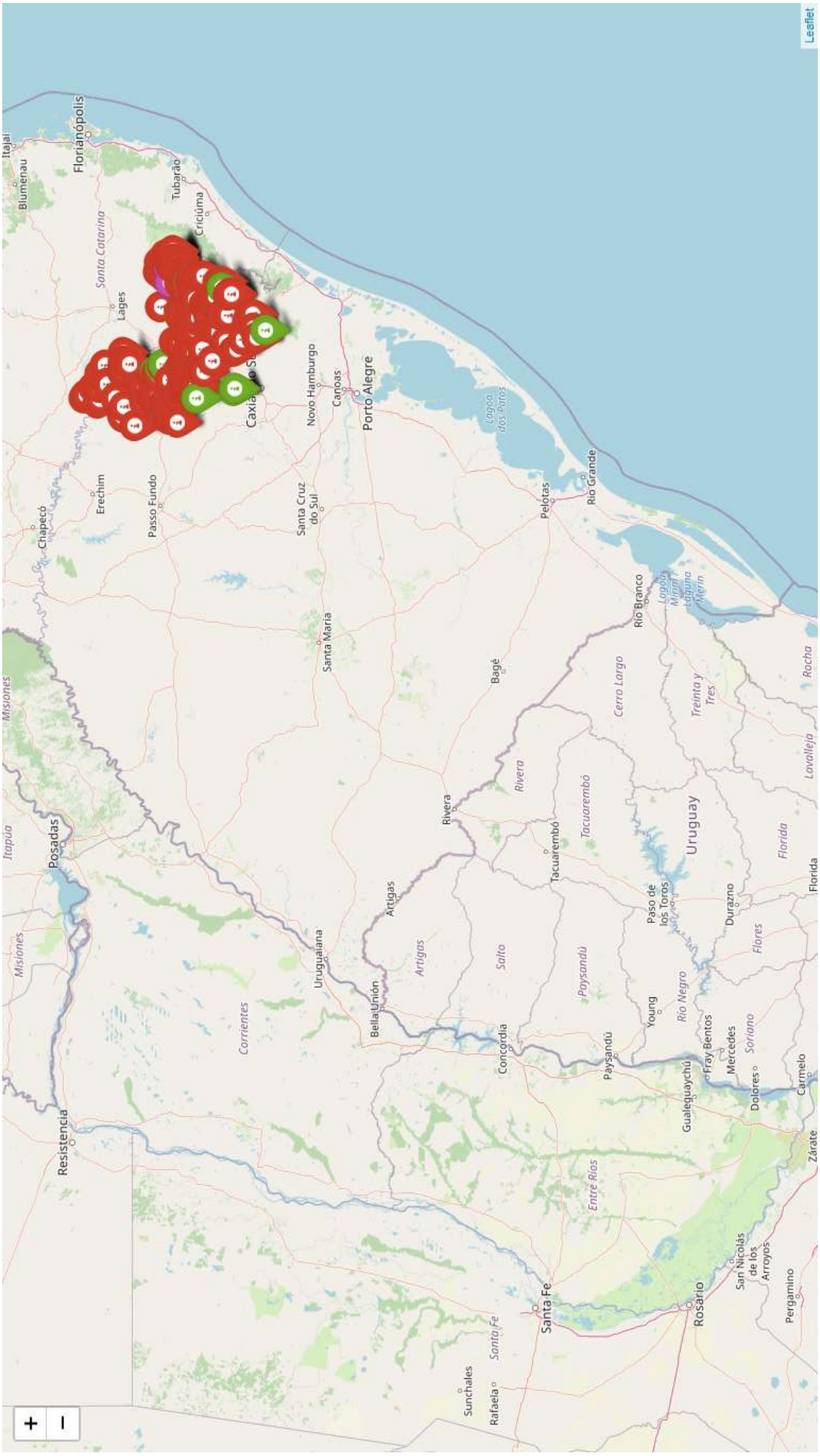
25/02/2022 14:04

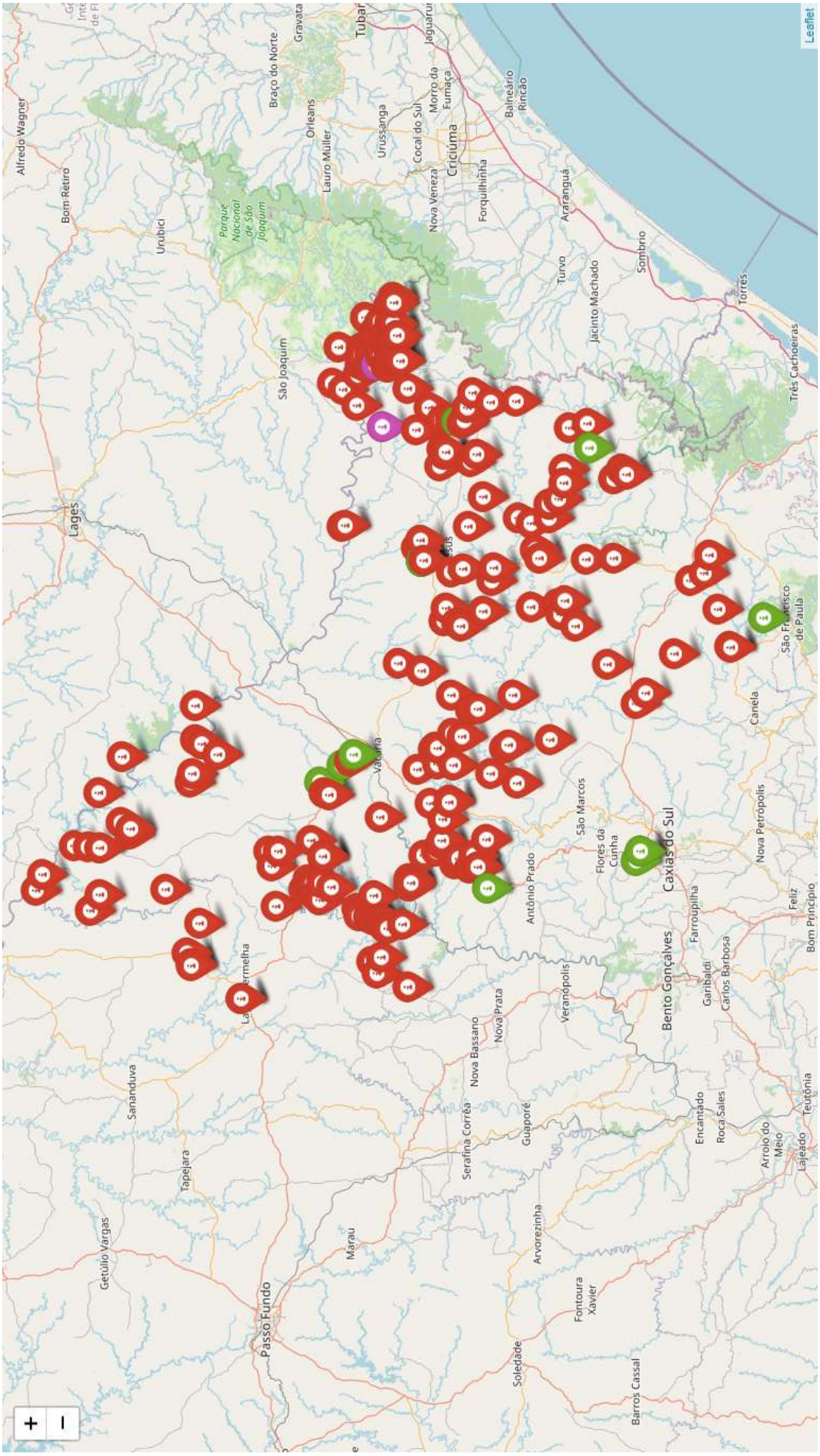
ExpressoLivre - ExpressoMail

Enviado por:	"Rafael Filter Santos da Silva" <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
De:	rafael-silva@sedac.rs.gov.br
Para:	"Saionara Araujo Wagner" <saionara.wagner@ufrgs.br>, "Jaime Eduardo Ries" <jries@emater.tche.br>
Com Cópia:	"Carlos Renato Savoldi" <renato-savoldi@sedac.rs.gov.br>
Data:	23/02/2022 14:53
Assunto:	Inventário Queijo Serrano

Bom dia, prezados e prezadas, esperamos que estejam bem.
Enviamos este e-mail para informar que o processo PROA nº 20/1100-0000366-5 , relativo ao pedido de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, foi aberto no dia 17/03/2020. Ou seja, no dia 17/03/2022 completará 24 meses de instrução do processo. Com isso em mente, destacamos o artigo 6º da Instrução Normativa nº 01/SEDAC/IPHAE, de 10 de agosto de 2021, que diz o seguinte:
"**Art. 6º** O prazo total para os procedimentos de instrução do processo de Registro de Bem Cultural de Natureza Imaterial será de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogáveis por mais 6 (seis) meses, mediante apresentação de justificativa e relatório técnico enviado para avaliação e validação do IPHAE"
Desse modo, demandamos, por favor, que seja encaminhado ao IPHAE um **relatório sobre o andamento do inventário, contendo justificativa para uma possível prorrogação do prazo de instrução do processo**. Assim poderemos avaliar a situação e ajustar o prazo de realização do inventário, levando em consideração, obviamente, os empecilhos colocados pela pandemia nos últimos anos.
Muito obrigado pela atenção, cordialmente,

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br


Leaflet
Florianópolis
Itajaí
Blumenau
Tubarão
Criciúma
Santa Catarina
Lages
Caxias do Sul
Novo Hamburgo
Canoas
Porto Alegre
Rio Grande
Pelotas
Erechim
Passo Fundo
Chapecó
Santa Cruz do Sul
Santa Maria
Bagé
Rio Branco
Cerro Largo
Treinta y Tres
Rocha
Lavalleja
Misiones
Posadas
Itapúa
Rivera
Tacuarembó
Uruguay
Florida
Durazno
Flores
Artigas
Salto
Paysandú
Río Negro
Young
Fray Bentos
Mercedes
Soriano
Dolores
Carmelo
Colonia
Uruguaiana
Bella Unión
Concordia
Gualeguaychú
Zárate
Resistencia
Corrientes
Entre Ríos
Santa Fe
Rosario
San Nicolás de los Arroyos
Pergamino
Sunchales
Rafaela


Leaflet
Alfredo Wagner
Bom Retiro
Urubici
Braço do Norte
Gravatá
Tubarão
Orleans
Lauro Muller
Urussanga
Cocal do Sul
Morro da Fumaça
Criciúma
Nova Veneza
Forquilhinha
Balneário Rincão
Araranguá
Turvo
Jacinto Machado
Sombrio
Torres
Três Cachoeiras
São Joaquim
Lages
Vacaria
São Marcos
Flores da Cunha
Caxias do Sul
Antônio Prado
Nova Petrópolis
Canela
Farroupilha
Garibaldi
Carlos Barbosa
Feliz
Bom Princípio
Bento Gonçalves
Veranópolis
Nova Prata
Nova Bassano
Sananduva
Tapejara
Serafina Corrêa
Guaporé
Encantado
Roca Sales
Arroio do Meio
Lajeado
Teutônia
Getúlio Vargas
Marau
Arvorezinha
Passo Fundo
Fontoura Xavier
Soledade
Barros Cassal

02/05/2022 10:57

ExpressoLivre - ExpressoMail

Enviado por:	"Saionara Araujo Wagner" <saionara.wagner@ufrgs.br>
De:	saionara.wagner@ufrgs.br
Para:	"Rafael Filter Santos da Silva" <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>, joaoluz@emater.tche.br
Data:	22/04/2022 16:01
Assunto:	Re: Inventário Queijo Serrano
Anexos:	Ficha 1 Mapeamento Total Revisada.doc (755 KB)

Prezado Rafael Filter Santos Da Silva

Cumprimentando-o cordialmente, vimos através deste comunicado, prestar os seguintes esclarecimentos relativos ao Processo PROA nº 20/1100-0000366-5, referente ao pedido de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, aberto no dia 17/03/2020.

Segundo artigo 6º da Instrução Normativa nº 01/SEDAC/IPHAE, de 10 de agosto de 2021, teríamos 24 (vinte e quatro) meses prorrogáveis por mais 6 (seis) para entregar o inventário para vossa avaliação.

Em função da Pandemia da COVID-19, o cronograma inicialmente organizado, ficou totalmente prejudicado, pois não pudemos realizar nossa inserção no campo em contato com os produtores, de março de 2020 até novembro de 2021, o que impediu o andamento de algumas etapas do processo.

No entanto, conseguimos trabalha nos produtos iniciais desse processo que foi a organização e catalogação das referências bibliográficas, cujo material já foi enviado em janeiro do corrente e nesse momento, concluímos o Preenchimento da Ficha 1 – Mapeamento (M02 – Bens Imateriais) dos 16 (dezesseis) municípios, no que se refere a: denominação do bem cultural, lista dos Município onde ocorre o bem cultura, descrição e justificativa da área inventariada, dissertação da história onde se encontra o bem cultural. Além disso fizemos a localização através de georreferenciamento dos atores sociais envolvidos no processo, que posteriormente serão entrevistados. Em anexo segue a documentação citada, bem como o mapa interativo com a localização dos produtores nos 16 (dezesseis) municípios.

Para tanto, solicitamos reconsideração do prazo final e a devida prorrogação, para o envio do inventário, que tem como objeto instruir o processo de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

Atenciosamente

Saionara Araujo Wagner e João Carlos Santos da Luz

Em 2022-04-04 15:47, Rafael Filter Santos da Silva escreveu:

> Olá, boa tarde, prezada professora Saionara, esperamos que esteja bem.
>
> Enviamos este e-mail para reforçar que seguimos aguardando pelo envio das fichas de Mapeamento, assim como do **relatório sobre o andamento do inventário, contendo justificativa para uma possível prorrogação do prazo de instrução do processo,** para que possamos avaliar a situação e ajustar o prazo de realização do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, levando em consideração, obviamente, os empecilhos colocados pela pandemia nos últimos anos.
>
> Muito obrigado pela atenção, cordialmente,

Documento PROA Assinado

02/05/2022 10:57

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Em 23/02/2022 às 15:05 horas, saionara.wagner@ufrgs.br escreveu:

> Boa tarde Rafael
>
> A gente pode conversar por telefone por favor, para que possamos agilizar o processo, estou com algumas dúvidas
>
> Att.
>
> ---
> Saionara Araujo Wagner
> Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva
> Faculdade de Veterinária
> Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
> Fone: (51)33088095
>
> Em 2022-02-23 14:53, Rafael Filter Santos da Silva escreveu:
>
> > Bom dia, prezados e prezadas, esperamos que estejam bem.
> > Enviamos este e-mail para informar que o processo PROA nº 20/1100-0000366-5 , relativo ao pedido de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, foi aberto no dia 17/03/2020. Ou seja, no dia 17/03/2022 completará 24 meses de instrução do processo. Com isso em mente, destacamos o artigo 6º da Instrução Normativa nº 01/SEDAC/IPHAE, de 10 de agosto de 2021, que diz o seguinte: "**Art. 6º** O prazo total para os procedimentos de instrução do processo de Registro de Bem Cultural de Natureza Imaterial será de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogáveis por mais 6 (seis) meses, mediante apresentação de justificativa e relatório técnico enviado para avaliação e validação do IPHAE"
> > Desse modo, demandamos, por favor, que seja encaminhado ao IPHAE um **relatório sobre o andamento do inventário, contendo justificativa para uma possível prorrogação do prazo de instrução do processo**. Assim poderemos avaliar a situação e ajustar o prazo de realização do inventário, levando em consideração, obviamente, os empecilhos colocados pela pandemia nos últimos anos.
> > Muito obrigado pela atenção, cordialmente,
> >
> > **Rafael Filter Santos Da Silva**
> > Analista Historiógrafo
> > IPHAE
> > Secretaria da Cultura
> > 3288-5468
> > Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
> > 90119-900
> > cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: emails_entre_23022022_22042022.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	02/05/2022 14:16:24

Documento PROA Assinado

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura
IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 **BENS IMATERIAIS**

FICHA 1 - MAPEAMENTO

Ficha Nº

DENOMINAÇÃO DO BEM CULTURAL: QUEIJO ARTESANAL SERRANO

IDENTIFICAÇÃO DO SÍTIO: CAMPOS DE CIMA DA SERRA

Denominações do Sítio (quais os nomes conhecidos da área onde se encontra disseminado o bem cultural?): Campos de Cima da Serra, Campos de Altitude

Listar os municípios onde ocorre o bem cultural:
Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul.

Descrição e justificativa da localização da área inventariada (descrever as características geográficas da área inventariada, como relevo, clima, fauna, flora, etc. e qual a relação destas características com o modo de fazer):

A região dos Campos de Cima da Serra está situada ao Nordeste do estado do Rio Grande do Sul. A região, ao norte, faz fronteira com o estado de Santa Catarina, tendo então o Rio Pelotas como limite norte. Ao Sul encontra-se a região da Serra Gaúcha. A leste, seu limite são os Aparados da Serra, conjunto de cânions escavados no planalto vulcânico e voltados para a planície litorânea, mil metros abaixo. A oeste fica a região do Planalto do estado, onde, em seus primórdios, se localizava uma zona de floresta. AMBROSINI(2007, p. 35).

O Sítio em questão abrange 16 municípios: Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul (WAGNER et al., 2018).

Reconhecida por sua paisagem de beleza exuberante, atrai diversos turistas, principalmente nos meses de inverno, que buscam o aconchego do clima frio e da culinária típica. Além de locais rústicos e charmosos para hospedagem, tem outros atrativos como trilhas, cânions e cachoeiras.

De acordo com Bond-Buckup (2010), os Campos de Altitude, como também são denominados os Campos de Cima da Serra, compreende o ponto mais alto do estado, com altitudes variando de 800 a 1398 metros acima do nível do mar, resultado de movimentos tectônicos da força interna de nosso planeta, que teve início a 200 milhões de anos atrás, originando rochas e elevando toda a área. O território também é composto por cânions e paredões rochosos.

O Solo tem como característica a dureza das rochas e sua fácil decomposição deram origem a solos mais rasos, a leste da região, permitindo o desenvolvimento natural de gramíneas, o que possibilitou a pratica da atividade pecuária na região. Já os solos profundos e mais férteis estão presentes a oeste, onde há desnível do terreno, favorecendo o desenvolvimento de vegetação mais complexa, como florestas, além disso, conta com um relevo fortemente ondulado (BOND-BUCKUP, 2010).

O Bioma da região integra uma zona de transição entre o Bioma Pampa e o Bioma Mata atlântica, que apresenta uma variedade de formações, com diversificado conjunto de ecossistemas florestais (KRONE, 2009). De acordo com Bond-Buckup (2010), na região se destacam principalmente ecossistemas de floresta Ombrófila densa, Ombrófila mista (Mata de Araucárias), floresta Estacional Decidual e Semidecidual.

A Mata Atlântica atualmente é um dos “hotspots” mundiais da biodiversidade, sendo uma das áreas do planeta mais importante para se proteger a variedade biológica, devido à alta concentração de espécies vegetais e animais, concomitante a altos níveis de desmatamento. Hoje restam apenas 8% da floresta que existia originalmente no território nacional, sua intensa destruição está associada a utilização dos recursos florestais e a exploração da terra, com a expansão de indústrias e da agricultura, reconhecendo-se a necessidade de conservação desse importante bioma (PINTO, 2006).

Com relação ao Bioma Pampa, também é formado por ecossistemas com alta diversidade de espécies animais e vegetais, onde 50% do Pampa já sofreu com o desmatamento, sendo alterado ou ocupado por alguma atividade. A pecuária prevalece como o principal uso da terra, sendo a atividade que mais possibilita a conservação desse bioma (SILVA, 2009).

De acordo com Echer (2016), o uso dos campos para alimentação do gado pode se mostrar altamente interessante na questão da preservação, desde que manejado corretamente, com baixa lotação de animais e com melhoramento do campo nativo. Segundo Ambrosini (2007), vemos que na região a pecuária ocupa mais de 90% das terras e a alimentação do gado, que vai dar origem ao leite para produção do queijo, se baseia na pastagem natural (campo nativo), contribuindo para a integridade desses ecossistemas. A grande maioria dos produtores da região apresentam uma produção pequena do queijo serrano, que se concentra nos meses de primavera a verão, visto que a partir da primavera até o início do verão, temos o campo nativo brotando, permitindo uma boa alimentação para o gado, com nutrientes suficientes, e consequentemente, uma boa produção de leite.

Uma pequena parcela dos produtores, com produção de queijo em maior escala, destina uma reduzida parte de suas terras a transformação do campo natural em outros tipos de cobertura vegetal, visando principalmente formas de manter a alimentação do gado durante períodos de inverno, quando o campo nativo pode não manter uma boa cobertura. Buscam por manter a produção de queijo também nos meses de outono e inverno, através do emprego de pastagem cultivada para alimentar o gado. Importante ressaltar que, para os produtores, o campo nativo é considerado a melhor opção alimentar para os animais, sendo empregadas outras medidas apenas quando necessário (AMBROSINI, 2007).

O Clima, segundo o sistema de classificação dos tipos climáticos de Koeppen (1948 apud BOND-BUCK-UP, 2010), a região pode ser definida como Cfb. De acordo com Bond-Buckup (2010, p. 16)

Na classificação internacional proposta por esse meteorologista, a letra “f” diz respeito as chuvas bem distribuídas ao longo do ano. Temperatura do mês mais quente inferior a 22 graus é indicado pela letra “b”. O “C” refere-se à quantidade de insolação recebida em determinada área, dependendo da sua localização no globo terrestre.

Com estações bem definidas, a região se caracteriza por apresentar um frio intenso nos meses de inverno, sendo a região mais fria do estado, com frequente ocorrência de geadas, como vemos na figura 2, podendo ocorrer de 20 a 36 vezes anualmente (CÓRDOVA, SCHLICKMANN, PINTO, 2014). A temperatura apresenta em média 19,2 graus no verão e 7,9 graus no inverno. Sem estação seca, com chuvas bem distribuídas ao longo do ano, tem como média anual uma precipitação de 1.500 a 2.000 mm (WAGNER et al., 2018).

A paisagem serrana é composta por campos irregulares com elevações entrecortadas por banhados, capões e muitos cursos d’água (WAGNER et al., 2018). De acordo com Bond-Buckup (2010), na região encontram-se importantes cursos d’água, com a localização do rio das Antas (forma o rio Jacuí) e rio Pelotas (forma o rio Uruguai). Ambos apresentam como característica, devido a inclinação do terreno, a variação do nível de água, podendo apresentar águas abundantes após grandes chuvas.

Em menor escala encontramos ainda pequenas porções das cabeceiras dos rios Maquiné, Três Forquilhas e Mampituba, representados por pequenos arroios que descem pelas escarpas a leste dos Campos de Cima da Serra” (BOND-BUCKUP, 2010).

A Fauna, de acordo com Bond-Buckup (2010), a região possui uma das maiores biodiversidades do estado, com mais de mil espécies registradas, constituindo o habitat principal de uma parcela expressiva da fauna, sendo que muitas das espécies encontradas são endêmicas (cerca de 100 espécies), estando presentes apenas nesse ecossistema.

De acordo com a mesma autora, iniciando pelos invertebrados aquáticos, que são seres pequenos, porém abundantes na região, estarão presentes em rios e banhados, podendo ser observado planárias, moluscos, crustáceos e insetos, que serão componentes importantes na formação das teias alimentares.

No grupo dos artrópodes, podemos citar os insetos terrestres (incluindo moscas, percevejos, borboletas e formigas, entre outros), temos também aranhas, centopeias, crustáceos e lacraias. Apresentam funções variadas, desde o controle de populações de outras espécies, realização da polinização, aumento da fertilidade do solo e até mesmo para servir de alimento a outros animais (BOND-BUCKUP, 2010).

Ainda segundo Bond-Buckup (2010), quando falamos em peixes, representam o grupo com maior número de espécies entre os vertebrados. Na região, vemos um grande número de espécies endêmicas de peixes, que se adaptam a água fria. Temos como exemplo os lambaris e traíras, jundiás, o barrigudinho, além dos carás, joaninhas e trutas.

Os anfíbios, encontrados em banhados, matas e ambientes com umidade elevada, constituem cerca de 60 espécies na região. São muito característicos os sapos do gênero Mela-nophryniscus, com cerca de 24 espécies conhecidas, sendo encontrado somente na região, estando ameaçado de extinção. Temos outros exemplos, como o sapo-cururu (*Rhichinella ictérica*), um dos maiores encontrados aqui no Sul e a Perereca-listrada (*Hypsiboas leptolineatus*), que tem sua ocorrência somente no Sul do país, sendo característica de áreas abertas dos Campos de Cima da Serra (BOND-BUCKUP, 2010).

Ainda segundo a mesma autora, em relação aos répteis, a região detém cerca de 7,9% das espécies encontradas no Brasil, com cerca de 54 espécies registradas, incluindo lagartos, serpentes, tartarugas e jacarés. São espécies que necessitam de exposição solar, devido a sua condição de ectotermia. No caso das serpentes, apresenta espécies bem conhecidas popularmente, é o caso da cascavel (*Crotalus durissus*), com sua calda de chocalho ou guizo e a Falsa-coral (*Oxyrhopus rhombifer*), que pode facilmente ser confundida com a Coral verdadeira (*Micrurus*), sendo que a primeira apresenta anéis incompletos em seu corpo e a segunda tem esses anéis de forma completa.

Apresenta uma grande variedade de aves, sendo encontradas mais de 300 espécies na região, algumas estão associadas a ambiente de campo e banhado e outras associadas a ambientes florestais, incluindo espécies raras e espécies ameaçadas de extinção. Como exemplo temos as emas, perdizes, codornas, marrecas, garças, gaviões, quero-quero, caturritas, andorinhas, entre outros. Temos o Papagaio-de-peito-roxo (*Amazona vinacea*), como uma espécie endêmica da Mata Atlântica, que tem as sementes da araucária (pinhões) como sua principal fonte alimentar; e o Pedreiro (*Cinclodes pabsti*), endêmico da região dos Campos de Cima da Serra. Já a Gralha-azul

(*Cyanocorax caeruleus*), é conhecida pela sua relação com as araucárias, por se alimentar de pinhões, auxiliando na sua dispersão (BOND-BUCKUP, 2010).

Entre os mamíferos podemos encontrar grande diversidade, com cerca de 50% das espécies encontradas no estado, como a puma, macaco-prego, anta, furão, gambá, preá, capivaras, bugios, entre outros. O lobo-guará (*Chrysocyon brachyurus*), que atualmente está praticamente extinto, tem a possibilidade de ser encontrado na região dos Campos de Cima da Serra, gosta de viver em locais de campo, como capões de mato para abrigo (BOND-BUCKUP, 2010).

A Flora, também de acordo com Bond-Buckup (2010), temos como principal espécie a Araucária angustifolia (componente com maior destaque da região), que forma a pinha, tendo o pinhão como semente, de grande importância para manutenção alimentar da fauna, além de muito apreciado na culinária regional, sendo uma ótima fonte nutritiva. Atualmente se encontra na lista das espécies da flora brasileira ameaçadas de extinção.

Podemos classificar as plantas em 4 grupos: briófitas, pteridófitas, angiospermas e gimnospermas. Na região vemos o predomínio das angiospermas (presença do fruto envolvendo a semente), permitindo mencionar vários exemplos, como a Amarilis (*Hippeastrum breviflorum*), que possui flores vistosas; A Marcela (*Achyrocline satureioides*), possui flores amareladas e tem a tradição de ser colhida na Sexta-feira Santa, data religiosa cristã que relembra a crucificação de Jesus; O arbusto Baccharis uncinella, sendo endêmico da região; A flor Brinco-de-princesa (*Fucshia regia*), uma bela flor selecionada como flor símbolo do estado gaúcho; Não podemos deixar de citar também o Capim-caninha (*Andropogon lateralis*), sendo a espécie mais abundante na região, considerada boa para o pastejo dos animais e o Capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), constituindo um dos principais componentes das pastagens naturais, bem palatável para o gado, entre diversas outras espécies (BOND-BUCKUP, 2010).

Segundo Bond-Buckup (2010), as gimnospermas (plantas que formam sementes nuas) aparecem em menor quantidade, tendo como exemplo a araucária e o pinheiro bravo (*Podocarpus lambertii*), sendo uma árvore de menor porte que se encontra próximo as araucárias.

Ainda de acordo com a autora, as briófitas (não são observados sementes, flores ou frutos, além de não possuírem vasos condutores de seiva), em que sua ocorrência vai indicar solos que contém muita matéria orgânica, como representante temos o musgo Sphagnum, que forma tapetes verdes próximo a banhados, sendo característico das turfeiras.

Com relação as pteridófitas (não produzem flores, sementes ou frutos, porém possuem vasos condutores de seiva), temos alguns exemplos como o Xaxim (*Dicksonia sellowiana*), que devido a comum exploração de seu caule para utilização em projetos de jardins e fabricação de vasos, também passou a fazer parte da lista de espécies vegetais ameaçadas no país, sendo sua extração

proibida atualmente. Também integra esse grupo a Samambaia-das-taperas (*Pteridium aquilinum*), que pode se mostrar tóxica caso ingerida pelo gado (BOND-BUCKUP, 2010).

Esse ecossistema é responsável pelo que denominado de "terroir", que de acordo com Tonietto (2007), o conceito de terroir, palavra francesa que diz respeito a influência do ambiente físico e humano na produção de um alimento, está ligada a certos produtos, principalmente vinhos e queijos.

Quanto à vegetação, é uma zona de transição entre campos e mata. As formações são as seguintes: mata subtropical alta mista com araucária x mata de araucária x campos de altitude.

A formação campestre é caracterizada como 'campo sujo', pela presença de arbustos do gênero *Baccharis* (carqueja) e *Pteridium* (samambaia). Ainda, apresenta acentuado crescimento de gramíneas primavero-estivais, uma pobreza de espécies leguminosas e abundância de gramíneas de baixo valor nutricional (*Andropogon e Panicuns*). As espécies de maior valor forrageiro mais comuns na região são: *Axonopus compressus* (grama tapete), *Bromus auleticus* (cevadilha de Vacaria), *Trifolium riograndense* (trevo riograndense). Das espécies forrageiras nativas, a maioria é de hábitos estivais, resultando em carência de forragem no inverno (MOHRDIECK, 1993).

As características desse bioma denominado Campos de Cima da Serra, como clima, vegetação, solo, umidade, fauna e flora corroboram para o diferencial organoléptico do queijo, demonstrando a ligação desses elementos com as características do queijo artesanal serrano (FREITAS, 2015).

A utilização de uma pequena parcela de pastagem exótica de inverno permite estender o período de lactação das vacas, sendo comum, atualmente, produtores que fazem o queijo durante o ano inteiro. A utilização de cruzamentos raciais também tem o mesmo intuito, embora, a maior parte dos produtores tenha como critério na definição dos touros utilizados, dar preferência a raças que produzam animais que possam ser engordados a campo.

O Queijo Artesanal Serrano é produzido a partir de leite cru de vacas com aptidão para corte, criadas dentro da própria fazenda. Em função disso, trata-se de um produto peculiar e típico, cujas características relacionam-se às condicionantes ambientais e a um saber-fazer específico. São vários os fatores que podem influenciar na composição e qualidade do leite, tais como a raça bovina ordenhada e a dieta oferecida ao animal, ou seja, o pasto. No caso do Queijo Artesanal Serrano, o leite utilizado na produção provém predominantemente de vacas de corte, o que não é usual. Isto é um fator que confere certa diferenciação ao produto em relação a outros queijos de outras regiões.

O fator a ser considerado é a existência de pastagens nativas. A qualidade e a composição do leite possuem relação com a alimentação dos animais. Por conseguinte, isso reflete no queijo produzido nessa região. Assim sendo, a diversidade botânica da pastagem pode influenciar determinadas características do queijo, conferindo-lhe certa especificidade. Os campos nativos que ocorrem nos

"Campos de Cima da Serra" são pastagens naturais, apresentando plantas C3 (hibernais) e C4 (estivais) — cuja associação é um fato pouco comum no mundo —, com grande diversidade de espécies forrageiras. Apenas no chamado Planalto das Araucárias, que abrange essa região, foram catalogadas 231 espécies de gramíneas e 102 de leguminosas, sendo que muitas são forrageiras e endêmicas.

A região produtora do Queijo Artesanal Serrano apresenta um conjunto de condições climáticas — elevadas pluviosidade, umidade relativa do ar e amplitude térmica anual — diferente de outras regiões produtoras de queijos artesanais no Brasil, as quais influenciam diretamente na pastagem — natural, melhorada e cultivada — e no processo de cura do queijo. Isso faz com que o produto obtido seja diferente de outras regiões, já que é reflexo de um conjunto de características que dificilmente se repete em outras áreas.

Não só os fatores naturais influenciam no queijo, mas também o modo de fazer o produto, o saber-fazer. Em virtude disso, o quarto fator considerado na delimitação foram os fatores humanos, evidenciados pelo histórico e pela tradição de produção do Queijo Artesanal Serrano na região. O modo de produzir, desde o manejo da pastagem e do gado, passando pela ordenha e por todas as etapas de produção até chegar ao produto final, influencia diretamente nas características e qualidades do queijo.

Krone e Menasche (2009) apontam que de nada adianta o meio natural sem as técnicas de produção, sendo esse conceito mais amplo e englobando a atuação do ser humano na elaboração dos produtos, incluindo assim a influência do contexto cultural e social. Podemos ver um saber-fazer tradicional, que passa através das gerações de produtores, enraizado na história e na cultura, com técnicas artesanais de produção desse queijo.

A figura do gado tem papel importante nessa região, pois de acordo com Silva (2009), a presença das matas de araucária, juntamente com as características do terreno da atual região dos Campos de Cima da Serra, com grande disponibilidade de campo nativo, mostrou-se como um ambiente propício para o desenvolvimento da pecuária na região. Através das missões jesuíticas, o gado foi introduzido e difundido e com o fim dessas reduções, o gado passou a se reproduzir livremente nos campos. O gado muito presente foi um atrativo para o desenvolvimento de estâncias e fazendas, dando início ao processo de povoamento da região. Quando se iniciou o processo de povoamento, com o início das propriedades de terra, acredita-se que o queijo caseiro já fazia parte do cotidiano das fazendas, o leite das vacas passou a ser ordenhado, processo que se mostrou importante para o “amansamento” do gado, criando uma relação de maior proximidade entre as famílias e os animais. Muitas das práticas da lida de manejo diário com o gado, utilizadas naquele tempo, são mantidas até hoje pelos pecuaristas familiares (KRONE, 2009).

Atualmente, os produtores de Queijo Artesanal Serrano, são definidos como pecuaristas familiares, o que diz muito sobre a ocupação do território e sobre a gestão da propriedade. É baseada numa produção extensiva, sempre respeitando o meio ambiente em que se insere, onde o gado é deixado livre no campo nativo, sem a utilização de grandes meios tecnológicos, sendo uma das características produzir para o autoconsumo da família e também para comercialização (AMBROSINI, 2007).

Como já mencionado, a principal atividade da região consistia na pecuária, principalmente devido as terras pouco agricultáveis. Com o gado presente na região, buscando-se o aproveitamento do leite que era produzido, passou-se a realizar a produção de queijo, afim de uma maior conservação desse leite, principalmente devido as longas distâncias pelas quais os tropeiros atravessavam de uma região até outra. Além disso, para uma maior durabilidade, eram produzidos queijos grandes, com cerca de cinco quilos, sendo envoltos por sebo (gordura animal), sendo uma técnica antiga de conservar alimentos, evitando o contato com o ar e seu apodrecimento, além do uso da pimenta, no intuito de desidratar o alimento, diminuindo sua atividade de água, sendo mais lento o processo de decomposição, mantendo sua conservação por cerca de um ano (KRONE, 2009).

Trocava-se os produtos que haviam na região, principalmente o queijo, além do charque e do pinhão, por produtos que não eram produzidos aqui, como por exemplo, arroz, feijão, milho, farinha de mandioca, entre outros (KRONE, 2009).

As vacas de corte utilizadas para a produção do leite, que vai dar origem ao queijo, apresentam certa rusticidade, adaptação ao meio e ao clima da região, que pode ser rigoroso no inverno. Esses animais não são especializados na produção de leite, o que acaba por gerar uma menor quantidade produzida por dia, quando comparado com vacas especializadas na produção leiteira, porém, o leite que produzem é definido pelos produtores como “forte”, com um maior teor de gordura, fator importante para produção do Queijo Serrano (CRUZ, 2012).

Por isso, no caso do queijo artesanal serrano, é fundamental trabalhar na lógica territorial, num processo que vincula as pessoas a um lugar, o seu lugar. Nessa perspectiva, o queijo artesanal serrano é um produto típico de “terroir”, ou seja, suas características particulares são determinadas por influências do ambiente, mas também do ser humano, (saber-fazer tradicional, origem histórica, características típicas), expressando assim a interação entre o meio natural e os fatores humanos.

Os queijos artesanais, particularmente os fabricados com leite cru, são “produtos vivos”, que possuem características diretamente dependentes da matéria-prima, que passam por transformações físicas e bioquímicas durante sua maturação, decorrentes da presença de leveduras nativas (microrganismos autóctones) e das condições climáticas.

Saber manejar a umidade relativa do ar no interior das peças onde se fabricam os queijos, é um dos bons exemplos desse conhecimento gerado a séculos na região. Saber quando abrir ou fechar

janelas para aumentar a umidade, evitando rachaduras na casca dos queijos, ou para reduzir a umidade, evitando assim que os queijos desenvolvam fungos indesejáveis é parte do conhecimento passado empiricamente de geração para geração.

Assim, uma série de questões práticas da rotina diária, desde o uso de terneiros para "apojar" as vacas, até a criação de estratégias para se evitar o esfriamento excessivo do leite no inverno, antes da adição de coalho, são particularidades desse sistema de produção que não encontra similaridade em outros locais do país e que obrigaram, por isso, a geração e transmissão de novos conhecimentos adaptados às condições locais.

A tradição de produção e comercialização do queijo artesanal serrano remete, portanto, a um simbolismo e identidade que por mais de dois séculos vêm perpetuando uma cultura notoriamente reconhecida, mas que precisa ser reconhecida e valorizada, sob risco de se perder uma tradição secular e contribuir para a degradação cultural e ambiental da região.

Essas perspectivas que apontam para a importância da preservação de alimentos tradicionais, como é o caso do queijo artesanal serrano, estão em harmonia quanto à necessidade e relevância de valorização e proteção de formas de conhecimento tradicional e por essa razão, além do registro, significa um importante instrumento para a valorização e legitimação desses bens.

Narrar a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-administrativos; demográficos; socioambientais; etc.

A ocupação dos chamados Campos de Cima da Serra passou por diferentes fases, que podem ser assim descritas: indígena até 1700 aproximadamente; sesmarias entre 1760-1860; tropeirismo regional entre 1860-1940 e sistema agrário atual, de 1950 até o presente.

No que diz respeito à primeira fase, importante referir que, durante quatro milênios, o Planalto Meridional foi habitado por grupos humanos caçadores-coletores, que se deslocavam através da paisagem conforme as estações. Esses indígenas viviam em grupos e sua alimentação estava baseada na caça, na coleta de raízes, mel silvestre, frutas, pinhão e na pesca, como refere Arno Alvarez Kern (1994). Ele acrescenta que o surgimento da técnica de elaboração de recipientes cerâmicos e a domesticação de plantas (horticultura) determinaram o fim de um período importante de caça, coleta e pesca, com o aparecimento de significativas inovações como a construção de casas subterrâneas, característica dos indígenas Xokleng e Kaingang. Ainda segundo o mesmo autor, a agricultura praticada era de queimada na primavera, plantavam-se o milho e a mandioca, colhidos no verão. Entre os meses de março e abril, colhia-se o restante das espigas. Os grãos eram

armazenados para o inverno, e com eles se fazia farinha, mas algumas sementes eram guardadas para o replantio. No outono, a coleta e a caça eram importantes fontes de alimento. No inverno, os índios permaneciam em suas casas subterrâneas e utilizavam os recursos alimentares armazenados. Na primavera subsequente, os grupos familiares partiam em busca de outros nichos ecológicos, instalando-se em acampamentos provisórios, onde havia recursos suficientes para sua alimentação. A busca por outros ambientes gerava, ao mesmo tempo, conflitos e miscigenação, e a ocupação das áreas era sempre visando à horticultura do milho.

A transição para o sistema agrário seguinte foi longa e determinada pelo estabelecimento da Vacaria dos Pinhais, por volta de 1700 na região. Ela surgiu graças ao trabalho dos índios missioneiros, que abriram picadas nos chamados matos Castelhano e Português para a passagem do gado vindo daquela região. A propósito, dois eventos foram determinantes para o início da ocupação nos Campos de Cima da Serra: a formação deste rebanho bovino na região e o início do já citado ciclo de tropas de mulas xucras para Sorocaba e para as Minas Gerais.

Apesar de não existirem registros oficiais, é certo que, do gado franqueiro, animal rústico que se alimentava exclusivamente de pastagens naturais, também se tirava o leite que seria utilizado na produção de queijo artesanal serrano, produto com sabor e texturas peculiares. Mas apesar de toda essa relevância histórica e cultural, a raça tende a desaparecer.

Retornando na linha do tempo: as primeiras possessões de terras nos Campos de Cima da Serra foram concedidas a militares, ou seja, soldados que trabalhavam na proteção das fronteiras, as quais ainda eram bastante frágeis, numa época de conflitos permanentes entre portugueses e espanhóis. O território era enorme, e as dificuldades de povoamento, imensas. Assim, a concessão de sesmarias a quem, até então, não tinha paradeiro, era uma forma de se fixar alguma população e demarcar a presença lusa.

A origem do gado franqueiro que viria a ocupar os Campos de Cima da Serra estaria nos primeiros animais trazidos ao litoral brasileiro por Martin Afonso de Souza, donatário da Capitania de São Vicente, em 1534. Outra leva teria sido trazida ao recém-descoberto país pelo espanhol Alvar Nunes Cabeza de Vaca, em 1541. Descendentes destes animais acabaram sendo levados em 1555 para Assunção, no Paraguai. Consta que, da reprodução destes, uma parte seguiu para Santa Fé, na Argentina, e depois para a chamada Vacaria do Mar, na então Banda Oriental (hoje território uruguaio), até finalmente serem levados pelos padres jesuítas para a região das Missões. Por fim, cerca de 1.200 animais teriam sido deslocados para a chamada Vacaria dos Pinhais (atual região dos Campos de Cima da Serra), que estava em formação por volta de 1705-1710.

Devido à presença de rebanhos xucros, açorianos vindos do litoral de Santa Catarina também se estabeleceram na região. Esse fato antecede a fundação das duas principais cidades do território de produção do queijo artesanal serrano, respectivamente Lages, em Santa Catarina, fundada em 1766,

e Vacaria, no Rio Grande do Sul, que embora tenha sido desmembrada de Santo Antônio da Patrulha em 1850, foi ocupada nas primeiras décadas do século XVIII.

É por isso que, embora os municípios mais importantes do nordeste do Rio Grande do Sul e do Planalto Sul de Santa Catarina tenham sido fundados por tropeiros paulistas, havia também a presença dos açorianos. Buscavam outras alternativas de vida longe do litoral, onde a atividade produtiva era praticamente restrita à pesca, uma vez que as terras agricultáveis não eram de qualidade. Movidos por seu espírito aventureiro, os açorianos passaram a prear gado chimarrão, tornando-se fazendeiros e, por consequência, também fazedores de queijos, tradição já secular nos Açores.

Em síntese, se os bovinos já estavam presentes nos campos de altitude do RS e de SC; se as pastagens naturais eram abundantes; e se os portugueses já dominavam o saber-fazer, é fácil concluir que, juntamente com o estabelecimento das primeiras propriedades, já se iniciou o processo de fabricação do queijo artesanal serrano, há bem mais de dois séculos. A propósito, de acordo com a historiadora Lucila Sgarbi (2009), "desde o estabelecimento das primeiras fazendas na região a produção de queijos caseiros já fazia parte do cotidiano do trabalho nas fazendas. Assim, podemos intuir que a produção do queijo serrano nasce concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região".

Anos mais tarde, o Império achou por bem criar, no século XIX, uma política de imigração e colonização do norte da província, com duplo objetivo: ocupar o território ameaçado de invasão estrangeira e contrabalançar a oligarquia composta por esses senhores da guerra. São de 1824 e de 1875, respectivamente, os marcos das chegadas de alemães e italianos ao território sul-rio-grandense, e que posteriormente também se dirigiram às regiões mais altas do Estado e ajudaram a compor o cenário cultural da Serra do Nordeste gaúcho, até porque demandavam produtos característicos dos Campos de Cima da Serra.

O registro escrito mais antigo sobre a presença do queijo artesanal serrano no Rio Grande do Sul data de 1831. É deste ano um ofício encaminhado ao então Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande, solicitando melhorias dos caminhos em função da necessidade de se transportar os produtos da "Frequezia e Districto de Cima da Serra", entre eles o queijo e a manteiga. Também no Rio Grande do Sul, existe outro registro, este datado de 1864, quando "O capitão Antônio Machado Souza, acompanhado por uma comitiva de oito pessoas, iniciou uma nova tentativa de travessia e de abertura de um caminho que ligasse Montenegro a São Francisco de Paula. (...) Os irmãos João Brochier e Augusto Brochier propuseram então um desafio à comitiva (...). Fizeram a proposta da "Prova do Queijo Serrano", pedindo como mostra do sucesso da travessia que a comitiva trouxesse dos Campos de Cima da Serra um queijo serrano(...). Depois de 51 dias de viagem, o capitão

Antônio Machado Souza retornou a Montenegro com sua comitiva, apresentando solenemente o queijo serrano como prova de sucesso da travessia" (Krone, 2009, citando Daros, 2000).

Depois da expulsão dos Jesuítas do Brasil no século XVIII, a região foi fortemente marcada pelas rotas de tropeiros, entre os Campos de Cima da Serra, São Paulo e Santa Catarina. Esse tropeirismo, desenvolveu grandes propriedades latifundiárias sob a doação de Sesmaria, cujo principal objetivo foi de povoar a região. Outra forma de tropeirismo, o tropeirismo regional, iniciou na região a partir da chegada dos imigrantes europeus não ibéricos, que intensificou as trocas comerciais entre os Campos de Cima da Serra e as cidades vizinhas. Durante esse período os agregados dos estabelecimentos latifundiários conseguiram ter o seu próprio gado e suas glebas de terras, desenvolvendo a agricultura familiar e depois da passagem geracional das terras diminuiu o tamanho das propriedades o que tornou o queijo serrano um importante gerador de renda para as famílias. Nesse período, o queijo Serrano foi utilizado como moeda de troca para abastecer a região com alimentos que não possuíam (sal, açúcar, farinha, etc.). Essas duas formas de tropeirismo foram responsáveis pela permanência da atividade pecuária na região e a manutenção do modo de fabricação artesanal do Queijo Serrano, que permaneceu até hoje e é transmitido de geração em geração (KRONE, 2009). O queijo tomou uma importância econômica relevante na renda das famílias, primeiro porque, depois de sucessões, as propriedades ficaram cada vez menores, aliado a queda do preço do boi (AMBROSINI et al., 2009). Segundo Cruz (2012), o queijo pode representar até 60% da renda familiar, sendo vendido regularmente e representa a renda para as necessidades do dia a dia da família. Assim, a venda de gado é esporádica, em caso de grandes necessidades (despesas para a educação ou saúde).

Localizado na região ecoclimática do Planalto Superior e Serra do Nordeste, a região dos CCS é a porção mais alta do estado, situada no nordeste do estado do Rio Grande do Sul, cuja altitude varia entre 400 e 1.400 metros acima do nível do mar. Conta com uma população de 148.210 habitantes, sendo que destes, 30% moram na zona rural; em comparação com uma população de mais de 10 milhões no estado do RS, 20% estão na zona rural (FEE, 1998). A região é caracterizada por uma baixa densidade demográfica (2 a 10 hab/km²).

O PIB per capita anual da região é de R$ 5.959, mais baixo comparativamente à média do estado que fica em R$ 7.359. O Valor Agregado dos setores perfaz os seguintes valores (em mil R$): (i) VA Agropecuária: 259.325; (ii) VA Indústria: 140.273; (iii) VA Comércio: 57.920 (FEE, 1998). O setor primário responde, assim, por 56% do VA da região. Em termos ambientais, é a região mais fria do estado (conforme se pode constatar pelas das figuras 4 e 5), apresentando as seguintes médias: primavera, 13,1 graus; verão, 19,2 graus; outono, 14,4 graus; inverno, 7,9 graus. Seu regime de chuvas segue em média uma precipitação anual de 1.500 a 2.000 mm/ano, sendo bem distribuído ao longo do ano.

Vemos que, a produção de queijo artesanal serrano é fundamental para o sustento das despesas domésticas diárias o que ajuda a compreender a persistência do modo de produção baseado na criação de novilhos, viabilizando sua permanência no campo. A comercialização do queijo artesanal serrano pode representar de 10 a 60% dos ingressos nas propriedades, entretanto, seu caráter não-sazonal será mais importante que o volume de renda que o produto representa. A despeito de garantir as despesas diárias das famílias, contudo, a bovinocultura de corte continua sendo a principal atividade, fato que pode estar relacionado a identidade histórica e cultural dos produtores.

Os homens e mulheres dos Campos de Cima da Serra têm uma relação especial com as tradições e tudo que diz respeito à vida no campo. Estes vínculos com o chão gaúcho se expressam nas rotinas do dia a dia (entre elas, a produção de queijo artesanal), nas atividades de final de semana, na culinária e na gastronomia, e também na música. Obviamente, há similaridades com os gaúchos de outras regiões, mas há também peculiaridades. Uma delas diz respeito ao hábito tanto de consumir como de servir café a quem chega. Enquanto na metade sul do Estado e nas regiões de fronteira os visitantes costumam ser recepcionados com um chimarrão, na região mais alta do território sul-rio-grandense oferecer um “goles” passado na hora é mandamento e cartão de visitas.

A propósito do café, é bastante popular nos Campos de Cima da Serra a expressão “café com tinta”, que se refere ao acréscimo de uma espécie de corante à bebida, para torná-la mais forte e melhorar o rendimento, já que o café puro é de custo mais elevado. Este tipo de café costumava ser servido, por exemplo, aos agregados, pessoas que trabalhavam nas fazendas e mantinham uma relação de grande proximidade com os proprietários, ainda que não fossem efetivamente parte da família. Como relembra a professora Lucila, de Bom Jesus, especialista no tema do tropeirismo e em história da formação da região, esse tipo de relação era bastante comum ainda em meados do século XX, havendo mínimas diferenças no dia a dia de patrões e trabalhadores: “Normalmente, os agregados do sexo masculino moravam em um galpão a cerca de 50 metros da sede da fazenda, mas as mulheres tinham quartos na casa principal. Além da roupa e da comida fornecida pelo dono da propriedade, era comum terem, também, um terneiro e um leitão, além de ovelhas e galinhas. Quando se casavam, ganhavam de presente uma ‘ponta de gado’. Já com os peões a relação era mais formal, pois recebiam salário e demais direitos”.

Ainda sobre o café e a cultura, logo que as vacas são ordenhadas, pela madrugada ou assim que o dia amanhece, acrescenta-se café ao leite recém extraído do animal, constituindo-se uma bebida chamada “camargo”, consumida em canecas, nos próprios galpões, por todos os que estão envolvidos na atividade. Terminada a ordenha, o leite que vai dar origem aos queijos precisa ser coado. O passo seguinte é acrescentar o coalho e, então, aguardar cerca de uma hora para que faça efeito. É neste intervalo de tempo que é servido o chamado “café com mistura”, consumido pela família na cozinha, junto ao fogão à lenha, objeto que, a propósito, sempre ocupa lugar estratégico

neste cômodo da casa. É quando entram em cena alguns subprodutos do leite, como bolinho de coalhada e manteiga, que dividem espaço com bolachas, geleias e pães produzidos caseiramente.

Uma vez encerrado o café, em geral é a mulher quem retorna ao local de fabricação do queijo, para então retirar o excesso de soro, enformar a massa, prensá-la e aguardar o dia seguinte, para só então desenformar o queijo e aguardar sua maturação e os homens se dedicam às demais lidas diárias no campo, como juntar o gado, cuidar da pastagem etc.

Em toda a região dos Campos de Cima da Serra, tanto a música tradicionalista quanto a religiosidade são marcas culturais relevantes. No distrito de Criúva, que originalmente pertencia a São Francisco de Paula, acontece a décadas a tradicional Festa do Divino Espírito Santo, na paróquia Nossa Senhora do Carmo. Bem próxima da sede da paróquia fica a localidade de São Jorge da Mulada, e é lá que fica a casa da fazenda onde nasceu, em 1933 Adelar Bertussi, da lendária dupla Irmãos Bertussi. Tanto a festa quanto o consagrado músico, falecido em 2017, aos 84 anos, têm relação direta com o queijo artesanal.

Nos Campos de Cima da Serra, tão ou mais populares que a música regional de caráter universal de Adelar Bertussi e de outros renomados grupos, como Os Serranos, só mesmo os torneios de tiro de laço ou, ainda, a paixão pela culinária típica local, em que o pinhão e a gila têm lugar. As sapecadas de pinhão na chapa do fogão ou o entrevero (prato típico que leva, além do próprio pinhão, vários tipos de carne) fazem sucesso nas banquinhas montadas junto às pistas de rodeio ou nas cozinhas das casas em que o fogão à lenha ocupa sempre lugar de destaque. Em suma, o habitante dos Campos de Cima da Serra, independente de sexo ou idade, é um amante das coisas que dizem respeito ao seu chão, sem deixar de estar atento às novidades tecnológicas, mas preservando ao máximo a identidade da cultura local, que passa de pai para filho, ao longo dos séculos – assim como a receita de fabricação do queijo artesanal serrano.

Os Campos de Cima da Serra são uma extraordinária atração turística, que vem ganhando mais e mais atenção dos viajantes, à medida que alguns acessos à região passam por melhorias. De qualquer forma, a rusticidade, com estradas de chão batido e trilhas a serem percorridas por turistas que não se importam com o sacolejar e uma porção de poeira, são característica da região. Há um número crescente de pousadas sendo instaladas, boa parte delas oferecendo pacote com as três refeições incluídas e passeios a cavalo ou acompanhados por guias.

Ao longo do tempo, o processo de produção do queijo, que hoje alcança cerca de 3 mil produtores na região, passou por algumas adaptações, sem, entretanto, descaracterizar o modo-de-fazer autêntico. O queijo artesanal serrano é um produto de grande importância econômica, social, ambiental e cultural para a região, e em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Em síntese, o queijo artesanal é um dos principais elementos da identidade cultural dos Campos de Cima da Serra.

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Responsáveis pela realização do Inventário:

Pesquisadores:

Saionara Araujo Wagner, Doutora, Professora, Pesquisadora da Faculdade de Veterinária da UFRGS. Atua no Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e no Programa de Pós Graduação Mestrado Profissional em Alimentos de Origem Animal.

Supervisor responsável pelo inventário: João Carlos Santos da Luz, Médico Veterinário, Especialista em Desenvolvimento Rural, Extensionista Rural Nível Superior - Assistente Técnico dos Sistemas de Produção Rural do ESREG Caxias do Sul da EMATER/RS.

Membros da equipe responsáveis pelo inventário

Jaime Eduardo Ries, Extensionista Rural Nível Superior, Zootecnista, Mestre, Gerente Técnico da EMATER/RS.

Lilian Varini Ceolin, Extensionista Rural Nível Superior do EM São Francisco de Paula/RS EMATER/RS, Médica Veterinária, Mestra em Ambiente e Sustentabilidade

Orlando Junior Kramer Velho: Extensionista Rural de Nível Médio do EM de São José dos Ausentes da EMATER/RS, Técnico Agrícola, Tecnólogo em Agropecuária.

Listar os membros da equipe responsável pela realização da identificação dos atores e entrevistas:

BOM JESUS

Douglas Antônio Velho, Extensionista Rural de Nível Médio do EM de Bom Jesus da EMATER/RS, Técnico agropecuária e Engenheiro Agrônomo.
Juruema Batista Velho, Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM de Bom Jesus da EMATER/RS, Técnica Social e Bacharel em Direito.

Luis Arilton Graziotin, Extensionista Rural de Nível Superior do EM de Bom Jesus da EMATER/RS, Engenheiro Agrônomo.

SÃO JOSÉ DOS AUSENTES

Andiara Costa Andreatta: Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM de São José dos Ausentes da EMATER/RS, Técnica Social.

Orlando Junior Kramer Velho: Extensionista Rural de Nível Médio do EM de São José dos Ausentes da EMATER/RS, Técnico Agrícola, Tecnólogo em Agropecuária.

JAQUIRANA

Elenise Trevisan: Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM Jaquirana/RS da EMATER/RS, (colocar breve currículo)

PINHAL DA SERRA

Roniel da Silva Motta, Extensionista Rural de Nível Médio do EM Pinhal da Serra/RS da EMATER/RS, Técnico em Agropecuária, Tecnólogo em Agropecuária – Sistemas de Produção, Pós-graduação em Gestão Empresarial com ênfase em meio ambiente.

Silvana Pinto Buratti, Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM Pinhal da Serra/RS da EMATER/RS, Magistério.

LAGOA VERMELHA

Denise Ferreira de Oliveira, Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM de Lagoa Vermelha/RS da EMATER/RS, Magistério, Bacharel em Direito, Serviço Social.

Vilson Antônio Nadin, Extensionista Rural de Nível Superior do EM de Lagoa Vermelha/RS da EMATER/RS, Engenheiro Agrônomo.

ESMERALDA

Santo Maso – Extensionista Rural de Nível Superior do EM Esmeralda/RS da EMATER/RS, Engenheiro Agrônomo.

Fernanda Aparecida Comby – Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM Esmeralda/RS da EMATER/RS, Técnica em Enfermagem e Técnica Social.

IPÊ

Dalberto Corezzola – Extensionista Rural de Nível Superior do EM de Ipê/RS da EMATER/RS, Engenheiro Agrônomo.

Derliane Cogo – Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM Ipê/RS da EMATER/RS, Magistério

VACARIA

Nicolas Eigon Brandt – Extensionista Rural de Nível Médio do EM de Vacaria/RS da EMATER/RS, Técnico em Agropecuária, Licenciatura em Ciências Agrária.

Aline Sbardelotto – Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM Vacaria/RS da EMATER/RS, Magistério, Licenciatura em Matemática

CAXIAS DO SUL

Mauro Luis Tessari – Extensionista Rural de Nível Superior do EM Caxias do Sul/RS da EMATER/RS, Engenheiro agrônomo.

André dos Santos Kieling – Extensionista Rural de Nível Superior do EM Caxias do Sul/RS da EMATER/RS, Engenheiro agrônomo

Alex Maquiel Klein – Extensionista Rural de Nível Médio do EM de Caxias do Sul/RS da EMATER/RS, Técnico em agropecuária.

CAPÃO BONITO DO SUL

Mauro Sérgio Dos Santos – Extensionista Rural de Nível Médio do EM de Capão Bonito/RS da EMATER/RS, Técnico em Agropecuária, Especialista em Agricultura Familiar e Meio Ambiente

CAMPESTRE DA SERRA

Cirlene Kluck, Extensionista Rural de Nível Superior do EM de Campestre da Serra/RS da EMATER/RS, Engenheira Agrônoma.

MONTE ALEGRE DOS CAMPOS

Eduardo Pagot, Extensionista Rural de Nível Superior do EM de Monte Alegre dos Campos/RS EMATER/RS, Engenheiro Agrônomo.

Fabieli Paim de Lima – Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM de Monte Alegre dos Campos/RS da EMATER/RS, Curriculo

MUITOS CAPÕES

Juliana Acauan Giuriolo Pinto, Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM de Muitos Capões/RS EMATER/RS, Padagoga.

ANDRÉ DA ROCHA

José Otávio Varella – Extensionista Rural Nível Superior do EM de André da Rocha/RS da EMATER/RS, Engenheiro Agrônomo, especialista em Desenvolvimento Gerencial “lato sensu”, pela UNOESC

SÃO FRANCISCO DE PAULA

Sandra Loreni de Almeida Moraes e Silva – Extensionista Rural de Bem Estar Social do EM São Francisco de Paula/RS, Técnica em Meio Ambiente.

Lilian Varini Ceolin, Extensionista Rural Nível Superior do EM São Francisco de Paula/RS EMATER/RS, Médica Veterinária, Mestra em Ambiente e Sustentabilidade

Samuel Luiz Sperandio- Extensionista Rural Nível Superior do EM São Francisco de Paula/RS EMATER/RS, Técnico Agrícola, Engenheiro Agrônomo, Especialista em Fitotecnia.

CAMBARÁ DO SUL

Trindade Prestes – Extensionista Rural Nível Superior do EM Cambará do Sul/RS da EMATER/RS, Técnica em Agropecuária

Neimar Fonseca e Silva, Extensionista Rural Nível Superior do EM Cambará do Sul/RS da EMATER/RS, Técnico em Agropecuária

LOCALIDADES INVENTARIADAS

No quadro abaixo, listar quais as localidades serão inventariadas ao longo da pesquisa de campo: para fins de organização, passaremos a listar os dezesseis (16) municípios pertencentes a Identificação Geográfico do Queijo Artesanal Serrano. A descrição do Sítio acima é comum a todos esses municípios.

1) BOM JESUS

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
Bom Jesus	2° distrito – Capela São Francisco, Boca da Serra, Matemático, Rincão dos Tordilhos, Governador, Casa Branca, Boqueirão, Capão do Tigre, Mangueira Nova, Caraúno e Sede

LISTA DE CONTATOS PARA ENTREVISTA, Produtores, comerciantes e historiadores

Nome:	Antônio Rodrigues da Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	2° Distrito
Endereço:	Estrada Rural Capela São Francisco – Latitude: 28° 45´ 30.93´´S Longitude: 50° 36´ 11.56´´O
Telefone:	(54) 999166211
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	João Flávio de Souza Pires
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Rincão dos Tordilhos Latitude: 28°43´24.59´´ Longitude: 50° 33´ 19.28´´
Endereço:	Capela Santa Terezinha
Telefone:	(54)996570088
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Afonso Celso Kramer de Araújo
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus-RS
Localidade:	Governador
Endereço:	Capela São Francisco - Latitude: 28° 44´ 52.68´´ Longitude: 50°35´44.65´´
Telefone:	(54)996538750
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Paulo Martins da Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Casa Branca
Endereço:	Casa Branca – Latitude: 28°29´39.91´´ Longitude: 50°20´35.10´´
Telefone:	(54)996008957
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Daziomar de Oliveira Pereira
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus-RS
Localidade:	Boca da Serra
Endereço:	Boca da Serra – Latitude: 28° 45´47.23´´ Longitude: 50° 27´ 15.67´´
Telefone:	(54)999013711
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Celso Castilhos Pelizzari
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Matemático
Endereço:	Matemático- Latitude: 28°48´32.64´´ Longitude: 50°16´3.54´´
Telefone:	(54)999252950
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Anderson Camargo Alves
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Boqueirão
Endereço:	Estrada do Boqueirão- Latitude: 28° 39´ 55.15´´ Longitude: 50° 22´ 45.21´´
Telefone:	(54) 996481115
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Adler Antônio Pinto Nunes
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Capão do Tigre
Endereço:	Capão do Tigre- Latitude: 28°42´35.96´´ Longitude: 50°11´17.18´´
Telefone:	(54) 999926067
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Claudemir Santos Bittencourt
Ocupação:	Produtor e Comerciante
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Capão do Tigre
Endereço:	Capão do Tigre – Latitude: 28°41´53.35´´ Longitude: 50°08´08.13´´
Telefone:	(54)999204850
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Alexander Ribeiro de Liz
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Boca da Serra
Endereço:	Chácara dos Padres- Latitude: 28°44´14.50´´ Longitude: 50°27´43.39´´
Telefone:	(54)984472568
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Lauri Fiaminghi
Ocupação:	Produtor e Comerciante
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Governador
Endereço:	Capela São Luiz – Latitude: 28°44´19.05´´ Longitude: 50°37´13.80´´
Telefone:	(54) 999124146
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Rafael dos Santos Medeiros
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Governador
Endereço:	Governador – Latitude: 28°43´13.93´´ Longitude: 50°35´22.86´´
Telefone:	(54) 999571639
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Fabrício Paim Velho
Ocupação:	Produtor e Comerciante
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Mangueira Nova
Endereço:	Mangueira Nova – Latitude: 28°34´45.28´´ Longitude: 50°05´16.05´´
Telefone:	(54)999539990
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Horácio Alves Ramos
Ocupação:	Produtor e Comerciante
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Casa Branca
Endereço:	Casa Branca – Latitude: 28°31´49.78´´ Longitude: 50°20´14.97´´
Telefone:	(54)999960073
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Fernando Almeida Grazziotin
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Sede
Endereço:	Capão da Lagoa- Latitude: 28°39´28.30´´ Longitude: 50°23´54.81´´
Telefone:	(54) 996340602
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Alceu Ferreira Finger
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Casa Branca
Endereço:	Casa Branca- Latitude: 28°29´17.66´´ Longitude: 50°20´40.57´´
Telefone:	(54) 3013-9050
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Volnei Silveira Ramos

Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Carauno
Endereço:	Carauno- Latitude: 28°46´28.91´´ Longitude: 50°20´44.82´´
Telefone:	(54)999684983
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Luiz Afonso Varela Filho
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Carauno
Endereço:	Carauno- Latitude: 28°47´01.31´´ Longitude: 50°20´28.95´´
Telefone:	(54) 999055230
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	João Batista dos Santos Alano
Ocupação:	Produtor
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Carauno
Endereço:	Carauno Latitude: 28°48´02.80´´ Longitude: 50°21´19.81´´
Telefone:	(54)999659081
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Odom Santos Velho
Ocupação:	Produtor e Comerciante
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Carauno
Endereço:	Carauno- Latitude:28°48´02.30´´ Longitude: 50°21´20.99´´
Telefone:	(54)999568528
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Antônio Rodrigues Nunes
Ocupação:	Produtor

Município:	Bom Jesus-RS
Localidade:	Capão do Tigre
Endereço:	Capão do Tigre- Latitude: 28°42´35.96´´ Longitude: 50°11´17.18´´
Telefone:	(48)999995522
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Celso Teixeira Cyo
Ocupação:	Comerciantes
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Luiz Inácio Dutra
Endereço:	Centro Bom Jesus
Telefone:	(54)3237-1290
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Paulo Fontana
Ocupação:	Comerciantes
Município:	Bom Jesus- RS
Localidade:	Centro Bom Jesus
Endereço:	Joaquim Marques Acauan
Telefone:	(54)999146608
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Fruteira Bento Gonçalves
Ocupação:	Comerciante
Município:	Bom Jesus-RS
Localidade:	Centro –Latitude: 28º66’83’66’ Longitude -50º43’64’11’
Endereço:	Avenida Manoel Silveira de Azevedo, 2875
Telefone:	(54)3237-2301
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Nome:	Lucila Sgarbi
Ocupação:	Historiadora

Município:	Bom Jesus-RS
Localidade:	Centro
Endereço:	
Telefone:	(54)
E-mail:	embjesus@emater.tche.br

Bom Jesus preenchido por: Douglas Velho, Juruema Batista Velho, Luis Arilton Graziotin
Data: 16.06.2021

2) SÃO JOSÉ DOS AUSENTES

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
São José dos Ausentes	Chapadão, Charqueadas, Capão do Tigre, Boaventura, Vila Silveira, Sede, Fachinal Preto, Lajeadinho, Morro da Igreja, Gasperin, Morro da Cruzinha, Mangueira NovaMorro Grande, Gralha Azul Butiá, Campo Novo, Boa Vista, Monte Negro,

LISTA DE CONTATOS PARA ENTREVISTA, Produtores, comerciantes e historiadores

Nome:	Adelar Roque Antunes Rocha
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro da Cruzinha
Endereço:	Morro da Cruzinha, km 43 - 28°36'18,58"S 49°45'58.08"O
Telefone:	54 99678-6171
E-mail:	

Nome:	Amantino Pereira da Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Faxinal Preto
Endereço:	Fazenda Invernadinha - 28°33'4.10"S e 49°54'10.49"O
Telefone:	54 99697-2499
E-mail:	

Nome:	Antonia Aparecida Pereira Vieira
Ocupação:	Produtora
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Monte Negro
Endereço:	Fazenda Estância Tio Tonho - 28°36'14.95"S e 49°49'17.62"O
Telefone:	54 99907-1101
E-mail:	

Nome:	Antonio Elton Paim Guimarães
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro Grande/Sede
Endereço:	Fazenda Morro Grande - 28°43'59.97"S e 50° 4'16.43"O
Telefone:	54 99644-7942
E-mail:	

Nome:	Antonio Souza Lopes
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão
Endereço:	Fazenda Rincão Comprido - 28°35'22.44"S e 49°52'29.59"O
Telefone:	54 99709-4777
E-mail:	

Nome:	Argemiro da Silva Cardoso
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro da Cruzinha
Endereço:	Fazenda Morro da Cruzinha - 28°36'16.51"S e 49°45'9.01"O
Telefone:	54 99906-3264
E-mail:	

Nome:	Cladecir Santos Bitencourt
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Capão do Tigre
Endereço:	Estância Vovô Manoel - 28°42'49.02"S e 50° 8'43.38"O
Telefone:	54 99965-7496
E-mail:	

Nome:	Evilázio Motta
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Butiá
Endereço:	Fazenda dos Ausentes - 28°47'35.88"S e 50° 9'26.42"O
Telefone:	54 99906-2131
E-mail:	

Nome:	Fernando Sebastião Nackes Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Lajeadinho
Endereço:	Fazenda Bom Princípio - 28°35'15.99"S e 49°55'38.33"O
Telefone:	54 99947-8969
E-mail:	

Nome:	Francisco de Assis Pereira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Monte Negro
Endereço:	Fazenda Monte Negro - 28°35'44.39"S e 49°48'58.78"O
Telefone:	54 99606-2328
E-mail:	

Nome:	Henrique Simão Pereira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro da Igreja/Serraria Gasperin
Endereço:	Fazenda Souza Pereira - 28°31'28.86"S e 49°57'10.39"O
Telefone:	54 99928-8154
E-mail:	

Nome:	Isabel da Silva Velho
Ocupação:	Produtora
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Faxinal Preto
Endereço:	Fazenda Invernadinha - 28°33'57.91"S e 49°54'23.48"O
Telefone:	54 99693-3136
E-mail:	

Nome:	Jarbas Enor Martins
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Boa Vista
Endereço:	Fazenda Encanto da Boa Vista - 28°36'5.32"S e 49°52'0.44"O
Telefone:	54 99690-6593
E-mail:	

Nome:	Joaquim Vieira Salib
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Boa Vista
Endereço:	Fazenda Boa Vista - 28°36'47.46"S e 49°50'57.18"O
Telefone:	54 99980-7643
E-mail:	

Nome:	José Henrique Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão
Endereço:	Fazenda Tapes - 28°35'2.34"S e 49°51'6.45"O
Telefone:	54 99941-3512
E-mail:	

Nome:	José Roberto Pereira Lazzeres
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Charqueada/Sede
Endereço:	Fazenda Charqueada - 28°46'25.10"S e 50° 2'10.07"O
Telefone:	54 99951-5450
E-mail:	

Nome:	Luiz César Pereira Velho
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Sede
Endereço:	Fazenda Monte Alegre - 28°45'50.86"S e 50° 4'10.39"O
Telefone:	54 99703-4735
E-mail:	

Nome:	Marcelo Figueredo de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Campo Novo
Endereço:	Fazenda Campo Novo - 28°29'29.06"S e 49°59'28.09"O
Telefone:	49 99175-6151
E-mail:	

Nome:	Osmilto Inácio Candido Figueredo
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Campo Novo
Endereço:	Fazenda Campo Novo - 28°27'55.10"S e 49°58'31.05"O
Telefone:	49 99107-6723
E-mail:	

Nome:	Vilmar Scaini
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Butiá
Endereço:	Fazenda Butiá - 28°46'46.39"S e 50°10'34.35"O
Telefone:	48 99163-4230
E-mail:	

Nome:	Anatálio Rabelo de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Gralha Azul -
Endereço:	Estrada para Várzea, km 45 28°32'27.47"S e 49°48'9.23"O
Telefone:	48 99171-5492
E-mail:	

Nome:	Dirlei Stecanela de Farias
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro Grande
Endereço:	Morro Grande, km 6 - 28°42'49.17"S e 50° 4'12.85"O
Telefone:	54 99908-5623
E-mail:	

Nome:	Nivalda Vieira Bianchini
Ocupação:	Produtora
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Lajeadinho
Endereço:	Vila Lajeadinho, km 25 - 28°35'32.76"S e 49°55'59.68"O
Telefone:	54 99712-6053
E-mail:	

Nome:	Orizon Roque de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro da Igreja, km 30
Endereço:	Morro da Igreja - 28°32'39.87"S 49°55'53.44"O
Telefone:	54 99936-8988
E-mail:	

Nome:	Lindomar Padilha
Ocupação:	Produtor/Intermediário
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Faxinal Preto, km 38
Endereço:	Faxinal Preto - 28°31'44.70"S 49°55'25.01"O
Telefone:	49 99171-6776
E-mail:	

Nome:	Aires José Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Vila Silveira para Chapadão, km 24
Endereço:	Silveira - 28°35'39.08"S e 49°55'0.77"O
Telefone:	54 99698-6523
E-mail:	

Nome:	Alex dos Santos Pereira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Mangueira Nova
Endereço:	Fazenda Congonha - 28°39'28.42"S e 50° 5'38.16"O
Telefone:	(54) 99976-2463
E-mail:	

Nome:	Aécio Antonio Salib Boeira
Ocupação:	Historiador
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro da Cruzinha
Endereço:	Fazenda da Cruzinha - 28°35'36.13"S e 49°46'27.94"O
Telefone:	54 99645-3474
E-mail:	

Nome:	Antônio Alano
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Lajeadinho
Endereço:	Lajeadinho - 28°34'33.25"S e 49°54'13.25"O
Telefone:	54 99607-5669
E-mail:	

Nome:	Antônio Pereira de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão – Fazenda São Florêncio
Endereço:	Chapadão - 28°34'30.85"S e 49°48'57.90"O
Telefone:	54 99641-7278
E-mail:	

Nome:	Arisoli Rabelo de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Vila Faxinal Preto
Endereço:	Faxinal Preto - 28°31'55.77"S e 49°52'59.63"O
Telefone:	54 99698-1682
E-mail:	

Nome:	Everaldo Becker Boff
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Capão do Tigre, km 12
Endereço:	Capão do Tigre - 28°43'12.80"S 50° 9'33.38"O
Telefone:	54 99958-8969
E-mail:	

Nome:	Hélio Martins
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Morro da Igreja/Gasperin
Endereço:	Morro da Igreja 28°36'4.65"S 49°51'44.85"O
Telefone:	
E-mail:	

Nome:	Helois Henrique Vieira
Ocupação:	Produtor e Comerciante
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Lajeadinho/Morro da Igreja
Endereço:	Lajeadinho - 28°33'57.97"S 49°55'39.33"O
Telefone:	49 99183-7556
E-mail:	

Nome:	Jarbas Salib Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão, km 28
Endereço:	Chapadão - 28°35'51.60"S 49°53'45.82"O
Telefone:	54 99922-1253
E-mail:	

Nome:	João Henrique de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Faxinal Preto, km 37
Endereço:	Faxinal Preto - 28°31'50.09"S 49°54'14.16"O
Telefone:	54 99913-1096
E-mail:	

Nome:	João Henrique Pereira Velho
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Silveira, km 24
Endereço:	Silveira - 28°36'36.95"S 49°54'39.51"O
Telefone:	54 99906-2636
E-mail:	

Nome:	José Antonio Salib
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Silveira
Endereço:	Estrada Mangueira Nova para Vila Silveira - 28°38'18.36"S 49°59'18.53"O
Telefone:	54 99975-4913
E-mail:	

Nome:	José Carvalho
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Silveira -
Endereço:	Silveira - 28°36'1.30"S 49°54'33.00"O
Telefone:	54 99959-0157
E-mail:	

Nome:	José Pereira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão
Endereço:	Chapadão - 28°28'52.71"S 49°52'52.97"O
Telefone:	54 99628-0315
E-mail:	

Nome:	Milton Gomes da Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Sede
Endereço:	28°49'29.62"S 50° 1'25.86"O
Telefone:	54 99972-6598
E-mail:	

Nome:	Neiva Amália Salib
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Vila Silveira
Endereço:	Silveira - 28°37'12.12"S 49°54'57.61"O
Telefone:	54 99706-5002
E-mail:	

Nome:	Paulo Claudecir Vieira Valim
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Boaventura
Endereço:	Estrada dos Valins - 28°41'7.89"S 50° 2'16.36"O
Telefone:	54 99923-8315
E-mail:	

Nome:	Raul Otávio Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão
Endereço:	Chapadão - 28°34'9.86"S 49°49'46.68"O
Telefone:	54 99656-5403
E-mail:	

Nome:	Rogério Salib Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão
Endereço:	Silveira - 28°31'20.37"S 50° 1'52.47"O
Telefone:	54 99648-3076
E-mail:	

Nome:	Rui Cezar Pereira Becker
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Capão do Tigre
Endereço:	Capão do Tigre - 28°43'28.16"S 50° 9'8.56"O
Telefone:	54 99986-1507
E-mail:	

Nome:	Sebastião Frank Nunes Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	São Gonçalo
Endereço:	São Gonçalo - 28°33'2.56"S 49°56'4.78"O
Telefone:	54 99991-2084
E-mail:	

Nome:	Volnei Simoneti Valim
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Charqueada
Endereço:	Sede - 28°45'40.13"S 50° 4'46.00"O
Telefone:	54 99637-1109
E-mail:	

Nome:	Otávio Vieira Filho
Ocupação:	Produtor
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Chapadão
Endereço:	Chapadão - 28°33'41.77"S e 49°50'27.71"O
Telefone:	54 99626-7703
E-mail:	

Nome:	Amilton
Ocupação:	Comerciante
Município:	São José dos Ausentes para Içara-SC
Localidade:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

Nome:	André Valim Boeira
Ocupação:	Comerciante
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Sede
Endereço:	Av. Ismênia Batista Riberio Velho
Telefone:	54 99973-1041
E-mail:	

Nome:	Agenor Valim Nunes
Ocupação:	Comerciante
Município:	São José dos Ausentes
Localidade:	Estrada dos Valins
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

Preenchido por: Andiara Costa Andreatta e Orlando Junior Kramer Velho
Data: 12/07/2021

3) JAQUIRANA

Município(s):	Localidades a serem inventariadas

	(vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
Jaquirana	Três Irmão, Faxinal dos Pelúcios, Barra da Chapada, Rodeio das Pedras, Quebrada Funda, Chapada

Nome:	Edegar Ribeiro
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Três Irmãos
Endereço:	28°58'48.53"S 50°16'24.85"O
Telefone:	(54) 99996-8273
E-mail:	

Nome:	Eduardo Nunes dos Santos
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Faxinal dos Pelúcios
Endereço:	29° 6'14.44"S 50°25'37.87"O
Telefone:	(54) 99695-6859
E-mail:	

Nome:	José Adelar da Rosa Angra
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Rodeio das Pedras
Endereço:	28°57'29.72"S 50°19'24.13"O
Telefone:	(54) 99919-8455
E-mail:	

Nome:	José Elízio de Oliveira e Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Faxinal dos Pelúcios
Endereço:	29° 2'29.15"S 50°25'49.85"O
Telefone:	(54) 99972-9248
E-mail:	

Nome:	José Telmo de Quadros Vieira
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Três Irmão
Endereço:	28°53'14.68"S 50°19'20.95"O
Telefone:	(54) 99997-3338
E-mail:	

Nome:	Dirceu Amaro
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Três Irmãos
Endereço:	28°57'27.95"S 50°17'10.67"O
Telefone:	(54) 99978-0872
E-mail:	

Nome:	Antônio Clemar Lopes
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Rodeio das Pedras
Endereço:	28°54'57.97"S 50°20'14.74"O
Telefone:	
E-mail:	

Nome:	Davenir do Amaral Quadros
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Faxinal dos Pelúcios
Endereço:	28°55'34.94"S 50°24'22.31"O
Telefone:	(54) 99951-5855
E-mail:	

Nome:	Argeu Silveira dos Santos
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Quebrada Funda
Endereço:	28°49'58.81"S 50°27'8.86"O
Telefone:	(54) 999641-4380
E-mail:	

Nome:	José Celmar C. Lucena
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Chapada
Endereço:	28°49'36.57"S 50°29'2.31"O
Telefone:	(54) 98117-0522
E-mail:	

Nome:	Ivorino Alves Ramos
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Barra da Chapada
Endereço:	28°48'30.85"S 50°33'56.19"O
Telefone:	(54) 98447-7542
E-mail:	

Nome:	Jonilton Matias de Quadros Branco
Ocupação:	Produtor
Município:	Jaquirana
Localidade:	Faxinal dos Pelúcios
Endereço:	28°56'6.96"S 50°25'34.23"O
Telefone:	(54) 99651-1131
E-mail:	

Preenchido por: Elenise Trevisan
Data: 09/07/21

4) PINHAL DA SERRA

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
Pinhal da Serra	Porteira do Pinhal, Campo Alto, São Roque, São Critóvão, Capela Conceição e Serra dos Gregórios

Nome:	Luiz Carlos de Lima Fachin
Ocupação:	Produtor
Município:	Pinhal da Serra RS
Localidade:	Porteira do Pinhal
Endereço:	Linha Gabriel, Porteira do Pinhal – Pinhal da Serra /RS Georreferenciamento: lat. -27.935725° long. -51.177590°
Telefone:	54 996254935
E-mail:	Não possui – enviar email para: empserra@emater.tche.br

Nome:	LUCIA MARGARET DA SILVA
Ocupação:	Produtor
Município:	Pinhal da Serra RS
Localidade:	Porteira do Pinhal
Endereço:	Porteira do Pinhal – Pinhal da Serra /RS Georreferenciamento: lat. -27.908734°long. -51.175254°
Telefone:	54
E-mail:	Não possui – enviar email para: empserra@emater.tche.br

Nome:	ADAILTON RODRIGUES DA COSTA
Ocupação:	Produtor
Município:	Pinhal da Serra
Localidade:	São Roque
Endereço:	Capela São Roque – Pinhal da Serra /RS Georreferenciamento: lat. -27.935725° long. -51.177590°
Telefone:	54 984001990
E-mail:	Não possui – enviar email para: empserra@emater.tche.br

Nome:	NATALINO NUNES DA SILVA
Ocupação:	Historiador – conhecedor da cultura local
Município:	Pinhal da Serra
Localidade:	Sede – Pinhal da Serra
Endereço:	Av. São José – Centro, Pinhal da Serra RS Georreferenciamento: lat. -27.877764° long. -51.172628°
Telefone:	54 984285620
E-mail:	Não possui– enviar email para: empserra@emater.tche.br

Nome:	JOSÉ TELMO DA SILVEIRA
Ocupação:	Produtor
Município:	Pinhal da Serra
Localidade:	Serra dos Gregórios – Pinhal da Serra /RS Georreferenciamento: lat. -27.789749°long. -51.287991°
Endereço:	Serra dos Gregórios – Pinhal da Serra /RS
Telefone:	54 981592225
E-mail:	Não possui– enviar email para: empserra@emater.tche.br

Nome:	LUIZ DUARTE FERNANDES
Ocupação:	Produtor
Município:	Pinhal da Serra
Localidade:	Serra dos Gregórios – Pinhal da Serra /RS Georreferenciamento: lat. -27.805907° long. -51.246474°
Endereço:	Serra dos Gregórios – Pinhal da Serra /RS
Telefone:	54 981428875
E-mail:	Não possui – enviar email para: empserra@emater.tche.br

Preenchido por: Roniel da Silva Motta
Data: 09/11/2021

5) LAGOA VERMELHA

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Lagoa Vermelha	COMUNIDADE DE VIMES - SÍTIO DO HERVAL

Nome:	Ada Rodrigues Hoffmann de Quadros
Ocupação:	produtora
Município:	Lagoa Vermelha
Localidade:	Comunida de Vimes- Sítio do Herval
Endereço:	primeira porteira após a ponte da comunidade dos vimes georeferencimaento: lat. 25º1534,43 long: 51º3403,26
Telefone:	54 99951-2051
E-mail:	Não possui. enviar para emlagoav@emater.tche.br

Nome:	Nádia Dallasanta de Quadros
Ocupação:	produtora
Município:	Lagoa Vermelha
Localidade:	Comunidade Vimes- Sítio do Herval
Endereço:	primeira porteira após a ponte da comunidade dos vimes georeferencimaento: lat. 25º1534,43 long: 51º3403,26
Telefone:	54 99951-2051
E-mail:	Não possui. enviar para emlagoav@emater.tche.br

Preenchido por: Denise Ferreira de Oliveira
Data: 09/11/2021

6) ESMERALDA

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas** **(vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Esmeralda	Fazenda da Agência, Reassentamento Nossa Senhora da Salete, Fazenda das Violetas, São Sebastião.

Nome:	Cledi Maria de Vargas
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Esmeralda/RS
Localidade:	Fazenda das Violetas
Endereço:	Estrada da Agência Georreferenciamento: Lat. -28,007503° Log. -51,126825°
Telefone:	(54) 99982-9714
E-mail:	Não possui: Enviar para emesmera@emater.tche.br

Nome:	Sidoni Elizabete de Vargas
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Esmeralda/RS
Localidade:	Fazenda das Violetas
Endereço:	Estrada da Agência Georreferenciamento: Lat. – 28,002942 ° Long. -51,142308°
Telefone:	(54) 99640-1933
E-mail:	Não possui, Enviar para emesmera@emater.tche.br

Nome:	Fernanda Antunes Pereira
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Esmeralda/RS
Localidade:	São Sebastião
Endereço:	São Sebastião Georreferenciamento: Lat. – 27,935444° Long. -51,298011°
Telefone:	(54) 99987-7814
E-mail:	Não possui, Enviar para emesmera@emater.tche.br

Nome:	Darina Vieira Cheme
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Esmeralda/RS
Localidade:	São Sebastião
Endereço:	São Sebastião Georreferenciamento: Lat. – 27,914164° Long. -51,337822°
Telefone:	(54) 99940-8872
E-mail:	Não possui, Enviar para emesmera@emater.tche.br

Nome:	Cirlene Rodrigues de Oliveira
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Esmeralda/RS
Localidade:	Reassentamento Nossa Senhora da Salete
Endereço:	Reassentamento Nossa Senhora da Salete Georreferenciamento: Lat. – 27,983492° Long. -51,1106.03°
Telefone:	(54) 98428-6996
E-mail:	Não possui. Enviar para emesmera@emater.tche.br

Nome:	Éder Ronaldo de Souza Ventura
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Esmeralda/RS
Localidade:	Fazenda da Agência
Endereço:	Fazenda da Agência Georreferenciamento: Lat. –27,932978° Long. -51,034119°
Telefone:	(54) 3354-1394
E-mail:	Não possui, Enviar para emesmera@emater.tche.br

Preenchido por: Fernanda Aparecida Comby
Data: 15.07.2021

7) IPÊ

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
Ipê	Capela Santa Olimpia (Porterinha), Capela Santa Bárbara, Capela Santo Antão

Nome:	ANSELMO AGOSTINI
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Bárbara.
Endereço:	Lat. S -28.777701° e Long. W -51.229859°. Capela Santa Bárbara.
Telefone:	54 3504-5046 e 54 99973-1519
E-mail:	Não possui, Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	LOVATEL MATERIAS DE CONSTRUÇÃO - LINDESEY LOVATEL
Ocupação:	Comerciante
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Bairro Centro
Endereço:	Lat. S -28.817426° e Long. W--51.280581° Rua Julio de Castilhos, 1280 - Bairro Centro
Telefone:	54 3233-1003
E-mail:	

Nome:	DALNEI AGOSTINHO DAMIANI
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santo Antão.
Endereço:	Lat. S -28.787890° e Long. W -51.195842° Capela Santo Antão.
Telefone:	54 99666-8995
E-mail:	Não possui, Enviar para emipe@emater.tche.br
Nome:	MARIA DE LOURDES MICHELIN BORTOLOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santo Antão.
Endereço:	Lat. S -28.790253° e Long. W - 51.206170° Capela Santo Antão.
Telefone:	54 99909-4585 (Lucas – filho)
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	RENATO PARISOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santo Antão.
Endereço:	Lat. S -28.793997° e Long. W - 51.229307° Capela Santo Antão.
Telefone:	54 99974-8771
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	IZOLDA LUISA VACARI MICHELIN
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Bárbara
Endereço:	Lat. S -28.753697° e Long. W -51.205590° Capela Santa Bárbara.
Telefone:	54 99976-2341
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	ODILA LAZARI BORTOLOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.643803°e Long. W -51.268117° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99915-9543
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	RENY BORTOLOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.640966°e Long. W -51.275928° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99911-6516 e 54 99621-5046
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	PEDRO ADALBERTO CORREA CAVAZZOLA
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.713673°e Long. W -51.156919° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99977-7163
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	MOACIR CORREA ACCYOLI - Falecido
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.707765° e Long. W -51.156635° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	LEONOR LAZARI BORTOLOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.640712° e Long. W -51.256430° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 98108-4516
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	INAH ACCIOLY VIEIRA
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.703436° e Long. W -51.182065° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	SEM INFORMAÇÕES DE FONE
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	JOÃO ANTÔNIO ZILIOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.702919° e Long. W -51.185555° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99118-8658 (fone da Cunhada)
E-mail:	Não possui Enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	JOÃO VANDERLEI MAGERO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.674886° e Long. W -51.195376° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 3504-1843 e 54 99966-6260
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	PAULA BERNARDETE ZILIOTTO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia.
Endereço:	Lat. S -28.712311° e Long. W -51.165210° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99608-7866
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	VILSON ZANOTTO - ITIO
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia
Endereço:	Lat. S -28.742855° e Long. W -51.217152° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99622-0545 (fone do filho Junior Zanotto)
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Nome:	MARLI BRESSAN (esposa do Valter Alexandre Bressan – Falecido)
Ocupação:	Produtor
Município:	Ipê/RS
Localidade:	Capela Santa Olimpia
Endereço:	Lat. S -28.796143° e Long. W -51.226564° Capela Santa Olimpia.
Telefone:	54 99909-4570
E-mail:	Não possui enviar para emipe@emater.tche.br

Preenchido por: Dalberto Corezzola
Data: 08.11.2021

8) VACARIA

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Vacaria	Itacolomi, Fazenda da Estrela, Fazenda da Chapada, Invernada dos Borges, Espeto, São Pedro, Capela do Caravágio, Leão, capão Alto e Capela Santa Luzia,

Nome:	Fernanda Fatima de Oliveira
Ocupação:	Produtora
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Itacolomi
Endereço:	Última propriedade da Capela São Francisco – Localidade de Itacolomi Georeferenciamento: Lat. -28.154178° Long. -50.808656°
Telefone:	54 999685921
E-mail:	Não possui Enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Lauri Longhi Palaoro
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Fazenda da Estrela
Endereço:	Mato queimado, Localidade de Fazenda da Estrela Georreferenciamento: Lat. -27.987371° Long. -50.941512°
Telefone:	54 996293559
E-mail:	Não possui Enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Sirlei Silveira Borges
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Fazenda da Chapada
Endereço:	Fazenda da Chapada Georreferenciamento: Lat. -28.447037° Long. -51.034305°
Telefone:	54 991139509
E-mail:	Não possui Enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Ivan Ribeiro do Amaral
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Invernada dos Borges
Endereço:	Invernada dos Borges Georreferenciamento: Lat. –28.705667° Long. -50.961365°
Telefone:	54 996622465
E-mail:	Não possui Enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Nilson Guerreiro
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Capela Santa Luzia
Endereço:	Capela Santa Luzia Georreferenciamento: Lat. -28.694213° Log, -50.922381°
Telefone:	54 999999077
E-mail:	Não possui Enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Maximiliano Bonini
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Espeto
Endereço:	Estrada do Espeto Georreferenciamento: Lat. – 28.458475° Long. -51.040506°
Telefone:	54 999448350
E-mail:	Não possui Enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Iracilda Oliboni do Amaral
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Capela Caravágio
Endereço:	Capela Caravágio Georreferenciamento: Lat. -28.153706° Long. -50.897675°
Telefone:	54996870316
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Marcos Vinicius Guazzelli
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Capão Alto
Endereço:	Capão Alto Georreferenciamento: Lat. - -28.574031° Long. -51.097589°
Telefone:	54999130332
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Antônio Flávio Maciel de Vargas
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Capela Santa Luzia
Endereço:	Capela Santa Luzia Georreferenciamento: Lat. – 28.699670° Long. -50.917345°
Telefone:	54 996191446
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Renê Kuzi
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Santa Luzia
Endereço:	Capela Santa Luzia Georreferenciamento: Lat. – 28.706177° Long. - 50.919409°
Telefone:	54 999013025
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Thiago Peroni do Amaral
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria
Localidade:	São Pedro
Endereço:	São Pedro Georreferenciamento: Lat. – 28.204805° Long. - 50.934309°
Telefone:	54 999949712
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Milton de Carvalho
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Caravágio
Endereço:	Capela Caravágio Georreferenciamento: Lat. – 28.169602 Long. – 50.907139°
Telefone:	54 996487700
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Valtoir Lisboa de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria
Localidade:	Raia Gaucha
Endereço:	Raia Gaúcha Georreferenciamento: Lat. – 28.658512° Long. – 50.974083°
Telefone:	54
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Alvinda Herves
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Invernada dos Borges
Endereço:	Invernada dos Borges Georreferenciamento: Lat. – 28.740511° Long. – 50.961856°
Telefone:	54 999216611
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Laine Deifield
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Leão
Endereço:	Estrada da Fazenda da Estrela localidade Leão Georreferenciamento: Lat. – 28.141984° Long. -51.006613°
Telefone:	54 996069325
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Osvaldo Rodrigues
Ocupação:	Produtor
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Capão Alto
Endereço:	Capão Alto Georreferenciamento: Lat. -28.148245° Long. -50.984303°
Telefone:	54 999454594
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Posto de Vinhos Pontel
Ocupação:	Comerciante
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Entroncamento com Estrada para o Capão da Herança
Endereço:	BR 285 Direção Vacaria – Lagoa Vermelha 17 km Próximo ao Aeroporto Georreferenciamento: Lat. – 2843624 ° Long. – 51.00649°
Telefone:	Não informado
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Comércio de Vinhos de Emídio Pontel
Ocupação:	Comerciante
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Bairro Fátima
Endereço:	Av. Moreira Paz n° 970 Georreferenciamento: Lat. - 2851530 ° Long. – 5093439°
Telefone:	54 32327469 54 991261258
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Padaria Italianinha (Segala)
Ocupação:	Comerciante
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Bairro Km 4
Endereço:	Estrada do Marmeleiro n° 266 Georreferenciamento: Lat. - 28487776° Long. – 50962141°
Telefone:	54 32327469
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Nome:	Francisco Sales Brandt
Ocupação:	Historiador
Município:	Vacaria/RS
Localidade:	Bairro Jardim América
Endereço:	Rua Glorocinto de Morais, sem n° Georreferenciamento: Lat. -28.504975° Long. -50.950749°
Telefone:	54 984471063
E-mail:	Não possui enviar para emvacari@emater.tche.br

Preenchido por: Nicolas Eigon Brandt
Data: 02.05.2021

9) CAXIAS DO SUL

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Caxias do Sul	Distritos de Criúva (localidades São Jorge da Mulada, São João da Mulada, Ilhéus, Santa Catarina e São Francisco) e Vila Seca

Nome:	Evilasio Silveira da Rosa
Ocupação:	Produtor
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	São José da Mulada - Criúva
Endereço:	Propriedade depois do cemitério da Mulada – Latitude -28,857520° Longitude -50,918624°
Telefone:	54 – 99699 8143
E-mail:	Mandar para o escritório: emcaxias@emater.tche.br

Nome:	Sabor du campo - Sutili
Ocupação:	Produtor
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	São João da Mulada - Criúva
Endereço:	Após passar a igreja de São João da Mulada, seguir a esquerda Latitude - 28,824955 Longitude – 50,985729
Telefone:	54 – 99194 2969
E-mail:	Mandar para o escritório: emcaxias@emater.tche.br

Nome:	Leonel da Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	Ilhéus - Criúva
Endereço:	Passando Ilhéus, dobrar a direita – Latitude -28.961177° Longitude -50,896181°
Telefone:	54 – 99925 4367 / 99926 - 4367
E-mail:	Mandar para o escritório: emcaxias@emater.tche.br

Nome:	Dorneles Sandi
Ocupação:	Produtor
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	Santa Catarina - Criúva
Endereço:	Passando a comunidade de Santa Catarina, seguir em direção a comunidade do Agudo – Latitude -28.885794° Longitude -51,010051°
Telefone:	54 – 3267 8078
E-mail:	Mandar para o escritório: emcaxias@emater.tche.br

Nome:	Irmãos Bertussi – junto ao memorial
Ocupação:	Produtor
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	São Jorge da Mulada - Criúva
Endereço:	Junto ao memorial dos Irmãos Bertussi – Latitude -28.865848° Longitude -50,911361°
Telefone:	54 – 99987 6134 / 99622 5926
E-mail:	Mandar para o escritório: emcaxias@emater.tche.br

Nome:	Casa de Queijos Sgorla
Ocupação:	Comerciante
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	Rua Ernesto Alves, 2205
Endereço:	Latitude -29.163807° Longitude -51.184174°
Telefone:	54 – 3027 6216
E-mail:	

Nome:	Peruzzato casa de queijos
Ocupação:	Comerciante
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	Rua Luiz Andreazza, 39 – Bairro Santa Catarina
Endereço:	Latitude -29.154283° Longitude -51.209326°
Telefone:	54 – 3211 1062
E-mail:	

Nome:	Timy
Ocupação:	Comerciante
Município:	Caxias do Sul
Localidade:	Rua Marechal Floriano, 286 - Centro
Endereço:	Latitude -29.163186° Longitude -51.184173°
Telefone:	54 – 3536 3223

Preenchido por: Mauro Luis Tessari
Data: 14/06/2021

10) CAPÃO BONITO DO SUL

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Capão Bonito do Sul	Capão Bonito (Sede), Capão Grande, Encruzilhada São Sebastião, Lajeado dos Ivos, Rincão Comprido e Barretos.

Nome:	Jairo José Pimentel
Ocupação:	Produtor
Município:	Capão Bonito do Sul
Localidade:	Capão Bonito
Endereço:	Fazenda Passo do Posto Coordenadas: S 28º5'10.65'' O 51º17'3.16''
Telefone:	(54) 999782016
E-mail:	

Nome:	Maria Salete Campos dos Santos
Ocupação:	Produtor
Município:	Capão Bonito do Sul
Localidade:	Lajeado dos Ivos
Endereço:	ERS 461, Km 7 Coordenadas: S 28º8'42.25'' O 51º28'32.35''
Telefone:	(54) 996495306
E-mail:	

Nome:	Noeli da Silva Rodrigues
Ocupação:	Produtor
Município:	Capão Bonito do Sul
Localidade:	Capão Grande
Endereço:	ERS 461, Km 5 Coordenadas: S 28º8'6.97'' O 51º26'54.87''
Telefone:	(54) 996232595
E-mail:	

Nome:	Maria de Fatima Pinto de Andrade
Ocupação:	Produtor
Município:	Capão Bonito do Sul
Localidade:	Lajeado dos Ivos
Endereço:	ERS 461, Km 7,5 Coordenadas: S 28º8'43.57'' O 51º28'52.51''
Telefone:	(54)996764906
E-mail:	

Nome:	Celso Cirino de Oliveira
Ocupação:	Produtor
Município:	Capão Bonito do Sul
Localidade:	Capão Bonito
Endereço:	Estrada Caravaggio, km 4, Coordenadas: S 28º9'48.45'' O 51º22'20.93''
Telefone:	(54) 996089669
E-mail:	

Preenchido por: Mauro Sérgio dos Santos
Data: 09/11/2021

11) CAMPESTRE DA SERRA

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
Campestre da Serra	Guacho, Capela Nossa Senhora da Glória

Nome:	Joceli de Fátima da Silva Vieira
Ocupação:	Produtora
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Guacho
Endereço:	Da sede seguir sentido Vacaria, passando o pomar do Valmor Brezolin, seguir por mais 800 metros entrar a direita, seguir por mais 1000 metros e estará na propriedade. Lat. 28°41'13.72"S, Long. 51° 3'42.83"O
Telefone:	(54)99656-7029
E-mail:	

Nome:	Leopoldina Braga Fernandes
Ocupação:	Professora aposentada
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Guacho
Endereço:	Da sede do município seguir sentido até o Guacho e entrar na estrada que dá acesso ao São Manoel, seguir por 2000 metros, entrar a esquerda e estará na propriedade. Lat.28°43'49.45"S, Long. 51° 3'10.92"O
Telefone:	(54)99978-6014
E-mail:	

Nome:	Josefina Aime de Campos
Ocupação:	Produtora rural aposentada
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Guacho
Endereço:	Da sede do município seguir sentido até o Guacho e entrar na estrada que dá acesso ao São Manoel, seguir por 1800 metros, entrar a esquerda e estará na propriedade. Lat. 28°43'54.46"S, Long. 51° 3'35.25"O
Telefone:	(54)99623-2547 (Nice – filha)
E-mail:	

Nome:	José Luiz Nunes da Silva
Ocupação:	Produtor rural
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Guacho
Endereço:	Da sede do município seguir sentido Guacho, passando o redutor de velocidade, seguir por mais 2000 metros, entrar a direita e estará na propriedade. Lat. 28°43'54.46"S, Long. 51° 3'35.25"O
Telefone:	(54)99181-0425
E-mail:	

Nome:	Nelsi Ascari Vicenzi
Ocupação:	Produtora rural aposentada
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Capela Nossa Senhora da Glória
Endereço:	Da sede do município seguir sentido Estrada Ipê por 7.800 metros, entrar a esquerda seguir por 1400 metros, entrar a esquerda e estará na propriedade. Lat. 28°48'6.53"S, Long. 51° 9'15.53"O
Telefone:	
E-mail:	

Nome:	Andriele de Souza Andrade
Ocupação:	Produtora rural
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Guacho
Endereço:	Br 116 km71, Fazenda do Agreste, Lat. 28°43'0.35"S, Long. 51° 6'13.63"O
Telefone:	(54)99999-6741
E-mail:	

Nome:	Valdir Tadeu Borges da Silva
Ocupação:	Aposentado, produtor rural
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Guacho
Endereço:	Estrada do Guacho, 100
Telefone:	(54)99974-2182
E-mail:	

Nome:	Carlos Adalberto Biglia
Ocupação:	Professor
Município:	Campestre da Serra
Localidade:	Roseira
Endereço:	Estrada da Roseira
Telefone:	(54)99700-0652
E-mail:	

Preenchido por: Cirlene Kluck
Data: 08.12.2021

12) MONTE ALEGRE DOS CAMPOS

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Monte Alegre dos Campos	Ranchinho, Fundo dos Ferreira, Capela São Judas, Mato da Luz, Capela São Francisco.

Nome:	Nelson Boeira
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos Campos
Localidade:	Ranchinho
Endereço:	ESTRADA BR 285KM 91 – Georeferenciamento: 28°36'53.45"S / 50°42'1.63"O
Telefone:	54 -35045709
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	João Lisboa de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos Campos
Localidade:	Mato da Luz
Endereço:	Estrada Monte Alegre - São Judas, entrada Mato da Luz– Georeferenciamento: 28º44'21,48"S / 50º52'51,72"O
Telefone:	54 - 99518763
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	Ivo Bolson
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos Campos
Localidade:	Capela São Judas
Endereço:	Ao lado do salão da Capela São Judas - Georeferenciamento:28°45'34.32"S / 50°53'14.65"O
Telefone:	54-999662173
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	Lessir Moraes da Silva
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos campos
Localidade:	Capela Nossa Senhora do Carmo
Endereço:	Passando a Capela a 1 km propriedadea direita - Georeferenciamento: 28°44'8.83"S / 50°46'57.04"O
Telefone:	54-96271100
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	José Boeira de Vargas
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos Campos
Localidade:	Ranchinho – Fundo dos Ferreiras
Endereço:	Estrada do Ranchinho parta a Enxovia, entrada para o Fundo dos Ferreiras Georeferenciamento: 28°40'4.12"S / 50°43'8.96"O
Telefone:	54-999226276
E-mail:	Não possui eEnviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	Avelino Carraro
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos Campos
Localidade:	Capela São Francisco
Endereço:	PASSANDO A CAPELA MAIS 1,7 KM . Georeferenciamento: 28°47'51.81"S / 50°49'4.42"O
Telefone:	54 - 999461864
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	Geraldo Longhi
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Allegre dos Campos
Localidade:	Capela São Francisco
Endereço:	Proximo a Cantina Caldart – Georeferenciamento: 28°46'51.06"S / 50°49'14.75"O
Telefone:	54 - 99576649
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Nome:	Liovir Gonçalves de Jesus
Ocupação:	Produtor
Município:	Monte Alegre dos Campos
Localidade:	Capela Nossa Senhora do Carmo
Endereço:	PASSANDO A CAPELA MAIS 2KM.
Telefone:	54-996971020
E-mail:	Não possui enviar emmacamp@emater.tche.br

Preenchido por: Eduardo Pagot
Data: 09/11/2021

13) MUITOS CAPÕES

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Muitos Capões	Bom Retiro, Encruzilhada, Santa Rita, Sede, Várzea dos Antunes, São Roque (Fazenda das Laranjeiras), Capão Grande, Morro Grande, Ituim.

Nome:	Helena Godinho Boeira
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras - 4º Distrito
Endereço:	Lat 28°26'27.87"S Long 51°16'2.96"O
Telefone:	54 999685489 -- 54 999508180
E-mail:	prigodinho24@gmail.com

Nome:	Cláudia Santos Manente
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim – 5º distrito- Faz São Pedro
Endereço:	Lat: 28º34'55.44"S Long: 51°22'1.85"O
Telefone:	54 996329219
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Clari de Fátima da Silveira Costa
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Sede Faz. Santo Hipólito – Estrada dos Paulos 263
Endereço:	Lat 28°20'38.05"S Long 51°11'11.70"O
Telefone:	996089572
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Mario Damião de Mesquita Vargas
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5° distrito
Endereço:	Lat : 28º 34'21.36"S Long : 51º21'39.16"O
Telefone:	999576514
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Ivete Salvador
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º distrito
Endereço:	Lat: 28º33'36.83"S Long:51°21'48.00"O
Telefone:	996616235
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Hugo Barbosa de Souza
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5° distrito
Endereço:	Lat:28°32'52.92"S long: 51°21'20.29"O
Telefone:	996354317
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Gilberto Pereira Furtado
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5 ° distrito
Endereço:	Lat: 28°33’5.81”S long: 51°21’8.66”O
Telefone:	995207222
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br
Nome:	Jair Silva do Nascimento
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º Distrito
Endereço:	Lat 28°33'3.19"S Long 51°21'27.20"O
Telefone:	54 996624537
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Daniel Paim Furtado
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5° Distrito
Endereço:	Lat 28°33'33.46"S Long 51°18'5.89"O
Telefone:	54 999364662
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Fábio Vieira Paim
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5° Distrito
Endereço:	Lat 28°35'2.67"S Long 51°22'59.47"O
Telefone:	54 99587759
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Alcindo Furlaneto
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Capão Grande 2º Distrito
Endereço:	Lat 28°26'42.62"S Long 51°11'46.60"O
Telefone:	54 999940860
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Marilú Braga
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Capão Grande 2º Distrito
Endereço:	Lat 28°26'42.87"S Long 51°12'8.12"O
Telefone:	54 996565682
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br
Nome:	Nilza Ribeiro de Toledo
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º Distrito
Endereço:	Lat 28°31'37.04"S Long 51°20'44.06"O
Telefone:	54 996810565
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Terezinha Ribeiro de Farias
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º Distrito
Endereço:	Lat 28°31'39.64"S Long 51°21'7.22"O
Telefone:	
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Alceu Lacerda Moreira
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Laranjeiras
Endereço:	Lat 28°24'38.77"S Long 51°16”9.74"O
Telefone:	54 999158301
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Santina Riguez
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º Distrito
Endereço:	Lat 28°35'28.37"S Long 51°23'4.53"O
Telefone:	
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Jacira Martins Vieira
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º Distrito
Endereço:	Lat 28°37'35.91"S Long 51°22'32.16"O
Telefone:	54 999691930
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br
Nome:	Paulo Tadeu Ribeiro Borges
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5° Distrito
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Izaura Simioni
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras 4º Distrito
Endereço:	Lat 28°24'39.74"S Long 51°15'38.01"O
Telefone:	54 999655398
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Nivael Godinho
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das laranjeiras 4º Distrito
Endereço:	Lat 28°27'47.14"S Long 51°16'45.52"O
Telefone:	54 999161536
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Andressa Soares de Oliveira
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras
Endereço:	Lat 28°24'5.99"S Long 51°16'59.38"O
Telefone:	54 999741730
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Maria Helene Godinho
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras 4º Distrito
Endereço:	Lat 28°25'8.28"S Long 51°16'24.56"O
Telefone:	54 999851180
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br
Nome:	Narciso Toledo Ribeiro
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Vila Ituim 5º Distrito
Endereço:	Lat 28°31'18.46"S Long 51°20'5.25"O
Telefone:	
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Feliciana Boeira
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras 4º Distrito
Endereço:	Lat 28°25'11.13"S Long 51°16'11.05"O
Telefone:	
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	João Ribeiro de Oliveira
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Santa Rita
Endereço:	Lat 28°20'21.60"S Long 51°19'42.87"O
Telefone:	54 996177069
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Nely Godoy de Cabral
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Sede Mato Grande
Endereço:	Lat 28°19'45.90"S Long 51°13'27.15"O
Telefone:	54 999178130
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Valdeci Borges
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Capão Grande
Endereço:	Lat 28°26'40.02"S Long 51°11'59.10"O
Telefone:	
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br
Nome:	Altamiro Borges
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Capão Grande
Endereço:	Lat 28°25'1.52"S Long 51° 9'32.57"O
Telefone:	54 996240060
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Liliane Santos de Carvalho
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Sede
Endereço:	Lat 28°19'35.13"S Long 51°11'4.40"O
Telefone:	54 996171039
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Adroaldo Amarante
Ocupação:	Produtor
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras
Endereço:	Lat 28°26'17.34"S Long 51°18'40.11"O
Telefone:	54 999680383
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Nome:	Rosmary do Amaral
Ocupação:	Produtora
Município:	Muitos Capões
Localidade:	Fazenda das Laranjeiras
Endereço:	Lat 28°25'40.15"S Long 51°18'1.34"O
Telefone:	54 999643023
E-mail:	emmcapões@emater.tche.br

Preenchido por: Juliana Acauan Giuriolo Pinto
Data: 05/12/2021

14) ANDRÉ DA ROCHA

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
André da Rocha	Capão Grande (28°34'0.07"S; 51°29'59.96"O), São Sebastião (28°33'19.35"S; 51°28'18.03"O), Chimarrão (28°34'38.05"S; 51°27'39.84"O), e Serraria (28°38'19.56"S; 51°33'49.50"O)

Nome:	Vanderlei e Soeni Crestani
Ocupação:	Pecuarista Familiar
Município:	André da Rocha
Localidade:	Capão Grande
Endereço:	(28°34'0.07"S; 51°29'59.96"O), acesso Fazenda São José, uns mil metros adiante porteira de ferro amarela à direita – Sítio do Pica-Pau
Telefone:	54-996 692969 Residência rural
E-mail:	emarocha@emater.tche.br

Nome:	Antônio Clésio e Marlene Ghelen da Silva
Ocupação:	Pecuarista Familiar
Município:	André da Rocha
Localidade:	São Sebastião
Endereço:	(28°33'19.35"S; 51°28'18.03"O), propriedade à beira da estrada que liga Chimarrão a Três Portões, na localidade de São Sebastião
Telefone:	54-996 532516
E-mail:	emarocha@emater.tche.br

Nome:	Leodécio e Ivanir Segala de Vargas
Ocupação:	Pecuarista Familiar
Município:	André da Rocha
Localidade:	Chimarrão
Endereço:	(28°34'38.05"S; 51°27'39.84"O), porteira com “Mata-burro”, acesso uns mil metros adentro com segundo “mata-burro”, na estrada que liga Chimarrão a São Sebastião, uns 500 metros antes da capela de São Sebastião, à direita, nesse sentido
Telefone:	54-996 489266
E-mail:	emarocha@emater.tche.br

Nome:	José e Maria Helena Bordignon
Ocupação:	Pecuarista Familiar
Município:	André da Rocha
Localidade:	Serraria
Endereço:	(28°38'19.56"S; 51°33'49.50"O), localização próxima ao centro urbano da sede municipal, terceira porteira à esquerda ao ingressar no acesso do bairro
Telefone:	
E-mail:	emarocha@emater.tche.br

Preenchido por: José Otávio Varella
Data: 06/12/2021

15) SÃO FRANCISCO DE PAULA

Município(s):	Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):
São Francisco de Paula	Cedro, Potreiros, Juá, Lava Pés, Cerrito, Capão Alto, Elektra, Fazenda Chimarrão, Elektra, Fazenda Velha, Lajeado Grande

Nome:	Manoel Soares dos Santos
Ocupação:	Produtor rural
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Cedro
Endereço:	Localidade de Cedro Georeferenciamento: Lat. -28.994470° Long. --50.536549°
Telefone:	54 996113617
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	José Luiz Marques Cardoso
Ocupação:	Produtor rural
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Cazuza Ferreira / Potreiros
Endereço:	Fazenda Tubianas 3 Georeferenciamento: Lat. -29.016792° Long. -50.603447°
Telefone:	54 996500052
E-mail:	Josetubianas3@gmail.com

Nome:	Flávio Scheifler
Ocupação:	Produtor rural
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Lajeado Grande
Endereço:	Morro do Chapéu Georeferenciamento: Lat. -29.089445° Long. -50.702290°
Telefone:	54 999795945
E-mail:	bolichodochapeu@yahoo.com.br

Nome:	Rômulo Dutra Teixeira
Ocupação:	Produtor rural
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Fazenda Chimarrão
Endereço:	Fazenda Chimarrão Georeferenciamento: Lat. -29.338953° Long. -50.559122°
Telefone:	54 991691787
E-mail:	romulochimarruts@hotmail.com

Nome:	Francisco Divalso dos Reis
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Lava Pés
Endereço:	Lava Pés Georeferenciamento: Lat -29.241417° Long. -50.674522°
Telefone:	54 999779710
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Renato Marques dos Santos
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Capão Alto
Endereço:	Fazenda Capão Alto Georeferenciamento: Lat -28.917431° Long. -50.553153°
Telefone:	54 999479414
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Samuel Taugane dos Reis
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Cerrito
Endereço:	Cerrito Georeferenciamento: Lat -29.309136° Long. -50.466570°
Telefone:	54 996154416
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Lucinéia Nogueira de Oliveira
Ocupação:	Produtora
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Capão Alto
Endereço:	Capão Alto Georeferenciamento: Lat -28.983059° Long. -50.571917°
Telefone:	51 996971247
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Jorge Alberto Schertel
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Elektra
Endereço:	RS 235 KM 64,5 Georeferenciamento: Lat -29.365994° Long. -50.655894°
Telefone:	54 999071354
E-mail:	neco@inesschertel.com.br

Nome:	Sebastião Fonseca de Oliveira
Ocupação:	Historiador
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Elektra
Endereço:	RS 235 Georeferenciamento: Lat -29.366744° Long. -50.657643°
Telefone:	54 999882422
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Ivon Jesus da Rosa
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Cedro
Endereço:	Cedro Georeferenciamento: Lat -28.976719° Long. -50.544621°
Telefone:	54 999996620
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Antonio Leo Gil
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Juá
Endereço:	Vila Juá Georeferenciamento: Lat -29.155625°° Long. -50.803578°
Telefone:	54 999756336
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Marcos Fernando Gil
Ocupação:	Produtor
Município:	Lava Pés
Localidade:	Lava Pés- Fazenda do Baú
Endereço:	Estrada Morro do Baú Georeferenciamento: Lat -29.177301°° Long. -50.776316°
Telefone:	54 999531268
E-mail:	pousadafazendadobau@gmail.com

Nome:	Xis da Laura
Ocupação:	Comerciante
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Sede
Endereço:	Av. Júlio de Castilhos, 1073
Telefone:	(54) 3244-2319
E-mail:	

Nome:	Luis Alfredo Santos
Ocupação:	Produtor
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Cerrito
Endereço:	Estrada do Cerrito Georeferenciamento: Lat -29.320737° Long. -50.419974°
Telefone:	54 999769486
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Doracir Somensi Somensi
Ocupação:	Produtora
Município:	São Francisco de Pula
Localidade:	Fazenda Velha
Endereço:	Fazenda Velha Georeferenciamento: Lat -28.876714° Long. -50.782734°
Telefone:	54 996591457
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Nome:	Maria Rejane Cardoso Reis
Ocupação:	Produtora
Município:	São Francisco de Paula
Localidade:	Cerrito
Endereço:	RS 110 Georeferenciamento: Lat -29.275904° Long. -50.485221°
Telefone:	54 984272111
E-mail:	Não possui Enviar para emspaula@emater.tche.br

Preenchido por: Lilian Varini Ceolin
Data: 15.07.2021

16) CAMBARÁ DO SUL

Município(s):	**Localidades a serem inventariadas (vilas, povoados, distritos, bairros, etc.):**
Cambará do Sul	Azulega, , Campo Redondo, São Gonçalo, Capão Penso, Lageado das Margaridas, Vila Oswaldo Kroeff.

Nome:	João Alberto Melos de Andrade
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Azulega
Endereço:	RS 020, km 152 - Lat. 29°7'16.09" S Long 50°11'44.03" O
Telefone:	(54) 996779652
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Carlos Sednei da Silva
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Azulega
Endereço:	Estrada da Congonha – Lat. 29°6'12.19"S Long 50°13'19,64"O
Telefone:	(54) 99695-6859
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Antônio Sednei da Silva
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Azulega
Endereço:	RS 020, km 150 – Lat 29°8'2.04" S Long 50° 12'37.99" O
Telefone:	54 999348993
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Diego Nunes de Quadros
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Campo Redondo – Fortaleza
Endereço:	Estrada para o Fortaleza nº 4.110 Lat 29°2'42.72"S Long 50°4'46.17" O
Telefone:	54 981125198
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Maria Helena Nazário Pinto
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	São Gonçalo - Lat 28°53'3.06"S Long. 50°1'13.26" O
Endereço:	Estrada RS 020, para São José dos Ausentes n° 1800
Telefone:	(54) 999523137
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Josélio de Souza Cardoso
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Azulega
Endereço:	Estrada da Congonha - Lat 29°6'16.39" S Long 50° 13'17.39" O
Telefone:	54 99431373
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Dalmi Terezinha de Carvalho Reis
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Capão Penso
Endereço:	Estrada do Capão Penso -Lat 28°59'29.51" S Long - 50°11'43.07" O
Telefone:	54 996918118
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Flávio Castilhos
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Lageado das Margarida
Endereço:	Estrada do Lageado - Lat 50°24'22.31"S Long – 50°10'56
Telefone:	(54) 99951-5855
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br
Nome:	Silvano Córdova Pereira
Ocupação:	Produtor Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Capão Penso
Endereço:	Estrada do Capão Penso – Lat 28°59'25.64" S Long 50° 13'56.41"O
Telefone:	(54) 999390222
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Generosa Nelzi Moreira Santos
Ocupação:	Produtora Rural
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Vila Oswaldo Kroeff
Endereço:	RS 020 29° 0’12.74” S 50°5’22.24” O
Telefone:	(54)9 96865975
E-mail:	Não possui, enviar para emcambar@emater.tche.br

Nome:	Eduardo Amaral Brentano
Ocupação:	Comerciante
Município:	Cambará do Sul – RS
Localidade:	Vila Oswaldo Kroeff
Endereço:	Avenida Getulio Vargas
Telefone:	(54) 3251-1158 / (54)9 9978 - 0555
E-mail:	Eduardo@smbrentano.com.br

Preenchido por: Neimar Fonseca e Silava
Data: 08/12/2021

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INFORMAÇÃO N°117/2022/IPHAE Porto Alegre, 03 de maio de 2022.

PROA: 20/1100-0000366-5

Assunto: Análise das fichas referentes à Fase 1 do Inventário, denominada "Mapeamento", e do pedido de prorrogação do prazo para finalização do inventário por parte dos proponentes.

A presente informação apresenta a análise das fichas referentes à Fase 1 do Inventário, denominada "Mapeamento", e do pedido de prorrogação do prazo para finalização do inventário por parte dos proponentes.

Os proponentes encaminharam ao IPHAE as fichas de Mapeamento dos 16 municípios da região dos Campos de Cima da Serra, que compõem o território onde se manifesta os saber-fazer do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Junto às fichas, foi entregue um mapa interativo, no qual se encontra georreferenciado produtores artesanais de Queijo Serrano; comerciantes e historiadores envolvidos com este bem cultural.

Além disso, os proponentes encaminharam pedido de prorrogação de prazo para finalização do inventário, tendo em vista terem se passado 24 meses desde a abertura do processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Tal pedido foi encaminhado, pois, de acordo com o artigo 6º da Instrução Normativa nº 01/SEDAC/IPHAE, de 10 de agosto de 2021: "Art. 6º O prazo total para os procedimentos de instrução do processo de Registro de Bem Cultural de Natureza Imaterial será de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogáveis por mais 6 (seis) meses, mediante apresentação de justificativa e relatório técnico enviado para avaliação e validação do IPHAE".

Documento PROA Assinado

Sobre as fichas:

Para analisarmos esse material, cabe referir-nos diretamente aos itens da Ficha 1 – Mapeamento e de seu Anexo I – Mapas, para que seja possível percebermos quais itens da Fase 1 do Sistema de Rastreamento Cultural aplicado aos bens culturais imateriais as fichas respondem de forma satisfatória.

Em relação aos itens que compõem a ficha 1 – Mapeamento, constatamos:

- **Denominações do Sítio (quais os nomes conhecidos da área onde se encontra disseminado o bem cultural?):**
  - Campos de Cima da Serra ou Campos de Altitude.
- **Listar os municípios onde ocorre o bem cultural:**
  - Vacaria
  - Bom Jesus
  - São José dos Ausentes
  - Cambará do Sul
  - Campestre da Serra
  - Caxias do Sul
  - Ipê
  - Jaquirana
  - Monte Alegre dos Campos
  - Muitos Capões
  - São Francisco de Paula
  - Esmeralda
  - Pinhal da Serra
  - André da Rocha
  - Lagoa Vermelha
  - Capão Bonito do Sul.
- **Descrição e justificativa da localização da área inventariada (descrever as características geográficas da área inventariada, como relevo, clima, fauna, flora, etc. e qual a relação destas características com o modo de fazer):**

Documento PROA Assinado

- Apresenta informações sobre as características geográficas dos Campos de Cima de Serra que contribuem para a compreensão do desenvolvimento do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano naquele território específico, como:
  - relação entre solo e pastagem;
  - entre clima e pastagem;
  - entre bom manejo da pastagem nativa e preservação do bioma;
  - a influência do ecossistema e do saber-fazer na composição do *terroir* e das características organolépticas peculiares do Queijo Artesanal Serrano;
  - o papel da produção de queijo para a conservação do leite e para trocas comerciais por via dos tropeiros;
  - a relação entre a raça do gado de corte com a pastagem nativa;
  - entre o ecossistema, o tipo de pecuária realizada e o modo de produção artesanal desenvolvido na região;
  - adaptações do saber-fazer ao clima dos Campos de Cima da Serra: técnicas de manejo da umidade relativa do ar; da temperatura do leite;
  - adaptações do saber-fazer à fauna existente nos Campos de Cima da Serra: ordenha de gado de corte por meio da técnica de “apojar” as vacas.

- **Narrar a história do território onde se encontra disseminado o bem cultural, apresentando dados socioculturais; econômicos; político-administrativos; demográficos; socioambientais; etc:**
  - Apresenta dados sobre:
    - as distintas formas de ocupação e uso da terra relacionados ao território dos Campos de Cima da Serra ao longo da história;
    - a história da inserção do gado no território da Vacaria dos Pinhais (atual região dos Campos de Cima da Serra);
    - a história da ocupação dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul por açorianos, dedicados a prear o gado chimarrão e produzir queijo;
    - o documento escrito mais antigo a se referir ao Queijo dos Campos de Cima da Serra, datado de 1831;

Documento PROA Assinado

- as rotas de tropeiros que conectavam os Campos de Cima da Serra, Santa Catarina e São Paulo, assim como sobre o tropeirismo regional (trocas comerciais entre Campos de Cima da Serra e cidades vizinhas), formas pelas quais o Queijo Artesanal Serrano era comercializado;
- o uso do queijo como moeda de troca para abastecer a região com alimentos que não havia no local;
- a antiga importância econômica do queijo para as pequenas propriedades, surgidas por causa da sucessão geracional que dividia a grande propriedade, ou por causa da obtenção de terras por antigas famílias agregadas;
- a importância econômica atual do queijo para a renda familiar das pequenas propriedades (pode chegar a 60% da renda familiar);
- as características demográficas da região;
- a diferenciação entre tipos de empregados das fazendas (agregados e peões);
- a importância do leite para a alimentação cotidiana dos produtores de queijo (relação entre o trabalho e o tipo de leite do gado de corte);
- a divisão do trabalho por gênero;
- certas festas (Festa do Divino Espírito Santo) e costumes da região (“café com tinta”; “camargo”) relacionados com a produção do queijo.

- **Localidades a serem inventariadas ao longo da pesquisa de campo e contatos para entrevista:**
  - Bom Jesus:
    - 11 localidades
      - 16 produtores
      - 5 produtores e comerciantes
      - 3 comerciantes
      - 1 historiadora
  - São José dos Ausentes
    - 18 localidades
      - 42 produtores e 4 produtoras
      - 1 produtor/intermediário

Documento PROA Assinado

        - 1 produtor e comerciante
        - 3 comerciantes
        - 1 historiador
    - Jaquirana
        - 6 localidades
            - 12 produtores
    - Pinhal da Serranos
        - 6 localidades
            - 5 produtor e 1 produtora
    - Lagoa Vermelha
        - 1 localidade
            - 2 produtoras
    - Esmeralda
        - 4 localidades
            - 1 produtor e 5 produtoras
    - Ipê
        - 3 localidades
            - 10 produtores e 6 produtoras
            - 1 comerciantes
    - Vacaria
        - 10 localidades
            - 11 produtores e 5 produtoras
            - 3 comerciantes
            - 1 historiador
    - Caxias do Sul
        - 6 localidades
            - 5 produtores
            - 3 comerciantes
    - Capão Bonito do Sul
        - 6 localidades
            - 2 produtores e 3 produtoras

Documento PROA Assinado

- Campestre da Serra
  - 2 localidades
    - 2 produtores e 4 produtoras
    - 1 professor e 1 professora
- Monte Alegre dos Campos
  - 5 localidades
    - 8 produtores
- Muitos Capões
  - 9 localidades
    - 14 produtores e 16 produtoras
- André da Rocha
  - 4 localidades
    - 4 produtores
- São Francisco de Paula
  - 10 localidades
    - 12 produtores e 3 produtoras
    - 1 comerciante
    - 1 historiador
- Cambará do Sul
  - 6 localidades
    - 7 produtores e 3 produtoras
    - 1 comerciante

- **Técnicos responsáveis:**
  - 35 técnicos responsáveis pela realização do inventário: 1 pessoa da UFRGS e 34 da EMATER.

Em relação aos itens que compõem o Anexo I – Mapas, constatamos:

- **Mapa(s) político-administrativo(s) indicando a localização das/dos detentoras/es do bem cultural inventariadas/os e a área de abrangência territorial do bem cultural:**

Documento PROA Assinado

- apresentam mapa interativo do território que abrange o bem cultural, indicando, por meio de georreferenciamento, a localização dos contatos listados para possíveis entrevistas relacionadas ao processo de inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

Considerando o caráter de mapeamento de detentores para planejamento do trabalho de campo que esta fase do processo de inventariação possui, **acreditamos que as fichas apresentam conteúdo satisfatório**.

Em suma, os dados apresentados permitem vislumbrar peculiaridades do bem cultural e sua inserção histórica, econômica e cultural na vida social das pessoas que ocuparam e ocupam o território dos Campos de Cima da Serra.

Além disso, a extensa lista de contatos para possíveis entrevistas, georreferenciados em mapa interativo, demonstra empenho da equipe técnica em esmiuçar a relevância cultural do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano para os diferentes grupos sociais que o vivenciam e conhecer as distintas necessidades de salvaguarda do bem cultural na ampla extensão territorial em que está disseminado.

Ressaltamos que essas informações introdutórias apresentadas na Fase 1 – Mapeamento terão de ser aprofundadas na Fase 3 – Identificação, quando se cruzará e se interpretará as informações levantadas nas fontes bibliográficas com as informações obtidas ao longo da Fase 2 – Entrevistas, com o objetivo de se produzir o conhecimento necessário que explique o porquê de o bem cultural em questão ser visto como Referência Cultural para o estado do Rio Grande do Sul pelos proponentes e pelos detentores. Da mesma forma, esse conhecimento será relevante para a formulação de medidas de salvaguarda adequadas ao bem cultural.

Sobre o pedido de prorrogação de prazo para finalização do inventário:

Os proponentes alegam que, em função da pandemia causada pelo COVID-19, o cronograma inicialmente planejado não pôde ser realizado, pois, visando a preservar a saúde de entrevistadores e entrevistados, os pesquisadores ficaram impossibilitados de realizar o trabalho de campo entre março de 2020 e novembro de 2021.

Nesse período, embora não tenha sido possível o trabalho de campo, os pesquisadores entregaram ao IPHAE mais de 100 Fichas Bibliográficas de referências relacionadas ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, bem como as fichas

referentes à Fase 1 do Inventário, denominada “Mapeamento”, dos 16 municípios que compõem o território onde o bem cultural se manifesta, os Campos de Cima da Serra. Além disso, foram feitas reuniões técnicas virtuais entre técnicos do IPHAE e pesquisadores, assim como reuniões virtuais de sensibilização entre técnicos do IPHAE, pesquisadores, representantes das e dos produtores artesanais de queijo serrano, representantes de prefeituras e entidades da região dos Campos de Cima da Serra.

Em consideração à justificativa do atraso exposta, ao trabalho já efetuado pelos pesquisadores responsáveis pela inventariação do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano e ao potencial técnico dos dados apresentados até o momento para a construção de um inventário eficaz para a elaboração de medidas de salvaguarda do bem cultural, **acreditamos ser plausível a prorrogação do prazo para finalização do processo de inventariação** do bem cultural em questão por mais **6 (seis) meses**.

Por fim, caberá aos proponentes iniciar a Fase 2 do Sistema de Rastreamento Cultural aplicado aos bens culturais imateriais, denominada “Entrevistas”. As fichas relativas a essa fase serão, junto da presente informação, encaminhadas aos proponentes, para que eles avaliem e sugiram ao IPHAE alterações em sua composição antes de aplicá-las.

Desse modo, aguardamos retorno dos proponentes quanto às fichas de entrevista para que se possa dar continuidade ao inventário.

Permanecemos à disposição para orientação e solução de dúvidas acerca do processo.

Atenciosamente,

Rafael Filter Santos da Silva
Analista Historiógrafo
SEDAC/IPHAE

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: **(51) 3288-5468**
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: INFO_N_117_2022_IPHAE_PROA_201100-0000366-5 _Queijo_Serrano_Ficha_1_Mapeamento_Todos_Municipios.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	03/05/2022 12:04:37
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	03/05/2022 13:56:49

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

Ata Reunião **Porto Alegre, 19 de maio de 2022**

Presentes:

Frineia Zamin – historiadora SEDAC/IPHAE
João Carlos da Luz e equipe Emater/RS
Rafael Filter – historiador SEDAC/IPHAE
Saionara Wagner – UFRGS

Pauta: avaliação das fichas/roteiros de entrevistas, metodologia das entrevistas, número de entrevistados e período a ser realizadas.

No dia 19/05/2022, reuniram-se os técnicos dos órgãos envolvidos com o projeto de Patrimonialização do modo de saber fazer do Queijo Artesanal Serrano (QAS) para discutir e definir os novos procedimentos a serem realizados. Inicialmente a Professora Saionara fez um pequeno relato dos procedimentos que foram realizados até o momento: organização das Fichas Bibliográficas que foram 232 fichas resumidas e encaminhadas em janeiro de 2021, posteriormente iniciou-se uma nova etapa do processo denominada Mapeamento, que identificou e georreferenciou os atores sociais envolvidos no modo de saber fazer do QAS. Esse trabalho foi desenvolvido por uma bolsista da professora e se concretizou na realização de um TCC, que depois foi ajustado e encaminhado ao IPHAE, contendo o mapeamento dos 16 municípios que integram a região identificada, bem como a descrição e a justificativa da área inventariada e a sua história. Posto isso, foram nominados os seguintes assuntos a serem tratados nessa reunião: avaliação das fichas/roteiros de entrevistas, metodologia das entrevistas, número de entrevistados e período a ser realizadas. Nesse momento Rafael fez uma explanação sobre o propósito e objetivo das entrevistas e como as fichas/roteiros foram concebidas e o que elas devem captar do entrevistado. Essa etapa do processo tem como objetivo estabelecer as relações de afeto, de pertencimento, de memória do saber fazer do QAS com seus interlocutores, quais

Documento PROA Assinado

sejam produtores, comerciantes, historiadores e consumidores. Importante que possamos identificar nos entrevistados como esse bem cultural afeta ou afetou suas vidas, suas memórias e sua cultura, e de que modo esse bem cultural precisa ser protegido para continuar existindo. Após esse entendimento passamos para a parte da metodologia e ser empregada nas entrevistas, ficando definido que todas as entrevistas serão pelo menos gravadas com áudio e se possível algumas deverão ser com vídeos para posterior utilização na divulgação do IPHAE. Também ficou acertado que será realizada pelo menos uma entrevista com produtores de cada município (16), e nos seis onde tem mais produtores serão selecionados mais produtores, além de historiadores, consumidores e comerciantes. Se no processo das entrevias aparecer a figura do empregado, e se assim for julgado pertinente, se fará entrevista com os mesmos. Também se achou importante que na seleção dos entrevistados se leve em consideração a diferença geracional, para que se possa identificar a passagem de geração em geração desse bem cultural. Todas as entrevistas serão transcritas e não há necessidade de que as falas sejam enquadradas nas perguntas mas que sejam organizadas de modo a contemplar toda as seções da Ficha de Entrevista. Deverão ser enviados ao IPHAE os áudio, os vídeos, as transcrições corridas e as transcrições recortadas e inseridas nas seções das fichas de entrevista. Por fim a EMATER ficou de conversar com seus técnicos dos escritórios municipais e mandar uma relação dos entrevistados por município, bem como uma proposta de início das entrevistas para vermos a possibilidade da ida de alguns colegas do IPHAE ao território para poder conhecer a região e participar das entrevistas iniciais, e se necessário, fazer algum ajuste no roteiro de entrevistas. Assim que chegar o material da EMATER, Saionara irá repassar ao Rafael e assim dar prosseguimento aos trabalhos da segunda etapa do projeto.

Documento PROA assinado

Nome do documento: ATA_REUNIAO_VIRTUAL_19052022.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	20/05/2022 09:40:51

Documento PROA Assinado

RE: Proposta de entrevistas para o IPHAE

Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
Seg, 26/09/2022 09:45
Para: Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>

Bom dia, Saionara,
Acreditamos estar de muito bom tamanho essa proposta de entrevistas. Abaixo apresentamos algumas considerações e questões:

1. Recomendamos que se tente entrevistar algum consumidor do queijo nos municípios onde se planeja entrevistar comerciantes, pois talvez estes comerciantes possam indicar algum consumidor recorrente para ser entrevistado.
2. Há previsão de quando se iniciará as entrevistas? O IPHAE pretende acompanhar ao menos o primeiro dia de entrevistas.
3. Há algum cadastro geral de **todos** os produtores de queijo artesanal serrano do Rio Grande do Sul, ou algum documento que quantifique todos os produtores e apresente seus dados básicos de localização? Se houver, por gentileza, poderiam compartilhar com o IPHAE?

Muito obrigado pela atenção, abraço,

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria de Estado da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

De: Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>
Enviado: quinta-feira, 22 de setembro de 2022 09:25
Para: Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
Assunto: Fwd: Proposta de entrevistas para o IPHAE

Você não costuma receber emails de saionara.wagner@ufrgs.br. Saiba por que isso é importante

Bom dia Rafael
Desculpa o lapso de tempo. Temos uma sugestão de entrevistas, veja o que tu acha.
abs
PS: Podemos aumentar os produtores se tu achar necessário

1. André da Rocha.....01 Produtor
   01 Historiador
2. Bom jesus.....07 Produtores
   01 Historiador
   01 Comerciante
3. Cambará do Sul.....03 Produtores
4. Campestre da Serra.....01 Produtor
5. Capão Bonito do Sul.....01 Produtor
6. Caxias do Sul.....01 Produtores
   01 Comerciante
   01 Historiador
7. Esmeralda.....01 Produtor

Documento PROA Assinado

8. Ipê.....01 Produtor
9. Jaquirana.....02 Produtores
10. Lagoa Vermelha.....01 Produtor
11. Monte Alegre dos Campos..01 Produtor
12. Muitos Capões.....02 Produtores
    01 Comerciante
13. Pinhal da Serra.....01 Produtor
14. São Francisco de Paula.....03 Produtores
    01 Historiador
15. São José dos Ausentes.....03 Produtores
    01 Comerciante
16. Vacaria.....01 Produtores
    01 Historiador

TOTAL..... 30 Produtores + 05 Historiadores + 04 Comerciantes

Documento PROA Assinado

Nome do documento: emails_entre_22092022_26092022.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	11/10/2022 09:25:59

Documento PROA Assinado

IPHAE - Queijo Serrano

Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>

Sex, 24/02/2023 15:05

Para: Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>

Olá, professora Saionara, tudo bem?
Entro em contato para saber como está o andamento do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Estão precisando de algum auxílio do IPHAE?
Muito obrigado pela atenção, abraço,

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria de Estado da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: email_24022023.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	07/03/2023 11:06:34

Ao
Analista Hist. Rafael

Para efetuar novos contatos com os grupos de pesquisadores e detentores, considerando que o ultimo contato efetuado não obteve resposta e demais encaminhamentos .

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Pci - Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	03/04/2023 08:53:31

Documento PROA Assinado

IPHAE - Modo de Fazer Queijo Artesanal Queijo Serrano

Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>

Seg, 03/04/2023 09:50

Para: Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>;joaoluz@emater.tche.br <joaoluz@emater.tche.br>

Olá, prezados proponentes do pedido de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tudo bem?
Entro em contato para saber como está o andamento do inventário do bem cultural.
Estão precisando de algum auxílio do IPHAE?
Muito obrigado pela atenção, abraço,

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria de Estado da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: email_03042023.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	03/04/2023 09:51:45

Conversa realizada no início da tarde do dia 20/04/2023, em Cambará do Sul.
Conversaram diretamente com o comerciante: Jaime Ries; Rafael Filter dos Santos Silva; Sayonara Wagner; Yves Marcel Seraphim .

O comerciante era um homem de meia-idade, branco. Além dele havia um outro funcionário, mais jovem, que, no momento da interação, negociava tapetes de material animal com clientes que haviam parado.

A venda dispunha, entre outras coisas, de queijos serranos em uma mesa central, mel (de mais de um tipo), salames, pinhão, bebidas artesanais, abridores de pinhão.

A venda existe no local há 13 anos e em 2017 foi objeto de entrevista com RBS, segundo o comerciante.

Trabalha normalmente com dois fornecedores de queijo, um deles, o mais frequente, há nove anos. Esse produtor de queijo trabalhava inicialmente como capataz em uma fazenda que fechou (os herdeiros não deram prosseguimento). O comerciante então levou esse produtor para sua própria chácara, onde participa dos custos com o gado (não ficou claro se paga inteiramente ou se o produtor também custeia o gado). Quando perguntado se o capataz recebe, além de moradia, terra para lavoura, o comerciante afirmou que na sua chácara só há lavoura para milho, ou seja, para a alimentação da vaca. O queijo produzido é vendido somente ali. O outro produtor que fornece leva até a banca o queijo. O queijo vendido ali é acrescido de um rótulo em que se lê "Queijo Colonial", colocado para tentar driblar a fiscalização. No mais, os clientes vão até o local sabendo que o queijo é queijo artesanal serrano.

Sobre dificuldades relativas à venda do queijo, o comerciante mencionou a fiscalização, que já lhe confiscou queijo várias vezes. Em uma só ocasião foram apreendidos cerca de 250 kg de queijo, o que, em valores atuais, corresponderia, segundo seu cálculo, a R$ 7.500,00. Reclama porque não conhece ninguém que tenha morrido comendo queijo artesanal e que é o caráter tradicional e rústico da produção que faz culminar no sabor especial do queijo.

Quanto a outros problemas, comentou ainda sobre a entrada na região de batata e, mais recentemente, soja. Sobre a batata, mencionou espaços que são atualmente desmatados para gerar espaços de plantio. Sobre a soja, destacou os agrotóxicos que afetam, segundo ele, as araucárias e, consequentemente, a produção de pinhão (que também comercializa).

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Visita a comerciante de queijo serrano de beira de estrada.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	25/04/2023 10:32:39

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, Pelso Castilhos Polizari, inscrita(o) no CPF sob o nº 602 885 230 91 residente e domiciliada(o) no endereço Matemático - Bom Jesus, neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam

(X) voz

(X) imagem

(X) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 ( ) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: Bom Jesus, 18 de abril de 2023

Pedro Batilha Schizzari

Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Documento PROA Assinado

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, Manoel Soares, inscrita(o) no CPF sob o nº 085.374.610-91 residente e domiciliada(o) no endereço Cedro - São Francisco de Paula, neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam

(X) voz

(X) imagem

(X) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 ( ) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: S. Francisco de Paula, 20 de abril de 2023

Manoel Soares dos Santos

Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: (51) 3288-5468
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, Antonio Lopes, inscrita(o) no CPF sob o nº 288.777.059-49 residente e domiciliada(o) no endereço Rapadão - São José dos Ausentes, neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam

(X) voz

(X) imagem

(X) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 ( ) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: S. José dos Ausentes, 19 de abril de 2023

Antonio Souza Lopes
Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: (51) 3288-5468
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

ENTREVISTA 5

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, ORIZON RUGGIS DE SOUZA, inscrita(o) no CPF sob o nº 060.325.830-15 residente e domiciliada(o) no endereço MORRO DA IGREJA, 4º DISTRITO, S. J. DOS AUSENTES, neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam

(X) voz
(X) imagem
(X) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 (X) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: São José dos Ausentes, 19 de Abril de 2023

Dirizon Roque de Moraes

Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Documento PROA Assinado

ENTREVISTA 6

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, ANTONIO ELTON PAIM GUIMARÃES, inscrita(o) no CPF sob o nº 317.717.260-91 residente e domiciliada(o) no endereço BR 285, Km 23, São José dos Ausentes, neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam

(X) voz
(X) imagem
(X) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 (X) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: São José dos Ausentes 19 de Agosto de 2023

Antonio Elton G. [illegible]

Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Documento PROA Assinado

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, João Alberto Belo de Andrade inscrita(o) no CPF sob o nº 463859910 91 residente e domiciliada(o) no endereço RS 020 Km 152 ., neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam:

(X) voz

(X) imagem

( ) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 ( ) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: Cambará do Sul, 18 de Abril de 2023

Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Documento PROA Assinado

Entrevista 1

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO - IPHAE/RS

Inventário: Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, com vistas à instrução do processo de Registro desse bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul.

Termo Nº

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE VOZ, IMAGEM E INFORMAÇÕES RECOLHIDAS NO ÂMBITO DAS AÇÕES DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento, Antonio Rodrigues Nunes, inscrita(o) no CPF sob o nº 171.603.080-34 residente e domiciliada(o) no endereço Capão do Tigre, Bom Jesus, neste ato denominada(o) **AUTORIZANTE,** outorga o seguinte Termo de Autorização:

1. O **AUTORIZANTE** autoriza a utilização do seu direito à imagem e/ou às informações cedidas, quais sejam

(X) voz
(X) imagem
(X) informações

recolhida(as) no âmbito das atividades de pesquisa e documentação do referido inventário, para serem incorporadas em ações de preservação, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural desenvolvidas pela **Secretaria de Estado da Cultura – SEDAC/RS,** por meio do **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – IPHAE/RS.**

2. A autorização supracitada é dada na seguinte modalidade:

2.1 (X) **Autorização para o uso pleno das vozes, imagens e informações**, que podem compor obra textual ou audiovisual, a ser distribuída e veiculada – em exibições públicas e privadas, no Brasil ou no exterior – por todo e qualquer veículo, processo ou meio de comunicação e publicidade, existentes, notadamente, mas não exclusivamente, em edições impressas, cinema,

Documento PROA Assinado

rádio, teledifusão, DVD, CD-ROM, sítios na internet, sistemas e bancos de dados e outros meios que se fizerem necessários.

2.1.2 (X) Autoriza também a copiagem por terceiros (pessoa física ou jurídica), desde que para finalidade não comercial, com indicação de autoria do documento e referência à(s) pessoa(s) expostas;

2.2 ( ) **Autorização para o uso parcial das vozes, imagens e informações**, que podem ser usados somente para a inclusão nas bases de dados, sistemas e arquivos do IPHAE/RS, sendo permitida a consulta por terceiros, sem reprodução.

3. O **AUTORIZANTE** cede gratuitamente ao IPHAE/RS os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica.

4. O IPHAE/RS é uma instituição sem fins lucrativos, que tem por objetivo a elaboração de políticas públicas de proteção, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural do Rio Grande do Sul. Os sons, imagens e informações cujo uso foi permitido pelo AUTORIZANTE ao IPHAE/RS, serão usados exclusivamente para atender às finalidades institucionais.

5. A presente autorização é firmada em **caráter gratuito**, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido pelo IPHAE/RS ao **AUTORIZANTE**, a qualquer tempo e título.

6. Esta autorização poderá ser suspensa pelo **AUTORIZANTE** nos seguintes casos:
6.1 por descumprimento de qualquer condição estabelecida neste instrumento;
6.2 por acordo entre as partes;
6.3 na superveniência de norma legal obstativa.

Local e data: Bom Jesus, 19 de ABRIL de 2023

Assinatura da(o) AUTORIZANTE

Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar Porto Alegre RS 90119-900 Fone: (51) 3288-5468
iphae@sedac.rs.gov.br www.iphae.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Autorizacao_uso_de_voz_imagem_informacao_entrevistas_18042023_20042023.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	25/04/2023 11:38:58

Documento PROA Assinado

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

RELATÓRIO: N° 013/2023 Porto Alegre, 27 de abril de 2023.

PROA: 20/1100-0000366-5

Assunto: Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano
Entrevistas na região dos Campos de Cima da Serra
Data da visita: 18 a 20 de abril de 2023
Equipe técnica Iphae: Rafael Filter Santos da Silva e Yves Marcel Seraphim.

Este documento relata a realização das primeiras entrevistas para o inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Os técnicos do Iphae acompanharam e assessoraram os técnicos da Emater e da UFRGS que realizam o inventário a partir da demanda dos detentores do bem cultural em pauta. Um fotojornalista ligado à Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação acompanhou o grupo registrando imagens do trabalho de campo.

A saída de campo, a qual percorreu diferentes municípios dos Campos de Cima da Serra, foi realizada graças ao transporte fornecido pela Emater e pela Secretaria supracitada.

As três primeiras entrevistas foram realizadas na data de 18 de abril de 2023. As três subsequentes, na data de 19 de abril. A última entrevista foi feita no dia 20 de abril de 2023. Durante as visitas foi possível conhecer os espaços de comercialização e produção do queijo serrano de cada entrevistado.

A primeira entrevista foi com João Alberto de Andrade, produtor de queijo serrano em Cambará do Sul. João está com a produção de queijo interrompida no momento. Relatou dificuldades com a fiscalização sanitária municipal.

A segunda entrevista foi com Celso Pelizari, produtor de queijo serrano em Bom Jesus. Celso foi premiado recentemente em um concurso de produtores de queijo artesanal, recebendo a segunda colocação. Celso relatou as transformações pelas quais sua propriedade passou até alcançar a condição atual, o que garantiu a premiação, o reconhecimento de sua produção e uma maior inserção no mercado de

Documento PROA Assinado

queijos artesanais brasileiro (Celso possui o Selo Arte, que lhe possibilita vender seu produto artesanal para o resto do país).

A terceira entrevista foi com Antônio Nunes, comerciante de queijo serrano em Bom Jesus. Antônio contou sua antiga rotina como comerciante de queijo serrano, mencionando os obstáculos que enfrentou devido à clandestinidade do produto à época.

A quarta entrevista foi com Antonio Lopes, produtor de queijo serrano em São José dos Ausentes. Antonio relatou os investimentos feitos em sua propriedade, o que inclui investir em estrutura para receber turistas que queiram conhecer um pouco da história do tropeirismo e do queijo serrano. Antonio mencionou, cabe salientar, a presença de trabalhadores negros – chamados pelos locais de “morenos” – nas propriedades de sua família.

A quinta entrevista foi com Orizon de Souza, produtor de queijo serrano em São José dos Ausentes. Orizon falou sobre a organização das tropas para comércio não somente do queijo serrano, mas, também, de outros produtos, como porcos. Orizon também mencionou a presença de trabalhadores negros nas tropas, relatando ter certo contato com antigos agregados negros que foram para Santa Catarina trabalhar, pois não obtiveram a posse da terra.

A sexta entrevista foi com Antônio Elton Guimarães, produtor de queijo serrano em São José dos Ausentes. Antônio Elton relatou que, embora sua família produzisse queijo serrano, ele acabou trabalhando como caminhoneiro. O dinheiro obtido como caminhoneiro lhe possibilitou comprar terras e investir na produção de queijo serrano, a qual é realizada por seu filho atualmente.

A sétima entrevista foi com Manoel Soares, produtor de queijo serrano em São Francisco de Paula. Manoel relatou sua história como produtor, junto à sua esposa, de queijo serrano.

Durante o retorno a Porto Alegre, a equipe parou em uma banca na beira da estrada que anunciava a venda de “queijo bem serrano”. Foi feita uma conversa com o comerciante, o qual relatou problemas com a fiscalização sanitária municipal, algo recorrente ao longo das entrevistas.

As entrevistas serão transcritas detalhadamente e anexas ao PROA referente a este processo de Registro de Patrimônio Cultural Imaterial.

Rafael Filter Santos da Silva
Analista Historiógrafo - Sedac/Iphae

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Relatorio_013_2023_Campos_de_Cima_da_Serra_18042023_20042023.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	27/04/2023 09:18:05

RE: SEDAC/IPHAE - Queijo Serrano

EM MUITOS CAPÕES <emmcapoes@emater.tche.br>
Qua, 26/04/2023 10:01
Para: Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>

Bom dia.

Tem uma pessoa que faz queijo serrano na Comunidade do Mato Grande sim. Aprendeu a fazer com a mãe dela que trabalhava em fazendas. Se precisares de mais alguma informação estou a disposição.

Att
Juliana A G Pinto
E.M.Muitos Capões
Emater RS Ascar

De: Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
Enviado: terça-feira, 25 de abril de 2023 11:49
Para: EM MUITOS CAPÕES <emmcapoes@emater.tche.br>
Assunto: SEDAC/IPHAE - Queijo Serrano

Olá, bom dia, tudo bem?
Sou historiador do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do RS.
Por gentileza, estamos instruindo o processo de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul e gostaríamos de algumas informações.
Saberiam informar:

1. se há algum produtor negro de Queijo Serrano no município?
2. se os moradores do Quilombo Mato Grande possui algum histórico relacionado à produção de Queijo Serrano? Se o quilombo produziu ou produz Queijo Serrano?

Muito obrigado pela atenção, abraço,

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria de Estado da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: email_25042023_26042023.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	28/04/2023 10:37:14

AO
HISTORIADOR RAFAEL

Para continuar os processo de instrução e demais encaminhamentos.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO 4.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	02/05/2023 10:53:40

Transcrição
Entrevista 01 - João Alberto Belos de Andrade
Cambará do Sul, 18 de abril de 2023

Entrevistadores: Jaime, Rafael, Saionara, Yves.
Entrevistados: João, Denis (esposa).

Jaime [00:09.040 --> 00:23.480] Como é que vocês começaram a fazer queijo? Isso é uma coisa que vem da família, com quem que aprenderam, quem da família que fazia... Um pouco dessa conversa, assim, que a gente queria ouvir de vocês…
Denis [00:23.480 --> 00:29.600] Ah, eu desde os meus bisavós, né, já faziam o queijo. Ambos os lados.
Jaime [00:29.600 --> 00:31.600] Eles já eram aqui de Cambará?
Denis [00:31.600 --> 00:43.080] Os meus bisavós paternos, sim. E a minha avó paterna disse que chegava a fazer o queijo na casca das... da bracatinga, né?
Jaime [00:44.080 --> 00:44.580] Da bracatinga.
Denis [00:44.580 --> 01:03.880] É que não tinha o cincho, né. Naquele tempo era de madeira, ela fazia na casca da bracatinga. E a minha avó materna, eles sobreviveram, a vida deles foi só com o queijo. Eles criaram nove filhos, né, sete deles e dois adotivo, só do queijo.
Jaime [01:03.880 --> 01:05.880] E era fazenda grande? Na época.
Denis [01:05.880 --> 01:24.720] Não! Não. Eles moraram sempre assim, em fazenda dos outros. Os meus avós paternos tinham doze hectar de terra. E os outros... Que eles faziam pouquinho queijo, mais no verão, né. Mas o outro, daí, sempre morou nas fazendas, assim. Às vezes de capataz, às vezes parceria, né...
Jaime [01:24.760 --> 01:28.000] E daí o queijo já entrava como uma forma de pagar…?
Denis [01:28.000 --> 01:29.000] É.
Jaime [01:29.840 --> 01:40.520] Aqui tem… tem… tinha... eu acho que ainda tem, né? Desse negócio que o cara tem um salário e uma parceria no queijo, né…
João [01:42.200 --> 02:07.640] Inclusive nós. Quando eu vim embora, que eu... Eu sou lá de Cazuza Ferreira, sabe, no município de São Francisco. Meus pai mora lá, moram até hoje na fazenda lá. Eu vim embora de lá e fui capataziar uma fazenda aqui. E aí, no acerto da, do salário, além do salário que eles me pagavam, eles me davam o queijo no verão, né. E aí ali...
Jaime [02:07.640 --> 02:11.080] Davam o queijo, quer… davam a vaca pra ti tirar o queijo.
João [02:11.080 --> 02:12.560] Exato! As vaca para mim tirar leite.
Jaime [02:12.560 --> 02:13.560] Não o queijo pronto!
João [02:13.560 --> 02:16.080] Não, não… Nós é que fazia o queijo, né.
Denis [02:16.080 --> 02:17.960] Podia vender aquele queijo...

Documento PROA Assinado

João [02:17.960 --> 03:05.200] É, daí a gente vendia pra gente completar no salário, né. E lá até ficou, certo, uns dois anos que eu fiquei lá. Eu até morei sete anos e meio lá, nessa propriedade. E nós fazia… Tem uns dois verão que eles só… A rotina deles era só fazer o queijo mesmo, não tratava as vaca. Vaca só de campo, né. Inclusive, até no inverno eles não eram muito de tratar também do gado. E aí eles tinham me dado pra... pra mim... pra mim ter gado também, umas vinte cabeças de gado eu tinha lá. Aí eu comecei, das minhas vacas, eu comecei a tratar no inverno pra fazer o queijo.
Jaime [03:05.200 --> 03:07.480] Isso como solteiro ainda ou já era casado?
João [03:07.480 --> 03:52.160] Não, já casado. É. Eu vim embora em mês de maio e mês de julho eu casei. Aí continuemo lá. E aí, então, eu comecei a tratar minhas vaca e eles começaram a enxergar, o patrão lá começou a enxergar, que as minhas vaca, além do estado sempre bom, elas quase todo ano elas tavam de cria. E aí ele começou, a me botar na minha cabeça, para mim fazer igual com as dele. E aí, de fato, fizemo. Inclusive até foi entourado umas vacas numa época lá, foi feita aquele aparte precoce que eles fazem…sessenta dia ou noventa.
Denis [03:52.160 --> 03:53.560] Não, mas não ficava uma semana só apartado?
Jaime [03:53.560 --> 03:54.800] Ou botava a tabuleta?
João [03:54.800 --> 03:57.160] Botava a tabuleta nos terneiro, daí depois…
Jaime [03:59.760 --> 04:00.800] A vaca entrava em cio…
João [04:00.800 --> 04:20.080] Entrava em cio, aí tirava e deixava. Então aí, inclusive até deu certo isso aí. As vacas criaram na época que nós queria também. Daí eu tratei elas no inverno. E aí eu fiquei sete ano e meio lá, daí depois aqui, com cinco ano eu comprei aqui e daí que nós viemo morar pra cá.
Jaime [04:20.080 --> 04:30.840] Mas deixa eu voltar uma pergunta que… Todo mundo fala do tempo do meu bisavó. Por que ninguém fala antes? Por que ninguém sabe ou por que não faziam queijo?
João [04:30.840 --> 05:17.280] Não, é porque não sabe. Eu acho que já fazia. Por exemplo, que nem eu. Lá nos meus pai, eu já… Tipo assim, a propriedade do meu pai já foi o pai dele quem construiu. Então, eles começaram os queijo ali. Só que o pai tinha parece que nove ou doze ano quando o pai dele faleceu e eles continuaram, a vó continuou, também, fazendo queijo lá, então… Mas antes dos meus avô, no caso, eu não sei, dos bisavô já eu não sei como que era antes. Mas eu sei que eles faziam o queijo, mas eu não sei, também, como que era, né. E o pai, também continuou sempre, até hoje eles fazem, né.
Jaime [05:17.280 --> 05:20.280] É que tá na família dele desde que se sabe.
Denis [05:20.280 --> 05:31.960] É, [inaudível] de ambos os lados, né. Eu aprendi a fazer queijo nas caixinha de fósforo. Eu tinha uns cinco anos, né, daí a minha avó deixava eu fazer o queijo.
João [05:31.960 --> 05:36.160] Que nem aquela senhora ali também, da camarada, tá no livro ali.
Jaime [05:36.160 --> 05:58.840] Mas aqui é uma coisa, acho, bastante comum até, né? Porque… Eu acho que é o único lugar que… Eu já fui em Minas, nós já fomos em Minas, que o queijo é muito mais forte que aqui… Lá a gente nunca ouviu dizer

Documento PROA assinado

que as criança brincava, aprendia a fazer queijo brincando como criança. Quer dizer, brincar de fazer queijo.
Denis [05:58.840 --> 05:59.800] É, porque daí...
Jaime [05:59.800 --> 06:02.840] Aqui na região as crianças brincam de fazer queijo. Brincavam.
Denis [06:02.840 --> 06:09.520] Amassava a coalhada ali com sal, né, daí dava as bolinhas de coalhada pra gente fazer o queijo.
Jaime [06:09.520 --> 06:12.560] Esse é um negócio, assim, que eu só vi aqui, né.
Yves [06:13.280 --> 06:15.280] E tu fazia mais com a tua mãe ou com a tua avó?
Denis [06:15.280 --> 06:43.480] Com a minha avó. Na época que… Nessa idade que eu tinha, minha mãe não fazia queijo. Eu fui criada em quatro hectares de terra. Meu pai tinha armazém naquele tempo. É um quilômetro e um pouquinho daqui pra frente. Hoje, faz o que? Uns trinta anos que começaram a lidar com leite, porque tá tão violenta a coisa, né, que agora, trinta anos atrás, é tão pouco tempo pra gente…
Rafael [06:43.480 --> 06:54.360] E o senhor comentou que eles davam matéria-prima para o senhor fazer o queijo na fazenda no verão, assim. Por que que era no verão?
João [06:54.360 --> 07:47.120] Porque não precisava tratar a *zóca [sic]*. Que aí o nosso verão aqui, de mês de outubro… no começo de novembro pra frente, a pastagem aqui… Quando é na época, era tudo queimado, era no mês de agosto. Quando chegava novembro ali, não tem lavoura que existe igual aquela pastagem. E aí é a época que as vaca produzem mais, de mês de novembro até final de janeiro, por ali, fevereiro… Então é por isso que tinha, assim… E aí chegava no período ali de mês de março e abril, a rotina aqui, o costume, é apartar os terneiros das vaca, né. Daí separa pras vaca secarem o leite, pra elas passarem bem o inverno, pra não precisar tratar também. Então, na grande maioria, até tratava os terneiros e não tratava as vaca, né.
Yves [07:47.120 --> 07:49.120] Mas quando o senhor era capataz, então, a parte do leite, do queijo, era, vamos dizer assim, complementar ao trabalho, né?
João [07:53.120 --> 07:55.120] Exato. Isso.
Yves [07:55.120 --> 07:58.120] E pela tua, pela ação que tu foi desenvolvendo que te possibilitou algo diferente disso, mas… Muitas outras pessoas faziam, eram capatazes, também, em outros lugares, mas não necessariamente faziam algo parecido. Ou faziam? Ou era algo comum isso, as pessoas serem capatazes ganhando esse…?
João [08:12.880 --> 08:49.640] Não, é comum que, inclusive, as pessoas que trabalharam antes de mim nessa propriedade também faziam queijo exatamente só no verão. Eles tinham já esse hábito, seria um complementar na renda do capataz. Tipo um incentivo, né, porque a pessoa também… Tipo hoje tem, sei que tem propriedades aí que eles querem os capatazes, mas não pode ter nem um cachorro, né. Eles só querem pagar em dinheiro. E eu acho que, assim, pra quem gosta da lida, gosta de ter um incentivo melhor, não só o dinheiro.
Jaime [08:49.640 --> 08:55.640] Tem que ter o espaço pra botar os cavalo *[sic]*, passar o fim de semana, uma vaquinha pra fazer um queijinho...

Documento PROA Assinado

Yves [08:55.640 --> 09:00.400] Como é que era a moradia, nesse sentido?
Denis [09:00.400 --> 09:02.400] Ah, nós morava na casa da fazenda.
João [09:02.400 --> 09:04.400] Na casa da fazenda, na propriedade da fazenda.
Denis [09:04.400 --> 09:30.680] Só que assim, daquele tempo para hoje, nós temo uma diferença muito grande. Porque aquelas, fazendeiros tradicionais, foram se exterminando, né. Foram sendo divididas as fazenda, foram vendendo, e hoje nós temos muita gente da cidade que comprou aqui. E esse povo que tá vindo da cidade, que comprou aqui, eles não estão entendendo a nossa realidade. Como foi a nossa cultura. Eles não querem mais nada, né. Querem caseiro lá e…
João [09:30.680 --> 10:11.720] É, até que tá acontecendo muito aqui, de pessoas assim, de empresas ou de coisas parecidas, que vêm para cá, terminam até abandonando as coisas, porque não dá a renda que eles pensavam que ia dar lá. Eles querem que dê… Por exemplo, eles querem que os empregados aqui trabalhem igual trabalhem dentro de uma empresa. Só que aqui é completamente diferente, né. Nós aqui, tem dias, aqui, que a gente, pra sair na rua, não é fácil pra gente sair. Então tem... tem aquelas... aqueles obstáculos que a gente, aqui… Nós, que semo acostumado, enfrentemo, mas quem vem de fora não enfrenta. Não consegue.
Saionara [10:11.720 --> 10:13.720] É muito frio, né?
João [10:13.720 --> 10:15.720] É o frio. A umidade. A chuva aqui é...
Denis [10:15.720 --> 10:23.720] O nosso campo, a nossa macega é diferente. Tem uns que estão chegando aí, eles tão piqueteando tudo. Tá mudando tudo. A nossa realidade daqui.
João [10:23.720 --> 10:29.720] Inclusive nós temos aqui uma propriedade bem pertinho, aqui no… Não sei se você conheceu o Covolan, né?
Jaime [10:29.720 --> 10:31.720] Sim.
João [10:31.720 --> 10:33.720] Ali no Covolan, tem um rapaz ali que…
Jaime [10:33.720 --> 10:35.720] Tocai [incompreensível]?
João [10:35.720 --> 10:57.720] Isso, Jânio Covolan. No caso, o sobrinho do Jânio Covolan. Os pais do rapaz, eles faleceram e o rapaz ficou com tudo que o homem tinha. E aí ele começou a inventar coisa ali para criar e coisa. Ele começou com inseminação, ele começou a fazer melhoramento do campo nativo.
Denis [10:57.720 --> 10:59.720] Tecnologia muito avançada, né?
João [10:59.720 --> 11:01.720] Hoje ele quer vender todo o gado, que ele não tem mais renda, nunca conseguiu tirar a renda dali para produzir, e já arrendou tudo os campo, né.
Jaime [11:13.720 --> 11:57.720] Interessante.. Que é um ambiente tão… tão diferenciado, vamos dizer assim, que as pessoas que nasceram aqui desenvolveram conhecimento pra lidar com esse ambiente, né, que envolve um tipo de macega, né, o pasto, e também um tipo de animal que eles foram selecionando, né. E lá, o Seu Didi, ali em São Chico, é uma pessoa que sempre falava muito pra nós disso, né, dessas pessoa desenvolver um conhecimento de que tipo de animal, né… Então não adianta pegar um botijão de sêmen com animais top coisa e tal que, de repente, não tem adaptação.

Documento PROA Assinado

João [11:57.720 --> 12:15.720] Exato. É, é aquele negócio, assim. Tipo, não é só o gado, mas tanto gado como cavalo, quanto mais puro sangue, mais alimento eles querem. E aí as pessoa, aqui, não conseguimo produzir isso.
Jaime [12:17.720 --> 12:19.720] E aqui o animal exige… Assim como as pessoas tem que ser rústica! As pessoas tem que ser rústica, pra aguentar, e os animais.
João [12:25.720 --> 12:27.720] Pode até ter os cruzamentos, né, mas se ele for muito apurado, aqui, se não tiver pastagem, não tiver boia, não vai, não tem.
Jaime [12:37.720 --> 12:39.720] E o que que mudou, assim, no fazer o queijo, assim, desde sua bisavó…
João [12:43.720 --> 13:39.720] Eu acho que o que mudou foi, assim, como que eu vou dizer, assim, as exigências das lei. Por que? Porque, primeiramente, sempre fizeram, assim, o queijo, não vou dizer, assim, que fosse falta de higiene, mas o cincho era de madeira, a própria queijeira era de madeira. Na verdade, tudo era madeira. E sempre ficava os queijo igual fica hoje quando a gente faz. Não vou dizer que tenha diferença. Pode até, de repente, uma contaminação, coisa assim, seja mais fácil de pegar na madeira, mas eu acho que sendo todo higienizado igual, acho que não tem, no meu conceito…
Jaime [13:39.720 --> 13:45.720] Madeira seja, talvez, melhor de controlar até…
João [13:45.720 --> 13:47.720] Porque, inclusive, assim. Nós aqui enfrentemo barreira grande aqui com a veterinária que existia aqui. Porque nós nunca podia ter nada do que aquilo que ela quisesse, que tivesse ali. Tudo, tudo. E a gente vê, assim, as reportagens que a gente assiste na televisão ali, a gente vê muita coisa, assim, que é completamente diferente da nossa aqui. Daí a gente fica assim… Inclusive aqui na Jaquirana é diferente da nossa.
Denis [14:21.720 --> 14:23.720] Bom Jesus também.
João [14:23.720 --> 14:29.720] Bom Jesus também. Então, aí termina dificultando muito a nossa produção por esse motivo também.
Yves [14:29.720 --> 14:35.720] Diferente em que sentido? Se puder falar um pouco quais que são as diferenças…
João [14:35.720 --> 15:11.720] Ah, diferente assim no, naquilo... Vou supor assim. Os outros têm as prateleira tudo de madeira, tudo, tudo de madeira, e nós aqui não. Por exemplo, podia a tábua de botar o queijo ser de madeira, mas ali, as armação ali tinha que ser o inox ou, inclusive, eu fiz até de PVC. Que não podia ser de madeira! E eu vejo que os outros tudo são! Inclusive o de queijo lá, o Zé Luiz, é de madeira.
Rafael [15:11.720 --> 15:13.720] Era uma exigência da veterinária no município daqui.
João [15:14.720 --> 15:15.720] Da veterinária. Exato.
Jaime [15:15.720 --> 15:17.720] Aqui sempre foi complicado. O pior de tudo é que é uma pessoa que é daqui, né?
João [15:21.720 --> 15:23.720] Sim, ela é daqui...
Denis [15:23.720 --> 15:27.720] E a filha dela saiu, ela estudou [inaudível] queijo...
Jaime [15:27.720 --> 15:29.720] Se enfiou no queijo também, né? Foi estudar com a Saionara e voltou desse jeito!

Documento PROA Assinado

Denis [15:33.720 --> 15:39.720] E assim. Ela saiu, ela tirou todas as licenças que ela tinha, porque ela não, acho que não se acertou muito com essa administração…
João [15:39.720 --> 15:41.720] E temo enrolado ainda com ela...
Denis [15:41.720 --> 15:45.720] E ela não volta e não dá lugar para outra pessoa...
Saionara [15:45.720 --> 15:57.720] E assim… Tá. Isso do ponto de vista dos equipamentos, né. Que a forma não é mais de madeira e tal, mas o processo ficou igual?
João [15:57.720 --> 15:59.720] Sim, o processo…
Saionara [15:59.720 --> 16:01.720] É o jeito de fazer.
João [16:01.720 --> 16:03.720] O jeito de fazer, sim.
Denis [16:03.720 --> 16:05.720] É praticamente igual, mas só que muda um pouco que a gente tem que despejar o leite naquele *óculo [sic]*, num tanque. Nós temo um tanque que...
João [16:13.720 --> 16:15.720] Que é pra conservar a temperatura, né.
Denis [16:15.720 --> 16:57.720] Agora esqueci o nome dele, que tem água, a parede dupla ali… Daí a gente tem que aquecer, por causa que ela esfria muito… Daí com a prensa aquela, de inox, também, daí o queijo… Se não tiver o controle certo do grau, tem que tá coalhado em quarenta e dois graus, a hora que colocar no cincho e colocar a prensa, ele não prensa. E a nossa só tem quatro forma que dá pra colocar. Era de seis, daí a gente cortou, deixou mais baixa. Como nós temo muito pouca produção, né, então… Nesse processo é que, assim, ficou diferente.
Saionara [16:57.720 --> 17:03.720] Tá. A matéria-prima não, que se usa a mesma coisa.
João [17:02.720 --> 17:03.720] Isso é a mesma coisa.
Saionara [17:03.720 --> 17:05.720] Tá. Vocês tiveram que fazer algum ajuste no processo por conta dos utensílios que foram exigidos, enfim, trocados.
Yves [17:13.720 --> 17:21.720] E a madeira antigamente, que se usava pra cincha, pra mesa... Eram madeiras, geralmente, da região, de árvore nativa, provavelmente…
João [17:21.720 --> 17:23.720] Exato. A maioria araucária.
Yves [17:25.720 --> 17:29.720] Ah, com a própria araucária. Ou seja, tinha aqui mesmo, se fazia aqui mesmo...
Denis [17:29.720 --> 17:45.720] Tinham essas queijeira, eram nas plancha, né. Daí faziam ali mesmo, emolduravam ela toda. Não tinha nada de prego, a maioria delas. Alguns até fazia, né, com madeirinha pregada.
Saionara [17:45.720 --> 17:49.720] A maioria era o tronco grosso…
João [17:51.720 --> 17:55.720] Tiram uma plancha, assim, com a enxó eles faziam...
Yves [17:57.720 --> 17:59.720] E, por exemplo, essa adaptação que o senhor mencionou, de PVC. Aí foi uma maneira que você encontrou para tentar fazer algo que atendesse as demandas sem ser tão caro, talvez, por exemplo...
João [18:09.720 --> 18:37.720] É. Na verdade, assim. Eu procurei o que saia mais em conta pra mim, valor menor, aí eu fiz ela toda de PVC. Que se fosse de madeira, de pinheiro, a gente botava dois de cada lado ali e tava feita as prateleira, né. Só

Documento PROA Assinado

botar [inaudível]. Então ali eu tive que fazer, comprar os PVC, curva, T, coisa assim, pra mim poder fazer.
Saionara [18:39.720 --> 18:49.720] E isso alterou, assim, alguma coisa na característica do queijo…? Alguém falou, quem consome, quem compra, ou próprio vocês…
Denis [18:49.720 --> 19:33.720] Ali, depois que a gente mudou pra alvenaria, mudou bastante. É muito úmido aqui. [inaudível] muito próximo, né. Tem muita umidade. Chega a criar um mofo preto, assim, nas parede, no azulejo, e até no queijo às vezes cria aquilo ali. No queijo, resvalaram, de tanta umidade, da tábua e caíram no chão. Isso aconteceu. Então eu tive que botar ventilador lá dentro, pra ajudar a tirar um pouco a umidade, uma época. E aquilo nos outros não acontecia. E eu custei muito a me adequar com a caloria, até mesmo o sal, as coisa, né, pra dar certo os queijo, depois que a gente trocou.
Jaime [19:33.720 --> 20:21.720] É que queijo tem um processo muito importante, que é de controlar a umidade dentro do ambiente que tu fabrica, né. O queijo tem que trocar umidade com o ambiente pra maturar, criar casca, enfim, não mofar, não deixar o mofo entrar dentro do queijo... E eles têm todo um conhecimento centenário que é de tu manejar o queijo dentro de um ambiente de madeira, que é totalmente diferente do que manejar queijo dentro de um ambiente de alvenaria, que daí as troca de umidade com… Aqui ela corre, na tábua, ela absorve… Libera a umidade pro ambiente conforme, né…
João [20:21.720 --> 20:43.720] A alvenaria, inclusive, a própria casa, né. Se tu, num dia bem quente, se tu deixar fechada desde cedo, ela continua meia fresquinha, e a de madeira, não. A de madeira, de acordo com que vai esquentando, ela vai esquentando junto, né. Então a umidade, dentro de uma casa de alvenaria, pra uma casa de madeira, é muito diferente.
Denis [20:43.720 --> 21:03.720] E não sei… No tempo que a gente fazia na madeira, a gente não deixava o queijo maturar sessenta dias, né, como é exigido. E ali, passou dos trinta dia já começa a criar umas tunda, umas coisa… É muito difícil! Eu não consegui maturar um queijo com sessenta dia que ele não mude completamente a característica.
João [21:03.720 --> 21:13.720] Além da, da massa, que fica mais firme. Ela fica mais seca e mais firme, também.
Saionara [21:15.720 --> 21:31.720] E agora vocês não estão produzindo… Mas quando produzem, é todos os dias…? De manhã, faz a ordenha, já faz o queijo… Só pra eles entenderem.
Yves [21:31.720 --> 21:35.720] Como é que é a rotina, mais ou menos, assim… Um dia, por exemplo?
João [21:35.720 --> 21:45.720] A gente ordenha as vacas de manhã cedo. Dali, a partir do momento que bota o coalho ali, dá até uma hora, mais ou menos, ali, que vai produzir o queijo.
Jaime [21:45.720 --> 21:49.720] Tem a ordenhadeira, usa o terneiro para forjar…?
João [21:49.720 --> 21:51.720] Terneiro para forjar e a ordenhadeira é as mão.
Yves [21:51.720 --> 21:53.720] E as vacas, ficam reunidas…?

Documento PROA Assinado

Rafael [21:53.720 --> 21:59.720] Quem faz... Quem faz tal coisa, assim, se o senhor puder ir escrevendo, assim, quem vai fazendo…?
João [21:59.720 --> 22:01.720] Nós fizemos, a não ser o queijo, que ela que faz, o resto nós fizemo junto.
Denis [22:03.720 --> 22:05.720] As vacas, eu que coloco dentro do galpão e amarro e maneio. Ele não maneia as vaca.
João [22:09.720 --> 22:25.720] A gente bota elas ali, a gente prepara elas. Já tem água dentro do galpão ali. A gente faz todo o processo ali. Lava pra depois… Seca os teto tudo e vai tirar. Isso aí são coisas que a gente adaptou depois que veio a…É claro que isso aí é uma das coisas que melhorou muito…
Jaime [22:39.720 --> 22:45.720] A gente sempre falou, tem vários jeito de fazer, né. O importante é estar limpo!
João [22:45.720 --> 23:03.720] Isso aí são coisas que a gente foi aprendendo. Não vou dizer que a gente fizesse sem higiene antes, só que não era tão higiênico quanto a gente faz hoje, né. Isso aí é uma das coisas que eu acho, assim, que melhorou muito pra gente.
Saionara [23:03.720 --> 23:07.720] Vocês lavam o teto, secam com papel…?
João [23:07.720 --> 23:33.720] Não, na verdade nós apojamos a vaca com o terneiro e aí, depois, nós enxuguemo com o papel. E aí a gente lava as mão pra ir ordenhar. Depois solta o terneiro com a vaca. O terneiro fica no campo até ali, duas, três horas da tarde. Daí a gente traz, separa os terneiros e solta as vaca de volta pro campo.
Denis [23:33.720 --> 23:35.720] Só que, infelizmente, nos três anos para cá, tá ficando difícil. A produção do queijo tá ficando muito complicada, porque o custo tá muito alto, do trato. E, assim, aqui fora, nos três anos pra cá, tá muito complicado. Pro pequeno tá complicado e pro grande produtor também. Não sei se vocês tão ouvindo…
Jaime [23:57.720 --> 24:01.720] No Brasil inteiro tá caro produzir leite.
Yves [24:01.720 --> 24:13.720] Mas aqui, para vocês, em específico. O que que tem, que particularmente tá sendo os principais problemas? Escolhendo, nesse sentido, do preço, assim… O que que isso vai afetando?
Denis [24:13.720 --> 24:19.720] Pra plantar as lavoura, porque a gente depende de ter, de plantar elas, plantar o milho, né, para fazer silagem pro inverno.
João [24:19.720 --> 24:53.720] É, nós… Eu plantava em torno de cinco hectare e meio de milho. Que eu fazia, eu deixava uma parte pra colher o grão e a outra parte eu fazia a silagem pras vaca. Eu tive que já reduzir isso aí pra, no primeiro ano, pra três hectare. Esse ano passado, eu já plantei só dois hectare e meio. E, o ano passado, nessa época, eu não consegui, eu não tinha dinheiro pra comprar semente pra plantar as lavoura de pastagem. Não consegui plantar. O que nasceu, vem o galdelho…
Denis [24:53.720 --> 24:57.720] Não tem negócio pro gado. Além de tá pouco, pelo preço…
João [24:57.720 --> 24:59.720] Que o gado, nós temo sem comércio pro gado.
Jaime [24:59.720 --> 25:01.720] Quando é que é a feira ali?

Documento PROA Assinado

João [25:01.720 --> 25:05.720] Dia vinte...
Jaime [25:01.720 --> 25:03.720] É quinta, né?
João [25:03.720 --> 25:05.720] Quinta-feira.
Yves [25:07.720 --> 25:11.720] E fica difícil o ciclo do dinheiro, voltar para investir, por exemplo?
Denis [25:11.720 --> 25:35.720] O dinheiro não circula. Além de ter desvalorizado muito, né, ele não tá circulando mais. Hoje em dia, o salário, a maneira que tá hoje o salário mínimo, nós temo um animal de trato, e os dois, três porco, também, outra coisa que temo terminando, e as galinha… Nós não conseguimo pagar o trato pra eles... E a despesa da casa, piorou ainda mais… Tá muito difícil!
Saionara [25:35.720 --> 25:41.720] E quanto tempo, assim, que vocês notaram, assim, que apertou essa dificuldade?
Denis [25:41.720 --> 25:43.720] Uns três anos...
João [25:43.720 --> 25:47.720] Uns três anos, desde o tempo da pandemia pra cá, a coisa piorou...
Saionara [25:47.720 --> 25:55.720] E parar de produzir o queijo não é pior no balanço? Vale a pena…
João [25:55.720 --> 26:25.720] É que assim, depende da nossa situação. Nós paremo agora por um motivo, de falta de leite. Porque, assim, eu tinha, geralmente… As vaca sempre criavam todo ano, né. Esse ano passado, devido àquela seca grande que deu, as vaca não produziram, não repetiram cria. Elas, por causa da seca, aquilo ali afeta, de certo, o organismo do bicho, porque…
Denis [26:25.720 --> 26:27.720] Enfraquece, né.
João [26:27.720 --> 27:09.720] A pastagem seca já, os bicho ficam tudo debilitado, né. E aí elas não produziram. Então as que eu tive, de cria, o ano passado, elas criaram todas até mês de outubro. Aí quando chegou agora, final de fevereiro, eu fui obrigado a parar de tirar elas, que alguma delas até vai criar de novo, agora no inverno, e aí, nesse período, eu parei pra os terneiro pegarem um estadinho pra ver se conseguia vender eles. E aí agora, até mês… final de maio, por aí, eu não vou ter vaca com cria nova, né. Então, por esse motivo, eu tive que parar, né.
Denis [27:09.720 --> 27:15.720] E os outros anos, a gente sempre... Todos os meses do ano, nós tinha uma, duas vaca, né, de cria nova.
João [27:15.720 --> 27:17.720] Então a gente ia trocando, né…
Denis [27:17.720 --> 27:15.720] Ia soltando os terneiro maior e ficando com os terneiro menor. E daí, no ano passado, a gente teve bastante vaca de cria. Em 2021, 2022… Daí… Mas como aquele negócio da seca e as vaca fraca, nesse ano a gente nem imaginava que isso ia acontecer. De um dia nós ficar sem leite, assim, com o número de vaca que… Porque nós pegamo as vaca do meu pai e do meu irmão, né. As vaca de campo deles, nós que tiramo leite, né. Daí a gente tem um número maior de vaca, pra fazer um rodízio.
Saionara [27:51.720 --> 27:53.720] A gente tá falando de quantas vacas?
Denis [27:53.720 --> 28:01.720] Nós temo em torno de umas quarenta vaca, no total… Ano passado, a gente teve quarenta e três...

Documento PROA Assinado

João [28:01.720 --> 28:07.720] Mas nós, em lactação, geralmente, nós temos entre dez e, no máximo, quinze vaca, né.
Yves [28:07.720 --> 28:17.720] E é algo comum fazer isso, essa relação, por exemplo, com outros parentes, assim, aqui na região? Mais pessoas fazem isso, de irem passando pra alguns pegarem o leite?
João [28:17.720 --> 28:21.720] Nós aqui, porque nós criamo tudo meio juntos, né… Eu, meu sogro e meu cunhado.
Yves [28:23.720 --> 28:25.720] Eles moram perto?
João [28:25.720 --> 29:05.720] Moram logo na frente, aqui. E aí nós temo… Na nossas área mesmo, de terra, que nós temos, nós não temo condições de ter o número de gado que nós temo. Então nós temo campo arrendado de outros. Então, por isso, nós criamos tudo junto, né. Que é onde, também, pra mim aqui, no caso da legalização do queijo, é uma dificuldade, porque dentro da minha área eu não tenho como conservar o gado que precisa. Brucelose e tuberculose… Eu não tenho como eu ter esse gado separado de outros gado.. Que não tenha...
Saionara [29:05.720 --> 29:08.720] Que seja livre, né? Esses… Tá…
Denis [29:07.720 --> 29:11.720] Nós temo campo arrendado lá pertinho de Cambará…
Saionara [29:11.720 --> 29:13.720] Aqui quanta... Qual é a área?
João [29:13.720 --> 29:15.720] Aqui é dez hectar.
Saionara [29:15.720 --> 29:17.720] E arrenda mais quantas?
João [29:17.720 --> 29:31.720] Eu tenho mais… Nós temo aqui mais pra vinte e cinco cabeça... Deve ter cinquenta hectare. E tem lá perto, bem no pórtico de chegar em Cambará ali, à direita, tem mais cinquenta hectar.
Denis [29:31.720 --> 29:37.720] E mais o plantio. Tem mais uns oitenta hectar, daí, onde era um plantio.
João [29:37.720 --> 29:39.720] É, tem mais um plantio ali...
Saionara [29:39.720 --> 29:43.720] Tá, então a gente tá falando de quase duzentos!
Denis [29:43.720 --> 29:45.720] É… Mas é mais longe!
Saionara [29:45.720 --> 29:47.720] Sim, mas aqui, dez!
João [29:47.720 --> 30:03.720] É. Aqui, na área que eu moro, aqui, é dez. Nesse plantio ali, que tem, que são, eu acho que sessenta…
Denis [30:03.720 --> 30:05.720] Eu acho que é uns cem…
João [30:05.720 --> 30:19.720] Só que esse ali, agora já… O dono arrendou. Já avisou que vamo ter que tirar o gado. Só que nesse, onde é plantio, daí não cabe também… Onde poderia caber cinquenta rês, vai caber vinte, no máximo. Não tem como botar…
Denis [30:19.720 --> 30:37.720] E aqui nós temo o campo do lado arrendado, que é onde, daí, tá as vaca do Luigi, né. E dentro da nossa área mesmo, mais de duas, três vaca, pra ficar direto, direto, não… E nós dependemo de bastante trato, né... De ter bastante pasto com...
Saionara [30:37.720 --> 30:45.720] E quem é o consumidor, assim, de vocês? Onde vocês vendem, como que comercializam, assim, o queijo? Pra gente entender.

Documento PROA Assinado

João [30:45.720 --> 31:07.720] A gente, primeiro, a gente era particular, né. Assim, vendia pra um, pra outro, assim… A maioria vinha buscar aqui. E de agora nós conseguimo um, que foi um ano ou dois, nós conseguimo um cara que vem… vem buscar aqui também, só que ele leva para revender, né.
Denis [31:07.720 --> 31:29.720] É que daí, com a história que a gente teve que fazer uma documentação que a gente não produz queijo e tal e coisa, por causa que... Assim que entrou essa nova, essa administração que tá hoje no município, no segundo dia eles vieram aqui, né, só faltaram me levar presa! A Bianca e a Secretária da Agricultura. Daí a gente... Daí tivemo que amenizar as coisa, né.
Saionara [31:29.720 --> 31:39.720] Isso por conta de vocês não conseguirem manter o gado com certificado de livre. Livre de tuberculose e brucelose. Não conseguir controlar.
Denis [31:39.720 --> 31:57.720] Não... Daí entrou a pandemia antes. Fazia dois meses que a gente tinha feito o certificado da administração. Daí começou a pandemia, em março, e nós tínhamos feito em dezembro. Daí a gente não conseguiu mais comercializar o queijo. Aquele queijo maturado, que nós já tinha… Nós perdemos quarenta quilo de queijo até, aquela época.
João [31:57.720 --> 31:09.720] Inclusive antes, ali, quando nós certifiquemo a queijeira, inclusive nós demo o queijo nos restaurante, nas pousada aqui, mas ninguém quis o queijo!
Denis [32:09.720 --> 32:41.720] É, ninguém aceitou… Nas pizzaria tudo, a gente levou o queijo maturado, assim, levemo uma peça de queijo, para ver se a gente abria o comércio. Não conseguimo. Daí… Depois, daí, com aquele negócio que a gente já teve que fazer, aquele documento pra parar, por causa da pandemia, por tempo… Não sabia quando voltava! Daí aquele meio tempo ali, sei lá quanto tempo levou, trocou a administração… Daí saiu a [inaudível]... Daí a gente não tem mais, no município...
Jaime [32:41.720 --> 32:45.720] Aqui nunca funcionou, pra falar bem a verdade...
Saionara [32:45.720 --> 32:59.720] Essa, essa… Não conseguiu colocar no mercado… Pra eu entender, por conta da maturação. Eles querem um queijo menos maturado pra compor pizza, lanche, essas coisa?
Denis [32:59.720 --> 33:03.720] É que o povo daqui, ele é mais acostumado com o queijo mais...
Saionara [33:03.720 --> 33:05.720] Quantos dias? O ideal.
Denis [33:05.720 --> 33:07.720] Uns quinze dias, por aí...
João [33:07.720 --> 33:11.720] O que eles querem é de quinze, no máximo trinta dia.
Jaime [33:11.720 --> 33:15.720] Esse que compra hoje é Caxias…
João [33:15.720 --> 33:17.720] Não, não. Aqui na Rota do Sol.
Denis [33:17.720 --> 33:38.720] É. Daí, que nem o promotor nos incomodou muito, uns anos atrás. Quando nós tava começando a construir, o promotor nos chamou lá, que queria que eu fosse lá esclarecer quando eu ia legalizar. Eu nem entendi muito bem aquele chamado de esclarecer legalização, se nós não tinha nem a construção ainda feita, né, nós tava começando…

Documento PROA Assinado

Jaime [33:38.720 --> 33:44.720] Eu me lembro… O [inaudível] mandou para mim. É um absurdo aqui, olha...
Denis [33:44.720 --> 34:06.720] Daí a gente já... Daí tivemo que ir lá e conversar, que não, a gente não comercializava o queijo, tal e coisa… Então, diante da sociedade, eu não comercializo o queijo. Não sai, mesmo, o queijo pra vender. Daí a minha cunhada que vende queijo pra mim, o João Alberto vai entregar, mas eu não, né, com aquela denúncia… Eu tenho o documento...
João [34:06.720 --> 34:20.720] Inclusive teve proprietários aqui, que produziam o queijo, que pararam de fazer queijo, foram chamado, também, assinaram o termo que eles não produziam, e pararam, né!
Denis [34:20.720 --> 34:42.720] Porque muitos… Eles queriam que nós dissesse que nós não fazia queijo. Então eu fui conversar com o advogado, antes, né, de ir lá responder pro promotor, até ele foi junto comigo. Então ele "Não, mas tu não pode dizer que tu não faz o queijo… Se ele mandar uma pessoa lá na tua casa, chega lá e vê que tu está tirando leite, tem que dizer 'Por que que tu faz? O que que tu vai fazer daquilo ali?' Tem que dizer que faz…"...
Jaime [34:42.720 --> 34:44.720] Ninguém pode proibir de fazer…
Denis [34:44.720 --> 34:45.7720] Sim, dentro da propriedade não pode proibir…
Jaime [34:45.720 --> 34:48.720] Quer fazer um pão, quer fazer um salame, quer fazer um queijo… Faz o que tu quiser…
Denis [34:48.720 --> 35:04.720] É. Tu tem que dizer que tu produz, mas que tu não comercializa o queijo. E daí dentro do município de São Francisco, ali na Rota do Sol, tem banca por tudo, né, que vende queijo… E nós aqui! Ah, entrou uma fiscalização muito grande, agora deu uma acalmada...
Jaime [35:04.720 --> 35:05.720] E aquele promotor não tá mais aí, né?
Denis [35:05.720 --> 35:06.720] Até pouco tempo tava, não sei...
Jaime [35:06.720 --> 35:08.720] Tava? Mas se acalmou...
Yves [35:08.720 --> 35:18.720] Então vocês sentem uma diferença em, por exemplo, como eles conseguem se organizar na parte mais turística, como São Francisco de Paula? Por exemplo… A opinião mesmo de vocês...
Denis [35:18.720 --> 35:20.720] Eu acredito que é denúncia daqui...
João [35:24.720 --> 35:38.720] É, pelo que a gente soube, foi uma denúncia. A gente não sabe, claro, saiu muita conversa… Mas, segundo o que o povo comenta aí, foi a própria veterinária quem denunciou.
Denis [35:38.720 --> 35:42.720] Porque ela ficou quase doida… Se eu dissesse que não fazia queijo…
João [35:42.720 --> 35:58.720] Assim, ela é um tipo de pessoa, assim, que a intenção dela, isso ela em reuniões, inclusive junto com o prefeito… Foi feita a reunião lá, e ela junto. A vontade dela era de botar uma barreira para pegar os fornecedor de queijo.
Denis [36:00.720 --> 36:06.720] Ela chegou a sair da nossa reunião dizendo assim "Vocês se legalizem, porque senão eu vou fazer barreira e vou pegar vocês! Vocês não vão mais poder sair de casa!".
João [36:06.720 --> 36:08.720] É uma pessoa assim...

Documento PROA Assinado

Jaime [36:08.720 --> 36:20.720] Inclusive tinha uma atuação ilegal, porque ela era, ao mesmo tempo, da vigilância sanitária e da fiscalização, né. Ela cumpria dois papeis, um da Saúde e outro da Agricultura.
Saionara [36:20.720 --> 36:22.720] Então a gente pode afirmar...
Jaime [36:28.720 --> 36:32.720] Tem uma particularidade dessa pessoa que… Nós nunca conseguimo lidar com ela… Coisa triste...
Saionara [36:32.720 --> 36:52.720] A gente pode afirmar, assim, que entre os… Assim as coisas que dificultam, os empecilhos, um é a questão da legislação e da parte legal, e outro é custo de produção e sistemas. O que mais que dificulta, assim? Que empecilhos vocês…
João [36:52.720 --> 37:16.720] Nós aqui, além de nós ter essa parte, assim, de custo, que é alto para nós, a nossa área de terra aqui, se nós não conseguir a renda dessa que nós temo do lado aqui, que também é uma renda que, que é, assim, é em cima do muro, ela pode dar certo e pode não dar…
Denis [37:16.720 --> 37:22.720] Ela chega e diz assim "Ó, tu me paga tanto, porque, se não, fulano paga tanto! Ou tu fica ou tu não fica!".
Saionara [37:22.720 --> 37:24.720] O arrendamento…
João [37:24.720 --> 37:32.720] É, o arrendamento. Então, aí nós não temo condições de ter, assim, uma produção de queijo que vá valer a pena dentro dessa área que nós temo aqui.
Saionara [37:32.720 --> 37:44.720] E qual é o volume que, pra vocês, assim, seria o volume ideal? Que vale a pena, assim, que cobre custo, que dá uma renda… Quantos quilos de queijo?
João [37:44.720 --> 37:46.720] Que que eu vou dizer… Assim, nós aqui nunca conseguimo produzir mais que cinco, seis quilo de queijo.
Saionara [37:48.720 --> 37:50.720] Por dia?
João [37:50.720 --> 37:51.720] Por dia.
Saionara [37:50.720 --> 37:54.720] E as peças são de quilo?
João [37:54.720 --> 37:55.720] De quilo.
Denis [37:55.720 --> 37:58.720] Era, né. Antes de ter que ser maturado, era…
Jaime [37:58.720 --> 38:08.720] Vocês entregar pra essa pessoa… Perde quanto do preço? Por cento…
João [38:08.720 --> 38:24.720] Por cento eu não fiz a conta, assim, mas, vamos supor, assim, que ele pague vinte oito pra nós… Se fosse particular, de trinta e cinco a quarenta. Então, dá uma diferença…
Saionara [38:24.720 --> 38:26.720] Então a gente pode dizer...
Jaime [38:26.720 --> 38:52.720] E o pior é que eles já fizeram investimento e o poder público, em vez de ter a política pra ajudar, dar mais daquele empurrãozinho que falta, depois ter todo o investimento feito, até com o dinheiro do Estado, né… Tá ali parado, vamos dizer, praticamente, né.
João [38:52.720 --> 39:12.720] Inclusive até teve um senhor aqui, que tem uma pousada aqui, logo na frente, aí… Ele é argentino, ele lidou com queijo e coisa tudo assim. Um dia ele veio aqui comprar, pra mim fornecer queijo pra pousada dele ali.

Documento PROA Assinado

Aí ele pediu pra mim… É uma pessoa difícil da gente conversar com ele, porque ele é argentino, né, então…
Denis [39:12.720 --> 39:14.720] Ele não fala muito bem a nossa língua...
João [39:14.720 --> 39:26.720] Daí foi ali olhar… Ele ficou apavorado. Como que pode, eu tenho tudo pra produzir e você não conseguir produzir. Mas a legislação pede e a gente…
Jaime [39:26.720 --> 39:46.720] Quer dizer. Ele faz o investimento e depois, produzir, produz, mas deixa de ganhar a renda que tinha que ganhar, porque tem que entregar pra um intermediário que acaba vendendo ali na Rota do Sol e todo mundo vê! Então é...
João [39:46.720 --> 39:48.720] É complicado, né...
Denis [39:48.720 --> 40:18.720] E, assim, esse negócio das administração do município… Cada vez tá ficando mais pior, a situação, né, porque a venda não troca, ele faz de acordo com o que ele pensa… Se nós voltar, nós vamos para vender eles, né. Depende da pessoa que tá lá. Depende, nós vamo depender se ele vão, assim, tentar nos ajudar ou nos prejudicar.
João [40:18.720 --> 40:41.720] É, até assim. Logo que entrou a administração, a Bianca saiu, foi pra São Francisco, ela é contratada lá, e aí eles conseguiram contratar uma outra aqui. Ela até teve aqui em casa, tivemo conversando aqui, só que ela, também, não conseguiu ficar, porque o salário dela não… não tinha! Ela tava pagando para trabalhar, né.
Denis [40:41.720 --> 41:07.720] Veio pra Cambará pra ganhar dois mil e pouquinho… Daí o marido dela veio junto, era veterinário, não conseguiu serviço aqui. Voltou! Ficou, acho, que três meses, quatro meses… Voltou… Aqui os aluguel são muito caro, né. Metade salário dela ia só no aluguel. E ela era… Aquela era uma pessoa que pensava um pouco diferente. Mas a Bianca, a qualquer momento, ela pode voltar. Ela tem ainda, que ela é concursada, né.
Jaime [41:07.720 --> 41:09.720] Vamo fazer uma salvaguarda contra a Bianca!
Yves [41:13.720 --> 41:43.720] E assim, a gente falou bastante, até agora, com razão, né, dos fatores que acabam impedindo ou desestimulando, assim. Mas se fosse pensar, com base na realidade de vocês, que fatores poderiam, pelo contrário, contribuir, ajudar a produção. O que viria a calhar pra vocês? Hipoteticamente mesmo. O que que acontecia quando era melhor… O que que poderia acontecer novamente… O que nunca aconteceu e poderia acontecer… Um pouco imaginando, mesmo…
João [41:43.720 --> 42:55.720] Ah isso aí, hoje, pra gente, eu… Sei lá. Eu acho que falta, na realidade, aqui, uma política que vá incentivar a produzir. Porque nós, nesse sentido aí, nós temo muito sem incentivo pra isso, nós produzir. Nós, hoje, já temo assim, mais no pensamento, de acordo com o que tá a situação, no geral, tá mais pra nós parar do que pra nós continuar. Porque nós temo, assim, muito descapitalizado. E, assim, a nossa situação, pra nós conseguir a capitalizar novamente com o gado, que a gente sempre fazia, nós não temo, assim, uma janela, uma janela, assim de… de… de como a gente conseguir a capitalizar novamente. Tá difícil. Então a gente não sabe nem por onde conseguir a começar.

Documento PROA Assinado

Saionara [42:59.720 --> 43:05.720] O senhor conhece outros queijos, de outra região, assim? Vocês conhecem?
Denis [43:05.720 --> 43:07.720] Poucas vezes a gente viu…
João [43:07.720 --> 43:17.720] A não ser ser o queijo colonial, né, que a gente tem mais...
Saionara [43:11.720 --> 43:17.720] E acha, assim, que tem diferença do queijo colonial com o daqui? E o que que teria de diferença?
João [43:17.720 --> 43:25.720] Ah, é um queijo completamente diferente. Em termos de sabor dele, o colonial é muito diferente do serrano.
Saionara [43:25.720 --> 43:31.720] Isso tem a ver com a paisagem, com a pastagem, com o tipo de gado... Como é que vocês atribuem essa diferença?
João [43:31.720 --> 43:33.720] A diferença que eu acho...
Saionara [43:33.720 --> 43:41.720] Que esse aqui ser um queijo único e daqui? Que que tá agregado a esse queijo que é tão diferente? O artesanal serrano..
João [43:41.720 --> 44:19.720] Eu acho que é só pastagem. Eu acho que a pastagem é o que faz o diferencial todo. Porque o que a vaca vai produzir é aquilo que ela vai comer, né. Então eu acho que… que é só na pastagem que tem esse diferencial do queijo colonial. Porque onde eles produzem o queijo colonial, não tem essa pastagem aqui, que é mais nessa região de Caxias ali, né, que eu sei que tem, e ali, pastagem mesmo, a não ser grama, eu acho que não tem outra coisa. O pasto produzido, né…
Yves [44:19.720 --> 44:25.720] E aqui, como que tu caracteriza o daqui, a pastagem daqui, assim?
João [44:25.720 --> 44:43.720] Aqui é essa macega, que eles chamam de macega, aqui, que é o pasto natural daqui, né. Que tem os campo, aqui, que é o que produz esse leite, que nós fizemos o queijo serrano, é essa pastagem nativa do campo aqui.
Yves [44:43.720 --> 44:53.720] E pra garantir que se tenha essa pastagem adequadamente, por isso, vocês precisam, por exemplo, de bastante hectares pra, mesmo que pouco gados, estarem circulando…
Denis [44:53.720 --> 44:57.720] Dois hectar pra uma rês! Pra não apertar, né...
Saionara [44:57.720 --> 44:59.720] Não faz melhoramento de campo aqui, não..?
João [45:03.720 --> 45:11.720] Não, aqui não. Nós temo, claro, pro inverno, a gente tem as lavouras, que a gente produz azevém e aveia.
Rafael [45:11.720 --> 45:17.720] Uma pergunta bem direta. Qual que o senhor acha melhor, o queijo colonial ou o queijo serrano?
João [45:17.720 --> 45:21.720] Ah, eu não tenho nem comparação… O queijo serrano, eu não tenho...
Rafael [45:21.720 --> 45:23.720] Mas e por que?
João [45:23.720 --> 45:25.720] Por causa desse diferencial que ele tem de gosto, né.
Yves [45:25.720 --> 45:33.720] E no gosto, assim, como é que tu diz… Ele é mais salgado, menos salgado…? Mais firme, menos firme…?
João [45:33.720 --> 46:13.720] Eu acho que o queijo serrano, assim, ele tem um paladar mais forte um pouco do que o colonial, mas ele é muito mais saboroso, né.

Documento PROA Assinado

Porque o colonial, pelo menos o que eu comi já, ele tem, assim, ele é mais, como que eu vou dizer, assim… Ele é mais macio, mais amanteigado, mas ele não tem um sabor, assim, definido! Que o queijo serrano tem. Que o queijo serrano, pode ir aonde for, que se tiver o queijo serrano, ele é diferente, o gosto dele do colonial.
Jaime [46:13.720 --> 46:21.720] Vamo dar uma olhadinha ali, pra mostrar pro rapaz aquele ali… Vamos? Depois nós vamo ter que meio que seguir daí, né.
Rafael [46:21.720 --> 46:23.720] Eu acho que...
Jaime [46:23.720 --> 46:25.720] Pra não atrapalhar muito...
Rafael [46:25.720 --> 46:27.720] Eu acho que a conversa foi ótima...
Yves [46:31.720 --> 46:35.720] Se vocês tiverem alguma coisa que quiserem dizer, claro, fiquem à vontade…
Saionara [46:35.720 --> 46:39.720] Vocês estão associado a alguma associação…?
João [46:39.720 --> 46:41.720] Nós temo essa da Jaquirana...
Saionara [46:41.720 --> 46:43.720] Da Jaquirana vocês são associados? Tá.
Rafael [46:45.720 --> 46:47.720] Aqui a gente tá em Cambará…?
Denis [46:47.720 --> 46:49.720] Cambará, bem pertinho…
Rafael [46:49.720 --> 46:51.720] São associados à Jaquirana…?
Jaime [46:51.720 --> 46:53.720] Agora nós vamo sair aqui por dentro...
João [46:53.720 --> 47:03.720] É que nós, assim, a quantidade de produtor que nós temo aqui não é o suficiente para uma associação.
Saionara [47:03.720 --> 47:15.720] Até porque, primeiro, foi essa Pro Campus, que era a maior, tinha menos gente, daí menos produtor.. Foi todos para essa. Depois conseguiram fazer outras associações, mas não consegue ter uma em cada município. Então elas são mais abrangentes…
João [47:15.720 --> 47:27.720] Aí nós fomos vinculado à associação da Jaquirana. Inclusive, foi feita até o processo de mudança, tendo o nome da Aprojac e tudo aí, pra fazer a… pra conseguir...
Denis [47:27.720 --> 47:31.720] Mas lá, também… A situação do presidente, coitado, né, também. O Rui Velídio.
Jaime [47:31.720 --> 47:33.720] Não sei...
Denis [47:33.720 --> 47:44.720] Faz um ano e dois meses que ele tá acamado. Deu covid… Deu uma bactéria na medula, daí só mexe do pescoço…
João [47:44.720 --> 47:45.720] Ele só conversa...
Jaime [47:45.720 --> 47:47.720] Ele está em casa?
Denis [47:47.720 --> 48:09.720] Acho…A sorte que o filho dele… Foi dia vinte e quatro de janeiro do ano passado, fico cinquenta e poucos dias lá. Eles achavam, assim, que ele não…
Saionara [48:09.720 --> 48:11.720] Vamos conhecer, então, lá?
Rafael [48:11.720 --> 48:21.720] Só uma última coisa… Não sei se vocês têm alguma foto antiga, assim, da propriedade, produzindo queijo, alguma coisa assim… Algum documento mais antigo…
Denis [48:23.720 --> 48:31.720] Só na Emater, nós mesmo… Eles que tiravam nossas fotos.

Documento PROA Assinado

Jaime [48:33.720 --> 48:39.720] Não, mas da família, assim… Não tem dos pais ou dos avós...?
João [48:39.720 --> 48:41.720] Produzindo, não.
Denis [48:41.720 --> 48:43.720] Não..
João [48:43.720 --> 48:45.720] Temos fotos com eles, mas não...
Saionara [48:47.720 --> 48:51.720] O senhor só me diz seu nome completo, só pra eu notar aqui.
João [48:51.720 --> 48:53.720] João Alberto...
Saionara [48:53.720 --> 48:55.720] Só para a gente não se perder...
João [48:55.720 --> 48:59.720] Belos… Com um L e S no fim…
Saionara [48:59.720 --> 49:01.720] Belos.
João [49:01.720 --> 49:03.720] De Andrade.
Saionara [49:11.720 --> 49:13.720] Pode falar.
Denis [49:13.720 --> 49:14.720] Denis de Macedo Andrade.
Saionara [49:14.720 --> 49:15.720] Denis?
Denis [49:16.720 --> 49:19.720] É.
Saionara [49:19.720 --> 49:21.720] É Denis… O quê mais…?
Denis [49:21.720 --> 49:23.720] Se quer assim…?
Saionara [49:23.720 --> 49:24.720] Não, pode me dizer todo.
Denis [49:24.720 --> 49:25.720] de Macedo Andrade...
Saionara [49:25.720 --> 49:27.720] Não... o nome...
Denis [49:27.720 --> 49:27.720] É Denis… É Dênis ou Deníse.
Saionara [49:27.720 --> 49:28.720] Ah tá! De Macedo Andrade.
Denis [49:28.720 --> 49:35.720] Maneira que se pronuncia, daí…
Saionara [49:35.720 --> 49:37.720] Tá. Aqui é a Chácara das Pedras… Será que precisa o nome?
Yves [49:39.720 --> 49:41.720] Uhum. E a propriedade foi comprada mesmo?
Denis [49:41.720 --> 49:43.720] Foi... foi comprada.
Saionara [49:43.720 --> 49:45.720] E aqui a gente tem dez hectares...
Denis [49:45.720 --> 49:49.720] Aqui é dez hectares... Nós temos mais dezessete, mas é do outro lado da estrada...
Yves [49:49.720 --> 49:51.720] A é de vocês mesmo… Não é arrendado.
Denis [49:51.720 --> 49:53.720] É, não é arrendado.
Saionara [49:53.720 --> 49:55.720] Então dez mais de dezessete?
Denis [49:55.720 --> 49:57.720] É, dez mais de dezessete.
Saionara [49:57.720 --> 49:59.720] Desde quando?
Denis [49:59.720 --> 50:07.720] Aqui é desde 91. Lá eu acho que é 2007... [inaudível]
Saionara [50:09.720 --> 50:11.720] 2007?
Denis [50:11.720 --> 50:13.720] E aí a outra parte acho que é 2007.
Yves [50:17.720 --> 50:19.720] E se importaria de dizer sua data de nascimento?
Denis [50:21.720 --> 50:29.720] Não… A minha é 12 do 12 do 67… Pode ir lá com eles e mostrar...
Saionara [50:29.720 --> 50:31.720] E o seu João?

Documento PROA Assinado

Denis [50:31.720 --> 50:35.720] 30 do 9… 65.
Saionara [50:39.720 --> 50:41.720] Isso?
Yves [50:41.720 --> 50:43.720] Uhum, essas informações… Bom, né...
Saionara [50:43.720 --> 50:45.720] Tem algum nome aqui, da propriedade?
Denis [50:45.720 --> 50:51.720] A propriedade Chácara das Pedras, a comunidade azulega, daí, ou RS 020.
Saionara [50:51.720 --> 50:53.720] Azulega?
Denis [50:53.720 --> 50:55.720] Azulega…
Yves [50:53.720 --> 50:55.720] Com Z, assim?
Denis [50:53.720 --> 50:55.720] É, com Z. Azu.
Saionara [50:59.720 --> 51:01.720] Um telefone?
Denis [51:03.720 --> 51:09.720] 5 4 9 9 6… E nós vamos achando o resto dos número, aqui...
Saionara [51:13.720 --> 51:15.720] Pra terminar aqui...
Denis [51:19.720 --> 51:21.720] 5 1 2 7 4 0.
Saionara [51:23.720 --> 51:29.720] Entrevista terminando do seu João Alberto Belos de Andrade.

Transcrição: IA - Whisper
Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Joao_Alberto.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	26/06/2023 10:20:56

Documento PROA Assinado

Transcrição
Entrevista 02 - Celso Castilhos Pelizari
Bom Jesus, 18 de abril de 2023

Entrevistadores: Jaime, Rafael, Saionara, Yves
Entrevistados: Celso, Elaine (esposa)

Jaime [00:22.500 --> 00:28.500] Mas a conversa começa assim. O negócio do queijo, como é que surgiu na família, como é que começaram…
Saionara [00:28.500 --> 00:34.500] Contar um pouquinho da história, né, de vocês, da família, do queijo, enfim. Não tem muito…
Jaime [00:34.500 --> 00:38.500] A importância do queijo pra família de vocês, quem é que começou, quem é que não começou…
Celso [00:38.500 --> 01:26.500] Aqui foi começado… Faz vinte e sete anos que nós começamos a fazer queijo. A minha mãe sempre... Minha mãe! Meu pai não lidava. A minha mãe fazia no verão, só. Só para nós comer aquele queijo, né. No começo juntava todas as quatro família que moravam aqui e fazia o queijo para comer no... Fazia no verão, guardava pra comer no inverno, né. E daí eu tava sempre ajudando, né? Sempre, sempre. E daí comecei a fazer sozinho, só eu e a mãe. A mãe fazia e eu tirava o leite. Ela me ajudava, também, a tirar o leite... E daí não parei mais. Daí casemo! Fomos… Se atraquemo a fazer queijo. E faz 27 anos que tamo nessa luta.
Yves [01:28.500 --> 01:31.500] Quando tu disse que juntava as famílias aqui… É…?
Celso [01:32.500 --> 01:46.500] O meu tio que morava aqui, trabalhava na serraria, sabe? Então as mulher se juntavam tudo e mais eu, era só eu de homem, tirava o leite e fazia o queijo.
Yves [01:46.500 --> 01:48.500] Mas o gado era separado?
Celso [01:48.500 --> 02:02.500] Não, não. Tudo junto. Então daí… Tudo começou desse tipo assim, né? A gente foi gostando, foi... Foi crescendo. Daí precisava de um dinheirinho e foi indo...
Yves [02:04.500 --> 02:08.500] Mas quando vocês faziam… Quando você conta, mais antigo, era só para o consumo de vocês?
Celso [02:08.500 --> 02:16.500] Era só para o consumo. Depois que nós casamos, há 27 anos, que foi pra fazer dinheiro.
Yves [02:16.500 --> 02:18.500] E vendia para quem, inicialmente?
Celso [02:18.500 --> 02:27.500] Ah, isso vendia… Nos boteco aí… Levava lá. Lá eles queriam pagar troco de comida.
Saionara [02:28.500 --> 02:29.500] Nos armazém?
Celso [02:29.500 --> 02:37.500] É. Às vezes tu trazia… Tu levava lá, “Ah, não quero!”, trazia de volta. E era assim, toda a vida. Desse tipo, aí.
Jaime [02:37.500 --> 02:39.500] E a sua família…?
Elaine [02:39.500 --> 05:01.500] Eu, na minha família, eu cresci… Me criei vendo as minha avós. Tanto a mãe da mãe, quanto a mãe do pai, fazia o queijo pra… Era uma das venda de sobrevivência. O meu avô materno, ele era tropeiro. Então, a minha

Documento PROA assinado

avó fazia o queijo e, contam, a minha mãe, que o vô, vô Bento, descia pra Praia Grande com as bruaca com queijo e lá trocava por uma mercadoria que não tinha ali no sítio. E a mãe, daí quando casou, foi embora para Caxias… A gente ficou por fora da história do queijo. Depois, com os anos, voltamos pro sítio. O pai e a mãe ficaram no sítio fazendo queijo, daí a renda deles era o queijo, pra sobrevivência. E nós ficamos em Jaquirana pra estudar. E daí quando eu e o Celso casamos, o Celso me propôs "Ó, agora tem que ir pro sítio fazer queijo!". Digo "Meu Deus, não tem nada a ver comigo, né?". Jamais imaginava que um dia ia fazer queijo! Assim, né, pra vida toda… Mas tô satisfeita, graças a Deus! E quando pequena, que nós morava em Caxias, eu vinha pro sítio e a minha avó, que ela ia fazer queijo, eu fazia queijo. Eu não posso te dizer o tamanho do queijo… Pra mim era grande! Só que, claro, uma criança com cinco, seis anos, né? E se ela fazia o queijo comprido, eu queria que o meu queijo fosse comprido! Se ela cortasse no meio o dela, eu tinha que cortar o meu também… Daí quando ia de férias pra Caxias, levava os queijo. Digo "Eu quero levar meus queijo!", e daí ela diz "Tá, tu leva, então, pra vocês comer!", "Não, eu vou vender!". Meus queijos eu não podia comer, eu tinha que vender! Pena que não ficou registrado, assim, com uma foto, nada, né? Só a lembrança.

Celso [05:03.500 --> 05:24.500] E que a gente pegou mesmo o gosto pelo queijo faz quinze, dezesseis anos, né? Que daí começou a mudar as coisas, né? A gente começou a APROCAMPOS, daí. Começou a valorizar mais, né, a gente foi aprendendo, foi… Porque no começo, Deus o livre, chegasse uma pessoa da Emater, assustava a gente, né?

Saionara [05:24.500 --> 05:25.500] Viu?

Elaine [05:25.500 --> 05:40.500] É. Foi com uma visita, né, da Juruema e da Mara Almeida, que tiveram aqui… Era do órgão público e a Juruema da Emater. Só que daí, quando eles chegaram aqui, a gente meio se apavorou-se, né?

Rafael [05:40.500 --> 05:42.500] Por que que ficaram apavorados? O que que aconteceu?

Elaine [05:42.500 --> 05:16.500] Assim, ficamos com medo, né? Eles vieram nos prestar um, tipo assim, uma ajuda. Só que com aquela expressão delas, assim, de ajudar, a gente que mora no interior, que não tem conhecimento com o pessoal, não conhece, não sabe qual é a função deles… Tu fica com receio. Mas será que é para ajudar? O que que vai acontecer? Como é que é? E daí foi quando surgiu a ideia de formarem uma associação dos produtores de queijo.

Celso [06:16.500 --> 06:26.500] E a gente nem sabia o que era, por exemplo, Emater. Sabia nem para quê que… Sabia que tinha que ter, né, mas não sabia porque que...

Saionara [06:26.500 --> 06:28.500] Qual era a função deles…

Celso [06:28.500 --> 06:30.500] E depois fomo aprendendo, fomo conversando…

Rafael [06:30.500 --> 06:38.500] E o que que foi mudando, assim, com esse contato da Emater, antes e depois? Com a associação…

Celso [06:38.500 --> 06:43.500] Ah, com isso aí mudou tudo! A qualidade… Tudo foi mudando, né.

Rafael [06:43.500 --> 06:46.500] Mudou a forma de fazer, assim…?

Documento PROA Assinado

Celso [06:47.500 --> 06:11.500] Não, a forma de fazer, não! Nunca! Nunca! É uma coisa que a gente tinha medo! “Ah, vão mudar fazer queijo!”. Não, nunca ninguém disse que era para mudar, né. Mas foi, do jeito que era o nosso galpão… Isso aqui, cê se lembra como que era? Foi mudando. Ele chegou lá… Ele chegou um dia, chegou uma manhã ali. Eu tava tirando o leite… Ele...
Jaime [07:13.500 --> 07:15.500] Ele exagera!
Celso [07:17.500 --> 08:17.500] O tanque assim… Tinha recém terminado de tirar o leite. Daí tinha um véio, que morava comigo ali, muito *sarnio [sic]*, assim. Ele foi lá, assim. “Já tá lavado isso aí?”. “Tá!”. Ele foi ali, meteu o dedo na ordenha, assim. Saiu branco, assim. “Não, isso aqui não tá lavado.”. Nossa senhora, foi… Mas não, não vamo… Daí o negócio de lavar o… Lavar ubre. Que que tinha que limpar, como é que… Dizia ele “Ó, vocês vão escolher. Se tem que ser, querem água ou querem no paninho…”. “Não, é com água.”. A hora que ele virou as costa, nós já montemo uma água no galpão. E não tinha água, assim. Já montemo uma água lá e nunca mais foi parada! Então foi uma das coisa… E era um galpão, assim, de chão. O piso só pra tirar as vacas ali. Velho e tudo, mas… Foi, foi boa, foi o começo, né? Então… O balde ao pé, né, da vaca. Não tinha… Hoje, tem transferidor, tudo…
Rafael [08:19.500 --> 08:23.500] A técnica foi se aprimorando, vamos dizer assim?
Celso [08:23.500 --> 08:25.500] Sim, sim, foi…
Rafael [08:25.500 --> 08:29.500] Foi aprendendo a lavar, isso? A limpar…
Celso [08:29.500 --> 08:45.500] Sim. Daí a queijaria era junto, assim. Fazia queijo com a porta aberta, tudo. E eu pensava, assim, “Como é que eu vou…”. Diziam que tinha que… Não podia entrar dentro da queijeira, né? “Como é que eu vou me proibir de entrar na queijeira?”. Todo mundo chegava ali e olhava, né?
Jaime [08:45.500 --> 08:47.500] Também, aquele macacão dele, né...
Celso [08:47.500 --> 8:57.500] Proibi! E não é, né? É coisa simples, né? Tu botou lá… Daí nós mudemo, quando mudemo, ninguém mais entrou, né?
Yves [08:57.500 --> 09:01.500] E antes vocês trabalhavam mais com o quê? Antes de pegar mais forte no queijo?
Celso [09:01.500 --> 09:07.500] Não, sempre trabalhava com queijo e gado. O gado, né? Tinha serraria, daí. Meu pai tinha serraria, né?
Yves [09:07.500 --> 09:09.500] Ah, era da família.
Celso [09:09.500 --> 09:25.500] Uhum, era tudo da família, então… Eu nunca trabalhei em serraria, só gado. Então foi... Era isso aí. Nossas renda era queijo e o gado. Eu nunca tive salário!
Saionara [09:29.500 --> 09:27.500] Sim. Tem um ordenado fixo, né?
Celso [09:29.500 --> 09:35.500] Mas nunca passei fome fazendo isso também. Graças a Deus, né?
Yves [09:35.500 --> 09:39.500] E tem alguém mais novo? Não sei se tu tens filhos, assim...
Celso [09:39.500 --> 09:41.500] Tem uma filha.
Yves [09:41.500 --> 09:43.500] Ela por acaso trabalha nisso, ela estudou, foi fazer alguma coisa…?
Celso [09:43.500 --> 09:45.500] Ela tá estudando. Fazendo agronomia.

Documento PROA Assinado

Yves [09:45.500 --> 09:47.500] Ah, fazendo agronomia.
Celso [09:47.500 --> 09:49.500] Santa Rosa do Sul, que embarca pra Serra, ali.
Elaine [09:49.500 --> 10:07.500] E a Juliana, ela nasceu aqui, se criou no sítio, até ir pra escola. E sempre nos ajudando, assim. De pequena, ia ajudar o Celso a tirar leite, vinha do galpão… Isso dá pra falar?
Saionara [10:07.500 --> 10:09.500] Sim…
Elaine [10:09.500 --> 10:23.500] Daí vinha do galpão, assim, na lida, né? De tirar leite, enfim, com as vacas. Ela vinha do galpão, a gente tomava café. Na hora de eu ir fazer o queijo, ela ia lá me ajudar.
Celso [10:23.500 --> 10:47.500] Ela hoje tá com vinte e dois anos, nunca… Sempre vem, vai no galpão, ajuda a tirar o leite. Quando não tá com muita preguiça…Mas, sempre ajudou, né? Sempre, desde guriazinha, saía a cinco e vinte daqui, o ônibus saía a cinco e vinte. Nove anos ela estudou saindo a cinco e vinte. E os fim de semana ela não ficava dormindo, ela ia ajudar a tirar o leite.
Yves [10:47.500 --> 10:59.500] E nesses últimos vinte e sete anos e, depois, ali, nesses últimos quinze anos, aí. Muita coisa mudou em termos de equipamento do queijo, assim, a infraestrutura…?
Celso [10:59.500 --> 11:05.500] Sim, sim, mudou, né? Por causa da queijaria, né? Foi feita uma queijaria nova, foi feito um galpão novo, pra ordenha…
Yves [11:05.500 --> 11:15.500] Que coisas, por exemplo, não estão mais lá, assim, saíram um pouco… A gente sabe que em alguns casos a madeira teve que sair, em alguns casos só tinha aqui, também trocou, como é que foi?
Elaine [11:15.500 --> 11:57.500] É. A questão, assim, na queijaria. A gente fazia o queijo nos chincho de madeira. Daí, depois, a gente, assim, com esses cursos da, o BPA e o BPF, a gente começou a mudar a mentalidade nossa. Não é uma questão, assim, de falta de higiene, que eu acredito que tinha, né? Mas não era o suficiente. Então, daí a gente trocou o chincho de madeira pelo chincho de plástico… Eu nunca fiz queijo na queijeira, na mesa de madeira, mas antigamente era de madeira.
Celso [11:57.500 --> 11:59.500] Já era inox, a nossa quando ela começou, há vinte e sete anos, já era inox.
Elaine [11:59.500 --> 12:13.500] A nossa já era inox. A prensa, também, daí. Depois, com o tempo, a gente adquiriu de inox, porque daí foi bastante tempo. A gente usava um pau, uma madeira…
Celso [12:13.500 --> 12:15.500] Tava o pau lá e prensava.
Elaine [12:15.500 --> 12:35.500] Prensava com uma pedra. Depois a gente viu que a pedra era perigosa. Daí começamos… Botemo umas pedra dentro de um saco, né? Daí, também, o saco apodreceu. Vamo botar areia dentro do saco. Daí, depois, foi indo, foi indo, daí surgiu a prensa de inox.
Celso [12:35.500 --> 13:01.500] E o produtor, nós, é muito difícil, tu mudar, né? Agora é mais fácil, mas primeiro era muito difícil, né. E depois tinha as agulha. "Ah, que tu vai fazer com isso aí, vão só te enrolar… Vão só mudar de fazer o queijo…". Era assim, né? Então… Daí a gente ficava balanceando. Daí? Vamo fazer o quê? Vamo ou não vamo?

Documento PROA Assinado

Saionara [13:01.500 --> 13:13.500] E tu acha, Elaine, que essa alteração, que o modo de fazer continuou mesmo, mas agregou e trocou alguns equipamentos, alterou alguma coisa no sabor do queijo?
Elaine [13:15.500 --> 13:47.500] Hoje… Se comparar hoje com os meus primeiros queijo, mudou o sabor em questão da qualidade da matéria prima. A questão assim, ó, da higiene, não tirar o leite, agora a gente sabe o que que acontece quando estraga um produto, um queijo que não tá bom, a gente sabe o que que é. E antes a gente não tinha conhecimento nenhum! Era tirar o leite, fazer o queijo e esperar amarelar pra ver o que que ia acontecer.
Celso [13:47.500 --> 13:51.500] Não fazia um teste de mastite…
Elaine [13:51.500 --> 14:13.500] Não tinha um teste de nada. A gente não tinha conhecimento, não sabia como que era! Mas a questão… A mudança foi essa! Mas a questão, assim, do queijo… É o mesmo modo de fazer na queijaria de madeira, quando eu comecei, pra fazer hoje. Só que, claro, mudou os equipamentos, né.
Jaime [14:13.500 --> 14:27.500] Eu não sei se tá claro pra vocês, mas eles aqui têm inspeção. A queijaria deles, vamos dizer, é legalizada, né? E eles têm Selo Arte, então, eles podem vender pro Brasil inteiro, se colocar.
Saionara [14:29.500 --> 14:41.500] Em termos de valorização, assim, o que que isso trouxe? Em termos de agregação de valor… Como é que foi pra vocês essas mudanças? Como é que vendia antes, como é que vende hoje?
Elaine [14:43.500 --> 15:37.500] Ah, foi uma mudança muito grande e uma questão, assim, que eu via, a gente viu, tanto eu quanto o Celso, foi após o concurso ano passado, da GL, em Porto Alegre. Que, até então, a gente fazia o queijo. Mas era o queijo artesanal serrano, mas era aquele queijo, assim, que o pessoal conhecia aqui em Bom Jesus, sabe? Nem todo mundo conhecia o nosso queijo. Daí, após aquele concurso, a gente foi premiado, ganhamos uma medalha de prata, e a gente fez uso dessa premiação. E daí foi onde a gente foi reconhecido. Sabe? O queijo da queijaria Pellissag. E daí começou a agregar valor. Hoje, a procura do nosso queijo é grande, graças a Deus.
Saionara [15:37.500 --> 15:47.500] E a venda, assim, o comércio, vocês… Antes, vinham aqui comprar ou era aquele modelo, vinha uma pessoa comprava tudo, levava…?
Celso [15:47.500 --> 16:01.500] Vinha um, comprava tudo. O atravessador, comprava tudo. Nós nunca tivemo o probrema, assim, de vender, de não vender. Depois que, uns quinze anos, dezoito anos para cá, sempre teve um que comprava, assim, levava tudo.
Saionara [16:03.500 --> 16:13.500] E o que que melhorou em termos de, assim… Quantos por cento melhorou de valor agregado? Ou ainda é o atravessador… Ou parte é para ele, parte vende de outro jeito?
Celso [16:13.500 --> 16:15.500] Não, não! É direto já, né!
Elaine [16:17.500 --> 16:21.500] A gente desde… Procura vender direto ao consumidor. Ao consumidor.
Celso [16:23.500 --> 16:41.500] Até o atravessador que comprava há dez, doze anos atrás, ele passa aqui! Ele pega nos vizinhos, que não tem nada aí, e às vezes

Documento PROA assinado

pega um, dois, leva… Às vezes tem um meio rachado, meio ruim… Ele leva… Mas tudo em preço diferente, não é? Não é que nem era!
Elaine [16:41.500 --> 16:51.500] O preço é diferenciado, não é aquele preço, que ele botava o preço, sabe? Agora, graças a Deus, é… Quem bota o preço no produto, é nós.
Celso [16:51.500 --> 16:57.500] Ele hoje diz assim "Mas por que esses bão eu não posso levar?". "Até pode…" É muito amigo nosso, né?
Elaine [16:57.500 --> 17:03.500] Digo "Não, isso eu não posso vender, porque esses aí já tão comprometido.".
Rafael [17:03.500 --> 17:07.500] Quanto varia ou quanto custava antes e quanto custa atualmente?
Celso [17:07.500 --> 17:11.500] Olha, isso aí nós vendia dezoito, vinte e cinco…
Jaime [17:11.500 --> 17:21.500] Talvez seja melhor perguntar assim: ele compra a quanto dos outros? Da vizinhança ele paga quanto?
Celso [17:21.500 --> 17:27.500] Hoje ele pagou, tá pagando vinte e cinco. É. E nós tamo vendendo a quarenta e cinco.
Jaime [17:27.500 --> 17:31.500] Essa eu acho que é a diferença hoje. Se não tu taria entregando para ele.
Celso [17:31.500 --> 17:49.500] Sim e tá sempre variando, né? Tá sempre variando. E chegava no verão, de outubro a fim de fevereiro, março, a coisa ficava séria pra gente vender. Que daí eles que botavam o preço. Daí sobrava, todo mundo fazia.
Saionara [17:49.500 --> 17:53.500] Porque aumenta muito o volume do leite no verão.
Celso [17:53.500 --> 18:11.500] Aqui o pessoal fala muito, porque tem os fazendeiros que dão pros empregados três meses de queijo pra o verão só. E daí aumenta e vende por qualquer preço. Esse ano, em mês de dezembro, tinha queijo a quinze reais aqui.
Jaime [18:11.500 --> 18:13.500] Pô, Jesus!
Celso [18:13.500 --> 18:21.500] E daí nós vendendo a quarenta e cinco… Te dá uma coisa, né? Será que nós vamos vender? E vendemo mesmo.
Saionara [18:21.500 --> 18:25.500] E onde que vocês tão vendendo agora? Tão colocando nas… Tem por aqui?
Celso [18:27.500 --> 18:37.500] Tem nos mercados em Bom Jesus, tem nos mercados em Jaquirana, São José dos Ausentes também tem. Casa do Queijo, em Caxias.
Elaine [18:41.500 --> 18:47.500] Vendemos no Arroio do Sal, na Queijaria Chagas.
Celso [18:47.500 --> 18:59.500] Porque agora no verão, daí, tinha bastante. Mas cuidemo muito pra não espalhar muito. Chega agora, de agora em diante, é pouco. Daí não tem. Daí tu vai ficar com vergonha!
Saionara [18:59.500 --> 19:13.500] Mas o queijo artesanal ele tem também essa característica, né? Ele não precisa ser o ano inteiro e ele não é, o ano inteiro, a mesma coisa, nem o mesmo volume, nem nada! Por isso que ele é uma produção artesanal.

Documento PROA Assinado

Jaime [19:13.500 --> 19:21.500] Na Europa, na França, tem queijos que eles produzem em determinados momentos, onde as vacas vão lá pros Alpes, ficar três meses, e descem… E terminar o queijo, né?
Elaine [19:21.500 --> 19:45.500] É, e a gente coloca que a gente é agroindústria familiar, né? É pequena escala, não é… A questão não é crescer o volume, a quantidade do leite, fazer muito queijo. Não. Tem que ter um determinado tanto, porque se não a fazedera do queijo também não vai aumentar os braço, né?
Celso [19:45.500 --> 20:03.500] E a qualidade, né? Faz demais já não tem a qualidade, né? A nossa é de quinze quilos para menos. Não é pra fazer mais! Acho que não suporta mais, né? Daí nós temo que mudar alguma coisa.
Rafael [20:03.500 --> 20:05.500] Isso por mês?
Elaine [20:05.500 --> 20:07.500] Não, por dia.
Rafael [20:07.500 --> 20:09.500] Por dia. Ah, ta.
Celso [20:09.500 --> 20:17.500] Nós tivemo, acho uns oito meses agora, que não baixemo de dez quilos por dia. Agora não, agora tá uns seis, acho.
Saionara [20:17.500 --> 20:25.500] Até quinze é confortável pra vocês, tanto para produzir quanto também pra entregar.
Celso [20:25.500 --> 20:31.500] E aí pra menos, não dá para aumentar muito.
Saionara [20:31.500 --> 20:41.500] E tem alguma… Algo acontece ou está acontecendo, assim, que está desestimulando vocês? A produzir, não produzir...
Elaine [20:41.500 --> 20:43.500] Não. Graças a Deus, não.
Celso [20:43.500 --> 21:23.500] Olha, três anos atrás, dois anos atrás, até dava, porque a gente pensava “Isso vai dar no quê?” Só enrolava. Só enrolava, não dava nada, não dava nada… Daí vai pensar o quê? Vamo desistir de fazer? Daí tu pensava em quem ajudou nós. Que nem… Começou desde o começo com nós ali. Daí nós vamo chegar e dizer “Não, vamo parar de fazer queijo.” Ele vai dizer o quê? Tudo isso que vocês fizeram, tudo isso. Daí tem os da Emater aqui também, que sempre são companheiros nosso. Como é que vamo fazer? E daí fomos indo, e agora não. Agora é diferente, né!
Jaime [21:23.500 --> 21:39.500] É que eles tinham feito a mudança na qualidade do produto, mas não tavam acontecendo no mercado diferente. Basicamente isso. Fez todo o investimento pra continuar vendendo pro mesmo cara pelo mesmo preço dos outros. Entendeu? Daí esmorece.
Celso [21:39.500 --> 21:41.500] Esmorece, a gente vai cansando, todo dia.
Rafael [21:41.500 --> 21:43.500] As premiações que foram diferenciadas.
Elaine [21:43.500 --> 21:45.500] Sim.
Saionara [21:45.500 --> 22:05.500] E aí essa questão, Rafael, que aí se começa a fazer os concursos, entendeu? As festas do queijo, os concursos locais e regionais, os concursos estaduais, né? Eu acho que isso começa a dar uma...Esses eventos, né?
Jaime [22:05.500 --> 22:07.500] Já tinham ganho em São José dos Ausentes, né?
Celso [22:07.500 --> 22:09.500] O primeiro foi lá, né?
Elaine [22:09.500 --> 22:15.500] Não, o primeiro foi, que nós ganhamos o concurso, foi em Porto Alegre, da GE.

Documento PROA Assinado

Jaime [22:15.500 --> 22:17.500] Não, mas em Ausentes...
Elaine [22:17.500 --> 22:19.500] Ganhamos agora, esse ano. De Ausentes.
Celso [22:19.500 --> 22:21.500] De uma avaliação que tinha.
Elaine [22:21.500 --> 22:23.500] É, uma avaliação sensorial.
Jaime [22:23.500 --> 22:23.500] Mas eu…
Elaine [22:23.500 --> 22:27.500] Não, nós não tinha ganhado já naquela vez. Não.
Jaime [22:27.500 --> 22:29.500] Não? Achei que já tinha ganho lá...
Yves [22:29.500 --> 22:35.500] Mas quando ganham, por exemplo, o que que começa a acontecer, assim? De as pessoas conhecerem o nome, mais especificamente?
Celso [22:35.500 --> 22:41.500] Sim! E a gente tem um concurso… Deixa, deixa eu pegar..
Jaime [22:41.500 --> 22:45.500] Por exemplo, lá em Porto Alegre, agora estão uns cento e cinquenta, né?
Elaine [22:45.500 --> 22:45.500] É.
Jaime [22:45.500 --> 22:59.500] Cento e cinquenta queijos inscritos num concurso. Claro, vai ter várias categorias, né? Não é todo mundo concorrendo junto. E daí tem um grupo de pessoas que vai avaliar o queijo, vai provar, vai… Eu vou ser jurado esse ano.
Celso [23:01.500 --> 23:07.500] Ó, essa é a medalha que nós tiremo lá em Porto Alegre. Então, nós já botemo direto no rótulo, né?
Saionara [23:07.500 --> 23:09.500] Sim.
Celso [23:09.500 --> 23:11.500] Para poder fazer o nome.
Rafael [23:11.500 --> 23:15.500] Faz uma propaganda. Pro prêmio, faz uma propaganda.
Celso [23:15.500 --> 23:15.500] Sim.
Saionara [23:15.500 --> 23:25.500] Quando que começou… Porque tinha... Quando que começou a ter essas festas do queijo junto, queijo gila, queijo, queijo serrano e tal?
Celso [23:25.500 --> 23:26.500] Acho que é a oitava?
Jaime [23:26.500 --> 23:27.500] É que teve uns anos que não teve…
Celso [23:27.500 --> 23:31.500] Parece que é a oitava, que teve a da gila com queijo queijo artesanal serrano.
Saionara [23:31.500 --> 23:35.500] Isso, né? Então, tinha festa da gila, né?
Celso [23:35.500 --> 23:37.500] Mas nós não comercializava queijo.
Saionara [23:37.500 --> 23:47.500] Sim, mas eu digo, assim, mas começa a aparecer queijo no nome das festas, né? Então, festa do queijo… Da gila e do queijo serrano.
Celso [23:47.500 --> 23:49.500] Primeiro, né?
Saionara [23:49.500 --> 23:51.500] Aí começa a ter em Ausentes, em Bom Jesus...
Celso [23:51.500 --> 23:57.500] A primeira que teve em Ausentes, aí o Lico ficou com medo de eles tomarem e botou.

Documento PROA Assinado

Saionara [23:57.500 --> 23:09.500] Aí começa a ter os concursos, né? Locais, mesmo sem eles ter inspeção, começa a já ter esses concursos e começa a já ter uma premiação.
Elaine [24:09.500 --> 24:47.500] E começa, também, principalmente, graças a Deus, na nossa cabeça, na minha e dos céus, a gente quer sempre procurar manter e evoluir a qualidade do queijo. Então, assim, ó, que nem eu digo, essa medalha de prata que a gente ganhou, eu fiquei muito feliz, muito contente, porque não chegou no ouro, que daí é aquela história. Eu tenho que melhorar para chegar no ouro. E não é tão ruim que a gente não foi premiado, né? Então é aquela história, a gente sempre á em busca de melhorar.
Celso [24:47.500 --> 25:25.500] E a APROCAMPOS, APROCAMPOS é do Bom Jesus e de São José. Então, quando um prefeito apoiava o outro, tava *coída [sic]*. Nossa, dava uma coisa na gente, que pensava "Pá, aquele lá, o nosso lado tá na frente!". De repente, o outro lado… E agora, depois que a prefeita entrou aqui em Bom Jesus, ela assumiu, assim, a vontade de Bom Jesus e só foi, né? Abraçou a causa e, então, foi aonde nós demo um salto, também, foi por causa da prefeitura ajudar também, assim. Se interessou, né?
Rafael [25:25.500 --> 25:43.500] E aí, como a senhora falou, de alcançar o primeiro lugar. Como que se faz, assim, essa… O que que é possível mudar pra alcançar o primeiro lugar? Porque quando tu lê o rótulo, tu vê que são três ingredientes, são três coisas, né. E para quem não entende…
Elaine [25:43.500 --> 25:45.500] O que que precisa?
Rafael [25:45.500 --> 25:57.500] Como que pode melhorar. Como que fica diferente, né? Porque, para quem não entende, são três ingredientes, tem um processo… O que que pode mudar para ele alcançar o primeiro lugar?
Elaine [25:57.500 --> 26:53.500] O primeiro lugar é a questão da maturação do queijo. O queijo, quanto mais maturado, o sabor, ele vai ficar um sabor mais acentuado do queijo artesanal serrano. Que daí não é aquele queijo que tu compra lá na prateleira do mercado, o queijo lanche, o queijo fresco. Tem essa diferença de comer um queijo com dez dias, que ele tá coalhado ainda, ele tá pouco tempo de secar, um queijo com trinta dias, um queijo com sessenta dias… E daí quanto mais velho vai ficando, mais gostoso o queijo vai… Porque, como eu comentei pra vocês, como é que iam levar queijo dentro de uma bruaca? Não ia ser queijo verde, né? Como é que ia chegar lá esse queijo?
Celso [26:55.500 --> 27:19.500] E outra coisa, nós não temo ainda, assim, o comércio de queijo maturado. Nós não temos. Tem mais de quarenta e cinco dias ali, mas mais, já começa a ficar mais duro, o pessoal não gosta muito. O pessoal mais novo, né? O pessoal mais de idade gosta, o pessoal novo não, não via. O queijo maturado não vende, né?
Saionara [27:19.500 --> 27:21.500] Qual é o tempo ideal, assim, o melhor de venda pra vocês?
Celso [27:21.500 --> 27:23.500] De trinta a quarenta e cinco dias.
Saionara [27:23.500 --> 27:25.500] De trinta a quarenta e cinco dias no máximo. Tá.

Documento PROA Assinado

Yves [27:25.500 --> 27:49.500] E pra além disso, assim, claro que vocês trabalham toda hora, então, uma coisa muito comum pra vocês, mas se tivessem que explicar pra outra pessoa o que que diferencia o queijo serrano, assim, de outros queijos... Por exemplo, o queijo colonial, né, que é uma coisa que não é tão longe daqui. O que que diferencia ele mesmo, assim, em termos do sabor, da textura? Como vocês diriam isso?

Celso [27:49.500 --> 27:03.500] Ah, o sabor, né? O nosso queijo, a gente é acostumado com ele, né? Mas eu acho que é o sabor, né? Tu vai comer um queijo colonial, não tem o mesmo sabor que tem o nosso. Não é que seja ruim! Mas não é o mesmo sabor.
Saionara [28:03.500 --> 28:37.500] Mas a pergunta dele é a seguinte, que eu entendi. “Ah, o nosso queijo é diferente do queijo do vizinho da frente.”. E é como tu comentaste. São três ingredientes e é os mesmos três ingredientes que se usa. O leite, o coalho e o sal. “Mas por que que não é o mesmo?”. Por o tipo do gado, a cruza do gado, a pastagem, a alimentação… E é isso aí que muda, que varia. De propriedade para outra propriedade.
Yves [28:37.500 --> 28:43.500] E aí varia como a pessoa da propriedade maneja o gado aqui por dentro, onde ele vai pastar, ou não?
Celso [28:43.500 --> 29:11.500] É, pastar… Se é o gado que… Se o gado come o campo nativo, é diferente o gosto do queijo. É melhor. Porque o nosso queijo serrano é do campo nativo, né? Então. E se tem só lavouros, se dá só ração… Eu, aqui, é um pouquinho de lavouro e o campo nativo. E um litro de ração pra ela ficar, deixar ordenhar.
Yves [29:11.500 --> 29:15.500] E por, mais ou menos, se se sentir à vontade pra falar, por quantos hectares o gado fica solto?
Celso [29:15.500 --> 29:19.500] Fica com oitenta hectares aqui.
Yves [29:19.500 --> 29:21.500] Pra uma quantidade de mais ou menos…?
Celso [29:21.500 --> 29:41.500] A vinte. Eu tenho vinte cabeça de gado que giram no leite. Quando umas estão secas, outras tão dando leite, então… Por isso que agora diminuiu o leite. Porque tem umas amojadas, tá? Trinta dias já tem umas três, quatro de cria. Aí já volta.
Yves [29:41.500 --> 29:51.500] E perguntar, também, talvez por ignorância minha, mas… O gado todo compõe uma sua tropa, que é solta toda junto ou se divide, sem falar dos terneiros?
Celso [29:51.500 --> 30:13.500] Não. O que é do leite é separado, o que é vaga do leite fica separado. Eu lido com outro gado, mas é pra outro campo. Outra coisa é que eu achava uma dificuldade, assim, eles diziam que tinha que separar o gado. Eu achava dificuldade, assim! E foi indo, assim, que… Normal. O gado ficou separado.
Yves [30:13.500 --> 30:15.500] Então antes não se separava?
Celso [30:15.500 --> 30:27.500] Não, antes não. Antes, quando tinha serraria, que daí era de todo o mundo, não tinha como a gente se separar. E depois, quando terminou a serraria, que fiquemos só nós aqui, eu já fui fazendo...

Documento PROA Assinado

Yves [30:25.500 --> 30:33.500] E nessa época havia cerca? E a porteira separando o gado? Isso passou a existir pra separar?
Celso [30:33.500 --> 30:35.500] Agora?
Yves [30:35.500 --> 30:35.500] É!
Celso [30:35.500 --> 30:43.500] Agora tem cerca em tudo. Tudo com cerca elétrica, né? Então, tu bota na lavoura, tira e...
Yves [30:43.500 --> 30:47.500] São algumas transformações que ajudam, na verdade.
Celso [30:47.500 --> 31:03.500] Sim. Claro, claro. Que a gente pensa, às vezes… Na primeira informa, tu pensa "Ah, como é que eu vou fazer?". E não. E tem que ser separado! Tem que ser um gado pertinho de casa, pertinho de… De todo dia, né? Então... As coisas tem que...
Yves [31:03.500 --> 31:09.500] Seus outros parentes, que você falou, né, que antes trabalhavam aqui, na terra, eles ficaram?
Celso [31:09.500 --> 31:11.500] Não, eles foram embora.
Yves [31:11.500 --> 31:13.500] E você acabou ficando, comprando a terra deles?
Celso [31:13.500 --> 31:21.500] Sim, sim, foi comprado. Não, é… Era herança, né, então tinha lá fora, perto de Bom Jesus e tudo... Eles ficaram lá e nós fiquemo aqui.
Yves [31:21.500 --> 31:23.500] Ah, quando vocês casaram, vocês já vieram pra cá, por exemplo?
Elaine [31:23.500 --> 31:25.500] Sim, sim.
Celso [31:25.500 --> 31:37.500] E o pai ficou aqui por causa de nós, que já morava aqui. Daí o vô tinha falecido, ficou essa casa, desse tamanho aqui. Daí ele ia fazer o quê? Alguém tinha de ficar. E eu nasci e me criei aqui.
Yves [31:37.500 --> 31:39.500] E cuidou de alguém ainda, daí?
Celso [31:39.500 --> 32:13.500] Sim, cuidei. A Elaine cuidou do meu avô e da minha avó. Aqui dentro dessa casa. Nós tinha… Nós namorava numa casa ali, onde é a queijaria. Queimou, queimou tudo! E daí nós viemo pra cá morar com eles, com o vô e a vó. Acho que foi uns dois anos. Dois, três anos. E fiquemo morando aqui. Daí eles faleceram e nós fiquemo morando aqui. Daí quando foram fazer inventário, nós fiquemo por aqui. E sempre fiquemo.
Saionara [32:13.500 --> 32:31.500] Vocês falam que o que caracteriza, né, a Elaine, falando, e o Celso… Que o que caracteriza o queijo, então, é o tipo de gado, a alimentação, né? O manejo com esse gado e tal. Tem alguma ameaça, vocês sente, pode ter alguma ameaça que transforme isso e acabe o queijo serrano?
Yves [32:33.500 --> 32:41.500] Por exemplo, o ambiente, assim. Tem alguma dificuldade com a seca, por exemplo, em algum momento, aí tem uma dificuldade com o pasto…
Celso [32:41.500 --> 32:57.500] Não. A seca, sim. Já faz uns, de três a quatro anos, que a seca vem ocorrendo, né? Mas não, assim, que atrapalha demais, porque dá seca, mas não é de faltar água, não é? Não é que nem lá na fronteira, né?
Saionara [32:57.500 --> 32:59.500] Não chega a ser tão grande.
Celso [32:59.500 --> 33:01.500] Não, não chega a ser tão assim.

Documento PROA Assinado

Elaine [33:01.500 --> 33:15.500] Não, e daí assim, ó. Com a seca, vamos supor, claro, até diminui o leite das vacas, sabe, mas não quer dizer que não, que, Deus o livre, não vai dar mais leite, que a gente vai ter que mudar de atividade, porque não...
Yves [33:15.500 --> 33:17.500] No máximo, só diminui um pouco…
Elaine [33:17.500 --> 33:19.500] Só diminui.
Celso [33:19.500 --> 33:29.500] Sim, a gente tem açude, tem um colo que corre aqui, então não seca, também nunca secou, né?
Saionara [33:29.500 --> 33:55.500] E quanto esse sistema de produção, né, de vocês todos aqui, ou de vocês propriamente, consegue contribuir pra manutenção dessa natureza, desse espaço físico que tem aqui, dessa geografia que tem aqui, que a gente chama, né, desse... De como está posto aqui. Campo, floresta… Como é que vocês acham que isso ajuda a preservar?
Celso [33:55.500 --> 34:45.500] Ah, mas isso a gente vai, já vai, já sabe como é que é, e vai… Não mexe nas coisas, deixa… Eu procuro muito deixar o campo nativo. Eu tenho umas lavoura, mas procuro deixar as vaca no campo nativo também, né, porque, se não, não dá o queijo serrano, né, se for só… Então, a água, as nascentes, a gente tem cuidado muito, porque daí com essa falta de… Com a seca, né, tem que cuidar das nascente, porque se não... Porque aqui, cada... Morava quatorze família aqui. Cada família tinha seu poço de água, sua vertente, então, é lugar de muita água aqui, né. Então a gente cuida muito disso aí, né. Tem que fazer, né.
Saionara [34:47.500 --> 35:27.500] E vocês acham que esse… Porque a ideia, né, que a gente tá trabalhando, né, com o IPHAE, é de preservar esse modo, né, de fazer o queijo. Que é diferente lá, da indicação geográfica. Então, é preservar, né, que as famílias permaneçam, que se consiga manter esse ambiente, esse processo, esse modo de fazer, né. Por isso que a gente pergunta se vocês vislumbram alguma ameaça pra isso e, a pergunta ao contrário também, e vocês acham que vocês colaboram de certa forma pra manutenção dessa paisagem e desse modelo dos Campos de Cima da Serra.
Celso [35:27.500 --> 35:51.500] Sim! Porque eu disse pra ele, acho foi pra ti que eu disse dos pinheiro, né? Foi pra ti. Que a serraria, dizer que terminou a serraria e tá de pinheiro de… Mas eles não tiravam o deles. Eles compravam o dos outros e deixavam o deles. Então, aqui é arrodeado de pinheiro. E a gente procura deixar, né, ter o pinhão, ter... Então, tudo é a natureza, né, pra...
Rafael [35:53.500 --> 36:07.500] O senhor falou que a filha de vocês trabalha bastante com vocês, faz agronomia. Isso, às vezes, também é uma questão, né, da próxima geração não continuar, assim, não sei se vocês veem esse risco também.
Celso [36:07.500 --> 36:23.500] Pois, olha. Ela às vezes diz que não, mas ela vê que a coisa tá indo pra frente. Primeiro ela dizia que Deus o livre, né, hoje não. Hoje está diferente a coisa. Mas por quê? Ela via que não dava lucro, né? E ia querer o quê?
Elaine [36:23.500 --> 36:51.500] Ela dizia que a gente trabalhava muito e ganhava pouco. Agora já é o contrário. Agora ela tem interesse em levar o queijo daqui de

Documento PROA assinado

casa pra vender pros colegas dela lá na faculdade. Ela sempre chega, “Mãe, eu preciso levar três peças de queijo.”. E daí, ali no telefone, “Mãe tem uma amiga minha que quer queijo. A mãe da minha amiga quer queijo.”.
Jaime [36:51.500 --> 36:55.500] Tem interesse e orgulho.
Elaine [36:55.500 --> 37:03.500] Ah, ela agora carrega o nome da queijaria aonde dá pra carregar. É no peito, é na...
Celso [37:03.500 --> 37:15.500] Porque, olha, que a gente pensava, assim, como é… A gente pensava assim, em ajeitar ela, “Ah, tu fica!”, daí ela dizia que não queria. Daí tu vai pensar, “Bá, mas como é que vai querer ficar mesmo? Se nós só trabalhemo e não temo lucro.”.
Elaine [37:15.500 --> 37:21.500] E daí falava em sair, não dava pra sair, porque quem é que vai ficar fazendo?
Jaime [37:21.500 --> 37:33.500] Ah, e era muito pesado, né. As vez da ordenha, até essa parte, levantando pedra, saco de areia… Agora tá lá o [inaudível] pra comprar uma prensa...
Saionara [37:33.500 --> 37:37.500] É… Porque ajuda, né. Facilitou o teu trabalho.
Elaine [37:37.500 --> 37:39.500] Sim…
Celso [37:41.500 --> 37:43.500] A sala de ordenha, Deus o livre, facilitou um monte!
Jaime [37:43.500 --> 37:45.500] Trabalha em pé, agora.
Celso [37:45.500 --> 37:47.500] Trabalha em pé, tudo sem problema nenhum.
Yves [37:47.500 --> 37:49.500] Qual que é o modelo de ordenha aqui?
Saionara [37:49.500 --> 37:53.500] Depois nós vamos ali conhecer, mas aquelas com transferidor...
Celso [37:53.500 --> 38:07.500] Transferidor, né. Não botemo a mão… Não botemo a mão em leite! O dia que falta uma, uma luz, uma coisa... Bá, dá um problema! Essa semana eu comprei um gerador, porque...
Saionara [38:07.500 --> 38:09.500] Comprou um gerador?
Celso [38:09.500 --> 38:13.500] Isso que leva um ano, às vez, pra faltar uma luz, mas o dia que falta, se foi...
Elaine [38:13.500 --> 38:41.500] Ah, graças a Deus! Essa questão, assim, com o Celso, assim… A gente... A tendência é só de evoluir e facilitar a mão de obra, sabe? Tudo pra ser o mais prático, mais fácil… Claro que tudo não deixa de ser investimento, né? É caro, mas a gente trabalha pra facilitar.
Celso [38:41.500 --> 38:45.500] E aproveitemo esse dinheiro que vem do Feaper… A gente vai aproveitando, ali...
Saionara [38:45.500 --> 38:49.500] Essas políticas públicas acho importante, sabe…
Celso [38:49.500 --> 38:57.500] Tudo foi disso aí. E outra coisa, que a gente não desistiu também, foi isso. Tu construiu. E daí? Vai parar? Não, vamo continuar…
Jaime [38:57.500 --> 39:01.500] Vocês conseguiram aquele recurso Fundação Banco do Brasil pra ajudar ajudar [inaudível]. Não, né?
Celso [39:01.500 --> 39:03.500] Não, não...
Elaine [39:03.500 --> 39:11.500] Não deu certo nós... Fomos no barco e caímo do barco...

Documento PROA Assinado

Rafael [39:11.500 --> 39:13.500] Feaper é o quê?
Jaime [39:13.500 --> 39:59.500] É um fundo estadual de apoio ao pequeno estabelecimento rural. Quem gerencia é SDR e quem analisa sou eu lá... Não, é da Secretaria de Agricultura. Agora é da SDR, de novo… Não, eu acho que o importante é aquilo que eu estava falando pra ti, Rafael... A queijaria artesanal, a pessoa bota o nome da família ali, né… Bota o seu nome. Então, isso eu acho que deve fazer muita diferença. Se eu botasse o meu nome num negócio e saísse vender... Eu sei que vocês, por exemplo, têm muita preocupação com isso.
Elaine [39:59.500 --> 40:01.500] Ah, sim!
Jaime [40:01.500 --> 40:05.500] E é assim… O nome da família está ali...
Saionara [40:05.500 --> 40:09.500] No momento que tu faz o rótulo, né. Antes não tinha rótulo...
Elaine [40:09.500 --> 40:11.500] Não...
Jaime [40:11.500 --> 40:13.500] Não tem rótulo, mistura tudo...
Saionara [40:13.500 --> 40:15.500] Não tem rótulo, mistura tudo, não dá nada...
Jaime [40:15.500 --> 40:17.500] Não é mais comigo!
Saionara [40:17.500 --> 40:19.500] No momento que tu põe o teu nome, o teu sobrenome...
Jaime [40:19.500 --> 40:25.500] Agora, o problema começa, a preocupação começa, depois que tu entrega. Antes, a preocupação era só até entregar!
Celso [40:25.500 --> 40:31.500] E já teve mais! Já teve mais preocupação. Agora, a gente já tá acostumado mais...
Elaine [40:31.500 --> 40:33.500] A gente já tá pisando, vamos dizer, em terra firme.
Yves [40:35.500 --> 40:39.500] Botaram rótulo quando? Mais ou menos… Não precisa ser o ano, assim…
Celso [40:39.500 --> 40:40.500] Faz um ano e meio.
Saionara [40:40.500 --> 40:41.500] Vocês criaram o rótulo.
Yves [40:41.500 --> 40:45.500] Nesse período de melhora que vocês tão falando, assim. Consolidando.
Celso [40:45.500 --> 40:49.500] Sim, sim. Não, faz dois ano… Faz dois ano...
Yves [40:49.500 --> 41:35.500] Então, assim. Pergunta mesmo. Porque cada caso que a gente trabalha lá no IPHAE tem, assim, contornos bem diferentes de qual são as políticas que mais podem ter um impacto positivo, assim. E, às vezes, a coisa da, dessa situação da difusão, das pessoas conhecerem uma marca ou conhecerem um produto não é tanto o centro, assim, ou não é tão eficaz. Mas aqui, ao que parece, não sei se vocês concordam, foi alguma coisa que realmente ajudou aqui. E, quem sabe, é um tipo de coisa que se investimentos em, bom, difundir pra outras partes do Estado, por exemplo, como é que é o queijo, o que tem de especial sobre ele, como ele é feito, quem são as pessoas que fazem… É uma coisa que ajuda na própria manutenção, assim.
Celso [41:35.500 --> 41:49.500] É que tem que ter o diferencial, né. Tu tem que ter uma coisa pra ti diferenciar alguma coisa... Então a gente procura a falada aqui, né. A falada… Aonde a gente faz o queijo tudo...

Documento PROA Assinado

Jaime [41:49.500 --> 41:59.500] Ah, e não é só no Estado, né. O ano passado, por exemplo, o Zé Luiz ganhou lá em Minas, né. O queijo serrano ganhou lá em Minas. E o Feijão tinha ganho...
Celso [41:59.500 --> 42:01.500] E o Daziomar ganhou medalha de...
Elaine [42:01.500 --> 42:03.500] De bronze…
Celso [42:03.500 --> 42:05.500] De bronze na Boca da Serra ali.
Jaime [42:05.500 --> 42:05.500] Ah, onde?
Elaine [42:05.500 --> 42:07.500] Lá em Minas!
Jaime [42:07.500 --> 42:07.500] Ah é?
Saionara [42:07.500 --> 42:09.500] Verdade...
Celso [42:09.500 --> 42:11.500] E eu digo para ele, assim…
Jaime [42:11.500 --> 42:19.500] Para concorrer lá no território de inimigo, jogar fora de casa… O time lá é favorito, né!
Celso [42:19.500 --> 42:35.500] Esse negócio que eu falei, da medalha, que… Esse rapaz da Boca da Serra ali que tirou o bronze… Eu, até hoje, eu falo para ele “Mas por que tu não dá valor na medalha que tu tirou?”. Ele não botaram no rótulo, ele não…
Elaine [42:35.500 --> 42:39.500] Quem fala da medalha deles é nós!
Celso [42:39.500 --> 42:45.500] Porque, não é, não é falando mal dele, né, mas eu acho que...
Jaime [42:45.500 --> 42:47.500] Faz aquele outdoor na entrada da cidade...
Celso [42:47.500 --> 43:01.500] Aquele lá porque semo puxa-saco da prefeitura! Então a gente tem que dar valor, né, pra essas coisas… Que daí foi o que deu para nós... Então eu acho que ele tinha que dar valor na medalha que ele ganhou, né. Se ele acha que não, não, né.
Elaine [43:01.500 --> 43:03.500] O Daziomar é meio atrapalhado...
Celso [43:03.500 --> 43:05.500] É, o coitado é muito acanhado.
Elaine [43:05.500 --> 43:07.500] Ele é acanhado... Muito acanhado...
Yves [43:07.500 --> 43:37.500] Tá, mas e, por fim, assim… Acho que, indo mais pro final, porque acho que a gente conversou bastante coisa interessante. Se tivessem que elencar alguma coisa que ainda poderia melhorar. Não tanto de vocês, assim, mas um tipo de relação com o Estado, com todo tipo de agentes que trabalham com vocês, ou com… O que que poderia ser feito pra ter um tipo de relacionamento com os produtores, do ponto de vista de vocês, que melhorasse ainda mais. Se vocês pensam alguma coisa nesse sentido...
Celso [43:37.500 --> 44:07.500] Eu acho que o que falta um pouco mais é dinheiro. Coisa, assim, pra gente, por exemplo, fazer mais lavoura. Tudo é... Porque hoje ainda tá muito baixo, né. Então, a gente tem as coisa tudo, assim, mas ainda falta alguma coisa pra gente poder… Por exemplo, se eu faço dez quilo, eu vou ficar sempre com dez quilo, né... Daí eu vou ter que colocar mais vaca, vou ter que...
Saionara [44:07.500 --> 44:11.500] E tu não acessa nenhuma política dessas, de financiamento…
Celso [44:11.500 --> 44:11.500] Tudo.
Saionara [44:11.500 --> 44:13.500] De lavoura… Acessa tudo?

Documento PROA Assinado

Celso [44:13.500 --> 44:15.500] Sim, essas coisas tudo nós temo.
Saionara [44:15.500 --> 44:17.500] No banco.
Celso [44:17.500 --> 44:17.500] Aham.
Yves [44:17.500 --> 44:19.500] Então, por exemplo, aumentar isso, né…?
Celso [44:19.500 --> 44:21.500] Isso. É. Claro, não é que… Não é que eu teje me queixando que não...
Yves [44:21.500 --> 44:23.500] Mas a pergunta...
Celso [44:23.500 --> 44:25.500] Mas é o que eu acho que falta pra...
Elaine [44:25.500 --> 44:29.500] Graças a Deus, os bens que a gente adquiriu, né...
Celso [44:29.500 --> 44:31.500] Tudo que a gente adquiriu, tudo foi disso aí.
Elaine [44:31.500 --> 44:47.500] Foi no Mais alimento, foi com os Feaper, tudo com… Através de recursos, assim, que… Nada foi chegar e bancar, ter o dinheiro disponível… Teve que ter os tais de financiamento pra gente poder...
Jaime [44:47.500 --> 44:49.500] Eu acho que é porque vocês faz a parte de vocês.
Celso [44:49.500 --> 45:19.500] Isso… Um que diz essas coisa pra gente é o Júnior, né. O Júnior tá sempre... Eu digo “Júnior, tu não dá. Nós só briguemo.”. O Júnior “Não… Nós não briguemo, nós discutimo.” E depois ele, ele vem aqui e a gente… Primeiro, né, “Ah, vocês têm que ir lá num, num negócio que tem do queijo, lá.”. Nós pegava e dizia “Não, não podemo ir.”. “O que não é visto, não é lembrado…” ele só diz assim, “O que não é visto não é lembrado…”. E hoje a gente tá vendo, né…
Elaine [45:19.500 --> 45:25.500] É, agora quando não dá para ir os dois, que tem dia que não dá, daí vai um, sabe.
Yves [45:25.500 --> 45:27.500] Em eventos, assim?
Elaine [45:27.500 --> 45:27.500] Eventos. É…
Yves [45:27.500 --> 45:29.500] Aqui e não só aqui, também. Na região...
Elaine [45:29.500 --> 45:31.500] É, na região...
Celso [45:31.500 --> 45:45.500] Hoje, falou em queijo, nós semo visto! Então, todo mundo… Vocês sabem como é que é, né. E primeiro não. Isso aí, há três anos atrás, não era bem assim, né. Hoje já é diferente, né.
Yves [45:45.500 --> 45:47.500] Então participar desses eventos é uma coisa aqui...
Jaime [45:47.500 --> 45:53.500] É uma caminhada... É uma caminhada... Vocês vieram evoluindo, vieram...
Celso [45:53.500 --> 46:01.500] A RBS veio aqui… E quando é que a gente ia pensar que ia vir a RBS...
Saionara [46:01.500 --> 46:03.500] Cinco ano atrás, né…
Elaine [46:03.500 --> 46:23.500] Eu, na verdade, nunca, nunca imaginei, nunca passou por a minha ideia, que o nosso queijo ia ter um nome. Eu ia fazer queijo que nem minha avó lá! A mãe! A mãe fazia queijo, vinha na Jaquirana, vendia pras clientes dela...
Celso [46:23.500 --> 46:29.500] E que queijo! Que massa de queijo! Mãe dela fazia uma massa grudadinha assim…
Elaine [46:29.500 --> 46:31.500] E a gente não sabia o que que era o queijo da mãe, sabe...

Documento PROA Assinado

Celso [46:30.500 --> 46:33.500] E ela fazia um queijo de três anos. Três anos! Três dias, assim.
Elaine [46:33.500 --> 46:39.500] Mas o que que era o queijo da mãe… Só de coisa nativa…
Celso [46:35.500 --> 46:42.500] Daí botava em cima no fogão… A gente, vai lá e bota um termômetro e tudo. Ela botava o dedo e misturava.
Elaine [46:39.500 --> 47:30.500] Só de vaca comum... O pai não dava um milho, uma ração… Nada! Quantas vezes eu ia lá, assim, tipo chorando, “Mãe, meus queijo tão estragando. Mãe, a senhora não quer ir lá pra casa fazer queijo? Me ensinar?”. Ela “Mas o que que eu vou ensinar?”. Nem termômetro, a mãe não usava pra medir a temperatura do leite. Ela botava o canecão em cima do fogão ali. Ela ajudava o pai a tirar o leite, vinha de lá, trazia um balde. Chegava ali, botava o dedo dentro pra sentir o calor. “Tá, tá bom.”. Botava lá, misturava... Ah, que queijo mais gostoso! Eu pensava “Se eu for fazer um queijo desse jeito, de que maneira vai sair?”.
Celso [47:30.500 --> 47:33.500] E hoje os queijos tão...
Elaine [47:33.500 --> 47:34.500] E a questão é essa, né.
Celso [47:34.500 --> 47:35.500] E não era? Não era.
Saionara [47:35.500 --> 47:39.500] Não era, né… Foi evoluindo… Eu me lembro.
Celso [47:39.500 --> 47:43.500] Depois que comecemo com os teste, tudo, começou a coisa a andar…
Jaime [47:43.500 --> 47:49.500] E o primeiro resultado do teste, que eu sentei ali com vocês... “Vem cá... Vamos conversar um pouquinho.”.
Celso [47:49.500 --> 47:51.500] “Por que isso? Por que aquilo?”. Não, depois não quer que a gente, né.
Jaime [47:51.500 --> 48:01.500] [inaudível] Deixa que eu falo. Tenho que ajudar eles, tem que dizer aqui… Né? Aquele primeiro exame deu um mais ou menos curtidinho...
Elaine [48:01.500 --> 48:17.500] Não, mas e o da Saionara. Hoje eu disse pra minha secretária “Vou receber visita hoje de tarde. A mulher que eu mais acho que odiei na minha vida, mas hoje eu quero bem ela.”.
Celso [48:15.500 --> 48:17.500] AABB?
Saionara [48:17.500 --> 48:19.500] Não! Sou eu!
Elaine [48:19.500 --> 48:41.500] Adivinha. Numa reunião… Não. Na AABB. Em mil novecentos e antigamente, lá na AABB, em Bom Jesus. Que tu dizia que os nossos queijo tavam com coliformes fecais. Eu só me lembrava... Meus cabelo, eu tinha impressão, acho que ficava desse tamanho assim. E eu, tipo, meu Deus, que que eu vou fazer. Vou sair correndo?
Celso [48:41.500 --> 48:43.500] O João… Fizemo uma reunião no Hortêncio Dutra...
Elaine [48:43.500 --> 48:45.500] É verdade ou não é?
Celso [48:45.500 --> 48:57.500] O João pediu pra levar dois queijo pra cada um, né. Um queijo pra cada um produtor presente... Era uns queijos dessa altura, assim. Não era nosso. Daí o João foi... Isso aqui tem coliformes…
Saionara [48:57.500 --> 48:59.500] “Quem é que gosta desse queijo?”.

Documento PROA Assinado

Celso [48:59.500 --> 49:08.500] “Quem é que gosta disso aqui?”. Pessoal ficou assim… “Isso é sujeira que tem nesses queijo, aqui… Sujeira que tem nesses queijo.”. Nossa, a gente ficava...
Jaime [49:08.500 --> 50:01.500] Mas muito antes disso, muito antes de a gente conhecer a Saionara, nós coletamos, eu e o João, queijo em cinquenta propriedades. Eu, o Lilito, o Júnior, o Cacilho... “Onde é que tem queijo?”. O Messias, lá em São Chico, o Irã, em Cambará… “Quem é que tem queijo?”. “Ali tem queijo!”. Então… Vamos lá buscar… E pegamos e levamos para o centro de treinamento lá em Fazenda Souza, Gustavo teve lá, e deixamos aquele queijo pendurado lá, maturando. Tinha uns que viravam umas coisas assim. Uns buracos desse tamanho, rachavam... Aquilo, quando a gente cortava, assim, tinha que… E nós provamos todo aquele queijo, eu e o João. Nós temos história.
Celso [50:01.500 --> 50:03.500] Nós temo história, mas vocês também têm história se for ver...
Jaime [50:05.500 --> 50:09.500] Era assim. Naquela vez, era o zero. Ninguém tinha feito nada.
Elaine [50:09.500 --> 50:11.500] É, não sabia, né...
Jaime [50:11.500 --> 50:15.500] Nem nós sabia o que estava fazendo… Nem nós tivemo juízo.
Saionara [50:15.500 --> 50:23.500] O primeiro recurso que foi pra nós lá, lembra… Que veio do MAP, do MDA também… Que foi pra Porto Alegre. Os primeiros cinquenta queijos, também.
Celso [50:23.500 --> 51:03.500] O dia que me falaram que tinha que clorar água pra… Digo “Vão estragar o queijo.”. Digo “Ah, trezentos ano atrás não cloravam água! Como é que dava queijo?”. E o Lilito viu. Digo “Bá, Lilito…”. “Não, não, não. Não adianta! Vocês sabem que a água de vocês tem fungo!”. “Não, não, não... Nunca estraguemo queijo, por que que vão…?”. E custemo. Digo “Mas vamo botar só na queijaria. Não quero água clorada lá em casa de jeito nenhum.” É que a gente tem aquela coisa da água da cidade... é gosto de cano, é tratada pra não… Não, né. Daí comecemo a botar, hoje tem tudo a casa, tudo...
Elaine [51:03.500 --> 51:13.500] Todos aqui, até o secretário lá é com água clorada e tudo. É que a cabeça da gente é bem difícil de lidar, assim, quando chega...
Celso [51:13.500 --> 51:17.500] E mudou a massa do queijo… clorada mudou a massa do queijo...
Rafael [51:17.500 --> 51:23.500] Secretário é outra pessoa que ajuda na produção… Ele mora aqui também?
Celso [51:23.500 --> 51:23.500] Sim, mora aqui.
Saionara [51:27.500 --> 51:31.500] E vamos lá olhar?

Transcrição: IA - Whisper

Documento PROA Assinado

Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira Losekann - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Celso.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	28/06/2023 15:14:55

Documento PROA Assinado

Transcrição

Entrevista 03 - Antonio Rodrigues Nunes

Cambará do Sul, 18 de abril de 2023

Entrevistadores: Jaime, Rafael, Saionara, Yves

Entrevistado: Antonio

Saionara [00:00.000 --> 00:05.000] Anunciar entrevista com o Seu Antonio Rodrigues Nunes, entrevista número três.

Antonio [00:08.000 --> 03:05.000] Eu… Há vinte e seis anos, eu fui pra Santa Catarina, né, e aí comecei a vender... Comprar o queijo aqui, não tinha queijaria própria, né, então eu comprava dos produtor daqui, da região. Eu tinha… Comecei com um fornecedor e foi até trinta e três, trinta e quatro fornecedores. Aí, então, eu vendia mais ou menos… A primeira compra que eu fiz, foi trinta e dois quilo de queijo. E até arrumei dinheiro emprestado pra comprar esses queijo, né. Não tinha capital, né. Aí comecei, foi dando certo os negócio, né, e cheguei até a vender mil e quinhentos quilo de queijo por mês. Aí tinha uma rede de supermercado lá em Santa Catarina que eu vendia, né. E até... Não lembro, ali foi uns... Deve ter sido uns... Acho que uns oito ano, nove ano…Perto de dez anos aí… Eu tava vendendo. Depois, uma ocasião, eu cheguei num mercado lá com, lembro bem, trezentos e oitenta e cinco quilo de queijo. E era para três mercado, lá em Tubarão. Aí o primeiro mercado que eu cheguei, ele quis ficar com os trezentos e oitenta e cinco quilo, né. Pra mim, aí pegava outra carga pros outros, né… E aquilo ali foi a gota d'água do mal, que a gente pensou que fez um bem e... E daí esse mercado, lá em Tubarão, fez uma exposição. Um queijo serrano aqui tem muita aceitação lá em Santa Catarina e praticamente no Brasil, né. Porque depois, eu comecei a vender, ia pra até lá pra Bahia, né, e os cara lá na Bahia, até um dia, um cara me falou que o queijo serrano aqui era o melhor queijo do Brasil, né. Ele chegou comentando com os amigo dele. Mas daí eu deixei os trezentos e oitenta e cinco quilo de queijo lá, numa segunda-feira. Quando foi quarta-feira ele me ligou que não tinha mais queijo. Em dois dia ele vendeu tudo. Só que daí eu tinha sessenta quilos de queijo em casa. Eu [*moria] [sic]* em Araranguá, né, e dá noventa quilômetros. Aí eu fui lá levar

Documento PROA Assinado

aqueles sessenta quilo. E daí só os cara, acho, tavam esperando ali. Foi *[dinúncia] [sic]*, né? Aí tiraram os queijo e botaram no lixo, né.

Saionara [03:05.000 --> 03:07.000] Certo, pegaram na estrada.

Yves [03:07.000 --> 03:10.000] Isso há mais ou menos quanto tempo atrás?

Antonio [03:10.000 --> 03:16.000] Ah, deve fazer uns doze ano, por aí, né? Doze ano, acho.

Saionara [03:16.000 --> 03:20.000] É que vendeu muito, né, Seu Antonio… Daí tira o mercado do…

Antonio [03:20.000 --> 04:16.000] É, daí eu penso que… Até depois, um cara lá me contou que foi o pessoal da Parmalat. É porque naquele período ali, naqueles dia, eu acho que não vendeu uma grama do outro tipo de queijo. Porque sempre, nesses mercado grande, era do Jace, do Angelone, eles têm uma variedade muito grande de queijo. E não vendeu nada de queijo, vendeu só o serrano, né? E daí… Quando foi segunda-feira eu vi na televisão. Os sessenta quilo de queijo que eu tinha levado tavam num buraco lá, né? Botaram no... Então depois complicou muito, né? O meu comércio e até a minha vida financeira, né? Porque depois fiquei sem... Sem venda, né? Não consegui mais... Os mercado não pegavam mais, né? Aí comecei a vender particular, né, de casa em casa, né?

Saionara [04:16.000 --> 04:24.000] Porque daí não tinha expressão, né? Daí se tu coloca num comércio visível, aí a vigilância passa e começa a recolher…

Antonio [04:24.000 --> 04:25.000] É, começa a recolher, né?

Saionara [04:25.000 --> 04:28.000] E aí começa a dar o prejuízo para a compra.

Antonio [04:28.000 --> 04:47.000] Na verdade eles tinham razão, né? Porque o cara investe, faz um investimento grande pra produzir o queijo e organizar tudo com a documentação, aí vem um queijo clandestino e tira o comércio deles. Eles não...

Yves [04:48.000 --> 04:52.000] E o senhor fazia o que antes de vender? Vendia outras coisas antes de começar a vender queijo?

Antonio [04:52.000 --> 05:05.000] Não, não. Eu morava aqui, daí eu fui embora lá pra Santa Catarina, né. E aí, o meu primeiro negócio… Lidava com um gadinho aqui, uma coisa, mas era, era pouca coisa, né?

Yves [05:05.000 --> 05:06.000] Quando aqui, né?

Antonio [05:06.000 --> 05:06.000] É, é.

Yves [05:06.000 --> 05:07.000] O senhor é daqui?

Antonio [05:07.000 --> 05:09.000] É, eu sou daqui, né.

Documento PROA Assinado

Saionara [05:09.000 --> 05:11.000] Que ano isso foi? Que o senhor...
Antonio [05:11.000 --> 05:12.000] Foi em 97.
Saionara [05:12.000 --> 05:15.000] Saiu daqui e foi pra lá em 97. Tá.
Yves [05:15.000 --> 05:17.000] E o senhor era, foi criado, também aqui...
Antonio [05:17.000 --> 05:20.000] Aqui. Aqui, na região, aqui.
Saionara [05:20.000 --> 05:23.000] E o seu pai, seu avô, já fazia o queijo?
Antonio [05:23.000 --> 05:25.000] Já, fazia o queijo já.
Saionara [05:25.000 --> 05:27.000] O senhor chegou a fazer, não? Aqui, quando morava aqui nessa propriedade.
Antonio [05:27.000 --> 06:05.000] Eu cheguei a fazer. Aqui. Não nessa, na outra propriedade ali. Eu, até o meu filho, o Didi, aqui ele... Ele tinha nove ano e ele que fazia o queijo, né. Bem, bem caprichado, já. Então… Depois, quando… Os mercado não pegaram mais, né, e a gente precisava de, de ter um ganho, né? Porque o emprego também, a pessoa meia velha, assim, daí é difícil, né. Aí eu...
Saionara [06:05.000 --> 06:13.000] Depois, então, o senhor começou a vender... Depois dessa venda que fazia pro varejo, o senhor começou a vender particular.
Antonio [06:12.000 --> 06:13.000] De casa em casa.
Saionara [06:13.000 --> 06:16.000] Tá. Aí mais ou menos quanto que o senhor levava daqui?
Antonio [06:16.000 --> 06:24.000] Ah, de… Eu cheguei… Eu tenho anotado… Eu levei umas sessenta e cinco toneladas de queijo.
Saionara [06:24.000 --> 06:26.000] Em tudo, nessa vida?
Antonio [06:26.000 --> 06:58.000] É. E, então… Até um dia cheguei numa carbonífera lá. Carbonífera da… Beluno, lá em Criciúma. E daí tinha um cara lá da Bahia. Aí esse cara, o dono da carbonífera, eu já tava vendendo em particular. Já. E daí ele pegava vinte, trinta peça de queijo pra dar de presente. Daí esse cara da Bahia lá dizendo... “Esse queijo serrano do… Esse queijo serrano aí é o melhor”, dizendo pro outro amigo dele lá, “é o melhor queijo do Brasil!”.
Saionara [06:58.000 --> 07:02.000] E o que ele dizia que era? Por que ele dizia que era o melhor?
Antonio [07:02.000 --> 07:50.000] Porque ele dizia pelo sabor, né. Porque nesses trinta e três fornecedor que eu tinha, trinta e quatro… Nenhum era igual, né. Então, um era favado, que eles gostam, lá em Santa Catarina, mais do queijo favado, né? Quando ele dá uma crescidinha, assim, ele fica cheio de buraquinho, né. Aí, então,

Documento PROA Assinado

tem aqueles que só gostam daquele queijo favado. Tem outros que gostam do queijo compacto, aquele bem, bem compacto. Outro gosta do queijo bem amanteigado, né? Então, como nesses trinta e poucos fornecedor, tinha de tudo tipo. Então... Porque nenhum produtor faz o queijo igual, né. Tudo diferente, né.

Saionara [07:50.000 --> 07:57.000] E o que o senhor considera assim que…Por que que ficam esses queijos diferentes, assim. Da sua experiência, daí?

Antonio [07:57.000 --> 09:04.000] Eu acho que tem um modo de fazer, né. Eu tenho um… Eu na verdade não sei porque, se duas pessoas vai fazer o queijo não sai… A minha mãe dizia que era o calor das mão. Mas naquela época era feito tudo à mão, né. Não tinha… Hoje é tudo feito com prensa. Então… E a pastagem, também, é uma parte principal, né. O pasto, o pasto de campo, assim, o nativo, né. Eu acho que o queijo ele fica mais... Com sabor diferente, né. Já o de… Com o pastagem de lavoura e ração ele já… Ele fica diferente. Fica bom também igual, né, mas ele já tem que envelhecer também, né. Tem que... Porque os queijo que eu vendo, eu pego, pegava, e deixava ele envelhecer, né, sessenta dia, noventa dia, né.

Yves [09:04.000 --> 09:07.000] Qual queijo daí, nesse sentido?

Antonio [09:07.000 --> 09:09.000] Esse serrano, com todo esse queijo.

Yves [09:09.000 --> 09:18.000] Ah, então tu também, ainda, calculava, assim, um tempo de, de uma operação que você mesmo já… Fazia, vamos dizer, parte do processo também, nesse sentido.

Antonio [09:18.000 --> 09:57.000] Isso. É. Porque eu tinha uma freguesia muito boa, e tenho, justamente por esse tipo. Porque às vezes o pessoal aqui que, outra pessoa que vende, eles, eles pegam o queijo e vendem às vezes meio verde, meio, meio mal curado, né? E daí ele não é a mesma qualidade. Então eu já vendo mais caro. Aí eu guardo o queijo, né? Ficou ali quarenta dia, sessenta dia. E, então, ele fica bem forte, né, bem picante. Eles gostam.

Yves [09:57.000 --> 09:58.000] Então é um sabor diferente.

Antonio [09:58.000 --> 10:00.000] Um sabor diferente, é.

Yves [10:00.000 --> 10:05.000] E perguntar… Com que meio, de… Que veículo o senhor usava na época?

Antonio [10:05.000 --> 10:20.000] Um Uno. Esse carrinho que eu usava ali.Eu não tinha… Não… Era bem, era bem condicionado, né, mas não era, assim, como exige hoje, né. Que hoje tem que ser...

Documento PROA Assinado

Yves [10:20.000 --> 10:25.000] Mas você tinha que adaptar alguma coisa pra fazer caber? Desmontava alguma coisa no porta-mala?
Antonio [10:25.000 --> 10:35.000] Ah, é… Eu botava… Eu botava… Arrumava os banco pra frente ali. Botava em caixa de plástico, né, bem embaladinho tudo. Bem...
Saionara [10:38.000 --> 10:40.000] Mas o senhor continua vendendo?
Antonio [10:40.000 --> 10:44.000] Continuo vendendo. Mas agora de casa em casa. Mas muito pouquinho também, né.
Yves [10:44.000 --> 10:45.000] Lá em Araranguá?
Antonio [10:45.000 --> 10:47.000] Lá em Criciúma mais, que eu vendo.
Yves [10:47.000 --> 10:48.000] Mas o senhor mora em Araranguá?
Antonio [10:48.000 --> 10:51.000] Eu moro em Araranguá. Mas eu vendo em Araranguá também.
Saionara [10:51.000 --> 10:53.000] O que que é o pouquinho?
Antonio [10:53.000 --> 10:54.000] O pouquinho é...
Saionara [10:54.000 --> 10:55.000] Porque pra quem já vendeu tanto, não sei o que é pouquinho...
Antonio [10:55.000 --> 11:00.000] Pra quem vendeu mil e quinhentos quilo é duzentos. Duzentos quilo que eu vendo por mês agora, né.
Saionara [11:02.000 --> 11:03.000] E continuou pegando aqui?
Antonio [11:03.000 --> 11:09.000] É, continuo pegando aqui. Agora só de... Só pego aqui do meu filho e mais uns dois produtor aí, né?
Saionara [11:09.000 --> 11:12.000] E agora esses já tão com o serviço de inspeção?
Antonio [11:12.000 --> 11:15.000] Não, não, não. Não tão, né? Eles vão ter que se adaptar, né.
Saionara [11:15.000 --> 11:17.000] Não, eu digo só pelo risco, né.
Antonio [11:17.000 --> 11:18.000] É, é, é...
Saionara [11:18.000 --> 11:19.000] Claro, o lado tem...
Antonio [11:19.000 --> 12:08.000] É, porque eu… Agora, a gente tem que andar meio fugindo, né, da fiscalização, né. Porque se eles pegam… Até um dia, um cara me pegou lá em Baqui [sic], me tomou quinhentos quilo de queijo. Depois, dali um mês, me pegaram de novo e tomaram mais quinhentos. Uns queijo lindo, né? Uns queijo…E depois… Aí um cara me pegou lá em Naisara. Aí diz ele pra mim “Tu zóia, se tu não… Se tu não arrumar um jeito de…”, como é que se diz? De botar um selo… Não...

Documento PROA Assinado

Saionara [12:08.000 --> 12:09.000] Sim. Legalizar.

Antonio [12:09.000 --> 13:05.000] “Legalizar esse queijo, eu vou te prender aí. Uma hora dessa, eu vou te botar na cadeia. Porque já é a terceira, quarta vez que eu te pego aí.”. Até comentei pra ele, “Pode botar na cadeia, né, porque eu não vou parar de vender. Como é que eu vou sustentar a minha família?”. Né… Então, depois eu... Quando eu fiz umas boas venda, daí fui ajudando meu filho a construir aqui a queijaria, aqui, galpão, aí... Essa benfeitoria que tem, tudo feito aí, é tudo de queijo, né. Como foi começado do zero, né. Então sempre digo. Aqui na região, é o melhor negócio que existe é produzir queijo, né. Produzir queijo de boa qualidade é...

Rafael [13:06.000 --> 13:11.000] Mas ainda hoje o senhor trabalha especificamente só com a venda de queijo ou o senhor tem outra atividade?

Antonio [13:11.000 --> 13:38.000] Só, só com a venda de queijo. É… Às vezes eu tinha um mercado lá que eu *[fornicia] [sic]* carne de ovelha também, né. Mas, também, era aquele, que eu levava clandestina. Porque, também a carne de ovelha, eles preferiam aqui da região de Bom Jesus, São José, da região, e não aquela da fronteira lá do Uruguai, aquela ovelha que tu vende lá. Então eu vendia muito, né. Cheguei a vender… Levar, acho que mil e duzentas ovelha pra Santa Catarina, né.

Saionara [13:38.000 --> 13:42.000] O Seu Antonio gosta de viver perigosamente, já entenderam, né?

Antonio [13:42.000 --> 13:43.000] É, é…

Saionara [13:43.000 --> 13:43.000] Tô brincando.

Antonio [13:44.000 --> 14:04.000] Mas era… Às vezes os cara me perguntava, né. Outro dia, um amigo meu, um fiscal lá. Perguntei qual era o motivo de eu tá lidando sempre com… Ele até me chamava de traficante, né. Traficante de queijo, traficante de ovelha... Aí eu digo “Mas isso aí é tudo a [*nice] [sic]*, né. A *[nicessidade] [sic]*, né.”.

Rafael [14:07.000 --> 14:18.000] E o senhor acabava… O senhor é… Então, sempre trabalhou mais com a venda desses que não são legalizados. O senhor comprava desses que não eram legalizados pra revender.

Antonio [14:18.000 --> 14:19.000] É. Pra revender.

Rafael [14:19.000 --> 14:24.000] E por que a preferência por esses e não pelos legalizados?

Antonio [14:24.000 --> 14:26.000] Né porque não tinha legalizado.

Saionara [14:26.000 --> 14:28.000] É que a legalização nós tamo falando de...

Documento PROA Assinado

Antonio [14:28.000 --> 14:29.000] Quinze ano!

Saionara [14:31.000 --> 14:36.000] Não tem, assim, com selo de inspeção. Rótulo muito menos.

Antonio [14:36.000 --> 15:26.000] É. Não, não. Agora tá... Mas aqui, que eu venho, por exemplo, batalhando e, em 2010, eu escrevi até uma… Tem até as respostas… Eu escrevi uma carta pro Lulo lá, antes dele sair do governo, em 2010. E daí ele… Eu já recebi a resposta aqui de Porto Alegre, aqui da… Do pessoal aqui, né? Que aí eu falei pra ele, foi quando me tomaram esse mil quilo de queijo, né, que ele desse uma mão aqui pros produtor de queijo aqui pra... Pra… Pra legalizar, né. Aí depois, eu terminei... Até recebi uma carta de um cara lá. Ele... Ele falando que se dependia aqui do município também, não era uma coisa de lá de cima, né.

Saionara [15:28.000 --> 15:42.000] E, assim, a parte, assim, que as prefeituras criaram o serviço de inspeção e aí, enfim, começaram as obras, então… Nós tamo falando, nem cinco anos, né?

Antonio [15:42.000 --> 15:44.000] É, não, não. É.

Saionara [15:44.000 --> 15:46.000] Antes, então, não tinha.

Yves [15:46.000 --> 15:50.000] E tu falou que o seu filho produz queijo hoje, né?

Antonio [15:50.000 --> 15:51.000] É. Ele produz.

Yves [15:51.000 --> 15:58.000] E ele aprendeu, provavelmente, ele faz com a esposa? Suponho que ele é casado. Não?

Antonio [15:58.000 --> 16:14.000] Não, ele… Ele aprendeu, como eu tava falando antes aí. Ele aprendeu comigo ali, a fazer queijo ali, quando eu morava… Tinha nove ano, né. Nove, dez ano, né. Depois casou e aí ele ensinou a esposa, né. Mas ela já sabia também, porque os pai dela já...

Saionara [16:14.000 --> 16:15.000] Também já faziam.

Yves [16:15.000 --> 16:16.000] Também já sabiam? É nesse sentido que eu queria entender.

Antonio [16:16.000 --> 16:17.000] É, é.

Yves [16:17.000 --> 16:18.000] Também da região, assim…

Antonio [16:18.000 --> 16:20.000] É, da região também, é.

Saionara [16:20.000 --> 16:26.000] E o senhor nota, assim, que melhorou a qualidade do queijo nesses quinze anos?

Antonio [16:26.000 --> 16:27.000] Ah, melhorou!

Saionara [16:27.000 --> 16:28.000] Independente de serem...

Documento PROA Assinado

Antonio [16:28.000 --> 16:29.000] É, melhorou, melhorou.
Saionara [16:29.000 --> 16:30.000] Inspecionados ou não.
Antonio [16:30.000 --> 16:31.000] Melhorou.
Saionara [16:31.000 --> 16:32.000] Como é que o senhor caracteriza…
Antonio [16:32.000 --> 16:43.000] Melhorou, porque... Porque eu levava muito queijo e tinha uma parte de gente que...
Saionara [16:50.000 --> 16:52.000] Vai, agora que quer ir, vai.
Antonio [16:52.000 --> 17:01.000] É. Uma parte de gente que... Que eles pensavam, eu imagino que eles pensavam assim, "É para vender, pode ser de qualquer jeito!".
Saionara [17:01.000 --> 17:02.000] Tá.
Antonio [17:02.000 --> 17:20.000] Mas daí eu comecei a trazer o queijo de volta, sabe? Comecei a devolver, porque ele... Muita gente, às vezes, compravam e o queijo não prestava e eles terminavam perdendo lá. Então eu trazia de volta. Já trazia de volta, porque se eu não trago, eles continuavam...
Saionara [17:19.000 --> 17:20.000] Achando que estava vendendo.
Antonio [17:20.000 --> 17:21.000] Não. Achando que...
Saionara [17:21.000 --> 17:22.000] Que tava bom.
Antonio [17:22.000 --> 17:23.000] Que tava bom, né.
Saionara [17:23.000 --> 17:24.000] Tá.
Antonio [17:24.000 --> 17:59.000] Então eu comecei a devolver e devolvi muito queijo, né. Até teve um cara aqui, uma vez, que eu devolvi duzentos quilo de queijo. Aí ele ficou intrigado comigo, né? Ficou intrigado comigo e depois se encontremo na estrada, ele vinha vindo a pé de Bom Jesus, quebrou o carro. E daí vinha vindo a pé e daí eu parei pra dar carona e ele não quis embarcar, né. Eu disse "Não, cara, embarca. Embarca aí. Tu tá a pé.". Tava uns quinze quilômetro longe da casa, né. Aí... Mas depois aí comecemo a… Comecemo a se conversar de novo e comecei a pegar queijo de novo dele. Só que depois não...
Saionara [17:59.000 --> 18:00.000] Explicou para ele?
Antonio [18:00.000 --> 18:15.000] Depois nunca mais eu soube que ele, que ele…Que devolveram queijo pra ele. Porque devolver o queijo, às vezes, com problema, as pessoas capricham mais depois em produzir, né.
Yves [18:15.000 --> 18:18.000] Que tipo de problemas existiam, assim, pra devolver?

Documento PROA Assinado

Antonio [18:18.000 --> 18:30.000] É porque eles não cuidavam, às vezes, de uma vaca com mamite, né, e eles não tinham aquela… Hoje eu uso muito aquela… Como é que se diz aí? Aquela raquetezinha, né.
Saionara [18:30.000 --> 18:33.000] E que defeitos aparecia mais?
Antonio [18:33.000 --> 18:33.000] Senhora?
Saionara [18:33.000 --> 18:39.000] Que defeitos aparecia mais no queijo, assim? Qual era os maiores defeitos? Estufamento? O que era?
Antonio [18:39.000 --> 18:46.000] Não, não. O estufamento, quando ele estufa, que ele está bem curado, ele fica com um sabor fantástico.
Saionara [18:46.000 --> 18:47.000] Sim, arrebenta.
Antonio [18:47.000 --> 19:07.000] É, ele… E o pessoal, lá em Santa Catarina, se a senhora… Às vezes, às vezes eu encostava o carro, depois que eu parei de vender nos comércios, eu parava, levantava o capô do carro, dizendo, um posto de gasolina… Às vezes tinha, tinha oito, dez forma de queijo bem estu… por causa do calor, né.
Saionara [19:07.000 --> 19:07.000] Estufava…
Antonio [19:07.000 --> 19:11.000] Eles pegavam aquelas...
Saionara [19:11.000 --> 19:15.000] Então o que que era, assim, a devolução. Era por conta, então de que defeito?
Antonio [19:15.000 --> 19:27.000] É que ele ficava com… Apodrecia. Ficavam umas bolas de, da própria mamite, né. Aí ficava… Estragava mesmo, né.
Saionara [19:27.000 --> 19:28.000] Apodrecia.
Antonio [19:28.000 --> 19:35.000] É. Tipo de uma inflamação, uma coisa assim, né. Só que... Então...
Saionara [19:35.000 --> 19:38.000] O senhor acha… Então o senhor acha que o senhor também educou essa gente um pouco, no sentido de...
Antonio [19:38.000 --> 19:40.000] Ah, mas eu até pensei...
Saionara [19:40.000 --> 19:49.000] Ou o senhor trazia mesmo assim… O senhor retornava alguma coisa pra eles?
Antonio [19:49.000 --> 19:49.000] Não.
Saionara [19:44.000 --> 19:49.000] Assim, quando ia buscar que… “Olha, esse queijo tá bom, o pessoal tá gostando.” ou “Olha o seu queijo…”...
Antonio [19:49.000 --> 19:50.000] Ah não, mas eu, isso aí...
Saionara [19:50.000 --> 19:52.000] Como é que o senhor conversava?

Documento PROA Assinado

Antonio [19:52.000 --> 20:42.000] Isso aí eu sempre. Quando… Aqueles que me vendiam um queijo, que era de boa qualidade, isso aí eu sempre, vinte e seis ano, elogiando eles e pedindo que eles continuassem assim, né. E aqueles que... Porque ninguém gosta de receber queijo de volta... Meu filho, ele começou a fazer queijo e, aqui, deu uns problema nos queijos dele, mas coisa de, de vinte ano atrás, acho que dezoito ano atrás. Daí eu trouxe os queijos de volta aqui, também, e daí nunca mais… Daí… Que daí começa a doer no bolso, né. Porque se a gente não, não trazer o queijo de volta, o queijo que dá problema, as pessoa não, eles não têm interesse em... Em... Em ver o problema, né.

Saionara [20:42.000 --> 20:52.000] E desses trinta e dois fornecedores, o senhor saberia dizer quantos hoje têm inspeção? Já tão legalizados? O senhor... Não tem ideia?

Antonio [20:52.000 --> 21:04.000] Olha, desses trinta e dois não têm… Olha, desses trinta e dois não têm nenhum. Porque aqui legalizado só tem cinco, né.

Saionara [21:04.000 --> 21:05.000] Aqui sim...

Antonio [21:05.000 --> 21:29.000] Quer dizer… O meu filho aqui, isso aqui não conta o meu filho. Mas desses trinta e dois ali… Aí eu… Eu até hoje pego o queijo de um cara aí e falo pra ele que… Que ele… Que ele devia de, de organizar uma queijaria pra legalizar, né. Aí acha muito difícil a coisa, né.

Saionara [21:29.000 --> 21:31.000] E de quantos o senhor pega hoje?

Antonio [21:31.000 --> 21:36.000] Ah, pego só… Pego só do meu filho aqui e de mais dois só.

Saionara [21:36.000 --> 21:50.000] Mais dois. Ah, o senhor tinha dito três, né. Tá. E tem… O senhor tem ideia de quantos fazem ainda esse… Quantas pessoas ainda fazem esse comércio que nem o senhor faz, assim, de levar pra cá?

Antonio [21:50.000 --> 21:51.000] Ah, aqui...

Saionara [21:51.000 --> 21:52.000] Tem muito?

Antonio [21:52.000 --> 21:53.000] Atravessador, que a senhora diz.

Saionara [21:53.000 --> 21:53.000] É.

Antonio [21:53.000 --> 22:02.000] Isso aí, que eu sei, aqui tem… Deve ter um… Acho que umas seis, sete pessoa aí.

Saionara [22:02.000 --> 22:03.000] Na região ou só... ?

Antonio [22:03.000 --> 22:04.000] Na região.

Saionara [22:04.000 --> 22:06.000] Na região. Tá.

Documento PROA Assinado

Antonio [22:06.000 --> 22:12.000] Bom Jesus e São José da Ausentes, aí. É uns oito aí, eu acho… Se passar de oito, de dez, não chega a dez, né.

Yves [22:12.000 --> 22:16.000] Levando pra rotas bem diferentes ou pra lugares parecidos?

Antonio [22:16.000 --> 22:21.000] É, leva pra Caxias, algum pra Porto Alegre, outros lá pra, pro litoral do Rio Grande ali, né.

Yves [22:21.000 --> 22:24.000] Cada um vai pra um certo lado, de certa forma, cada pra uma…

Antonio [22:24.000 --> 22:27.000] Santa Catarina é a que... O mais era eu que levava, né.

Yves [22:27.000 --> 22:31.000] E sempre a litoral e sul? Sul e litoral de Santa Catarina?

Antonio [22:31.000 --> 22:43.000] É. Mas tem alguém que leva também lá em, em Criciúma ainda. Tem uns dois, de vez em quando eu vejo eles.

Saionara [22:43.000 --> 22:53.000] E quanto dava? Qual era a margem que dava pra colocar assim, de, de lucro em cima, assim? Mais ou menos, o que que você colocava? Depende do queijo ou era...

Antonio [22:53.000 --> 22:59.000] Não, eu sempre trabalhava com… No particular é cem por cento, né.

Saionara [22:59.000 --> 23:00.000] Cem por cento. Tá.

Antonio [23:00.000 --> 23:40.000] Eu comecei a comprar queijo aqui a dois reais. Eu vendia a quatro, né. Daí foi pra três, vendia a seis. Quatro, vendia por oito, né. Só que agora não. Agora eu pago trinta e cinco, não dá pra vender por setenta, né, porque... E daí, uma das razão, é porque ele... Eu deixo ele curar e daí ele perde muito o peso, né. Um queijo aí de três quilo, deixo um mês aí, um mês e pouco, ele quebra, quebra quatrocentas grama, quinhentas grama, então é… É muita quebra, né.

Rafael [23:40.000 --> 23:42.000] Sim.

Antonio [23:42.000 --> 23:59.000] Mas a, a conclusão que eu cheguei, nesses vinte e seis ano aqui em Santa Catarina… Por exemplo, aí se tivesse vinte tonelada de queijo pra vender legalizado aí, vendia tudo aqui na... Só aqui na região de...

Saionara [23:59.000 --> 24:03.000] Agora o senhor sabe que eles também têm, né? Queijo serrano lá.

Antonio [24:03.000 --> 24:06.000] Tem, mas nós não…

Documento PROA Assinado

Saionara [24:04.000 --> 24:06.000] E aí? Pois é, eu queria lhe perguntar.

Antonio [24:06.000 --> 24:13.000] Eles não gostam. Eles não, eles não… Tem um queijo ali, que vai de Urubici...

Saionara [24:13.000 --> 24:14.000] Isso!

Antonio [24:14.000 --> 24:15.000] E de...

Saionara [24:15.000 --> 24:16.000] Da Serra aqui, né? Dos campos…

Antonio [24:16.000 --> 24:19.000] É. De Bonjardim, de São Joaquim...

Saionara [24:19.000 --> 24:20.000] É.

Antonio [24:20.000 --> 24:36.000] E então eles de vez em quando estão me perguntando lá o por que que o queijo aqui de São José dos Ausentes, de Bom Jesus, é diferente. Aí eu não sei se é por causa de alguma vassoura, alguma coisa… Porque ele fica meio esbruguento, ele não fica… Ele não fica...

Saionara [24:36.000 --> 24:37.000] Amanteigado.

Antonio [24:37.000 --> 24:42.000] É. Ele não fica um… É bem diferente dos, dos queijo daqui da região.

Saionara [24:42.000 --> 24:44.000] O senhor já comeu o queijo?

Antonio [24:44.000 --> 24:48.000] Já, já. Já experimentei, já. Já, quando às vez, chegava no...

Yves [24:48.000 --> 24:53.000] Ah, quando diz que a diferença entre o queijo… Vamos supor assim, tá lá, assim, serrano de Santa Catarina...

Saionara [24:53.000 --> 24:54.000] É, eles chamam de serrano lá também.

Yves [24:54.000 --> 24:55.000] Diz que ele é mais... Ele é muito…?

Antonio [24:55.000 --> 24:56.000] Esbru… Ele não é…

Saionara [24:56.000 --> 24:57.000] Seco.

Antonio [24:57.000 --> 24:58.000] É, seco, assim.

Yves [24:58.000 --> 25:00.000] Ah, nesse sentido. Ele é pouco amanteigado, comparado…

Saionara [25:00.000 --> 25:01.000] É, pouco amanteigado.

Antonio [25:01.000 --> 25:34.000] É, porque tem um queijo aqui, por exemplo, aqui, quando ele… Tem o compacto. Ele é bem seco, né. Mas ele é um queijo, assim, com uma liga, assim, sabe como é que é, né? E lá não. Lá ele fica assim meio esbruguento, né? Ele fica um... Até um… É meio… Pra se olhar, assim, a gente já… Que a gente já pega uma prática do queijo, a gente só no, só no ver já, já… A gente já conhece, assim, que não é um queijo de...

Documento PROA Assinado

Saionara [25:34.000 --> 25:48.000] É o processo, também, de fazer, né? Às vezes usa água quente, não usa, de um jeito, do outro, bota sal antes, bota sal depois… Isso tudo… Diferencia a questão da massa, né? A pastagem...

Antonio [25:48.000 --> 26:03.000] E a pastagem! Eu tenho… Porque, até de São Francisco de Paula aí, o queijo já não é igual ao de Bom Jesus e de, e de São José dos Ausentes. Eu já peguei queijo de lá também, né.

Yves [26:03.000 --> 26:10.000] De lá tu diz que tem menos, talvez uma taxa menor de pastagem nativa, na composição?

Antonio [26:10.000 --> 26:25.000] É… Ele, ele não fica aquele queijo, assim, saboroso assim, quando ele envelhece, né. Ele não dá de envelhecer muito, ele não… Não sei qual é a razão também, né.

Saionara [26:25.000 --> 26:30.000] Lá em Santa Catarina eu não sei, mas eu acho que eles usam pastagem nativa, também, não?

Antonio [26:30.000 --> 26:32.000] É, em São…

Saionara [26:30.000 --> 26:32.000] Em São Joaquim...

Antonio [26:32.000 --> 26:50.000] É, mas eu, eu penso que porque os campos ali é muito, ele é muito inçado de vassoura e coisa... Eu tenho a impressão que, que as vacas se alimentam de algum tipo de vassoura… Alguma coisa assim que… Não é igual, né.

Yves [26:50.000 --> 26:52.000] Gera uma diferença ali.

Antonio [26:52.000 --> 27:18.000] É. É bem diferente, bem… Até no visual dele… Se o senhor pegar aí, por exemplo, um queijo que eu levo ali e botar numa prateleira aí e o senhor olhar, ele tem uma diferença, assim. Uma cor… A região aqui é uma região abençoada, né, pra produção dele.

Yves [27:19.000 --> 27:34.000] E... Então, se tivesse que resumir, quais seriam as coisas que mais mudaram, em termos, assim, que o senhor enquanto um vendedor, um atravessador, nesses últimos vinte anos? Aquilo que você mencionou até agora, alguma outra coisa…? Como é que você resumiria?

Antonio [27:34.000 --> 27:37.000] Sobre o comportamento da produção deles?

Yves [27:37.000 --> 27:51.000] O que que mudou pra ti, assim, num todo, assim. É… Os consumidores também, como é que estão sendo hoje… Agora que você tá tendo esse contato, já tem algum tempo, né, que você tá vendendo diretamente, por exemplo… Como é que eles recebem o queijo serrano? Eles procuram? Eles conhecem?

Documento PROA Assinado

Antonio [27:51.000 --> 28:57.000] Ah procuram, procuram. Já me ligo, né. Já ligo e… Interessante que é daí, porque eu, eu sempre procurei vender um queijo, assim, de...De… Não boa, mas ótima qualidade, né. Então, eles mesmo, sempre, comentam, né. Às vezes eu tô entregando o queijo… Essa semana eu tava entregando o queijo lá em Criciúma numa, numa construtora, né, aí tinha outros cara ali que queriam o queijo, né. Daí o cara, dono da construtora, "Ó, dizer… Toninho aí, o melhor queijo que desce pra Santa Catarina aí, é ele que traz, né.". Então, isso aí eu passo pros meu fornecedor, né. Eu passo pra eles pra, pra que as pessoas continuem, né, e… Então, muitos… Tem muitos produtor aí, que me procuram também, pra, pra me vender, né. Mas eu já vejo no comércio o queijo deles e não... Já nem levo, né. Nem levo, porque não...

Yves [28:57.000 --> 28:58.000] Então o senhor seleciona, também.

Antonio [28:58.000 --> 29:00.000] Ah seleciono. Seleciono.

Yves [29:00.000 --> 29:01.000] Não é só pela quantidade…

Antonio [29:01.000 --> 29:27.000] É… Seleciono porque, é… Coisa muito ruim, é uma reclamação de um, de um... Porque eu, eu vendia mil e quinhentos quilo de queijo por mês, isso aí eu levei vinte e seis ano pra, pra construir, né. E daí pra perder… Pra perder é um piscar de olho.

Rafael [29:27.000 --> 29:37.000] E os… Quem compra do senhor costuma ser sempre as mesmas pessoas ou é fácil ampliar esse leque de consumidores?

Antonio [29:37.000 --> 30:02.000] É… Eu… De vez em quando, tá aparecendo freguês que eles, que eles ficam sabendo por intermédio daqueles que eu, que eu vendo, né. Eles "Ah, tu vende lá, pra fulano lá... Me dê o telefone teu…". Eles me ligam, às vez, né? "Tu vende um queijo muito bom, né.". Aí eu levo lá, então… Sempre, sempre arrumando bastante freguês, assim, no particular.

Rafael [30:02.000 --> 30:04.000] Sim. Acontece de aparecer novos fregueses…

Antonio [30:04.000 --> 30:05.000] É...

Yves [30:05.000 --> 30:07.000] E hoje em dia, também, por telefone, WhatsApp...

Antonio [30:07.000 --> 30:09.000] Eu não tenho… Só tenho esse telefonezinho...

Yves [30:09.000 --> 30:11.000] Ah, o telefone… Daí o pessoal vai lá, te liga e te pede.

Antonio [30:11.000 --> 30:13.000] É... Me ligam...

Saionara [30:13.000 --> 30:19.000] Ah, então se mantém no tempo antigo… Nada de WhatsApp...

Documento PROA Assinado

Antonio [30:19.000 --> 30:21.000] Não, não...

Rafael [30:21.000 --> 30:27.000] Interessante… E geralmente são pessoas mais jovens, pessoas mais velhas que compram? Variável?

Antonio [30:27.000 --> 30:42.000] Não, tem, tem… Os mais jovens já gostam do queijo, assim, não muito curado. Já os mais velho, já querem queijo bem curado, né, bem forte. Principalmente italiano, né. Italiano é...

Saionara [30:42.000 --> 30:43.000] Sim, pra comer com a polenta.

Antonio [30:43.000 --> 31:21.000] É. Comer polenta e minestra, né. Às vezes eu, eu… Eu entrego, vendo queijo lá, eles cortam assim… Às vezes… Até um dia, eu tava em Criciúma, eu tava com o carro aberto, e daí chegou um, chegou um cara… Mas eu não sabia que ele… E ele era rico! Porque o que ele fez depois, né. Daí ele me chegou e me perguntou.. "Zô, serano... Quanto… Que preço é o teu queijo?". Aí eu digo "É oito pila.". Naquela época tava vendendo a oito, né, mas era o dobro do que… Era o dobro do que eu vendia, né.

Saionara [31:21.000 --> 31:21.000] Sim.

Antonio [31:21.000 --> 32:25.000] Daí ele "Ma porco dio. Ma tá roubando, né?". Daí eu

digo "Não, isso aqui é queijo pra rico, né? Nós, pobre, não, não podemos, né?". Daí eu tinha… Eu peguei a faca e fui cortar um queijo pra... Eu vou cortar um e dá pra experimentar… Aí ele experimentou e disse "Bá, mas esse teu queijo é muito bom, né? Tá, tu cortou já, vou levar esses dois pedaço aí. Daí aqueles dois lá é igual a esse aqui?". Daí digo "É". Então, aí pegou mais dois daqueles queijo grande! Aí, aí meteu a mão no bolso, o fardo de nota de cem, né. Então… Não… Era bem rico, o italiano, mas tava com chinela de dedo… Colou no velho... Mas, então... A qualidade é que vende, né? Tendo… Isso aí eu passo pros fornecedor, né. Que... Pra…Pra que eles… É… É bom um incentivo, né.

Saionara [32:25.000 --> 32:35.000] Claro, claro. Mas o senhor, também, diminuiu um pouco, também, por não precisar tanto, não correr tanto risco…

Antonio [32:35.000 --> 32:37.000] Não, mas eu preciso, eu preciso, né, porque daí é...

Saionara [32:37.000 --> 32:41.000] Mas o senhor diminuiu o volume de venda assim… Né?

Antonio [32:41.000 --> 32:45.000] Mas eu, eu na época, eu vendia mil e quinhentos quilo de queijo por...

Documento PROA Assinado

Saionara [32:45.000 --> 32:47.000] Por mês?

Antonio [32:47.000 --> 33:11.000] Por mês… Eu ganhava três real em quilo… Depois já... Eu vendia pros mercado, né. Mas o salário era quinhentos pila. Então eu, eu ganhava nove salário, né, por mês, né. E daí que eu fui ajudando meu filho a fazer galpão, queijeira e coisa aqui... Fui empregando aqui, pra ele aqui, né.

Saionara [33:11.000 --> 33:17.000] Eu digo, também, assim… Hoje o senhor não precisa vender tudo isso o senhor resolveu diminuir um pouco...

Antonio [33:17.000 --> 33:25.000] É, mas eu até diminui porque eu não consegui mais… Porque, se eu conseguisse, se eu tivesse queijo legalizado, eu continuava, porque lá, os mercado que eu vendo…

Saionara [33:25.000 --> 33:27.000] Tá. Porque o mercado, agora, só quer legalizado.

Antonio [33:27.000 --> 34:01.000] É… O Zefiro Jassi lá é uma rede, uma rede grande. Do Jassi, né. E ele começou muito, muito pobre. Ele era professor, né. E, até tava me contando, um dia, da vida dele, né… Então, de vez em quando, nós se encontremo e ele… E ele… "Daí, Serrano.", diz, "Já legalizou os queijo lá pra nós começa a negociar de novo?". Porque eles, eles lamentaram muito de não ter mais o queijo serrano no comércio, né. Porque ele vendia muito queijo, né.

Saionara [34:01.000 --> 34:07.000] É que não tem, na verdade, né. Os poucos que estão legalizados aqui já têm suas vendas, né.

Antonio [34:07.000 --> 34:13.000] É, já tem, já tem as vendas… Vender lá… Nem precisa, né, porque ele vende tudo.

Antonio [34:13.000 --> 34:15.000] É. Mas ele...

Saionara [34:15.000 --> 34:17.000] Mas assim, na faixa, no asfalto...

Antonio [34:17.000 --> 35:11.000] Mas lá, o Seu Zefiro, ele tem um… Tem uma rede agora, acho que de uns vinte, vinte e dois... Mas ele começou com um armazenzinho, né. E daí ele, um dia me contando lá, que ele… A primeira compra que ele fez de banha, ele comprou quatrocentas latas de banha de um fornecedor. E daí chegou outro fornecedor, disse "Ah, mas tu foi comprar banha de fulano ali. Eu tinha pra te vender.". Daí ele disse "Não, mas ele me deu sessenta dias de prazo.". E ele tinha só um armazenzinho, né. Daí ele pegou aquelas quatrocentas latas de banha, levou em Porto Alegre e vendeu à vista!

Documento PROA Assinado

Vendeu à vista. E daí, naqueles, dentro de sessenta dias, ele foi trazendo aquela banha em mercadoria pro... Então ele, acho que triplicou o capital, né. Então ele era…

Saionara [35:11.000 --> 35:13.000] Negociante.

Antonio [35:13.000 --> 36:05.000] Negociante, né. E ele lamentou muito. Ele, de vez em quando, nós se encontremo lá no mercado dele, ele agora já tá com noventa ano, né, E...

Mas ele, cada vez que nós se encontremo, pergunta, né, se eu já parei de… Digo "Não, não parei ainda. Tô esperando agora, legalizar lá, pra trazer.". Aí tinha a cooperativa também, lá de Siderópolis, também, né, que eu vendia bastante, né. Essa cooperativa… Agora, até ele… Esses dia falando com ele lá, com o gerente da, presidente da cooperativa. Aí ele quer que, a hora que legalizar, ele quer que, que o queijo do meu filho aqui, ele pega tudo, né. Se tiver quinhentos, seiscentos quilo, setecentos, por mês… Quando tiver, ele pega, né, porque ele vendia, vende muito, né, o queijo serrano.

Yves [36:05.000 --> 36:07.000] Ia perguntar uma coisa… Desculpe, continue.

Antonio [36:07.000 --> 36:35.000] Pois é... E daí então… Ah… Ah… O… O… Eles acharam ruim, também, porque o, o queijo serrano lá, eles têm como carro chefe do mercado, né. O cara vai lá comprar um queijo… E já leva mais um monte de coisa, né. Então é um...

Yves [36:35.000 --> 36:51.000] Eu ia lhe perguntar… Agora voltando um pouco no tempo... É... O senhor falou que trabalhava aqui, criando gado por aqui... Antes, né, antes ainda, né, de sair pra vender… Trabalhava com gado de corte...

Antonio [36:51.000 --> 36:59.000] Não, não. Eu trabalhava com, tinha uma meia dúzia de vaquinha de leite, também. É, era pouquinha...

Yves [36:59.000 --> 37:01.000] Era mais ou menos quantos hectares…?

Antonio [37:01.000 --> 37:05.000] Não, era um campinho arrendado que tinha aqui, era oito hectare.

Yves [37:05.000 --> 37:07.000] E moradia era separado?

Antonio [37:07.000 --> 37:11.000] Era, aqui era... Depois, meu filho ficou aqui, ficou morando aqui com a avó dele, né.

Yves [37:13.000 --> 37:29.000] Ah, esse aqui era o terreno da sua mãe? É da… Da mãe da minha... Da Brunilo... Nós já separemo eu fui pra… E daí ele ficou aqui. Mas ele ficou aqui, numa casinha, ficou nessa casa ali...

Documento PROA Assinado

Saionara [37:29.000 --> 37:35.000] Aqui. Eu me lembro da estrebaria aqui. Era aqui, mas era virada pra lá, era outro jeito.

Antonio [37:35.000 --> 38:03.000] Não, mas aqui, bem no lugar dessa casa aqui, tinha um galpãozinho aqui. Mas tava caindo, né. E daí eu comprei as primeiras, as primeiras quatro vaca, comprei lá no Lajeado Grande. Quatro Girolando. Daí ele começou a fazer o… Fazer o queijo, né. Daí desmanchemo aquele galpão aqui. Daí eu fiz, fiz esse galpão ali. Aí, depois, fiz a mangueira lá. Outra parte lá também, né. Aí foi ampliando, né.

Saionara [38:03.000 --> 38:05.000] E por último a queijaria nova...

Antonio [38:05.000 --> 38:07.000] E a queijaria nova ali, também, né.

Yves [38:07.000 --> 38:15.000] Mas o senhor trabalhava aqui com o campo arrendado, mas foi criado em, trabalhando em… Sua família trabalhando em campo arrendado também?

Antonio [38:15.000 --> 38:29.000] É, meu pai… Meu pai morava lá no Silveira, né. E ele,

também, ele tinha campo. Também lidava com gado, fazia queijo também. Mas depois ele terminou vendendo e foi morar numa capelinha lá, né.

Saionara [38:31.000 --> 38:33.000] Mas todo mundo tem uma história de queijo...

Antonio [38:33.000 --> 38:37.000] É. Não, aqui…

Saionara [38:37.000 --> 38:39.000] Todo mundo fazia seu queijinho, né?

Antonio [38:39.000 --> 38:47.000] Era o sustento aqui. Porque o pessoal, aqui, vendia... Fazia o queijo, quando não tinha comércio aqui, e levava pra Santa Catarina. Meu pai levava…

Saionara [38:47.000 --> 39:37.000] Antes do senhor, né?

Antonio [38:49.000 --> 38:51.000] É, bem antes. Coisa de, coisa de sete… Coisa de setenta ano atrás, por aí, né. Eles desviam dos cargueiro, né. Porque aí tem que levar o queijo bem, deixar bem, bem curado, né. Que levavam nas bruaca, daí no meio daquele, do feno, do pasto, né. E até hoje, aqueles, aqueles italiano lá de, ali de Criciúma, eles falam, né, que comprava às vezes dois… Dois, três, quatro cargueiro de queijo, do serrano aqui. Então eles levavam o queijo, levavam charque, queijo... Mas o mais era queijo, né. E traziam a… Os alimento de... Faziam os rancho lá embaixo, né.

Saionara [39:37.000 --> 39:39.000] Então o seu pai também fazia?

Antonio [39:39.000 --> 39:41.000] Fazia, fazia também.

Documento PROA Assinado

Saionara [39:41.000 --> 39:43.000] Já vendia?

Antonio [39:43.000 --> 39:45.000] Vendia, já vendia queijo... Mas era uma dificuldade, medonha, né.

Yves [39:45.000 --> 39:47.000] Ele ia é como, na época?

Saionara [39:47.000 --> 39:49.000] De mula?

Antonio [39:49.000 --> 39:59.000] Mula, é. Cargueiro… Uns bruacas… Que era botado os queijo tudo em pé, né, bem arrumadinho, ele chegava bem...

Yves [39:59.000 --> 40:03.000] Descia… Qual trajeto que ele fazia? Ele ia, daqui, a Vacaria, Lages? Descia ou não?

Antonio [40:03.000 --> 40:39.000] Não, ele saía daquele… Dali dessa região, dali da… Daqui de São José dos Ausentes aqui... Descia na Serra do Pilão… Ali que a Serra do Pilão é entre a Serra da Rocinha e a Serra da Veneza lá… Outros desciam na Serra da Veneza... E outros já desciam lá na Serra da, da... Do Doze lá, que eles chamam lá... Em Bonjardim, né. Então... E desciam com… Aproveitavam, desciam com, com os cargueiro de queijo e pouco do pinhão também, né, que eles levavam…

Saionara [40:39.000 --> 40:47.000] Pinhão, né? E era um… Muita dificuldade, né.

Saionara [40:49.000 --> 40:53.000] Verdade...Mas, então, Seu Tuninho já é de família...

Antonio [40:53.000 --> 40:55.000] É…

Transcrição: IA - Whisper

Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira Losekann - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Antonio_Nunes.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	30/06/2023 10:56:11

Documento PROA Assinado

- Transcrições das entrevistas em andamento.
- Comunicação com proponentes para organizar próxima saída de campo para julho.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

AO

ANALISTA HIST. RAFAEL

Para continuidade das ações e demais encaminhamentos.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI QUEIJO SERRANO.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	03/07/2023 11:35:55

Documento PROA Assinado

Transcrição

Entrevista 05 - Orizon Roque de Souza

São José dos Ausentes, 19 de abril de 2023

Entrevistadores: Yves, Rafael, Fernando.
Entrevistado: Orizon.

Yves [00:00:00,000 --> 00:00:04,440] Gravação com Seu Orizon é... Qual o sobrenome? Souza.

Orizon [00:00:04,440 --> 00:00:05,120] É. Orizon Roque de Souza.

Yves [00:00:05,120 --> 00:00:06,960] Roque de Souza.

Orizon [00:00:07,640 --> 00:00:10,280] Na localidade da Fazenda Morro da Igreja.

Yves [00:00:10,280 --> 00:00:13,040] Beleza. Então vou deixar aqui e pode ir falando.

Orizon [00:00:14,240 --> 00:02:01,800] Pois é. E a gente viveu essa vida que temos. Fiquei, sou filho aqui dessa terra, né. Moro aqui na região há oitenta e dois anos, né. Então… E a gente conviveu… Essa história do queijo, digamos, é a área que vocês têm o interesse em ouvir… É que eu, a minha *[viz-avó] [sic]*... Vou só contar uma história aqui. A minha *[viz-avó] [sic]* passou pra minha mãe, que era neta, que disse que eles eram dono, a nossa família por lá da família velha, era dono de toda essa área aqui, o município de São José dos Ausentes é mil e duzentos e cinquenta mil quilômetros, era da Fazenda dos Ausentes, né. Que, da qual, parte da minha família pertence, da família velha que foram os donos dessa sesmaria da Fazenda dos Ausentes, né. Então, ela contava, diz que ela contava pra minha mãe, que eles tinham essa enormidade de terra, mas viviam assim numa situação difícil financeiramente, né. Porque eles não tinham liquidez. O gado, na época, o gado era chucro, né. Se criava o gado franqueiro, por mais que se chama franqueiro. Então, naquela época, eles tinham duas linhas: franqueiro, pra eles, era aquele do chifre

Documento PROA Assinado

grosso, né, e aquele do chifre alongado, comprido, aquele era o tal gado chifre duro, que eles chamavam, o chifre duro. Então eles tinham esse… Era o gado que habitava os campos da região, né. Mas esse gado era quase tudo *[arçado] [sic]*, né. Porque era uma enormidade de campo, né. Aí uma época eles, assim, né… Dificuldade financeira, assim, não tinha uma liquidez de dinheiro. Aí os funcionários da fazenda...

Yves [00:02:01,800 --> 00:02:06,680] Por alçado o senhor se refere a chucro, selvagem, solto… Correto?

Orizon [00:02:06,680 --> 00:02:08,000] Chucro, selvagem, solto. Correto. Aí os *[peães] [sic]* da fazenda, talvez até os, como é que eles chamavam lá, os cativos… Não é cativos…

Yves [00:02:16,440 --> 00:02:17,360] Agregados?

Orizon [00:02:17,360 --> 00:02:20,040] É, não, é… Agregados, encarregados da fazenda.

Yves [00:02:20,080 --> 00:02:22,240] Com os cativos, que eram esses às vezes negros...

Orizon [00:02:22,240 --> 00:05:38,120] É isso aí, esse pessoal… Diz “Mas Dona Angelina”, diz “Agora veio uns italianos que vieram da Itália”, diz “Se localizaram aí no litoral de Santa Catarina”, diz “Gostam muito desse queijo, apreciam muito esse queijo nosso aqui, esse queijo serrano”, diz “Por que que nós não começamos a fazer, não vamo começar a fazer esse queijo? Fazer queijo e levar pra essa gente, né”. Daí a minha *[viz-avó] [sic]* diz que disse “Mas como é que vamos fazer? O gado chucro. A gente não tem noção como é que faz pra coalhar esse leite”. Daí diz que os cara disseram “Não, isso, coalhar é muito fácil”, diz “Nós caçamos o tatu”, diz “Tiramo a coalheira do tatu”, diz “Pra coagular o leite, né.”. E aí começaram a pegar o gado chucro, né. Aí ela aceitou a ideia, começaram a reunir, pegar o gado chucro. Pois às vezes fechavam cem vaca pra tirar quarenta, cinquenta litros de leite, você já viu? Aí diz que é assim que confeccionaram as primeiras partidas. Que naquela

Documento PROA Assinado

época o queijo fazia, digamos, no verão, e vendia… Digamos, começava a fazer queijo em outubro, só se fazia queijo de outubro, que era só campo nativo, né. Se fazia de outubro a mês de março, aí. E daí ele ia vender esse queijo lá pra mês de julho, agosto, né. É que botava nas bruaca e era levado, esse queijo, era um queijo redondo, desse tamanho, assim, né… E levava lá e vendia. Diz que a hora que começaram a levar esses queijo e vender pro pessoal, foi uma riqueza na fazenda, acabou a miséria. Aí vinha tecido, vinha ferragem, vinha alimentação, vinha cachaça, né. E vinha de tudo e sobrava dinheiro. Diz aí, diz que daí acabou a miséria da fazenda. Diz que o pessoal, que naquele tempo os *[peães] [sic]*, essa gente, andava até mal vestido. Uma roupa de couro, uma coisa assim, uma tanga, se dizia, o cara amarrava uma tanga, um tecido, usava assim naquele tempo a… A minha cabeça não me ajuda muito. Um tecido que a minha esposa faz tapete com ele, né. Aquele tecido que tá lá, daquele tapete, né. Então, às vezes, a pessoa usava aquilo ali. Então, aí diz que vestia todo mundo, diz que vinha, às vezes, as fardas de fazenda. Um fardo só fazia camisa e calça e casaca. Os cara, diz que tava todo mundo fardado igual na fazenda, né. E dali pra cá acabou a miséria. E continuou aí, nessa nossa geração, que eu hoje já tô lá na quarta geração, né. Veio todas essas gerações trabalhando com queijo, né. Então, é o que eu digo, assim. Eu valorizo, eu tô acompanhando o negócio do queijo, justamente por isso, que foi o que deu sustentação à pecuária da região, pro pequeno produtor daqui, foi esse queijo, né. Que se não é esse queijo, a maioria tinha desaparecido, talvez um século atrás, as pessoas que hoje estão aí ainda com propriedade, com campo, continuando essa atividade, né. Então, é por isso, que a gente faz. Só que esse queijo era feito em barril de madeira, era a pá de madeira pra mexer, chincho de madeira. Chincho quer dizer aquela, a formação do queijo, a modulação que queria fazer.

Yves [00:05:38,120 --> 00:05:39,640] E que madeira se usava?

Orizon 00:05:39,720 --> 00:06:23,640] Ah, se usava o cedro. Era a madeira mais adequada que nós tínhamos na região. O cedro, o ipê, que fazia… Inclusive aquele cidadão ali era… Confeccionava. O meu sogro contava que ele ia nos mato e cortava os talhões de madeira, assim, as toradas, né. E ele e os guri traziam na frente do cavalo, pra ele chegar em casa e confeccionar. Ele tinha tudo quanto era

Documento PROA Assinado

tipo de aparelho pra cavocar, fazer os chinchos redondo, quadrado, coração… Ele fazia tudo na fazenda, né, com essa madeira do cedro, né.

Yves [00:06:23,640 --> 00:06:30,440] E quanto, assim, por exemplo, à sua vida, né? Quando você era criança. Quem é que fazia o queijo na sua casa?

Orizon [00:06:30,440 -->00:08:09,560] Ah, o queijo era a minha mãe. No geral, a mulher é que faz o queijo. O homem tira o leite, ajudava a tirar o leite, todo mundo de manhã ia pra mangueira tirar o leite. Eu, por exemplo, fui criado apojando vaca, como se diz, eu só apojava pra minhas irmãs. Eu tinha minha irmã mais velha, era uma guria que ela… Se você desse vaca apojada, ela tirava ali das cinco horas até… [inaudível] tirava trinta vaca, né. Quando era sete horas, ela tava tomando café pra ir pra aula, era professora, né. Ia pra aula. Então, eu sempre apojei a vaca. Eu vim tirar leite agora, de uns dez anos pra cá, que sobrou pra mim tirar. Depois, quando casei, a minha esposa assumiu essa atividade do queijo. Era ela, os *[peães] [sic]*, os filhos e eu ficava na volta. Minha área foi mais, era comércio, né. Então, a Dilda fez queijo quarenta e cinco anos. Quando fazia quarenta e cinco anos, ela me disse um dia… Diz “Roque”, diz “Eu não tenho mais condição de fazer queijo, meus braços não dá mais, né”. Então, tudo bem. Muito obrigado pelos quarenta e cinco anos e encerramo. Mas aí é que eu entrei! Aí fiquei eu, tinha um peão, comecei a tirar leite, e eu mesmo fazia o queijo, né. Aí trabalhamos dois anos fazendo queijo, daí eu mandei… O peão foi embora, fiquei só eu. Eu fazia queijo ainda, tirava até quatorze vacas, fazia seis quilos de queijo por dia, né, sozinho. Daí me deu um problema de saúde aí, eu já tava lá no meu setenta e oito, eu digo “Não, agora vamo parar com tudo, né”. Então, hoje...

Yves [00:08:09,560 --> 00:08:11,560] Hoje o senhor tem quantos anos?

Orizon [00:08:11,560 --> 00:08:13,560] Tô com oitenta e dois. Ah, oitenta e três, quase. Eu completo em vinte e nove de julho.

Yves [00:08:18,040 --> 00:08:19,560] Tu nasceste, então?

Documento PROA Assinado

Orizon [00:08:19,560 --> 00:09:04,920] Eu nasci o dia vinte e nove de julho de mil novecentos e quarenta. Na boca da picada do faxinal preto, com um metro e pouco de neve. Contavam meus pais, né. A história, quando eu nasci… Tinha um mato pra passar pra ir lá na fazenda do meu avô, né. O meu pai, acho que levou sete dias pra conseguir chegar lá, pra poder abrir um carreiro, a neve, abrir um pouco, né. Sabe o que é um metro e pouco de neve. A altura que ela subiu, as matas viravam tudo, quebrava os galhos, né. Aí meu pai ficou interditado ali, né, não pode passar pra lá, pra avisar que eu tinha nascido. Como é que as coisas são.

Yves [00:09:04,920 --> 00:09:08,120] E nessa época, a tua família, além, assim… Quem trabalhava na família, também tinha algum agregado, algum outro trabalhador junto?

Orizon [00:09:12,600 --> 00:09:22,920] Não, era mais… Era aquele…

Sobrinho do Orizon 00:09:14,600 --> 00:09:16,600] Ô, tio Dote, desculpa interromper a reunião. Tá batendo a porta da garagem. Posso fechar?

Orizon 00:09:22,920 --> 00:09:26,920] Então, o assunto do...

Yves 00:09:26,920 --> 00:09:28,920] Não, isso assim, sim. Havia, além da família, assim, alguém que trabalhava junto, como você está falando, agregados, cativos?

Orizon 00:09:34,920 --> 00:09:36,920] Não, isso sempre tinha agregados. Aí eu tenho outro lado da minha família, por exemplo, a minha família velho era essa que começou os queijos. Do lado do meu pai, essa gente vinha de Santa Catarina, né? Então, trabalhava com… Então, trabalhava com transporte de carga, né? Meu avô, meu viz-avô [sic], do lado do Jesuínio de Sousa, eles trabalhavam com transporte de carga. Mas a propriedade sempre… O queijo esse era fundamental. O queijo quem confeccionava, quem tirava a leite era a família, era a mulher, era os filhos, aqueles empregados, na época se criava as pessoas, né? Digamos, cada fazendeiro, cada proprietário desse, pegava três, quatro crianças. Você vê, nós éramos dez irmãos, e meu pai e minha mãe criaram quatro ainda, né?

Documento PROA Assinado

Yves 00:10:28,920 --> 00:10:30,920] E as vezes essas pessoas eram também negros, por exemplo?

Orizon 00:10:30,920 --> 00:10:32,920] Negros, eu tive um irmão negro, que pra mim foi o melhor irmão que eu tive até hoje, que se criou conosco, né?

Yves 00:10:38,920 --> 00:10:40,920] Mas essas pessoas, por exemplo, hoje acabaram não ficando na terra?

Orizon 00:10:42,920 --> 00:10:44,920] Não, não ficaram na terra, eles foram embora, eles não tinham condições, né? Quer dizer, a situação nossa da regiãoera uma situação muito difícil, né?

Sobrinho do Orizon 00:10:52,920 --> 00:10:54,920] Ok.

Orizon 00:10:54,920 --> 00:11:00,920] A situação era muito difícil pra viver, né? Porque nós tivemos, nós tivemos aí da década de 45, a região nossa aqui, teve uns tempos áureos, que foi a época da madeira, do pinheiro, que foi extraído esse pinheiro araucário. Então foi uma fase ali, digamos, de 45 até os 85 por aí, se extraiu muito a madeira, foi tirada essas araucárias, né? Então aí tinha uma mão de obra. O que é que aconteceu? Aquela nossa gente dos proprietários, que eram agricultores, eram empregados da fazenda, né? Aí eles foram pra firma da madeireira. Aí nos 80, em diante dessas madeiras, eles foram embora e essa gente foi embora. Houve uma vazão, nós ficamos sem gente até pra trabalhar, né? Ficamos com muito pouca gente, ficou poucos proprietários. E pessoas com poucas áreas, com poucas [incompreensível], também tiveram que vender, porque não tinham, não tinha o mecanismo que nós temos hoje, né? Eu, por exemplo, tive assim, sempre uma esperança, como eu estava contando da minha vida, eu tive sempre uma opção, uma opção, eu tive sempre uma opção por trabalhar com pecuária, com gado, né? E viver essa vida. Mas eu nasci, não tinha o pinto pra pegar, como você diz, né? E fiquei aqui, calcei uma bota, fiquei peleando aí, fui a luta, né? Pra mostrar que um cidadão pode viver dignamente aqui, não precisa roubar, não precisa matar, não precisa… Pode viver dignamente aqui, trabalhando honestamente.

Documento PROA Assinado

Yves 00:12:32,920 --> 00:12:34,920] Isso você veio pra cá na época que casou?

Orizon 00:12:34,920 --> 00:12:36,920] Não, eu não vim, eu, assim, aqui pra essa propriedade eu vim quando casei, né? A minha esposa é minha prima irmã. Somos de uma família só. A minha mãe era prima irmã do pai dela, e o meu pai era irmão da mãe dela. E eu queria ficar aqui fora, eu ia casar e buscar uma guria lá na cidade, formada, ou uma guria da cidade, e nunca fechou quem fez esse tipo de casamento. Então eu tinha que casar com a com o terreno de nossa aqui, então foi a minha prima e graças a Deus

Yves 00:13:06,920 --> 00:13:08,920] E de quem que era essa terra aqui?

Orizon 00:13:10,920 --> 00:13:12,920] Era do meu sogro, Seu Elibides Vieira Velho, né?

Yves 00:13:12,920 --> 00:13:14,920] Tá bem dizer seu tio, né?

Orizon 00:13:14,920 --> 00:13:16,920] Era meu tio.

Yves 00:13:14,920 --> 00:13:16,920] Por parte?

Orizon 00:13:16,920 --> 00:13:18,920] Por parte da minha mãe.

Yves 00:13:20,920 --> 00:13:22,920] Seu tio materno.

Orizon 00:13:22,920 --> 00:13:24,920] E a mãe dela era tia, também irmã do meu pai, que era mãe da minha esposa, né? Então casamos e ficamos aqui continuando essa luta e graças a Deus estamos aqui, né? Feliz, né? Estou aqui porque gosto, né? Não estou por acaso. E com essa esperança de ver essa evolução que está aí, né? Então eu fui um cara que eu digo assim, eu só não matei e não roubei, dentro da minha convenção. Agora o mais, eu já fiz tudo aqui nessa terra pra gente sobreviver, né? Entendeu? Então por isso que a pessoa quando a pessoa quando trabalha e se destaca um pouco, é uns olhos ou uns olhos com bons olhos e outros olhos com maus olhos, né? Então no começo eu sofri muito assim com a, o pessoal

Documento PROA Assinado

procurando a botar a gente pra baixo, dizer que eu ia fazer como os antecessores fizeram, ia quebrar, ia dar um golpe, ia, né? Não ia dar quantas coisas, né? Só que essas pessoas que aconteceu isso, o Yves, eram pessoas que eram filhos de fazendeiros, que na época eram fazendeiros tudo de marca grande, né? A hora que o cara tinha cem milhão de terra, tinha, tô te contando meus antecessores, aí tinha tinha uns, tinha, acho que quase dois milhões de milhão de terra, né? Na propriedade, então você calcule. Então a coisa era muito difícil pro cara sobreviver aqui, porque nós não tínhamos, quer dizer, essa atividade de pecuária, ela não tinha, era aquilo que eu tava te contando lá atrás, não, não tem uma liquidez pro cara trabalhar. Naquela época, você cria o boi até quatro, cinco anos pra vender, né?

Yves 00:15:06,920 --> 00:15:08,920] Sim, e sempre com o pasto nativo?

Orizon 00:15:08,920 --> 00:15:10,920] Sempre com o pasto nativo, no campo, não tinha.

Yves 00:15:12,920 --> 00:15:14,920] E desde aquela época também, e até hoje, com algumas queimadas pontuais pra…

Orizon 00:15:20,920 --> 00:15:22,920] Era o que fazia, o que melhorava o campo era queimada toda hora. Então eles diziam que tinha que deixar uma cega, se usava, você já pensou, nós aqui nessa região, a média de lotação era era 30 cabeças por milhão de campo, por cada 100 hectares, só podia ter o máximo 30, 25. A média geral é 50 cabeças hoje, né? No campo nativo. Mas na época, usava porque tinha que deixar sobra pro inverno, eles diziam. Então os campos crescidos, numa época dessa, tu vinha de lá de Bom Jesus aqui, tu olhava esse campo, era tudo amarelo assim, amarelo, vermelho assim, campo maduro, macega madura, que é esse capim caninha, né? Que nós temos aí, que tinha aí, né? Então, era a renovação de pastagem era com a queimada que se fazia, né?

Yves 00:16:10,920 --> 00:16:12,920] E a queimada vinha depois, mais ou menos, da época de jada, quando é que se queimava?

Documento PROA Assinado

Orizon 00:16:16,920 --> 00:16:18,920] Ah, se queimava a partir da minguante de agosto, é o ideal de queimada, da minguante de agosto,da minguante de setembro.

Yves 00:16:22,920 --> 00:16:24,920 Minguante pra não vir inço?
Orizon 00:16:24,920 --> 00:16:26,920] Pra não vir inço, né? Eliminava os inços e aí o pasto vinha mais forte, diziam os antigos, né? E aí? E aí então começava, aí quando chegava lá em outubro, aí tava instalada, era uma abundância de pasta, aquele pasto novo, né? Que era a época que se fazia queijas, quando a vaca dava leite, né?

Yves 00:16:42,920 --> 00:16:44,920]
No verão, né?

Orizon 00:16:44,920 --> 00:16:46,920] No verão, porque daí no inverno não existia os mecanismos do interior, lavoura de inverno não fazia.

Yves 00:16:48,920 --> 00:16:50,920] E o que que, o que que acontecia quando a queimada não dava muito certo, por exemplo?

Orizon 00:16:52,920 --> 00:16:54,920] Do quê, do? Não, mas não não tinha erros, né? Às vezes também, às vezes não queimava, aí era o problema, aí eles diziam que dava, começou a o problema do carrapato, né? Aí começava a dar imundíce, quando que não queimava bem os campos, aí vinha muito inço, vinha, aparecia inço nas terras, então por isso é que com essa queimada é que nós mantivemos esses campos lindos, que você ainda vê algum pedaço, alguma península de campo, né? Que já tá muito pouco, hoje é lavrado tudo, né?

Yves 00:17:22,920 --> 00:17:24,920] E hoje em dia o pessoal faz a queimada sempre só por meio da autorização, né?

Orizon 00:17:26,920 --> 00:17:28,920] Só por meio de autorização.
Yves 00:17:26,920 --> 00:17:28,920] Mas fazem ainda?

Documento PROA Assinado

Orizon 00:17:28,920 --> 00:17:30,920] Ah, ainda fazem, ainda fazem. A gente sobra, porque agora não sobra, né? Que agora com a com essas lavouras, agora a gente com... Aqui a nossa terra era, era uma terra você vê, em 75 nós tivemos um engenheiro agrônomo em uma terra aqui, era o tal Flávio Porciuncula, não sei se vocês viram essa assinatura lá por Porto Alegre, vocês são de Porto Alegre? Esse cara é ele é fronteiriço, então ele tinha aqui o estilo do Tche, né? Ele falava Tche, diz, olha Tche, diz, Bom Jesus é inapto pra mim, Tche. Nunca me esquece que ele dizia isso. Bom Jesus é inapto pra mim, Tche. Você vê isso em 75, Bom Jesus. Hoje nós aqui nessa cordilheira da Serra, que nós temos um clima diferenciado lá de bom Jesus, né?

Yves 00:18:18,920 --> 00:18:20,920] Em que sentido?

Orizon 00:18:18,920 --> 00:18:20,920] De clima, né? Nós temos um clima...

Yves 00:18:18,920 --> 00:18:20,920] Aqui é mais, tem mais vento, é mais frio, o que que é diferente?

Orizon 00:18:24,920 --> 00:18:26,920] Não, é que nós aqui estamos, nós estamos aqui a mil e duzentos e cinquenta metros, lá em Nom Jesus está mil e duzentos, mil e duzentos e poucos, então aí essa é a diferença. Aqui, por exemplo, do Capão do Tigre pra cá é completamente diferente o nosso clima, né? Tem uma diferença muito grande.

Yves 00:18:40,920 --> 00:18:42,920] Isso muda algo no queijo, no final das coisas?

Orizon 00:18:42,920 --> 00:18:44,920] Muda, muda em tudo, em todo o segmento, né? De lá, de agricultura, de... né? É um clima que ele é um clima que é propício, às vezes, pra alguma coisa e pra outra é prejudicial, né? Nós temos essa serração. No passado nós fechávamos, tinha uma serração que vinha até aqui, que subia dos aparados, né? Que é um processo do mar com o nosso clima aqui, né? Fechava, você, esses campos de cordilheira de serra, você ia fazer um rodeio, ia voltear, às vezes você ia lá ficar uma semana, tu não conseguia sair de cima dos arreios, porque você não enxergava 20 metros na frente.

Documento PROA Assinado

Yves 00:19:22,920 --> 00:19:24,920] Mas então, tu mencionaste antes as neves e agora a serração mudou bastante o clima, então de alguns anos pra cá?

Orizon 00:19:28,920 --> 00:19:30,920] Algo mudou bastante. As neves, essas neves intensas que dava no passado, eu não vi mais, né? A última neve grande pra mim foi em 55. Deu, deu, deu uma neve que subia um metro e, eu saí num potreiro e ia lá buscar uns nó, ela a neve dava aqui assim pra mim. Não, eu lembro que nós tínhamos uma mangueira de taipa, quando parou, quando parou de nevar, a mangueira tava cheia de neve, até em cima as taipas, né?

Yves 00:20:00,920 --> 00:20:02,920] E nessa época também, assim, mais ou menos anos 50, quando o senhor ainda era jovem, o campo já era cercado? quando começou a se cercar, botar alambrados no campo?

Orizon 00:20:12,920 --> 00:20:14,920] Ah, não, esse aí já vem lá dos anos de 1900 pra cá, o pessoal começou até aí por 1900, na época, mais ou menos quando ele nascia, 1950 era dividido por águas, por rios, por rios e fazia fazia a taipa de pedra, no campo e no mato fazia o taipa de xaxim. Pegava o xaxim enfileirando assim, que nem meus dedos, derrubava um xaxim, cortava outro, botava atravessado aqui,lá botava outro em cima e levantava ele

Yves 00:20:54,920 --> 00:20:56,920] Mas o gado ainda passava também entre as propriedades ou tinha um cuidado pra que ele ficasse cada um na sua?

Orizon 00:21:00,920 --> 00:21:02,920] Ah, tinha, não, não, era cuidado, era justamente por isso que ele fazia, mas é que era a fazenda grande, né? Essa fazenda que eu tô te falando aqui, a fazenda Morro da Igreja, pertence à tal Fazenda da Invernadinha. Essa Fazenda da Invernadinha ela deveria ter uns 300 milhões de campos, né?

Yves 00:21:20,920 --> 00:21:22,920] E havia marca no animal já?
Orizon 00:21:22,920 --> 00:21:24,920] Já tinha marca, já existia, cada proprietário.

Documento PROA Assinado

Yves 00:21:24,920 --> 00:21:26,920] A ferro ou corte?

Orizon 00:21:26,920 --> 00:21:28,920] Era corte e ferro, né?

Yves 00:21:28,920 --> 00:21:30,920] Na orelha?

Orizon 00:21:28,920 --> 00:21:30,920] Na orelha, era cortada a orelha, cada um usava, era martelo e moça, era martelo e brinco, era palmatório e não sei o quê, era esquadro e mais uma moça, cada um tinha sua sua marca, né? Então era reconhecido e respeitado os animais pela marca que tinha, tanto na orelha quanto na perna, na picanha, na perna.

Yves 00:21:52,920 --> 00:21:54,920] E em termos de criação, assim, se criava também porco arçado?,

Orizon 00:21:54,920 --> 00:21:56,920] Arçado criava porco arçado, era o inço, o que tinha, assim.

Yves 00:21:54,920 --> 00:21:56,920] Eles dividiam o campo com o boi, se separava?
Orizon 00:22:00,920 --> 00:22:02,920] Não, não,vivia, vivia harmonicamente. Eu, por exemplo, quando vim pra essa fazenda, eu fiquei meio, eu vim pra cá, comecei a arrendar os campos aqui, e desses proprietários, então eu, nesses 40 milhão de campos aí, eu mais ou menos quase que mandava por tudo, eu comecei a inçar porco, criar porco, solto, começava, tinha um capataz, um num fundado que queria vender um leitor, eu comprava, deixava lá, que a leitor começava a criar. Uma época, eu cheguei a ter umas 25 matrizes solta nos campos aí, criava, eu, meu esporte, quando eu era gente, era pegar porco no inverno, que aí no inverno dava o pinhão, daí o porco no pinhão engorda, que a gente pegava porco do pinhão, fazia três latas de banha, então o ano que dava pinhão o porco engordava no pinhão.

Yves 00:22:50,920 --> 00:22:52,920] E descia porco? Descia porco pra vender?
Orizon 00:22:52,920 --> 00:22:54,920] Descia.

Documento PROA Assinado

Yves 00:22:54,920 --> 00:22:56,920] Junto com o queijo, por exemplo?

Orizon 00:22:56,920 --> 00:22:58,920] Não, separados. Boa tua pergunta. Às vezes, na tropa de porco, tinha que ir uma tropa de cargueiro pra levar o milho pra tratar dos porcos, e às vezes sobrava pra levar um cargueiro de queijo também, entendeu? Mas não era costume. A tropa de cargueiro ia junto, acompanhando a tropa de porco pra dar o milho.

Yves 00:23:22,920 --> 00:23:24,920] Isso até mais ou menos que época?

Orizon 00:23:24,920 --> 00:23:26,920] Isso durou até, agora, por noventa, noventa e cinco, por aí. Então era o seguinte, nós criávamos esses porcos aqui, depois do pinhão as vendia pro pessoal do litoral, essa região de Nova Veneza, São Bento Alto, Forquilhinha, não sei se tu conhece essa região, Araranguá, Melero, Morro Grande, afinal, toda essa região, Timbé do Sul, então nós vendíamos esses porcos, e os italianos lá plantavam batata doce, e terminavam os porcos com batata doce.

Yves 00:23:58,920 --> 00:24:00,920] E era o mesmo trajeto que se fazia antes com queijo?

Orizon 00:24:02,920 --> 00:24:04,920] Com queijo, com o gado.

Yves 00:24:04,920 --> 00:24:06,920] Daí se fez com o porco. O porco continuou por mais tempo, vamos dizer assim.

Orizon 00:24:06,920 --> 00:24:08,920] O porco continuou assim, a pé até ali contidinho, pro fim dos oitenta.

Yves 00:24:12,920 --> 00:24:14,920] Nessa época ainda se vendia queijo assim também?

Orizon 00:24:16,920 --> 00:24:18,920] Mas aí era o mercado que nós tínhamos lá, ô "abençoado". O mercado de queijo era o litoral, porque nós aqui estamos no

Documento PROA Assinado

esquadro com Santa Catarina. Nós temos Santa Catarina lá, temos Santa Catarina aqui, temos Santa Catarina aqui, e aqui nas nossas costas.

Yves 00:24:34,920 --> 00:24:36,920] E eu sou catarinense aqui. Tá cercado.

Orizon 00:24:38,920 --> 00:24:40,920] Aqui nós estamos bem no esquadro, então é o seguinte, o que nós produzimos, o que nós produzimos aqui, os catarinenses nós compramos pelo melhor preço. E o que nós produzimos, e o que nós dependemos de comprar, nós compramos no melhor preço deles lá. Esse intercâmbio é deus das épocas dos mil e setecentos, sempre houve esse mercado. Tivemos. Agora é que houve uma época aí que houve uma divisão que não pode vender carne, não pode levar gado. Eu, por exemplo, negociei 40 anos vendendo gado para Santa Catarina.

Yves 00:25:16,920 --> 00:25:18,920] Então o que começou a mudar? Foi legislação?

Orizon 00:25:20,920 --> 00:25:22,920] A legislação, com a legislação foi mudada com essa doença da aftosa porque o Catarina foi muito inteligente. Eles cronometraram um sistema de não vacinar. Então aí ficou o problema é que eles não aceitavam o nosso produto aqui, porque nós aqui é com vacina e eles lá não vacinavam. Então eles colocaram fiscalização nas fronteiras todas aí para não haver esse intercâmbio e nós tivemos que começar a mudar para o nosso mercado, para o Rio Grande aqui.

Yves 00:25:52,920 --> 00:25:54,920] E aí como é que foi essa transição? Para onde é que vendia aqui dentro? Quando parou de vender só para Santa Catarina passou a vender onde?

Orizon 00:26:00,920 --> 00:26:02,920] Ah, vender para Porto Alegr e para grande Porto Alegre que consumia. Levava esse gado, Taquara, Campo Bom.

Yves 00:26:08,920 --> 00:26:10,920] Já levava de caminhão?

Orizon 00:26:08,920 --> 00:26:10,920] Já levava caminhão.

Documento PROA Assinado

Yves 00:26:10,920 --> 00:26:12,920] Santa Catarina chegou a levar caminhão também?

Orizon 00:26:14,920 --> 00:26:16,920] Não, eu trabalhei 30 anos puxando gado para Santa Catarina, levava só a pé. Não tinha. Esse frigorífico que eu comprava, comprava da fronteira, vinha de caminhão, comprava do Paraná, vinha de caminhão, do Mato Grosso. Daqui da região da Serra nós levávamos a pé. Eu tinha uma equipe de tropeiro.

Yves 00:26:36,920 --> 00:26:38,920] Pois é, nos conte como é que era assim quando você ia levar, como é que era a sua equipe, o quê? Tu ia junto?

Orizon 00:26:40,920 --> 00:26:42,920] Quando comecei, que o negócio era pequeno, eu montava o cavalo, eu comprava o gado aqui, pesava o gado e fazia a tropa, montava o cavalo e levava lá. Naquele tempo não era frigorífico, era matadouro. Levava no matadouro, o cara matava o gado e eu às vezes ia lá entregar e voltava o cavalo e vinha embora. E algumas vezes eu ficava lá, esperava uns dias, até que ele abatesse o gado, eu pegava aquele dinheiro e botava no [pecero] [sic], vestia no pescoço, pegava um ônibus e vinha fazer o pagamento pro pessoal aqui na Serra. Uma época. Daí o negócio cresceu muito e eu tinha que ficar só no setor de compra. Então aí nós montamos umas equipes de tropeiros. Nós tínhamos umas três equipes de tropeiros que tropeavam o gado. Então eu ia só comprando pesando e eles iam reunindo e fazendo as tropas levando. Tinha semanas assim que eu tinha quatro, cinco tropas na estrada andando aí.

Yves 00:27:44,920 --> 00:27:46,920] De quantas mais ou menos?

Orizon 00:27:46,920 --> 00:27:48,920] Cinquenta, oitenta, cem, cento e cinquenta, duzentas cabeças.

Yves 00:27:50,920 --> 00:27:52,920] Levado à mula? Levado à mula?

Orizon 00:27:52,920 --> 00:27:54,920] Levado à mula.

Documento PROA Assinado

Yves 00:27:52,920 --> 00:27:54,920] Quantas mulas e pessoas iam?

Orizon 00:27:54,920 --> 00:27:56,920] Dependia da quantidade de gado. Por exemplo, você levar ali umas vinte cabeças trinta e dois tropeiros. Se você levar lá umas cinquenta, já tinha que ser uns três. Para levar umas cem, já tinha que ser uns cinco. Uns cinco cavaleiros.

Yves 00:28:06,920 --> 00:28:08,920] E quanto tempo levava?

Orizon 00:28:10,920 --> 00:28:12,920] Não, é perto aqui. Não levava aí. Por exemplo, um gado daqui da região com dois dias ele estava lá no matadouro. Aqui fica perto.

Yves 00:28:18,920 --> 00:28:20,920] Matadouro onde no caso? Em que cidade?

Orizon 00:28:22,920 --> 00:28:24,920] Forquilinha. Nova Veneza. Então aí daqui a boca da Serra da Veneza, na boca da Serra do Pilão, dá em linha reta aqui, dá trinta quilômetros. Aí pela estrada vai lá para uns quarenta.

Yves 00:28:38,920 --> 00:28:40,920] E o queijo é a mesma coisa? O queijo é a mesma coisa. Onde se trocava lá? Em armazéns? Onde se trocava o queijo? Pelos víveres?

Orizon 00:28:46,920 --> 00:28:48,920 Ah, era trocado. Eu vou te contar uma história. Em Nova Veneza, vêm uns italianos que chamam, a assinatura deles era Bortoluzzi. Esses gringos colocaram um armazém, aquele tempo era armazém, mas um armazém daquele que você chegava, por exemplo, de a pé lá e saía a cavalo com capa, bota e comida o que tu quisesse. Então esse Bortoluzzi tiveram intercâmbio com os produtores da região aí de Bom Jesus, de Vacaria, eles compravam tudo. Por exemplo, esse porco que eu estou te contando, você vendia para o Bortoluzzi. Você ia lá e dizia para o Bortoluzzi, eu tenho os Bortoluzzi, esse menino é filho lá da terra, você conheceu esse… Ele eles, digamos assim, eles tinham um comércio, e os italianos lá, eles é que repassavam esse porco. O serrano aqui pegava a tropa de porco, levava e o Bortoluzzi distribuía para o pessoal

Documento PROA Assinado

engordava. De lá trazia, de lá trazia, de lá trazia. Assim era, o charque a mesma coisa, quer dizer, naquela época você não, a maioria no começo, você tinha para você vir um dinheiro de gado, você tinha que abater a res, fazer o charque, secar o charque e levar para vender para eles. Então chegava lá o Bortoluzzi esse Bortoluzzi, esse como é que era o nome do do velho Bortoluzzi?

Sobrinho do Orizon 00:30:26,920 --> 00:30:28,920] Giuseppe.

Orizon 00:30:28,920 --> 00:30:30,920] Giuseppe Bortoluzzi, eles tiveram uma fábrica de banha. Foi a primeira.

Sobrinho do Orizon 00:30:34,920 --> 00:30:36,920] Agora eu vou falar, não gosto, o negócio de me meter em reunião, eu falo reunião, não falo reunião. A primeira empresa de Santa Catarina que exportou, porque aquela época não tinha, não tinha óleo vegetal. A primeira empresa de Santa Catarina que exportou banha para a Europa foi a família do meu nome. São três irmãos, Giuseppe, Humberto e Giovanni. Eles tinham um frigorífico ali atrás de casa. Aí na Veneza. Eles levavam de cabo de boi as latas de banha até Criciúma. Criciúma pegava o trem, ia para o porto de Laguna e fazia a cabotagem. Até era o porto de Santos. Eles foram os primeiros em 1930, Segunda Guerra, 44, 1938.

Orizon 00:31:48,920 --> 00:31:50,920] Então é isso, me permita agora que eu vou contar.

Yves 00:31:52,920 --> 00:31:54,920] De volta para o queijo.

Orizon 00:31:54,920 --> 00:31:56,920] Não, mas daí, nós vamos complementar tudo. Essa empresa, ela comprava tudo. Aí o queijo era a mesma coisa, confeccionava, tu levava lá e entregava para o Bortoluzzi. Ou não só esse, como muitos outros. Tinha uma firma tal Pizzolatti também.

Yves 00:32:12,920 --> 00:32:14,920] Lá eles revendiam.

Documento PROA Assinado

Orizon 00:32:12,920 --> 00:32:14,920] Era tipo um depósito, tu entregava direto para os caras e os caras repassavam para os consumidores.

Yves 00:32:16,920 --> 00:32:18,920] Deixava quantos? Por um armazém ficavam quantos quilos? Ou quantas peças de queijo?

Orizon 00:32:22,920 --> 00:32:24,920] Levava, digamos, um cargueiro, como se chamava, uma mula carregada, levava 90 quilos. Tu descarregava num comércio 90 quilos, num outro 50. Tu chegava, descarregava.

Yves 00:32:34,920 --> 00:32:36,920] As peças grandes da época?

Orizon 00:32:36,920 --> 00:32:38,920] As peças grandes, 5, 6 quilos. 4, 5, 6 quilos. Então aí, aí você levava, essas empresas compravam. Tinha um grande comércio também em Urussanga, também que compravam. Bons colégios, teve um colégio em Urussanga, inclusive a minha mãe estudou em Urussanga e Taquara. Nos colégios, que isso era uma realidade. Você conseguia um colégio para internar um filho. Então foi esse intercâmbio que nós tivemos com Santa Catarina, a grande vantagem foi que eles foram muito inteligentes, foram mais inteligentes que o gaúcho.

Fernando 00:33:14,920 --> 00:33:16,920] Seu Dote, só uma coisa, e não ia mais além de Santa Catarina? Nunca foram para cima, Paraná, São Paulo?

Orizon 00:33:20,920 --> 00:33:22,920] Não, aí já vinha as *tropiadas* [sic] que iam para Sorocaba. Aí já é outra jornada. Mas a nossa, aqui da nossa região, que nós se empenhamos, que é o objetivo que estamos conversando, era daqui para o litoral. Raramente, bom Jesus já saía de alguma coisa que ia para São Paulo, para o Paraná.

Yves 00:33:42,920 --> 00:33:44,920] E daqui no litoral, terminava onde no litoral em Santa Catarina?

Documento PROA Assinado

Orizon 00:33:44,920 --> 00:33:46,920] Ia daqui até o Passo de Torres. Eu lembro, descobri agora há poucos dias, que quando eu era criança, onde meu *vizavô [sic]*, meu avô, meu pai puxava o cargo, era de uma tal que fica aí acima de Santa Rosa, Perova. Era uma tal Perova, onde eles pegavam açúcar, farinha, açúcar, farinha, cachaça, avôs, eles pegavam na tal Perova e levavam para São Joaquim lá, se *tropiavam [sic]*. Meus avô e meu vizavô fizeram a vida com esse tipo de negócio. Hoje você transporta carga de caminhão.

Yves 00:34:26,920 --> 00:34:28,920] Agora conta um pouco como começou a mudar, assim, como você falou, nos anos 90, por aí. A caminhão, isso é dentro do Estado, é isso?

Orizon 00:34:34,920 --> 00:34:36,920] Não, não é, dentro do Estado começou a ser, mas esse intercâmbio ainda de gêneros, alimentos, isso ainda até hoje se faz, se compra lá. Por exemplo, eu faço, meu rancho vem lá do Timbé do Sul todo mês, o cara vem trazer aqui. Só passo por o telefone, faço a nota aqui e no dia ele vem aqui e solta aqui. Se quisesse, colocam dentro de casa.

Yves 00:35:00,920 --> 00:35:02,920] Outras pessoas também fazem assim aqui na região?

Orizon 00:35:02,920 --> 00:35:04,920] Muita gente, muita gente ainda. A maioria, digamos, ainda hoje o povo tradicional da região 50% se abastece em Santa Catarina. Que peça, se tu precisar de comprar qualquer coisa, se tu ir comprar em Santa Catarina tem diferença do preço nosso aqui do Rio Grande. Então nós ficamos, nós vivemos essa vida, até aí nos idos do próximo ano de 2000, era casco de mula. Dali pra cá é que passou, hoje é rodoviário, hoje nós aqui, até nos campos, já estamos mudando gado de caminhão. Então as coisas mudaram. E o queijo, assim pra você ter uma noção, aí foi feito, eu não acabei de conversar. É que o queijo era confeccionado, armazenado leite em barril de madeira, o cincho de madeira, todos os utensílios de madeira. Agora hoje a legislação não permite, ela quer voltar em inoxidável, mas essa coisa não se adequou. Não se adequou até hoje uma coisa bem legal. E por último, a tábua de secar o queijo, é uma das coisas que eles não conseguiram. Tábua de outra coisa, a não ser de madeira, de pinheiro

Documento PROA Assinado

araucária, era o cara onde seca o queijo. Então eu te digo o seguinte, o porquê que você é obrigado a fazer no barril de inoxidável, ou de plástico, armazenar o leite nessas bombonas que vêm de própria pra isso. Por que que não é de madeira? Então são as coisas que eu ainda atribuo, acho que tinha que voltar, porque o queijo nos utensílios de madeira tem um sabor um pouco diferenciado. Aí nesse tipo, assim com muita frescura, outra coisa, uma coisa que eu vejo é que o queijo, com grande fundamento, nós temos que inspecionar o rebanho, para nós ter um rebanho sadio, porque se nós tivermos um rebanho sadio, nós podemos oferecer um produto sadio para os consumidores. Que isso não tinha, quer dizer, no passado não havia. Então o pessoal debate muito, eu estou te dizendo, mas de primeiro, se fazia queijo, não tinha nada disso aí, nunca morreu ninguém. Não morreu a curto prazo, talvez a longo prazo, as frequências das doenças morriam. No passado, o cara está ali, o cara que morreu com 40 anos, meu avô lá, morreu lá com 70, 70 e poucos anos, se fosse no dia de hoje, ele ia 100 anos se tratando, evitando realmente essas causas de… Por exemplo, no leite, se você não tratava o animal, pode entrar uma brucelose, uma tuberculose, uma cisticercose, que é um verme, que prejudica o ser humano. Então essa é uma necessidade, eu acho que se nós tivermos um rebanho, sadio, uma água tratada, eu acho que o resto, o povo tinha que esquecer que eles estão botando muita coisa na legislação pra você legalizar o queijo.

Yves 00:38:10,920 --> 00:38:12,920] A parte da inspeção tem funcionado, tem acontecido bem, tem tido problemas nessa parte de teste de inspeção?

Orizon 00:38:16,920 --> 00:38:18,920] Eles ainda estão, inclusive a professora Sayonara é uma das encarregadas, o Jaime também trabalhou muito nessa área, nós estamos numa fase de conclusão disso aí, Fernando, eles estão testando, cada 30 dias eles testam as águas, estão tratando das águas, estão inspecionando os rebanhos.

Yves 00:38:42,920 --> 00:38:44,920] E sobre rebanhos, o senhor pode voltar nisso depois se quiser? Porque em alguns lugares a gente falou um pouco desse cuidado com manter o rebanho, um bom rebanho no sentido de manter as cruzas adequadas, um tipo de rebanho adequado pro clima, pra esse ambiente, como é que se faz, como é que se cuida pra que haja boa cruza, por exemplo?

Documento PROA Assinado

Orizon 00:39:08,920 --> 00:39:10,920] A gente tem que manter o rebanho e fazer os cruzamentos ideais, eu, por exemplo, o meu gado,parte do meu gado é carne e leite, então você traz reprodutores de raças leiteiras e cruza nas raças de corte.

Yves 00:39:24,920 --> 00:39:26,920] E traz como, senhor? Mas como que se traz?

Orizon 00:39:28,920 --> 00:39:30,920] A gente adquire os reprodutores ou sêmen e aplica nas vacas, e das vacas comuns, das vacas comuns sai essas cruzadas, que é um gado ideal pra leite.

Yves 00:39:40,920 --> 00:39:42,920] Onde se adquire normalmente?

Orizon 00:39:42,920 --> 00:39:44,920] Não, isso se adquire em toda a região, aí tem, tanto aqui no Rio Grande, como em Santa Catarina, como vem do Paraná, vem de São Paulo, vem de toda a parte, importados, tem umas raças, por exemplo, essas raças sintéticas que eles dizem, aí a maioria é importada, que no caso sintético é aquele gado misto, que eles fizeram com *rusticidez [sic]*, no caso nós temos o simental, o simental tem dois nomes, um chama Fleckvieh, o alemão é Fleckvieh, a outra área que entrou é o simental, mas é a mesma raça. Agora hoje apareceu aí, faz uns três anos, que apareceu na região uma oferta de uma raça tal Montbeliard, que é um gado semelhante a esse simental, é um simental, e pra mim Montbeliard é uma região lá onde saiu essa raça, que ele é um bom gado mais rústico, com duplo aptidão, é carne e leite, entendeu? Então o pessoal estão fazendo, já tem cruzamento, inclusive eu tentei, inseminei 13, nunca tinha inseminado nenhuma vez na minha propriedade, inseminei 13 vacas, mas só nasceu dois terneiros.

Yves 00:40:54,920 --> 00:40:56,920] Mas antigamente, antes da inseminação como ela existe hoje, como é que se cuidava, por exemplo, pra ter um bom gado?

Orizon 00:41:00,920 --> 00:41:02,920] Não, o bom gado era, a maneira era o seguinte, era ter esses devidos cuidados do cruzamento, fazer o cruzamento de gado.

Documento PROA Assinado

Yves 00:41:10,920 --> 00:41:12,920] Separando, por exemplo, o touro da vaca, dependendo de qual você quer?

Orizon 00:41:12,920 --> 00:41:14,920] Não, é que você comprando reprodutores, porque no passado, no passado, o gado era aquele que nós comecei lá atrás, era o tal franqueiro. Do franqueiro eu já divido duas raças, o chifre duro e o franqueiro. Então desse franqueiro veio entrando o cruzamento, por exemplo, da raça indiana. Raça indiana é o gir, é o guzerá, é o indubrasil, é o nelore, é o brahma, isso são raças indianas. Então a gente foi cruzando nesse gado, nesse gado comum que nós tínhamos. E daí veio, por exemplo, entrou o devon, lá na década de 1900, começou o pessoal a importar dos Estados Unidos o devon. Foi o gado, foi o xodó da região, foi o gado que mais aguentou de raças europeia na nossa região, é que era o devon. Era um gado muito forte, só que hoje, aí o que aconteceu? Aí todo mundo importava, mas não tiveram aquele cuidado, começaram a importar de uma fonte só. Quando eles viram esse devon, que nós tínhamos no Rio Grande do Sul, ele estava com uma deficiência de carne traseira de 7, 8 quilos por carcaça. E você sabe, isso faz. Quando eles descobriram, isso foi lá nos idos, nos fins de 70. E até hoje não conseguimos corrigir mais, voltar aquele animal, recuperar aquela carcaça, daquele tipo. Então o devon hoje está um pouco afastado, hoje se cria mais essas raças britânicas, angus, como é o caso? Aberdeen, o Red-polled, o Red Angus. Botando um pouquinho da raça indiana, vem esse outro como é que eles chamam? Minha cabeça, me falha, a memória não estou lembrando agora, no momento uma raça aí pega um pouquinho de zebu para dar uma levantada nesse britânico. Está sendo muito usado, é o gado top do Rio Grande do Sul, do mundo é esse gado.

Yves 00:43:26,920 --> 00:43:28,920] Mas quando tu fala, por exemplo, do franqueiro, e tu vê duas qualidades diferentes, o que que eles têm diferenças para além assim, no caso do exemplo do chifre, eles têm comportamentos um pouco diferentes, o que que diferencia os dois tipos?

Orizon 00:43:42,920 --> 00:43:44,920] O franqueiro foi um gado que veio e se adaptou aqui, entendeu? Então ele tem uma rusticidade muito grande, quer dizer, é por isso que você pega a rusticidade do gado.

Documento PROA Assinado

Yves 00:43:54,920 --> 00:43:56,920] Mas entre os dois tipos de franqueiro que tu diz que existem? Tu não falou antes sobre o chifre duro, então qual seria a diferença entre eles? É mais visual?

Orizon 00:44:04,920 --> 00:44:06,920] Não, é visual que o chifre duro é aquele do chifre longos, entendeu? E o franqueiro que nós entendemos é o do chifre grosso, ele é mais curto e grosso.

Yves 00:44:14,920 --> 00:44:16,920] Mas em termos de comportamento é o mesmo?

Orizon 00:44:18,920 --> 00:44:20,920] Comportamento mesmo. Comportamento deles, a docilidade, é o mesmo, né? E daí, esse gado, ele casou muito bem, como se diz o gaúcho, nessas raças indiana, né? Sabe, quando eles começaram a trazer essas raças indiana pro Brasil e cruzar nesse gado franqueiro, eles faziam boi com oitocentos quilos, mil quilos, entendeu? Que hoje, se faz um boi mais precoce, mais com peso alto, mas aqueles boi pesados de mil quilos, de novecentos quilos não existem mais. Haja visto que tem, por exemplo, no sindicato da Lagoa Vermelha, no sindicato da Lagoa Vermelha, está a foto do Lagoa Vermelha é o berço do devon, né? Então, André da Rocha, que eram os criadores, bom, ali na Lagoa Vermelha, então, você olha que todo aquele devon lá, aquela foto daquele boi de mil e poucos quilos, ele tem as aspas desse tamanho assim, né? Então, o que é que a gente que tem assim uma noção? Aquele boi, ele está com o pelo vermelho, ele está com toda a característica de devon, agora as aspas estão mostrando que no fundo tem um franqueiro, franqueiro, chifriduro, e que deu esse boi pesado. Mas, agora, hoje não se procura mais isso, né? Hoje nós queremos um rendimento, uma precocidade, né? Nós aqui, tu vê esse boi, eu comprei não sei quantos milhões de cabeças de gado na minha vida, mas na minha região para pesar uma vaca com seiscentos quilos, isso vinha de longe, minha repórter fazia reportagem, porque ele tinha uma vaca com seiscentos quilos, um boi com seiscentos quilos, você tinha que deixar ele sete, oito anos para ele chegar a esse peso. Hoje, aqui na minha propriedade eu já criei um torneiro, fazendo queijo aqui com dois anos e meio, para ele pesar seiscentos e cinquenta quilos.

Documento PROA Assinado

Yves 00:46:18,920 --> 00:46:20,920] E agora, assim, encaminhando mais para o fim, uma pergunta meio dupla. Já falou um pouco sobre isso, né? Para o senhor, quais seriam, por um lado, as dificuldades que a produção do queijo tem, hoje, enfrenta, os obstáculos, os desestímulos, e, por outro lado, que tipo de relação com o Estado, ou o que o Estado poderia fazer para melhorar essa relação, para, bom, continuar, para auxiliar nessa preservação desse tipo de produção do queijo serrano, como ele é?

Orizon 00:46:56,920 --> 00:46:58,920] Muito bem. Concluiu? A ocorrência é a seguinte, o que nós precisamos é isso que eu acabei de te dizer, nós precisávamos esquecer determinadas coisas que a legislação, a saúde está exigindo, que é essa coisa de fazer, de voltar a fazer em madeira, em material de madeira, o queijo, né? E o que nós temos, o cuidado que nós temos que ter é a sanidade do rebanho, e a água, né? O resto, o resto tem que esquecer, né? Tem muita coisa, assim, que é importante também, mas não é o fundamental, dentro do que eu vejo, dentro da minha visão, isso aí, as dificuldades é o que está embasando, é o que o pessoal não quer, legalizar o queijo, né? Eu, por exemplo, tenho um menino aqui, que mora comigo e faz queijo, da melhor qualidade, né? E ele diz que se for pra, o dia que foi pra legalizar, ele tá fora, né? Então, eu fico as mãos atadas, eu queria...

Yves 00:47:58,920 --> 00:48:00,920] Por receio assim, por exemplo?

Orizon 00:48:00,920 --> 00:48:02,920] Não, ele não quer sujeitar essas coisas, ele não quer fazer os cursos de boas práticas. Não sei se tu já viu o Jaime falar, eu fui lá na Fazenda Sousa, me obriguei a ficar uns dias frio com esse aqui, lá acompanhando um curso, fazendo um curso lá, pra mim ter uma visão, pra me saber o que que é, né? As coisas, né? Então, ele não quer fazer um queijo, é um homem maravilhoso, assim, ele tem a família dele daqui, família nossa daqui, as irmãs deles, quase todos, ele só tem um irmão homem, tá tentando preparar queijaria dele, tá organizando todas as queijarias, e ele diz que não quer, tem tentado, ó, a ver se ele, se ele fizesse, eu dou tudo pra ele fazer, eu não vou mais fazer queijo, é uma idade que eu tô, a minha esposa, não pode, ele mora aqui comigo, é o seguinte, é um parceiro, não temos vínculo empregatício, entendeu? Ele, ele faz, ele, ele faz o queijo, o ordenado dele é o queijo. Quando ele veio pra cá, nós fazíamos a meia o

Documento PROA Assinado

queijo, eu dava as vacas, dava tudo, né? Ele só entrava com a mão de óculos, hoje daí, ele começou a ver, veio um filho de Caxias, dois filhos de Caxias, embora pra cá, daí quando os filhos vieram pra cá, ele olha, pra não dividir em três, quatro, é ruim, né? Digo, então, o queijo fica pra você, você vai fazer, só que eu vou tirar agora a ração, quando precisar de alguma ração, eu só dou as lavouras que eu faço, né? E o resto é com ele, coalho, sal, todo manejo, o gado é meu, ele faz o queijo, e o ordenado dele é o queijo.

Yves 00:49:36,920 --> 00:49:38,920] Lavoura pro inverno, por exemplo? Lavoura pro inverno. De que que você faz?

Orizon 00:49:40,920 --> 00:49:42,920] Lavoura, faço aveias, azevém, e tenho as lavouras perenes, com trevo, festuca, cornichão, tem uma variedade grande de...

Yves 00:49:52,920 --> 00:49:54,920] Com apoio da Emater também?

Orizon 00:49:54,920 --> 00:49:56,920] Apoio da Emater, a Emater tem que estar sempre ao lado do produtor, pra gente que nos orienta, que deu esse avanço em toda, em toda essa essa cadeia de produção que nós temos, né? Então, o que eu vejo, a dificuldade é que tinha que sair parte dessa burocracia, que eu acho, o exame do gado, esse eu vejo fundamental, nós tivemos uma campanha da aftosa, nós vacinamos 50 e poucos anos, aftosa, rigorosamente, eu nessa época lidava com gado, eu vivia com uns cavalos em cima de uma caminhonete, pra ir vacinando o gado, eu tinha várias fazendas arrendadas, eu trabalhava com campo arrendado e tudo mais, e vacinando o gado religiosamente, agora com uns 20 anos pra cá, ficou só uma campanha da brucelose, e isso tudo imposta pelo governo, só que a brucelose, nós é que estamos pagando, essas as entidades do governo,a inspetoria veterinária assiste, né? Mas os custos é do produtor. Então, eu acho que, também o governo teria que exigir todo, inspecionar todo o rebanho, não só o rebanho de leite, também o rebanho de corte, todo ele ser inspecionado de tuberculose, brucelose, cisticercose, já eliminamos duas etapas, que foi aftosa, a brucelose agora precisa esse aí que eu acho que o governo tinha que obrigar, porque agora é o seguinte, eu, por exemplo, estou fazendo queijo aqui, o Fernando tem um lote de vaca especial lá pra me vender, mas o gado dele não é inspecionado, eu não posso comprar, porque

Documento PROA assinado

o gado dele não está inspecionado, né? Então, isso aí se todo mundo inspecionasse, aí eliminava também as doenças, os indícios que vêm, porque essas doenças aqui na nossa região não existia, raramente, aparecia uma tuberculose, mas agora, agora, com essa integração de gado vindo gado, de tudo quanto é lugar, começa a vir as doenças também, né? Então precisa.

Yves 00:52:24,920 --> 00:52:26,920] Sr. Orizon, eu acho que é isso mesmo, vou encerrar por aqui. Terminando.

Transcrição: IA - Whisper
Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira Losekann - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Orizon.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	04/07/2023 15:19:16

Documento PROA Assinado

Transcrição

Entrevista 04 - Antonio Souza Lopes

São José dos Ausentes, 19 de abril de 2023

Entrevistadores: Jaime, Rafael, Saionara, Yves.
Entrevistado: Antonio, Maria (esposa), Edinaira (filha).

Saionara [00:00,000 --> 00:12,000] Então, nós vamos começar, né, a conversa com a Edinaira, com a Dona Maria e com o Seu Antônio. Entrevista cinco. Aliás, entrevista quatro.

Yves [00:16,000 --> 00:28,000] Quando vocês puderem ir começando… De forma geral, como é que, no caso de vocês dois, [inaudível] começaram a ter história com queijo… A família já fazia? Aprenderam com quem, por exemplo, como é que foi isso?

Antonio [00:29,000 --> 02:00,000] É, isso aí desde o tempo do meu avô. A gente tá tentando resgatar a história do tropeirismo, a história do queijo serrano, que a gente aprendeu. Já vem de muitas geração da família, fazendo queijo artesanal. E, daí, nós tentando resgatar o tropeirismo, com o auxílio da UFRGS, com o auxílio da Emater, também, porque tem muitos entraves pra gente, né, que isso aí é muito difícil, mas nós temo tentando resgatar, né. O meu avô, ele era tropeiro, ele levava a mercadoria… Era o caminheiro da época. Ele levava a mercadoria daqui e trazia e distribuía, daí, nos armazéns que tinha na região. Ele levava o que tinha aqui. Tinha queijo, tinha charque, tinha… Tinha, daí, pinhão, era o que ele levava. E depois ele trazia açúcar, tecido, cachaça, os mantimento que faltavam na região e distribuía dentro dos… Distribuía dentro dos armazéns que tinha aqui. Era as bodega, que eram chamada, né, e, daí, o pessoal comprava, né. E aquilo ali, o queijo, o charque, era uma moeda de troca que ele levava que, antigamente, não tinha dinheiro, né, era trocado por mercadorias.

Documento PROA assinado

Maria [02:01,000 --> 03:09,000] Então, eles tinham um galpão, tinham a casinha de queijo dentro do próprio galpão, né. Ali eles já tiravam… Usavam o galpão pra tudo

na época, né. Já era encostado na cozinha, na casa. Porque chegavam à cavalo, né, já soltavam os cavalos no galpão já, né. Tiravam o leite e colocavam ali na casinha de queijo, né, na janelinha ali, né. E produziam o queijo ali, né. Maturavam os queijos ali, né, o tanto que era necessário, né. Até o máximo era seis meses, que era toda a produção, que eles pegavam pra tá levando nessas bruacas, porque tinha que ser um queijo maturado, né. Porque ele novo, ele não conseguiria uma viagem de trezentos quilômetros, né. Então, foi dessa maneira que eles sobreviveram, fazendo, né… Mais a nossa família, que a gente compartilha a mesma história, porque o nosso avô é o mesmo, que a gente é primo. Então, né, foi nessa época… Era dessa maneira, né, que eles… O vô saía e a vó ficava em casa, com a gurizada, fazendo queijo, né.

Edinaira [03:10,000 --> 04:23,000] Pelo tempo, pela temperatura, pelo tempo muito rígido que era aqui, por isso que a nossa casa tem um ponto mais alto, porque as neves eram um metro e meio, muito tranquilo, né. Então, o queijo era feito só no verão. No inverno, o pessoal ia embora de mudança, daqui da costa dos cânions, da beira do peral ali, porque era ali a sede do bisavô, ali perto do Pique do Monte Negro. E ele ia embora pra costa do rio, que é dentro de Ausentes, a vinte quilômetros, mais ou menos, em linha reta, dez graus de diferença. Então, eles se recostavam com gato e cachorro, levavam tudo na mudança, até levavam as canastra pra levar as louça, botavam as louça aqui dentro pra não quebrar, ó, é de madeira. E, daí, carregavam e iam pra costa do rio, que era mais quente, passar o inverno. E consumiam queijo, algumas peças do que sobrava das trocas, no inverno, pra, no verão, começar tudo de novo. Então, aqui…

Maria [04:24,000 --> 04:39,000] Não tinha pastagem aqui, não tinha nada. Não tinha… O milho que eles plantavam era lá, né, pros bichos menores, porco, galinha, né. Pras vacas, daí, era o restolho que eles davam, né, não tinha nem como moer também.

Yves [04:40,000 --> 04:43,000] Na época tinha cercado aqui? As coisas eram cercadas já?

Antonio [04:43,000 --> 04:43,000] Não.

Documento PROA Assinado

Maria [04:43,000 --> 04:47,000] Era bem maiores, né. As extensões, bem maiores.

Antonio [04:48,000 --> 05:42,000] Tinha as taipas de pedra que, daí… Não tinha, na época, era difícil ter um rolo de arame, né. E eles faziam as taipa de pedra, que tem taipa aqui na, até que faz uma divisa aqui dentro da nossa propriedade… Essa taipa, diz que eles tão querendo colocar no livro dos recordes, que é a taipa mais comprida, é uma divisa das sesmarias da história do Rio do Sul, né. E, daí, ela tem trinta e cinco quilômetros de comprimento, aonde é campo ela é de pedra, onde era mato eles faziam de xaxim, que, daí o xaxim pegava e ficava uma cerca viva. Eles faziam buraco, fincavam xaxim, depois botavam outros deitados, assim, que nem uma cerca de hacha, e botavam terra na raiz, no pé dele, e ele pegava e ficava uma cerca viva. E, daí no campo, era puxado de comboio, na época foram os escravos, índios, jesuítas que fizeram um pouco dessas taipa aí, né.

Maria [05:43,000 --> 05:44,000] As mais antigas né.

Rafael [05:45,000 --> 06:06,000] Aproveitando o ensejo, que o senhor falou da figura deles, né, de negros escravizados, assim, eu não sei se é… Aqui na região ou aqui perto da onde vocês vivem… Vocês tinham contato com pessoas negras, havia pessoas negras que trabalhavam com queijo?

Antonio [06:07,00 --> 06:19,000] Até, na época, por exemplo, daí já não tinha, na época do meu avô, não tinha mais escravos, mas ele tinha umas pessoas que faziam, praticamente, faziam parte da família.

Maria [06:20,000 --> 06:21,000] Eles chamavam de criado, né.

Antonio [06:22,000 --> 06:48,000] Eles chamavam os criado, né. Daí eles se criavam com a família, eles trabalhavam, eles plantavam milho. Daí o meu avô fazia, por exemplo, ele cedia pra eles fazerem uma roça de milho e, daí, eles pagavam a terça, por exemplo, o meu avô, né. E, daí, eles faziam roça e, daí, trabalhavam, faziam tudo o serviço que era preciso. Daí eles pagavam eles, daí eles se criavam dentro da família.

Documento PROA Assinado

Maria [06:49,000 --> 06:50,000] Eles carneavam, dividiam a carne.

Antonio [06:51,000 --> 06:53,000] Eles carneavam, dividiam carne, eles faziam tudo.

Yves [06:54,000 --> 06:55,000] Cedia roça e moradia, daí, né?

Antonio [06:55,000 --> 07:01,000] Cedia roça, moradia e toda a… O custeio das família deles, né.

Saionara [07:02,000 --> 07:07,000] Mas alguma coisa com queijo, Seu Antônio? Eles faziam queijo também?

Antonio [07:08,000 --> 07:31,000] Sim, sim, faziam. Eles ajudavam, né. Eles ajudavam, por exemplo, assim, as mulher ajudavam as mulher, porque geralmente ficavam as mulher em casa e os homem saíram trabalhar, saíram tropear, e o meu avô, né, que tinha duas tropas de cento e cinquenta mulas, e, daí, tinha que levar no mínimo dez, doze pessoas pra carregar e descarregar na hora do posto.

Edinaira [07:32,000 --> 08:31,000] É que a lida do queijo em si, ela não é só tirar leite e fazer o queijo em si, né. Então, tem todo um trabalho atrás disso. Então, quem lidava com os animais… Tem uma história, que até o Senhor Orizon que conta. Que a avó dele, a bisavó dele, que seja da mesma família do pai, ela foi uma das primeiras a domar esses animais junto, também, com, ali, os criados. Que as vacas franqueiras, xucras, davam duzentos ml de leite, cem ml de leite cada vaca. Eles conseguiam juntar um queijo, porque de abundância de carne tinha, né, mas carecia das outras coisas, né. Então, até amansar, reunir. Então, tava todo mundo envolvido, né. E o queijo, ele foi, basicamente, o sustento de muitas famílias e é ainda até hoje, esse sustento da…

Maria [08:32,000 --> 08:34,000] A gente fala o rancho, né?

Documento PROA Assinado

Edinaira [08:34,000 --> 08:44,000] É, exatamente, o salário por mês, hoje, é do queijo e, antes, também era pela parte do estoque que trocava esse queijo e depois estocava outros alimentos.

Maria [08:45,000 --> 09:16,000] Teve uma época, não sei quantos anos faz, acho que uns vinte anos, por aí, que a gente comprou um Fiat e a gente pagava, fez até uma carta de crédito, né, e passou e ganho e a gente pagava a prestação. Antonio ia em Santa Catarina, né, que a maioria dos nossos fregueses era lá, né. Ele ia lá embaixo, fazia o rancho, pagava a prestação do carro e a gente conseguiu pagar o carro só assim. Dava bem certinho, só a prestação do carro e o rancho e vinha pra casa.

Yves [09:18,000 --> 09:20,000] E isso, você estava falando, por exemplo…

Rafael [09:21,000 --> 09:45,000] Só, só… Só mais uma pequena informação só. É porque como a gente acabou não escutando muito sobre pessoas negras envolvidas com queijo… Só mais uma perguntinha, só nesse tema, assim, que é… Bom, vocês disseram, então, que tinha essa presença, que ajudava no trabalho de alguma forma. Vocês saberiam dizer um pouco pra onde foram essas pessoas em determinado momento? Saíram daqui e foram pra outro lugar?

Antonio [09:46,000 --> 10:15,000] Não, daí, por exemplo, os filhos deles, por exemplo, saíram e foram… Uma grande parte foi pra Caxias, que, daí, é um centro de… E outra grande parte desceu a serra foi pra Nova Veneza, Criciúma, até tem muitos ali na Nova Veneza que a gente conhece eles, nós éramos amigo desde de criança, né. Que a gente era criança e se conhecemo. E, daí, eles foram crescendo e foram saindo. E, daí, os mais velhos, daí, foram falecendo.

Yves [10:16,000 --> 10:17,000] Lá eles foram trabalhar como operário?

Antonio [10:17,000 --> 10:51,000] Eles foram trabalhar como empregado, daí, né. Daí tem uns até que, uns amigo meu, que eu conheço, que eram daqui da região, que eram filho dos moreno que trabalhavam com meu avô, eles são chefe de turma, são muito bem remunerado e são umas pessoas que… Gente fina mesmo, né. É

Documento PROA Assinado

eles, de vez em quando, às vezes eles vêm pra cá, eles vêm aqui, fazem contato… Semo amigo desde infância.

Maria [10:52,000 --> 10:55,000] É, tem uns que até se consideram da família, né, os mais antigos, assim, né.

Saionara [10:55,000 --> 10:59,000] Mas não se instalaram muito com terra aqui, né?

Antonio [10:59,000 --> 11:00,000] Não.

Saionara [11:01,000 --> 11:02,000] Não, né?

Antonio [11:03,000 --> 11:06,000] Não. Tinha uns que tinham uns pedacinhos de terra, daí eles venderam e, daí, foram embora.

Maria [11:07,000 --> 11:10,000] Era mais ali no Faxinal Preto, né, que só tinha mais lotezinhos, assim.

Antonio [11:11,000 --> 11:12,000] Eles tinham, daí...

Maria [11:13,000 --> 11:24,000] Tipo, eles trabalhavam com as famílias, às vezes ainda, mas moravam na casinha deles já ali, né. Teve um tempo, acho que uns cinquenta anos atrás, mais eu acho, um pouquinho, acho…

Edinaira [11:25,000 --> 11:28,000] Mas muita gente daqui, independente, né, da...

Antonio [11:29,000 --> 11:30,000] De raça.

Edinaira [11:31,000 --> 11:49,000] Foram se indo embora, porque é uma terra que é, principalmente inverno, é rígido. O ano passado fez menos quinze graus. Imagina no tempo que eles não tinham tanta tecnologia, entre aspas aí, imagina o trabalho que não passavam, né.

Documento PROA Assinado

Antonio [11:50,000 --> 11:52,000] Pra tu tomar banho, tu tinha que tomar banho no arroio. Ou de bacia.

Maria [11:53,000 --> 11:55,000] É, não…

Yves [11:56,000 --> 12:23,000] E, agora, quanto ao gado, né. Porque você estava mesmo mencionando antes, o que está atrás do que esteja, né. Falar um pouco disso também, assim, a lida com o gado. O que que mudou nos últimos cinquenta anos, talvez, ou de quando vocês eram crianças, mesmo de você, do tempo que você começou pra hoje, mesmo em poucos tempos, assim. O que que foi se transformando, como é que… Ou o que não, o que que permanece, assim?

Antonio [12:24,000 --> 12:52,000] Não, o que tá permanecendo um pouco, que a gente tá tentando pra fazer permanecer, é a história, como que era feito o queijo artesanal. Só que, daí agora, com cursos, com muita análise, com tudo quanto é coisa, a gente vai aprendendo a manejar melhor também, né. Porque, antes, era feito, a grosso modo, né, era tudo o que ia aprendendo com os outros, com os antepassados, né.

Maria [12:53,000 --> 12:54,000] A gente sabia.

Antonio [12:54,000 --> 13:01,000] E depois, daí, foi feito, daí, pra fazer higiene, pra boas práticas, pra...

Maria [13:01,000 --> 13:02,000] Sanidade animal…

Antonio [13:03,000 --> 13:06,000] Sanidade animal, né. Isso aí é muito importante.

Maria [13:06,000 --> 13:07,000] Coisa que não tinha, né.

Antonio [13:07,000 --> 13:57,000] Coisa que não tinha, né. Antigamente era... E aqui, na nossa região, por exemplo, assim, esse inverno rigoroso, num certo ponto, ele... Por exemplo, uma rês que ficava meia doente, chegava no inverno ela morria. Era meio uma seleção meia natural, né, que dava, né. Que era difícil uma rês que

Documento PROA Assinado

tivesse algum problema, ela conseguia passar o inverno. E daí, isso aí, já era... E daí, por exemplo, agora com os exames que tem, isso aí, a gente… A gente tá sabendo. Por exemplo, conhecendo uma rês hoje, com as análises que têm, com tudo que é coisa, tu conhece uma rês, hoje, por dentro e por fora. E antigamente tu só via uma rês por fora, tu não sabia o que que era o todo dela, né.

Saionara [13:58,000 --> 14:05,000] E da parte de manejo, assim, mudou alguma coisa? Do gado, raça, manejo, alimentação?

Yves [14:06,000 --> 14:07,000] Alimentação, pasto…

Saionara [14:08,000 --> 14:09,000] É… O que que alterou ou não alterou?

Antonio [14:10,000 --> 14:41,000] Ele mudou muito, por exemplo, assim, ó, porque antigamente, aqui na região, aqui não tinha lavoura, não era plantado nada, era só tratado do gado com milho, só a campo. E, também, outra coisa que eles faziam, por exemplo, que tinha uma vegetação que dava nuns peral, nuns lugar ruim, era o cará. Que eles iam lá e tiravam, por exemplo, pra dar pro gado no inverno, que era a única coisa verde que tinha. O resto, o campo, o gelo matava, sobrava muito pouco, né.

Yves [14:42,000 --> 14:43,000] Então trazia antes do inverno o cará?

Antonio [14:44,000 --> 14:47,000] Não, não. Eles iam, por exemplo, um dia que nem hoje, eles iam lá e...

Maria [14:48,000 --> 14:49,000] Colhiam, traziam feixe lá.

Antonio [14:50,000 --> 15:02,000] E colhiam. Eles tiravam… Deixavam o cará inteiro e tiravam só as folhas, né, que ele é o mesmo que uma alfafa. Ele tem muita vitamina, ele tem muita...

Maria [15:03,000 --> 15:12,000] Se o gado tá no mato, eles… Aonde eles conseguem ir, né, que mais é nas grota, eles deitam assim e pastam tudo, deixam só o carazinho, assim.

Documento PROA Assinado

Yves [15:13,000 --> 15:16,000] E por quantos hectares, mais ou menos, o gado aqui…?

Antonio [15:17,000 --> 15:40,000] Aqui na região é, mais ou menos, por exemplo, assim, ó. Pra tu manter o nativo, sem ser lavoura de pastagem, tem que ser uma média de dois hectares por vaca. Porque se não chega no inverno ali… No verão até tu coloca mais, né, mas chega no inverno, se tu não fazer mais ou menos essa…

Maria [15:37,000 --> 16:07,000] É, e hoje também dividiu muito, né, tá bem menores os terrenos, né. Então, tinha lugar que o gado, né, ficava mais no verão, outro lugar que eles ficava mais no inverno, que eles sabem que era melhor pra eles, né, conforme a época. E hoje tá, tipo, muito dividido, né. Tipo, nós temos uma invernadinha ali em cima, né, que é fechada, que dá pra botar gado no verão. Botar no inverno ali, eles não param, eles começam a caminhar, caminhar, caminhar e emagrecer e eles não ficam ali, tem que deixar vazia.

Yves [16:07,000 --> 16:12,000] A pergunta, vamos supor, bem ignorante da minha parte. O que que diferencia a invernada de um outro campo?

Antonio [16:13,000 --> 16:17,000] Daí é, por exemplo, assim. Tem a proteção de morro, de…

Maria [16:18,000 --> 16:19,000] Igual esse vento que tá hoje…

Antonio [16:20,000 --> 16:37,000] Porque se tu soltar uma vaca num campo inteiro, assim, ó, que não tenha cerca, ela procura um lugar mais... Mais abrigado pra ela. Tu pode chegar, tu vai no campo, tu chega aonde tá o gado, é mais quente. Assim, que nem um dia que nem hoje, não tem vento, ele procura...

Maria [16:38,000 --> 16:39,000] Se elas pode escolher, né.

Antonio [16:40,000 --> 17:21,000] Elas pode escolher, né. E se tu tem, por exemplo, assim, uma lavoura fechada, ela é obrigada a ficar dentro. E daí, por isso, que tinha

Documento PROA assinado

muitas extensão, que eles tinham de terra, que, daí, soltava o gado aqui e eles iam procurando… O mar que eles procuravam, uma baixada de morro ou uma encosta aqui… Que, isso aqui, se tu, por exemplo… Assim, aqui na nossa região. Se tu ir lá na beirada do cânion, o que é virado pro cânion, ele é muito úmido e as árvores, por exemplo, assim, são tudo barbadas. O que vira o contrário, pro lado do poente, daí, já é bem diferente a *pastágio [sic]*.

Maria [17:22,000 --> 17:23,000] Já vem mato.

Antonio [17:24,000 --> 17:28,000] Já vem um mato diferente, já vem... E é mais enxuto, pega mais sol.

Edinaira [17:28,000 --> 18:54,000] E só podem saltar essa e a nossa biologia, tá. Há milhões de anos esse campo é desse jeitinho, assim. Vocês vieram lá de Bom Jesus, quando chegaram aqui em Ausentes, principalmente ali do Silveira pra cá, é uma paisagem jurássica, entendeu. É uma paisagem que os dinossauros passaram aqui, que era exatamente assim. Onde é campo, sempre foi campo, e onde é mato, era muito, era mais populoso de araucária, mas ele é desse jeitinho, assim. E o professor Carlos Nabinger e Aino Jacques, que fizeram as análises do campo nativo, aqui até fizeram, que essa vaca come, que é um dos segredos do sabor do queijo, são mais de seiscentas espécies de gramíneas e leguminosas desse pasto. Então, isso é uma diferença tremenda. Por isso que, às vezes, tem coisas que é necessário manter como era historicamente, o campo nativo, essa cruza, o cruzamento de raças e ser raça de corte, é que os animais se adaptaram bem aqui. Um gado leiteiro, ele precisa caminhar muito, ele tem a úbere muito grande, desce e sobe o morro, precisa bastante oferta de comida. Então, pra nossa região, a realidade daqui, esse queijo serrano fechou exatamente, né, as realidades daqui.

Yves [18:55,000 --> 19:09,000] E se fazia, antigamente, assim, pra… Mesmo hoje, assim, tendo em vista o manejo do pasto, pra ter o campo sempre palatável, disponível pro gado, algum tipo de manejo com fogo também?

Documento PROA assinado

Antonio [19:09,000 --> 19:41,000] Sim. Porque, esse campo nativo, tu tem que dar um choque térmico na semente e tu tem que, por exemplo, assim, na saída de

verão, tem a época certa, né, de tu queimar o campo pra queimar aquele pasto matado da geada. Porque se você deixar ele, a vaca, por exemplo, no que ela vai pastar, ela intoxica e não engorda. Só que tu tem que ter manejo, tem que ver o dia de vento, não pode tá muito seco, isso aí tudo a gente ia aprendendo com os antigos e a gente via mais ou menos.

Maria [19:42,000 --> 19:43,000] Lua também tem que cuidar…

Antonio [19:44,000 --> 19:45,000] Lua também, faz nascer também.

Yves [19:46,000 --> 19:47,000] Qual é a lua?

Antonio [19:48,000 --> 20:12,000] A lua, por exemplo, pra não vir muito inço no meio do pasto, tem que ser a minguante e tem que ser em mês de agosto, que é a hora de começar a brotação. Se tu queimar outubro, novembro, tu já tá queimando muitas gramíneas que tu… Já vieram e, daí, tu tá dando um desequilíbrio naquilo ali né. Só que às vezes, por exemplo, tu tem que hoje, por exemplo…

Maria [20:13,000 --> 20:14,000] Hoje mudou bastante, também, o clima, né.

Antonio [20:15,000 --> 20:33,000] Que eu acho assim, um ponto meio errado, que eu acho que tinha que fazer um estudo melhor, né. Porque eles pegam, por exemplo, a gente vai fazer um projeto, às vezes eles ficam enrolando com um projeto, e a gente recebe um projeto no mês de outubro. Eu, o ano passado, eu não botei fogo no campo, porque quando eu recebi o projeto pra mim poder botar fogo no campo…

Maria [20:33,000 --> 20:34,000] Quando foi liberado, né.

Antonio [20:34,000 --> 20:39,000] Foi liberado, já não dava mais pra queimar. Daí, tu estoura, tu estraga tudo.

Yves [20:40,000 --> 20:41,000] E como é que funciona a liberação aqui?

Documento PROA Assinado

Antonio [20:42,000 --> 20:54,000] A liberação, tu faz um projeto com o engenheiro. E depois vai lá na prefeitura, tu paga uma taxa ali e, daí, tu tá liberado. Se tu não pagar, tu é criminoso. Se tu pagar, tu não é.

Yves [20:55,000 --> 20:57,000] Tem que aguardar receber isso pra fazer isso com tranquilidade.

Antonio [20:57,000 --> 21:00,000] Tem, tem! Não. E, outra coisa, por exemplo, também, que acontece...

Maria [21:01,000 --> 21:02,000] Esse capim, né.

Antonio [21:03.000 --> 21:35.000] Esse capim nativo no campo, né. Agora, por exemplo, se eu botar fogo no mato, daí, eu estou fazendo uma… E veio uns professores até da Alemanha, aqui na minha propriedade, fazer um estudo no campo, no mato, eles fizeram aonde era queimado, aonde não era queimado há quarenta anos, fizeram dentro do mato, o que deu em quarenta centímetros de solo, deu tudo a mesma coisa. A única coisa que mudou foi só a primeira cobertura vegetal, em cima, que é onde tinha, onde não era queimado, ele tinha mais massa…

Maria [21:36,000 --> 21:37,000] Matéria orgânica…

Antonio [21:37,000 --> 21:54,000] Matéria orgânica, e onde era queimado, ele era mais... Era menos matéria orgânica. Mas o solo, nos quarenta centímetros que eles mediram e examinaram, deu tudo a mesma coisa. Tanto dentro do mato quanto... E, daí, eles me mandaram até um relatório pra mim.

Yves [21:55,000 --> 21:58,000] Tem algum nome desse professor, alguma coisa assim, talvez...

Antonio [21:59,000 --> 22:00,000] Até pode ser passado depois, né?

Maria [22:01,000 --> 22:02,000] Tem as análises tudo ali.

Documento PROA Assinado

Yves [22:03,000 --> 22:04,000] A gente entra em contato. Legal, legal.

Antonio [22:05,000 --> 22:08,000] Porque ele, veio eles e uns professores de Santa Maria e Passo Fundo.

Maria [22:09,000 --> 22:11,000] Acho que eles vieram junto com esse horário, né?

Antonio [22:11,000 --> 22:11,000] É.

Saionara [22:12,000 --> 22:14,000] E hoje vocês fazem alguma lavoura, né?

Antonio [22:15,000 --> 22:17,000] Sim. Tem uma lavoura de azevém.

Saionara [22:18,000 --> 22:22,000] É isso que mudou um pouco. Antigamente não tinha nada, era campo nativo, hoje faz a lavoura de azevém. Milho, alguma coisa?

Maria [22:23,000 --> 22:24,000] É por causa do inverno, daí, né? Que no verão a gente é só a campo.

Saionara [22:25,000 --> 22:26,000] Sim, sim. Azevém é pro inverno.

Yves [22:27,000 --> 22:29,000] E, daí, porque hoje precisa também a lavoura?

Maria [22:30,000 --> 22:39,000] No inverno? É porque, daí, tu quer que a vaca dê leite, né. Então ela tem que ter um pasto verde, né. Se ela não der o pasto verde, ela não, ela não…

Antonio [22:40,000 --> 22:55,000] Uma vaca tu trata as bactérias do rúmen, tu não trata uma vaca. E, daí, com as bactérias do rúmen, ela comendo um pasto verde, daí, elas aproveitam aquele pasto matado da geada pra ter uma mantença também, né.

Saionara [22:56,000 --> 22:58,000] Porque antes você produzia o queijo só no inver… No verão!

Documento PROA Assinado

Antonio [22:58,000 --> 22:58,000] Só no verão.

Saionara [22:59,000 --> 23:01,000] Agora, pra produzir o queijo o ano inteiro… Embora diminua, né?

Maria [23:01,000 --> 23:03,000] No inverno… Isso… Bastante.

Yves [23:03,000 --> 23:07,000] E como é que mudou isso, de passar a produzir mais continuamente, não só no verão?

Edinaira [23:08,000 --> 23:09,000] A conta começou a vir por mês!

Maria [23:09,000 --> 23:09,000] Energia elétrica…

Yves [23:10,000 --> 23:13,000] Isso foi mais ou menos quando, assim?

Antonio [23:14,000 --> 23:19,000] Ah, faz uns sessenta anos, mais ou menos, que foi mudando, né?

Maria [23:20,000 --> 23:23,000] Não, não. Isso, que nós fazemos queijo no inverno, direto, não faz isso. Ih, bem menos!

Antonio [23:24,000 --> 23:27,000] Faz uns quarenta anos que nós fazemos queijo no inverno.

Saionara [23:28,000 --> 23:30,000] Que fazem queijo o ano inteiro.

Maria [23:31,000 --> 23:36,000] Faz uns vinte anos. Que a gente faz direto, faz uns vinte. Fazia um pouquinho, só pra consumir…

Antonio [23:36,000 --> 23:45,000] No verão nós tiremo uma média de trinta vaca. Hoje nós temo tirando oito. E, daí, dá uma queda brusca, né.

Documento PROA Assinado

Maria [23:46,000 --> 24:05,000] E também, assim, como a produção é natural, né, as vaca elas criam na primavera, né. Primavera que elas estão de cria nova, né. Então, nesse tempo, é só algumas que, né, se adiantaram, tavam mais gordas, né, criaram. Daí, a gente faz queijo dessas, mas, geralmente, é na primavera que elas tão de cria.

Saionara [24:06,00 --> 24:08,000] Tá. Então, vinte anos pra cá…

Maria [24:09,000 --> 24:11,000] É. Que tá fazendo mais direto, é uns vinte.

Yves [24:12,000 --> 24:14,000] Isso corresponde, mais ou menos, ao tempo em que se consolida o queijo, também, pra venda?

Antonio [24:15,000 --> 24:28,000] Sim. Não, e agora, por exemplo. Daí porque antes não tinha energia… Não tinha energia, não tinha telefone, praticamente nada. Hoje nós temos telefone por mês, nós temos energia por mês…

Maria [24:28,000 --> 24:28,000] Internet.

Antonio [24:29,000 --> 24:33,000] E, daí, tu tem que… Tem que se adaptar, né.

Edinaira [24:33,000 --> 24:40,000] Mas a venda desde o tempo do bisavô, também, vem de lá, né. Nunca se deixou de vender um queijo, por exemplo.

Maria [24:41,000 --> 24:55,000] E aqui em casa, também, a gente sempre vendeu direto pro consumidor. Sempre a gente tinha uns freguês que vinha aqui, conhecia o nosso queijo, conhecia ali a queijaria e passava a comprar pra família toda, assim.

Yves [24:56,000 --> 24:58,000] Ouvia pelo nome, passava aqui, ficava sabendo…?

Maria [24:59,000 --> 25:17,000] É, conhecia… Outros falavam.

Antonio [25:01,000 --> 25:05,000] Teve, há quarenta anos atrás, mas, não, trinta… Trinta anos atrás, nós tínhamos freguês de queijo que eles vinham aqui e levavam,

Documento PROA Assinado

por exemplo, assim, chegava o mês de janeiro, eles levavam setenta, oitenta quilo pra família deles.

Maria [25:18,000 --> 25:20,000] Passar durante todo o inverno.

Antonio [25:21,000 --> 25:22,000] Passar durante o inverno. Era uma família de...

Maria [25:23,000 --> 25:25,000] Pessoal de Tubarão, de Siderópolis, Nova Veneza…

Antonio [25:26,000 --> 25:41,000] Era Tubarão, Siderópolis, era Criciúma… Né. E, daí, eles vinham aqui, carregavam os queijos e levavam. Só que, daí, depois a gente começou a ir nos simpósios. O primeiro simpósio que nós fomos foi em Fortaleza. E daí nós fomos nos simpósios de queijo, daí nós conhecemos...

Maria [25:42,000 --> 25:44,000] Fernando Oliveira, o mestre queijeiro.

Antonio [25:45,000 --> 25:57,000] Fernando Oliveira, o mestre queijeiro lá de São Paulo. Daí ele começou a ir nos simpósios, daí um dia ele me fez uma proposta, “Quer me vender teu queijo?”. Digo “Bom, vamos conversar, né.”. Daí ele me pagou o dobro que eu vendia o meu queijo, daí, tu não pode…

Maria [25:58,000 --> 26:01,000] Nós tava vendendo a vinte e três, eu acho, né, por aí, né.

Antonio [26:02,000 --> 26:04,000] É. Ele me ofereceu quarenta.

Maria [26:05,000 --> 26:11,000] Pagar quarenta e poucos dias depois já passou pra cinquenta, né. E ele começou comprar em 2012.

Saionara [26:12,000 --> 26:15,000] O queijo deles vai praticamente todo pra São Paulo.

Maria [26:16,000 --> 26:19,000] É. Hoje a gente tá vendendo bastante em casa.

Documento PROA Assinado

Antonio [26:20,000 --> 26:28,000] E, daí, vem turista e nós vendemos queijo até pro Rio Grande do Norte. Ontem teve uns turistas aqui, do Paraná.

Jaime [26:28,000 --> 26:29,000] Até pro Uruguai, né?

Edinaira 26:29,000 --> 26:32,000] Até pro Uruguai, é!

Maria [26:32,000 --> 26:35,000] Até uma francesa já levou um queijo escondido pra França!

Edinaira [26:35,000 --> 26:35,000] Escondido pra França!

Saionara [26:36,000 --> 26:40,000] Mas ficou um bom tempo esse comércio com São Paulo, assim, mais forte, de vocês, né?

Antonio [26:40,000 --> 26:40,000] Sim, sim.

Edinaira [26:40,000 --> 26:41,000] Uns dez anos.

Saionara [26:41,000 --> 26:45,000] Uns dez anos, eu ia dizer. Vendendo direto, praticamente toda a produção.

Antonio [26:46,000 --> 26:57,000] Ele vinha aqui, por exemplo, assim, ó Cada sessenta dias, mais ou menos, ele vinha aqui e levava toda a produção até de dez dias acima, ele levava.

Maria [26:57,000 --> 26:57,000] Ele maturava lá.

Yves [26:58,000 --> 26:59,000] Ele maturava lá.

Yves [27:00,000 --> 27:02,000] Ele tava quanto tempo, quando saía daqui, o queijo?

Saionara [27:03,000 --> 27:04,000] Dez dias.

Documento PROA Assinado

Edinaira [27:05,000 --> 27:06,000] Não, de dez dias até…

Antonio [27:07,000 --> 27:08,000] Até sessenta dias ele tinha.

Edinaira [27:08,000 --> 27:09,000] Quatro meses, por aí.

Antonio [27:10,000 --> 27:11,000] Que ele vinha de sessenta a setenta dias, que ele vinha.

Maria [27:12,000 --> 27:17,000] Que queijo, assim, tão novinho, também, a gente não tem o costume aqui de vender, né. Sempre vende ele que ele está assim, né.

Saionara [27:18,000 --> 27:19,000] Só porque ele maturava lá.

Maria [27:20,000 --> 27:21,000] É. Ele maturava lá.

Antonio [27:22,000 --> 27:23.000] Ele maturou um queijo nosso lado lá dois anos.

Saionara [27:24,000 --> 27:31,000] Aí, depois, começou… Daí, acho que é importante, também, a Edinaira falar, que, daí, começou, também, essa questão do turismo, né…

Edinaira [27:32,000 --> 27:49,000] Exatamente. Lá do Fernando eles já mandavam o pessoal aqui pra conhecer, né, pra ver onde aqui era a fonte. E dali, quando começou a pandemia, aqueles trinta primeiros dias da pandemia, tinha parado a venda de queijo. A gente tava com as duas casinhas cheias de queijo.

Antonio [27:53,000 --> 27:55,000] Nós tava com queijo com oito meses de maturado.

Edinaira [27:55,000 --> 29:08,000] Já tinha um volume maior. Daí, a gente não tinha aberto pra visitação ainda, né. E, daí depois, quando passou aqueles trinta primeiros dias, aumentou muito o volume de fora. O pessoal começou a ficar em casa, comer queijo e beber vinho. E daí, eu acho, um ano depois, mais ou menos, ali da

Documento PROA assinado

pandemia, a Secretária do Turismo, que agora não é mais, né, a Aline, ela disse “Bá, vocês tinham que receber na propriedade ali. Porque o pessoal vai… Quem não, às vezes está fechado de cerração, choveu muito, não pode passar o rio pra ver desnível, tem como alternativa, e também pro pessoal conhecer a realidade do produtor. Conhecer a realidade de quem mora em Ausente.”. E, daí, a gente começou. Faz… Não faz dois anos, a receber na propriedade. E, daí, que a gente não conseguiu mais segurar queijo maturado. A gente vende todo o nosso volume. E recebe o pessoal aqui do mundo inteiro. Até, inclusive, faz umas três semanas que veio uns pesquisadores da Suíça. Dois veterinários, um agrônomo e um produtor de leite, junto com o colega do João, que vieram aqui.

Antonio [29:09,000 --> 29:09,000] Sebrae.

Edinaira [29:09,000 --> 29:20,000] O rapaz é do Sebrae. E vieram aqui e, justamente, quando foi falado do piso, eles disseram “Não, não, só aquele pedacinho ali perto da porta tá bom. Pra que piso, né?”.

Antonio [29:21,000 --> 29:25,000] Pessoal cobra piso lavável. Daí, eles “Mas tem aquele piso da frente da escada.”.

Edinaira [29:26,000 --> 29:38,000] Já é suficiente. Pra que que quer piso, né. Então é bem interessante ouvir o pessoal de fora, às vezes, ter essa valorização, e aqui ser tão suado pra ter um…

Maria [29:38,000 --> 29:39,000] Um reconhecimento.

Saionara [29:40,000 --> 30:02,000] Ela fala das exigências sanitárias, né? Pra construção da agroindústria, que sempre foi… Poderíamos classificar, então, e falar um pouquinho agora, então, das questões do que desestimula, enfim, né, dos empecilhos, das dificuldades até então.

Antonio [30:03,000 --> 30:09,000] Não desistimos até hoje por causa do apoio que nós temos da senhora e do Emater.

Documento PROA Assinado

Maria [30:10,000 --> 30:18,000] É, daí, há vinte anos, né, vocês começaram... vinte e três quase, né. Que o Jaime e o João começaram a vir aqui.

Antonio [30:19,000 --> 30:21,000] E a senhora foi em 2000.

Maria [30:22,000 --> 30:23,000] Por aí, há uns vinte, vinte e três anos.

Saionara [30:24,000 --> 30:25,000] 2004.

Maria [30:26,000 --> 30:59,000] Daí, eu sempre brincava com o Jaime, né, que chegava aqui, ele e o João. O João entrava na casinha de queijo lá, né, ia lá nos queijos, botava o dedo, cheirava os queijos… E o Jaime ficava da janela, né. Eu digo "Nossa, ele tem até nojo ali dentro, né.". Eu ficava pensando assim, né. Depois eu descobri que, tipo, ele só entendia de contaminação, de levar contaminação de um lugar, né, pra outro, né? Que quem só entrava ali eram os da família, né. E depois de tempo, né.

Jaime [31:00,000 --> 31:01,000] Eu tinha era vergonha de sujar! Eu tinha vergonha, de tão limpo que é ali dentro, eu disse "Eu vou sujar!".

Maria [31:04,000 --> 31:22,000] E o João ia lá conferir de perto, né. Mas era assim que o pessoal fazia. Chegava para comprar um queijo, eles entravam lá dentro, eles pegavam o queijo na mão, eles escolhiam... E, daí, tudo isso aí mudou. Lá não entra mais ninguém lá dentro, né. Só que eu entrego ele na janela, ou é nessa aqui, né. E os mais maturados, às vezes, eu boto aqui.

Saionara [31:23,000 --> 31:29,000] Que dificuldades, assim, tiveram nesse meio tempo e também que ganhos? Achei que a gente podia fazer um contraponto disso…

Antonio [31:30,000 --> 32:16,000] Não, a dificuldade que a gente teve, por exemplo, assim, ó, que tem coisas que, por exemplo, assim, ó. Eles exigem… Que eu acho que tinha que, primeiro de tudo, é a sanidade animal. É a primeira coisa que foi exigida, quando nós comecemos, eles queriam que eu fizesse uma construção. Eu

Documento PROA Assinado

digo “Mas não adianta eu fazer uma construção bonita, o dia que eu fazer o exame no gado, ter um problema na vaca, e daí? O que é que eu vou fazer com aquela construção ali? Daí, eu não vou poder fazer queijo, né.”. E até eu, praticamente, eu… Eu fiquei muito contente a primeira vez, quando a professora Saionara veio aqui, daí ela disse assim “Óia, eu me atrevo a comer o queijo de vocês.”. Daí eu achei que não era muito ruim..

Jaime [32:18,000 --> 32:19,000] Mas eu continuo sem entrar lá dentro.

Saionara [32:20,000 --> 32:21,000] Eu também!

Maria [32:22,000 --> 32:36,000] É, assim, uma das dificuldades é a gente, tipo, trabalha sempre com medo, né, de vir alguém aqui e dizer “Ó, não pode fazer mais, né, tá errado, a gente não vai, não tem liberação, não tem…”. A gente sempre fica, né…

Yves [32:37,000 --> 32:38,000] A nível municipal, assim?

Maria [32:38,000 --> 32:398,000] É, a gente. Mas assim…

Antonio [32:39,000 --> 32:43,000] Não. Até no município, por exemplo, assim, o pessoal conhece. Mas no…

Maria [32:44,000 --> 32:48,000] É, não. Mais uma inspeção estadual, né, porque… É lá de cima, né, que é outro tipo, né.

Antonio [32:49,000 --> 32:54,000] E, daí, eles chegam aqui e diz assim “Óia, nós temo lacrando, vocês não podem mais fazer queijo.”. E daí?

Maria [32:54,000 --> 32:55,000] E, daí, tem o lado...

Yves [32:56,000 --> 32:57,000] Conhecem histórias de pessoas assim?

Antonio [32:58,000 --> 32:58,000] Ãhn?

Documento PROA Assinado

Yves [32:58,000 --> 32:59,000] Conhecem histórias de pessoas assim?

Antonio [33:00,000 --> 33:01,000] Não, não, aqui por enquanto não aconteceu porque…

Maria [33:02,000 --> 33:06,000] Aqui, por enquanto, de alguém fechar, não. Aqui no município, não... Aqui no município, não.

Edinaira [33:07,000 --> 33:08,000] Aconteceu de eles tentarem, lá pra [inaudível]...

Antonio [33:09,000 --> 33:10,000] Mas já aconteceu, por exemplo, assim…

Edinaira [33:11,000 --> 33:16,000] Quererem visitar os produtor, quererem nome de produtor, quando o pai era presidente da Associação.

Antonio [33:17,000 --> 33:52,000] Eu fui presidente da Associação, veio um fiscal aqui na região, aqui, ele chegou e disse assim pra mim “Olha você… Eu vim aqui multar a Associação com quarenta mil real, porque vocês não têm um responsável técnico.”. E quando foi feito, por exemplo, no começo da coisa, os produtores foram fazer o curso de boas práticas lá na Fazenda Sousa, até o Jaime me acompanhou, né, Jaime? E, daí, era por cada um ser o seu responsável técnico da sua propriedade. E, daí, ele disse “É, porque tinha que ser um veterinário, tinha que ser um…”.

Maria [33:53,000 --> 33:54,000] É, daí, mudou tudo, né.

Antonio [33:55,000 --> 34:36,000] Mudou tudo as coisas, né. Daí, esse cara veio, daí, eu disse pra ele “Não, mas nós temos uma Associação de produtor, não é uma cooperativa. Daí, é uma Associação de produtores pra nós tentar melhorar e entrar dentro da legislação.”. Então ele disse “Não, então tu me dê o nome de cada produtor de queijo que tá na Associação, que eu quero ir na propriedade de cada um e botar com 3 mil real.”. Eu digo “Não, não é por aí a coisa. Tu diga o que é que nós temos que fazer, que nós vamos defender.”. Digo “É uma coisa que nós temos

Documento PROA Assinado

começando, nós temo tentando a entrar dentro da legislação, né.”. Daí até foi telefonado pro João. E, daí, o João acho que falou pro chefe dele. E acho que o chefe dele deu meio uma cutucada nele, daí que ele… Daí, ele queria ter...

Maria [34:37,000 --> 34:38,000] Acontecia, de vez em quando, assim...

Yves [34:39,000 --> 34:40,000] O senhor foi presidente no início da Associação?

Antonio [34:41,000 --> 34:53,000] Foi, foi. Eu tive no primeiro mandato da Associação. O Claudecir era o presidente, eu era o vice. Depois eu assumi, daí… Não. Depois, daí, era a Dona...

Saionara [34:54,000 --> 34:55,000] Eloísa?

Antonio [34:55,000 --> 34:56,000] A Dona Eloísa.

Maria [34:56,000 --> 34:57,000] A Dona Eloísa. Acho que tinha uns dez anos a Associação.

Antonio [35:00,000 --> 35:02,000] Depois, daí, eu fui presidente quatro anos até.

Yves [35:02,000 --> 35:03,000] Esteve desde o começo?

Antonio [35:04,000 --> 35:05,000] Desde o começo.

Yves [35:06,000 --> 35:07,000] Conta um pouquinho sobre como… A ideia…

Antonio [35:08,000 --> 35:21,00] Eu fui um dos fundador da Associação, né. Eu, o Seu Orizon, o Claudecir e os técnicos da Emater. Até nós brincava muito, às vezes, nós tinha dois produtores, três produtores na reunião, e dez técnicos.

Documento PROA Assinado

Saionara [35:22,000 --> 35:23,000] A Juruema.

Maria [35:24,000 --> 35:25,000] A Juruema.

Antonio [35:26,000 --> 35:36,000] Tinha a Juruema, né. O Lilito, né. O Júnior, que foi um baita de um profissional que nós tivemo aqui, que trabalhou muito tempo, que fazia muito sentido ele sair daqui.

Yves [35:37,000 --> 35:39,000] E que época foi isso, que começou?

Antonio [35:40,000 --> 35:42,000] Não, nós comecemo a Associação foi em 2008, acho.

Maria [35:43,000 --> 35:45,000] A Associação tem mais de quinze, né, mais de quinze anos.

Antonio [35:46,000 --> 36:06,000] A Pro Campus. E até, uma nossa Associação até, foi fundada uma Associação na Jaquirana, foi fundada outra Associação no São Francisco, e também Associação lá de Lages, também, foi mais ou menos na mesma época que eles...

Saionara [36:07,000 --> 36:14,000] É. A primeira foi o Pro Campus, né? E depois do caminho trilhado, aí começaram a fazer outras...

Yves [36:15,000 --> 36:16,000] A primeira Pro Campus aqui, tu tá dizendo?

Maria [36:17,000 --> 36:18,000] É, que é São José dos Ausentes e Bom Jesus junto.

Saionara [36:19,000 --> 36:25,000] Associação dos Produtores dos Campos de Cima da Serra. Aí depois foram criados outras três.

Antonio [36:26,000 --> 36:55,000] E depois, aí, nós se unimo junto com a Emater e Epagri, aí fomos pro primeiro simpósio de queijo em Fortaleza. Depois nós fomos outros em Porto Alegre, né. E, daí, teve outro, daí, em Minas Gerais. E, daí, foi... Teve umas quantas reunião em Lages, em São Joaquim, lá em São Paulo. Foi feito, daí, outras em Minas Gerais também.

Documento PROA Assinado

Saionara [36:56,000 --> 36:58,000] Mas importante a Associação, né, Seu Antonio? O que que vocês acham?

Antonio [36:59,000 --> 37:17,000] Sim. Não, não, a nossa Associação até, pelo que falam, nós temo muita força na Associação com… Quando nós fundemo, né, porque vem muita coisa, até pra dentro dos município, através da nossa Associação.

Yves [37:18,000 --> 37:220,00] Em que sentido… Assim, mas por quê? Pelas articulações das pessoas?

Antonio [37:23,000 --> 37:39,000] Não. Pelas articulações das pessoas e tá junto, tanto junto com a UFRGS, né, e tanto junto que a Emater, né. Isso aí, daí, deu uma força muito grande, porque, daí, os produtores tavam tentando a melhorar e tentando entrar dentro da legislação, que era preciso, né.

Saionara [37:40,000 --> 37:52,000] É uma representatividade formal, também, pra buscar, pra assinar, pra encaminhar… Até por conta do pedido, lembra, da indicação geográfica. Tinha que ser via Associação.

Antonio [37:53,000 --> 38:01,000] E hoje, por exemplo, nós temos uma Associação dos dois estados, do Santa Catarina e do Rio Grande do Sul. Eu sou presidente.

Saionara [38:02,000 --> 38:06,000] Já tem uma Federação, hoje, das Associações.

Antonio [38:07,000 --> 38:17,000] Eu acho que tem muito mais pessoas dentro dos municípios que têm mais competência do que eu, né, mas eles votaram pra ser eu, né. Vamos tentar fazer alguma coisa, né?

Maria [38:18,000 --> 38:34,000] E outra coisa, também, que atrapalha bastante, que os produtores não conseguiram antes, né, é a inspeção, é o exame de tuberculose e brucelose no gado, né. Outra coisa que atrapalha muito a gente… O primeiro, que a gente fez, a gente perdeu, né. A gente pagou, fez, perdeu…

Documento PROA Assinado

Antonio [38:35,000 --> 38:38,000] Nos dois primeiros, paguemo e perdemo. Ele passou o prazo.

Maria [38:39,000 --> 38:59,000] Passou o prazo, ele não tinha veterinário, daí… Outra hora muda o Secretário aqui, eles mudam tudo… E, daí, tem que ter o prazo certinho para refazer, né. Então… E a gente perdeu, né, perde dinheiro também, né, porque mil reais a gente pagou da nossa parte, né. Eles não pagam tudo, né.

Antonio [39:00,000 --> 39:01,000] Que eu examinei todo meu gado. Todo.

Maria [39:02,000 --> 39:11,000] E agora, dia vinte e cinco, a gente vai refazer o segundo agora. Que é três, né, pra conseguir, né, ver se consegue ir lá livre, né.

Antonio [39:11,000 --> 39:12,000] Propriedade livre.

Jaime [39:12,000 --> 39:20,000] É exigido pelo Ministério da Agricultura pra conseguir a certificação de propriedade livre de tuberculose e brucelose.

Edinaira [39:17,000 --> 39:26,000] O detalhe é que os exames já, desde 2000, eu achei três, por aí. Vem sendo feito, mas como se perde muito prazo, a gente já tá...

Maria [39:27,000 --> 39:28,000] Tem que refazer. Daí, é três seguido, né.

Edinaira [39:29,000 --> 39:30,000] Faz mais, daí, de dez anos…

Maria [39:31,000 --> 39:33,000] Até quem já tinha a inspeção perdeu por causa disso.

Edinaira [39:33,000 --> 39:34,000] Não, mais de vinte anos…

Yves [39:34,000 --> 39:37,000] Por que os prazos se perdem tanto? Pode ser registrado…

Documento PROA Assinado

Edinaira [39:38,000 --> 39:45,000] Tanto pelo pessoal ali, às vezes não tem o veterinário responsável na prefeitura. Na maioria das vezes foi porque, no prazo, saiu. O veterinário tem que ser credenciado, né?

Maria [39:48,000 --> 39:49,000] O veterinário tem que ser credenciado, né. Tem que ser veterinário credenciado.

Antonio [39:50,000 --> 39:54,000] E tem que ter, tem que ter um curso pra poder fazer esse exame, porque se não… Né, professora? Isso aí…

Saionara [39:55,000 --> 39:57,000] É. Ele faz o curso, ele é credenciado, daí, ele faz o exame. Daí, ele vai embora.

Maria [39:58,000 --> 40:01,000] É, vai embora. Fica um ano

Edinaira [40:02,000 --> 40:10,000] Vai em um particular, por exemplo, é muito fora! Eles queriam cobrar, acho que era, o quê, cinquenta reais por vaca. E tinha que fazer no rebanho todo. Então a gente que faz...

Maria [40:10,000 --> 40:11,000] Daí, fica pesado, né…

Edinaira [40:12,000 --> 40:43,000] E não é… Por exemplo, nós, aqui na nossa propriedade, somos o que menos fazem quilos de queijo por ano. Em média novecentos e trinta, novecentos e quarenta, que seja, quilos de queijo anual. Então dá uns três quilos por dia só. Não é alto o volume. Então, por mais que a gente tenha valorização maior no queijo, não é grande produção que a gente tem. E nem pode fazer grande produção, porque só nós três, basicamente, né. O Emmanuel é jovem aprendiz ainda.

Maria [40:45,000 --> 40:46,000] Mas já sabe tirar leite.

Edinaira [40:47,000 --> 41:07,000] Já sabe tirar leite. Ajuda. Mas, então, a gente não consegue esse alto fluxo. E tem pessoas aqui, que participam da Associação,

Documento PROA Assinado

que fazem até dois, três mil quilos de queijo por ano. E, daí, consegue ter um pouco melhor de quilos de queijo.

Saionara [41:08,000 --> 41:19,000] Porque a prefeitura subsidia uma parte dos testes, entendeu? Por isso que tem… Eles poderiam fazer com um veterinário particular, mas a prefeitura subsidia, então...

Antonio [41:20,000 --> 41:27,000] E pra fazer, pagar, por exemplo, assim, eu fazer de cento e cinquenta rês, pagar cinquenta pila por exame.

Saionara [41:28,000 --> 41:30,000] Porque tem que ser de todo o rebanho, né gente. Não pode ser só…

Edinaira [41:31,000 --> 41:34,000] Tem que fazer por vez. Tem que ser três vezes seguidas.

Maria [41:35,000 --> 41:56,000] Porque eu achava que se fizesse só nas vacas de cria também… Que é menos, mais barato, né, é menos… Em três anos, já taria todo o gado. Não sei por que que eles exigem todo o gado. É porque minhas vacas de cria… Se ela só fizesse nas vaca de cria e nas terneira, o ano que vem a terneira já tá novilha, já fez um, já ia tá no segundo, né. Daqui a pouco, três, quatro anos taria, né…

Antonio [41:57,000 --> 42:13,000] E aqui na propriedade nós não compremo gado de fora. É da propriedade. Porque, daí, às vezes, o que eu acho, na minha opinião, que todo o pessoal tinha que fazer esse exame de brucelose e tuberculose, que é uma coisa importante.

Maria [42:14,000 --> 42:15,000] Não é só o pessoal do queijo, né.

Antonio [42:16,000 --> 42:25,000] Não, é só o pessoal do queijo, né. Porque eu tenho meus vizinho, de vez em quando me entra uma vaca do meu vizinho pra dentro do meu terreno, né. E, daí, eu vou fazer o quê?

Documento PROA Assinado

Maria [42:26,000 --> 42:27,000] Não adianta exigir muito de um, né, e…

Rafael [42:28,000 --> 42:31,000] Daí, esse teste, então, o veterinário precisa ter um curso específico pra aplicar esse teste.

Edinaira [42:32,000 --> 42:34,000] Ele faz um curso pra poder aplicar e ler.

Saionara [42:34,000 --> 42:35,000] A leitura…

Antonio [42:35,000 --> 42:38,000] Só ele ser veterinário não adianta, ele vai ter que fazer o curso.

Saionara [42:38,000 --> 42:39,000] Não.

Maria [42:39,000 --> 42:40,000] Tem credenciamento…

Saionara [42:41,000 --> 42:42,000] Ele ganha um credenciamento do Ministério da Agricultura.

Antonio [42:43,000 --> 42:55,000] Nós tinha agora, na semana passada, atrás, quando outro, nós tinha um veterinário aqui que era o nosso fiscal aqui da… Ele foi embora pros Estados Unidos. Fiquemo sem veterinário.

Saionara [42:55,000 --> 42:56,000] De novo.

Maria [42:56,000 --> 43:57,000] Foi embora já, o Julian?

Saionara [42:58,000 --> 43:18,000] Acho que a gente pode… Tá, fala Dona Maria. Depois eu vou pedir para contar um pouquinho… Pra vocês entenderem, eles têm uma queijaria aqui, que é a original, que é toda de madeira e tudo, que vocês vão conhecer. Então essa nunca foi validada pela inspeção.

Maria [43:19,000 --> 43:20,000] Nunca conseguiu.

Documento PROA Assinado

Edinaira [43:21,000 --> 43:22,000] Tem todas as análises ali dentro!

Saionara [43:23,000 --> 43:45,000] Não, nunca teve problema! Mas do ponto de vista físico ela não se enquadra no que precisa. Aí, então, foi feita uma nova queijaria, aqui atrás, que vocês vão conhecer, que, daí, dentro dos padrões de alvenaria e tal. Então podia contar um pouquinho isso. Essa é uma transformação.

Maria [43:46,000 --> 44:28,000] Uma parte boa, que eu acho, né, não querendo desmerecer as lei nem as coisa, é que o consumidor, ele vem aqui, ele quer aquele queijo lá. Ele fala assim “A senhora não pare de fazer queijo aqui, porque a gente quer comer esse queijo aqui. Aquele queijo lá a gente não quer.”. Tanto que eu não consegui me mudar para cá ainda, né. Porque eu já fiz umas experiências com forma plástica, forma de madeira… Na maturação, fica diferente o queijo. O queijo novinho ele fica igual, ele não tem diferença. Mas na maturação na madeira dá muito mais sabor. Isso aí, não dito só por mim, né. Por já degustadores, pessoa que entendem de sabor de queijo, né, de…

Yves [44:29,000 --> 44:30,000] E que madeira que vocês usam?

Antonio [44:31,000 --> 44:32,000] Pinheiro araucário.

Maria [44:32,000 --> 44:33,000] É araucária.

Saionara [44:33,000 --> 44:37,000] Então a gente tem duas queijarias da Edinaira.

Antonio [44:38,000 --> 44:42,000] Não, a Maria diz que essa aqui é dela.

Saionara [44:43,000 --> 44:44,000] É pros fiscais.

Antonio [44:45,000 --> 44:46,000] Não, da Edinaira lidar.

Maria [44:47,000 --> 44:49,000] É, ela não quis começar ainda, né, eu tô esperando.

Antonio [44:49,000 --> 44:50,000] E, daí, a Maria é a outra.

Documento PROA Assinado

Saionara [44:54,000 --> 44:55,000] Tiveram que fazer a queijaria.

Yves [44:56,000 --> 44:57,000] Sim, sim. Entendi.

Antonio [44:58,000 --> 44:59,000] Não. E uma coisa, por exemplo, assim, que…

Edinaira [45:00,000 --> 45:15,000] Que assim também, ó. Lá, a queijaria é madeira, eu consigo prensar o queijo, espremer, é uma coisa firme, né. Aqui, a bancada é inox, eu não consigo nem espremer. Ele faz “Bom, bom.”. Ela vai e volta, ela não é firme, né.

Antonio [45:15,000 --> 45:17,000] Nós temo uma prensa que não funciona.

Maria [45:18,000 --> 45:50,000] Isso. Aqui, dentro dela ali, né. E já não tem como colocar uma prensa igual eu tenho lá, né. Aqui, né. Até eu comprei, agora, uma prensinha ali, daquelas de… Que a gente quer fazer queijo ali, também, pra gente ver como é, assim, um tempo grande, né. Porque o queijo é assim também, né. Tu começa fazer queijo hoje, amanhã o teu queijo não vai tá bom. Ele vai até trinta dias pra ele começar a ficar o teu queijo, né. Então, não pode fazer um queijo ali hoje, amanhã diz “Ah, ficou ruim o queijo.”. Não, né. Tem todo um tempo ali pra mim, né, aprender ali dentro também, né.

Antonio [45:50,000 --> 45:51,000] Tem a bactéria, né.

Saionara [45:51,000 --> 45:54,000] Colonizar. Tem que colonizar a madeira, dar maturação…

Yves [45:55,000 --> 45:56,000] E qual é o tipo de prensa que você usa ali? Como é que é, mais ou menos?

Maria [45:57,000 --> 46:03,000] Lá é só um… É um pau, assim. Tem um buraco na parede, eu boto um pau, assim, e penduro um latão de pedra. De catraca, né.

Documento PROA Assinado

Antonio [46:04,000 --> 46:08,000] Só que eu não posso provocar ela. Porque ela tem um latão de pedra.

Saionara [46:09,000 --> 46:10,000] E um pau bem grande!

Antonio [46:10,000 --> 46:17,000] Não, ela tem um latão de pedra, de mais ou menos uns trinta quilo, que todo dia lá ergue. Ela faz musculação, né. Se ela chegar a resolver de me dar um tapa…

Maria [46:18,000 --> 46:23,000] E ali tem aquelas, os outros tipos de prensa, que até a nossa, que a gente comprou pra ali, ela não funcionou.

Edinaira [46:24,000 --> 46:25,000] Quarenta dias e nove meses.

Maria [46:26,000 --> 46:27,000] A prensa ali, eu não usei aquela porque ela não...

Edinaira [46:28,000 --> 46:29,000] Quarenta dias e nove meses.

Yves [46:30,000 --> 46:45,000] Obrigado. E, agora, um outro assunto, né. A Edinaira… Eu não conheço tanto as pessoas aqui, né, mas é a pessoa, acho, provavelmente, uma das mais novas que a gente viu, tirando, obviamente, crianças, não é. Tem muitas pessoas da sua idade trabalhando com queijo?

Saionara [46:46,000 --> 46:47,000] Sucessão, Edinaira.

Edinaira [46:48,000 --> 46:49,000] Tem, tem sucessão.

Maria [46:50,000 --> 46:53,000] Mas não é tanto também, né? A maioria são os mais...

Edinaira [46:54,000 --> 46:58,000] Não, vamos se dizer que eles não atuam diretamente no queijo.

Maria [46:59,000 --> 47:01,000] É, não. Ali, de fazer o queijo, é poucos.

Documento PROA Assinado

Edinaira [47:01,000 --> 47:13,000] Fazer o queijo é poucos. Essa é só mais, também, mulheres que fazem. E, deixa eu pensar…

Jaime [47:14,000 --> 47:15,000] Hoje de tarde eles vão no Luan.

Edinaira [47:16,000 --> 47:20,000] Ah, o Luan é… O Luan é, também… [inaudível] ele também ficou.

Saionara [47:21,000 --> 47:22,000] A Daiane…

Maria [47:22,000 --> 47:23,000] É. A Daiane e o Adelene. O Luan.

Antonio [47:24,000 --> 47:25,000] Daí, tem o Ricky.

Edinaira [47:26,,000 --> 47:30,000] O Ricky é mais… Pois é, [inaudível] são relativamente novos…

Maria [47:33,000 --> 47:34,000] É, os mais novos. É…

Yves [47:36,000 --> 47:38,000] Então, esse não é tanto um problema tão forte?

Saionara [47:39,000 --> 47:40,000] Acha que é um problema?

Yves [47:41,000 --> 47:42,000] A sucessão, eu digo assim, é muito complicado?

Antonio [47:43,000 --> 49:15,000] O problema da coisa é que tá mudando. Porque, antigamente, por exemplo, o pessoal do sítio era considerado ignorante. Que não sabia nada. E, daí, por exemplo, assim, até os próprios pais diziam pros filhos "Vocês estudem, pra vocês irem pra cidade, porque isso aqui é uma vida que não é fácil.". Hoje, por exemplo, já tá mudando. Hoje, por exemplo, assim, os pais dizem assim, ó, "Vocês estudem, pra vocês irem pro sítio, pra vocês poderem se manter com isso aqui, mas tem que ter outra visão.". E isso aí é uma coisa que… Até veio uma guria da França, fazer um trabalho aqui na minha propriedade, e ela disse que,

Documento PROA Assinado

lá na França, por exemplo, para tu herdar uma propriedade, tu tem que fazer dois ano de curso e passar. Não adianta tu ser herdeiro como os outros, que nem aqui, na nossa região. O pai mora e os filho herdam uma propriedade e tem filho que no outro dia vende, porque eles não querem nem saber daquilo ali, né. E eles tão noutra, né. E, por exemplo, lá na França não. Lá na França, eles tem que pegarem e fazer curso e passar pra poder manter a propriedade, né, pra trabalhar ali dentro. Até essa guria, ela faz um trabalho com os outros, ela estuda aqui na, na UFRGS lá. Ela faz um estudo de intercâmbio. É lá na UFRGS, acho, que ela fez, né. Ela fez no...

Maria [49:19,000 --> 49:21,000] A Carine? Ela foi em três estado.

Antonio [49:21,000 --> 49:41,000] Não, ir lá nos outros países. Ela tem uns três, quatro países que ela tá fazendo esse estudo. E, daí, ela fez a… Ela teve duas semanas aqui em casa. E, daí, ela disse que foi o único lugar mais parecido com a região dela da França, aqui no São José dos Ausentes. Que de vez em quando ela se comunica com nós aí.

Saionara [49:43,000 --> 49:47,000] Então essas facilidades, também, de ter o celular, de ter comunicação.

Edinaira [49:48,000 --> 50:25,000] Mas eu acho que ainda falta um bom pedaço pra ter uma sucessão efetiva, assim, seja uma boa sucessão. Porque ainda a gente conhece produtores como, por exemplo, lá o Luan, que às vezes acha a valorização… O pai dele diz “Não, tá caro! Quarenta tá bom. Tá bom, assim, tá ótimo! Ih, eu vendia a vinte e agora…”. Entendeu? Às vezes, sem deixar ele ir buscar novos mercados e ele enxergar com os próprios olhos, ainda muito engessado “No que eu penso, porque é a fazenda minha.”. Ainda tem muita…

Antonio [50:27,000 --> 50:37,000] Tem muitos que não querem aparecer, porque têm medo. Eles dizem assim “Ah, não. Quem não é visto, não é lembrado. E eu vou ficar vendendo meu queijo a quinze real o quilo, vinte o quilo, mas…”.

Documento PROA Assinado

Maria [50:37,000 --> 50:52,000] É, aqui tem gente que faz bem mais queijo que a gente que nunca foi na Associação, né. Gente até melhores financeiramente que podiam tá na frente, na luta com a gente, e não deu esse valor, né.

Antonio [50:53,000 --> 50:13,000] E eu acho que é uma coisa muito importante a gente abrir. Por exemplo, que nem quando nós abrimo nossa propriedade pra pesquisa, isso aí abriu muita coisa, isso aí eu agradeço muito à professora, às pessoas que vieram fazer pesquisa. E a gente tem que ter uma coisa assim pra, porque...

Maria [51:14,000 --> 51:44,000] É, até nessa época aí, migrou bastante a nossa família. Eles eram em onze, treze, não sei, dos nossos pais. Migraram para maçã, para pousada… Pra outro tipo de produção, né. E todos faziam um queijinho, ao menos um queijinho que eles falavam, né, pra vender, fazer um rancho ali, trocar, né, ou para consumir. Eles faziam, né. Hoje diminuiu bastante, os produtores, assim, da nossa família.

Antonio [51:45,000 --> 52:19,000] E nós temos produtores hoje, aqui, por exemplo, assim, que se falar em abrir propriedade, inspeção e coisa assim, eles dizem “Óia, eu não faço mais queijo.”. E tem gente que faz queijo muito bom. E eles não querem [inaudível], eles acham que, que nem nós da Associação, quando nós comecemo, eles disseram que nós da Associação, nós tava chamando a fiscalização pra cima dos pequenos produtor. E isso aí é coisa que nós nunca… Eu não tenho nada que ver com isso.

Maria [52:20,000 --> 52:22,000] A gente queria vender o nosso queijo livre, né, sem ter medo de levar, né.

Antonio [52:23,000 --> 52:41,000] Eu quero vender meu queijo, por exemplo, chegar em qualquer lugar e vender meu queijo. Agora, já pensou que eu ia ter uma produção de queijo, com a qualidade que dizem que tem, né, não é eu que digo, é os exame que fazem, né, professora, e eu ter que andar vendendo escondido? Acho que não, né.

Documento PROA Assinado

Edinaira [52:42,000 --> 52:47,000] A gente não é traficante, não é droga, não é algo que faça mal.

Saionara [52:47,000 --> 52:48,000] Embora o formato seja…

Edinaira [52:47,000 --> 52:59,000] É verdade, quadradinho… Mas não, né. É um produto bom e existe exames para provar isso, não é só uma boca a boca.

Yves [53:00,000 --> 53:09,000] Mas, ponto de vista de vocês agora, deixando um pouco do lado as qualidades químicas. O que que diferencia o queijo serrano, assim, de outros queijos? O que vocês acham de diferente nele?

Edinaira [53:10,000 --> 53:11,000] Tudo.

Maria [53:12,000 --> 53:14,000] Uma coisa é a alimentação do gado, a maneira de fazer.

Antonio [53:14,000 --> 53:33,000] É raça de gado, as cruzas de gado dá diferença. A mão do produtor pra fazer, também dá diferença. Quando dá mais peças de queijo, aqui nas nossa propriedade, que eu vou ajudar minha esposa fazer, a Edinaira vai ajudar a fazer, com cinquenta dias o meu queijo e da Edinaira começa a ficar picante.

Edinaira [53:34,000 --> 53:35,000] E o da mãe…

Antonio [53:36,000 --> 53:37,000] O da Maria vai cento e vinte dia.

Edinaira [53:38,000 --> 53:52,000] Fica suave bem mais tempo. E só a mão. Ela faz todo o trabalho lá de escorrer coalhada, eu e minha filha vamo lá dentro só para espremer o queijo, porque a gente tira todo o soro com a mão, pra depois botar numa prensa, mas daí não tem mais soro dentro, ele já tá…

Documento PROA Assinado

Maria [53:53,000 --> 54:04,000] É, o nosso queijo, que muda bastante aqui, é a maneira de fazer, porque, a maioria do produtor, eles coloca sal na coalhada, pra

economizar o sal, né. E aqui, a nossa salga é no leite, dá toda essa diferença na massa dele.

Saionara [54:04,000 --> 54:18,000] Na verdade os ingredientes são os mesmos. Leite, sal e coalho. Mas vocês, mas existem algumas nuances no processo. Onde tu põe o sal…

Edinaira [54:19,000 --> 54:21,000] As raças do gado…

Saionara [54:22,000 --> 54:42,000] Não, digo assim, só dentro da queijaria, né. Onde tu põe o sal, quanto tu tira de soro antes, né. Então, tem alguns processos ali dentro que dão, dá diferença no gosto, da massa.

Rafael [54:43,000 --> 54:51,000] Mas aí, eu tenho uma pergunta bem simples e direta. Se for para te comer entre o queijo serrano e o queijo colonial, qual que o senhor prefere?

Antonio [54:51,000 --> 54:52,000] O serrano.

Rafael [54:52,000 --> 54:53,000] Por que?

Antonio [54:54,000 --> 55:21,000] Porque daí ele tem mais sabor. O queijo colonial é dado um choque térmico na coalhada e ele tira 50%, 60% de sabor, sai na pasteurização. E tu pode ver, esse queijo aqui só foi botado sal e coalho, tem um quarenta dia e outro nove meses de maturação, e tem diferença de sabor. E é só a maturação.

Saionara [55:22,000 --> 55:23,000] Leite cru, né?

Jaime [55:23,000 --> 55:24,000] Na verdade…

Maria [55:25,000 --> 55:26,000] E pra saúde...

Documento PROA Assinado

Jaime [55:27,000 --> 55:35,000] Eu quero falar uma coisa contrária agora, que vocês mentiram. Nem me olhe, Dona Maria. Fala que é leite, coalho e sal. E o fermento?

Maria [55:36,000 --> 55:38,000] Os fermentos naturais daí, né?

Jaime [55:39,000 --> 55:41,000] Quantas bactérias, leveduras e etc.

Maria [55:42,000 --> 55:43,000] Cada um tem a sua.

Jaime [55:44,000 --> 55:46,000] São diferente daqui do que lá em Cambará, onde a gente, lá no João Alfredo.

Antonio [55:49,000 --> 55:51,000] Não. E cada produtor tem o seu sabor de queijo.

Jaime [55:51,000 --> 56:04,000] Isso é fundamental pra dar as características do queijo. São os fermentos. Na indústria, tu adiciona fermento. Aqui, como é leite cru, os fermentos são os fermentos naturais que tem dentro do ambiente onde se…

Maria [56:05,000 --> 56:09,000] E a professora conhece aquela guria que levou nosso queijo para fazer análise?

Saionara [56:10,000 --> 56:11,000] A Ana?

Edinaira [56:12,000 --> 56:13,000] Não sei se conhece…

Antonio [56:14,000 --> 56:15,000] Ela é da Faculdade Passo Fundo.

Edinaira [56:16,000 --> 56:18,000] Ela fez sua análise...

Saionara [56:19,000 --> 56:26,000] Eu acho que o… O Feijão falou dela? Pegou lá também? Tá, então eu sei quem é.

Documento PROA Assinado

Maria [56:27,000 --> 56:32,000] Ela encontrou ácido palmítico e ômega 6 nesse queijo de leite cru.

Jaime [56:35,000 --> 57:02,000] Uma coisa. Que a gente conseguiu a denominação de queijo serrano, foram alguns trabalhos que demonstraram que aqui tem alguns microorganismos, no queijo, que são totalmente diferentes do que tem no queijo colonial, por exemplo. Aqui tem o leuconostoc, que é um… Que tem. O colonial não tem. Que são os fermentos, vamos dizer assim, que dá as características do queijo. Além de tudo o resto que a gente sabe, né? Do gado, do pasto.

Rafael [57:03,000 --> 57:16,000] Quando eu faço essa pergunta até é para extrapolar esse aspecto científico, né. Mais pra dizer dessa relação, de por que que, pessoalmente, prefere um ou outro.

Antonio [57:16,000 --> 57:42,000] Não, porque, por exemplo, uma vaca holandesa. Se tu, por exemplo, fazer queijo de uma vaca holandesa, fica totalmente diferente, porque ela tem que dar silagem, ela tem que dar ração, ela tem que… Muito mais, né? Porque, o João brinca muito, diz que uma vaca holandesa não pode pegar vendo a canela, não sei tu sabia. O pasto tem que tá toda a vida desse tamanho, né. Porque, se não tiver pasto ela, não dá leite.

Yves [57:42,000 --> 57:58,000] Acho que, só porque foi… Encaminhando, assim, até voltando um momento atrás, só porque foi uma informação mencionada, que a gente não entrou em detalhe, assim. O que que envolve, o que que faz uma boa, um bom cuidado com a cruza das raças? O que que se tem que levar em conta e o que que se faz?

Antonio [57:59,000 --> 58:58,000] Aqui na nossa região é por causa do clima. Se tu, por exemplo, tu tiver um cachorrinho de raça, ele é mais sucessivo a pegar uma doença. E a mesma coisa o gado. Se tu dá um choque de sangue variado, ele tem mais resistência. Ele guenta mais frio. Ele guenta menas comida, ele tem mais… E daí, por exemplo, por exemplo. Se eu tiver um touro zebu aqui na região, até eu tenho um touro gira na minha propriedade, que eu ganhei de presente do Vice-Presidente dos Criadores de Giro Leiteiro do Brasil, né, mas é totalmente um

Documento PROA Assinado

gado nervoso, né, um gado já mais, mais… Se ficar fraco, ele enfeza e é mais fácil morrer. Um gado já cruzado com um europeu, eles já são uns gado mais manso, mais acomodados. Se uma rês ficar fraca, tu chega, tu tenta, tu ajuda ela, ela reage. E o gado zebu, não.

Jaime [58:58,000 --> 59:34,000] Assim ó, acho que o diferencial, acho que, diante do que tu perguntou, é que assim ó, eles têm todos os controles. Essa foi uma facilidade pra mim trabalhar. Porque a maior parte do produtor não tem dado nenhum, não tem, pra tu transformar em informação. E eles têm. Então, assim, ó, eles têm um índice que não tem nem em livro de zootecnia. Tá. Não tem. Que é o índice de queridez. O gato é da família. Eles sabem, todas as vacas, quando nasceu, quem é pai, quem é mãe, tudo, tudo. Então, essa informação, ela ajuda no processo que tu… "Vamos botar esse touro, vamos botar esse. Não, esse aqui tá muito assim, tá muito assado.". E isso ajuda muito.

Yves [59:35,000 --> 59:36,000] E aí separa as vacas, por exemplo?

Jaime [59:37,000 --> 59:39,000] Separa. Porque, daí, tem três, quatro colocadas, que eu vou colocar…

Antonio [59:40,000 --> 01:00:00,000] Tem tudo, por exemplo, eu tenho, nós temo um caderno ali que a gente anota o nome das vacas. Todas elas têm nome. O nascimento. E daí a gente, já sempre anotava, né, toda a vida. E daí a gente sabe de quem é que é filha, de quem é que é… Quantos anos tem.

Jaime [01:00:01,000 --> 01:00:08,000] Não só isso. Chamou a vaca, as que o senhor, chamou a vaca, ela vem. Tu chamou o terneiro dela, ele vem! Então, não é só por ter o nome dela. Não, ela responde por isso!

Antonio [01:00:09,000 --> 01:00:10,000] Ela responde.

Yves [01:00:11,000 --> 01:00:14,000] E o que que se deve evitar na cruza? O que que é ruim em termos de cruza?

Documento PROA Assinado

Antonio [01:00:15,000 --> 01:00:17,000] Apurar muito, por exemplo, que daí tu enfraquece o gado.

Edinaira [01:00:18,000 --> 01:00:19,000] Apurar muito é uma raça só.

Antonio [01:00:19,000 --> 01:00:35,000] É, uma raça só. Por exemplo, assim, ó, se eu tiver comida, não tem problema. Mas daí já é diferente. Se eu querer manter o campo nativo, daí eu tenho que pensar nisso aí, pra tu ter resistência.

Yves [01:00:36,000 --> 01:00:37,000] E quantas raças tem aqui diferentes?

Antonio [01:00:38,000 --> 01:00:39,000] Ó, aqui nós temo…

Jaime [01:00:40,000 --> 01:00:41,000] Quatro ou cinco.

Maria [01:00:42,000 --> 01:00:43,000] São franqueiro… A gente tem…

Edinaira [01:00:44,000 --> 01:01:15,000] Franqueiro, hereford, devon, angus… A gente mais ou menos faz uma base de cruzamento pra não fazer muita misturança, né. Então, a gente tem alguns regramentos de, por exemplo, trazer mais rusticidade com o devon, daí vai trazer mais precocidade com angus, daí o gado começa a ficar ou muito baixo ou ser muito suscetível a carrapato, daí já bota um franqueiro…

Amigo da família [01:01:19,000 --> 01:01:45,000] E agora, e agora aqui, ó. Essa propriedade aqui foi certificada pelas Boas Práticas de Pecuária, né, fora outras… E agora vai ser a primeira propriedade que vai ter análise genética do rebanho. Então, são dezessete características genéticas. Quem faz o exame é o laboratório em Minas Gerais. E aqui, até eu tava mostrando pro Jaime, o exame que foi feito lá do meu gado. Então, tem as dezessete características. Inclusive [inaudível], produção de leite. Ganhei aquilo que foi falado. Eu consigo visualizar dentro.

Maria [01:01:46,000 --> 01:01:47,000] Leite A1 ou A2…

Documento PROA Assinado

Amigo da família [01:01:50,000 --> 01:01:58,000] Então eu consigo uma série de características. Isso é um avanço, né, que vai ajudar nesse processo da escolha, né. Quer dizer, já estão, né.

Rafael [01:02:02,000 --> 01:02:15,000] Só uma última pergunta aqui. Retomando lá no início, acho que a primeira fala até, do senhor. Falou um pouco sobre recuperar o tropeirismo. Se o senhor poderia falar só sobre o que significa isso.

Antonio [01:02:16,000 --> 01:03:15,000] Não, porque, isso aí, tá sendo perdido a história da família, né, de todo mundo por aqui na região, que todo mundo, por exemplo, eles tinham as mula, os cargueiro, e eles iam buscar mercadoria, pra consumo humano da casa, eles iam buscar de cargueiro, levavam queijo… E isso aí tava se perdendo essa história. E daí a gente está tentando, num certo ponto, resgatar essa história. Não, por exemplo, voltar com uma tropa de mula, né, mas, isso aí, contar a história e ter essa história com os outro, viva dentro da família. Porque isso aí, a família, ela se manteve por causa disso aí, né. E, daí, isso aí tava sendo terminada. Porque tava virando tudo, assim… Nós temo muitas pessoas na região que não sabem, por exemplo, assim, a descendência dos avôs, dos bisavôs, dos pais, né.

Maria [01:03:16,000 --> 01:03:33,000] O pessoal que vem de fora, ele gosta muito dessa história, né, que a gente fala, que a Naira fala, da história do avô, como é que era, como é que não era, né. Ela canta uma música, né, pra memorizar, né, a maioria chora, se identifica, né.

Saionara [01:03:34,000 --> 01:03:50,000] Sim. E, além da música, faz a volta, né, com os animais, né. Nas visitas, assim.

Edinaira [01:03:44,000 --> 01:04:17,000] É, ali nas visitas, quando a gente recebe, é, em média, uns quarenta minutos de visita, de conversa. Porque a gente fala, desde ali do início, desde a produção, do que é que vai nesse queijo, que tipo de gado, qual é o tipo de campo. E daí a gente vai indo, subindo o nível hard. A gente vai indo pra coisas mais técnicas, como análise de leite. Todo turista que vem aqui, eu escuto o nome da professora Saionara. Todo mundo.

Documento PROA Assinado

Maria [01:04:18,000 --> 01:04:24,000] Quando é de Porto Alegre, quando é de Porto Alegre, a gente diz “Vocês conhecem a Saionara em Porto Alegre?”.

Saionara [01:04:25,000 --> 01:04:27,000] Era só vir passear, usufruir disso.

Antonio [01:04:28,000 --> 01:04:37,000] Não, porque isso aí, eu sempre digo que, se não fosse tanto você quanto o Jaime, nós, eu acho, que não tava mais fazendo queijo.

Maria [01:04:38,000 --> 01:04:42,000] Se não aumenta o tanto que a gente aumentou no nosso queijo, a gente não tinha dado a volta.

Saionara [01:04:43,000 --> 01:04:45,000] E vocês fazem, vocês andam à cavalo?

Edinaira [01:04:45,000 --> 01:04:47,000] Não, não, não. É só ali no galpão.

Antonio [01:04:48,000 --> 01:04:54,000] A Edinaira faz, ela usa a fazenda, por exemplo, de vez em quando, ela faz caminhada com o professor Victor Hugo.

Maria [01:04:58,000 --> 01:05:14,000] O turista, depende a hora que ele chega. Se ele chega, às vezes, bem de manhã, daí ele acompanha ali, a ordenha ali, né. Eles adoram. Às vezes tomam um camargo. Geralmente eles, se o tempo tá bom, eles vão primeiro no cânion, né. Então eles chegam aqui, mais ou menos, essa hora.

Edinaira [01:05:15,000 --> 01:05:54,000] E, daí, depois de falar, quando o João tá aí, ele fala da intolerância à lactose, de todos esses fatores que têm surgido aí, que não é bem assim, bem extremamente técnico. E daí, pra finalizar, eu vou fazer aqui, pra vocês, o que eu faço pros turistas, que é contar um pouco da nossa história, né. O meu bisavô foi um dos primeiros a chegar aqui em São José dos Ausentes, há mais de duzentos anos, quando aqui era município de Santo Antônio da Patrulha. Santo Antônio da Patrulha não é longe, não é, Manuel? E esse meu bisavô aqui, ele tinha duas tropas de cento e cinquenta mulas.

Documento PROA Assinado

Emmanuel [01:05:55,000 --> 01:06:08,000] Ele tinha trezentas mulas. Ele deixava cento e cinquenta pastando e levava cento e cinquenta. Quando ele voltava da viagem, as cento e cinquenta que estava na viagem, ele colocava para pastar, e as que estavam a pastar, ele colocava pra viajar. Troca de tropa.

Edinaira [01:06:08,000 --> 01:06:41,000] Troca de tropa. E o que ele fazia com tanta mula? Ele carregava as cento e cinquenta mulas com as bruacas. Bruacas eles conhecem, aquelas bolsas de couro. Cabia quarenta e cinco quilos de cada lado. Ia noventa quilos em cada mula. E ele carregava, com queijo maturado, por isso que a gente tem essa tradição. Queijo fresco até Santo Antônio da Patrulha, que ele ia, deformava, né. Então, queijo, couro, charque, pinhão, feijão. E barganhava, porque era moeda de troca que tinha.

Emmanuel [01:06:42,000 --> 01:06:46,000] Comprar açúcar, cachaça, farinha de trigo, tecido, produtos que não tinha na região. Era o escambo.

Edinaira [01:06:47,000 --> 01:06:55,000] Era o escambo. E o meu bisavô aqui, ele foi a cepa de muitas famílias. Ele teve treze filhos. Povoou os Ausentes, né.

Emmanuel [01:06:56,000 --> 01:06:57,000] O ausente ficou presente.

Edinaira [01:06:58,000 --> 01:06:59,000] Ficou presente. E aqui na propriedade, daí, que o pai e a mãe são primos, o bisavô e a história é o mesmo, né.

Emmanuel [01:07:08,000 --> 01:07:09,000] É uma história normal.

Edinaira [01:07:10,000 --> 01:07:27,000] Normal, né, filho? E um pouco pra ilustrar essa história, eu fiz a música e o Emmanuel canta com a mãe dele. Então ficou assim:

Edinaira e Emmanuel [cantando]:
Queria ser tal o meu avô
Tropeando mula pela estrada
Queria ser tal o meu avô

Documento PROA Assinado

Levando carga em mula alçada
Dormia pela estrada e não se incomodava
Dormia pela estrada e nada lhe faltava
O meu avô era feliz
Levando as bruaca bem lotada
Levava pinhão, queijo e feijão
Quando voltava era carregada
Açúcar, tecido e cachaça
E a esperança da prenda amada
O meu avô era feliz
Salgava o charque nos baixeiro
Para bem fazer e comer carretero
E continuar por longa estrada
Estão feliz com as bruaca recheada
Estão feliz com a croaca recheada
Dormia pela estrada e não se incomodava
Dormia pela estrada e nada lhe faltava
Queria ser tal meu avô

Jaime [01:10:04,000 --> 01:10:05,000] Tá cada vez melhor, ein!

Saionara [01:10:06,000 --> 01:10:11,000] É! tá cada vez alcançando rádio!

Rafael [01:10:12,000 --> 01:10:18,000] A última, pra finalizar. Eu vi que o senhor fica emocionado escutando. O que o senhor sente?

Antonio [01:10:19,000 --> 01:10:31,000] Não. Isso aí te passa um filme na cabeça, né. Isso aí é muito, como é que eu vou te dizer, isso aí foi a parte que a gente participamo um pouco.

Maria [01:10:32,000 --> 01:10:38,000] Eles passaram trabalho pra gente tá aqui hoje, né. Não foi assim, né, facinho, embarcando num carro e indo ali, né.

Documento PROA Assinado

Saionara [01:10:39,000 --> 01:10:43,000] E nem é ainda, nem é facinho. Ainda não é facinho.

Antonio [01:10:44,000 --> 01:11:04,000] Não, tu vê. Eles carregavam as mula, por exemplo, eles chegavam, aonde eles chegavam pra pousar, eles descarregavam, eles faziam uma *pia [sic]* de cangaia, que era botado em cima da mula, e botava couro de porco por cima, pra fazer a proteção, pra dormir embaixo. E o couro de porco não cala água, ele escorre.

Saionara [01:11:06,000 --> 01:11:07,000] Por causa da gordura, né.

Maria [01:11:08,000 --> 01:11:13,000] É, e se molhava os pelego, dormia molhado, né.

Antonio [01:11:13,000 --> 01:11:23,000] Não. E o couro de vaca, se molhar, ele encharca, e o couro de porco, não. Daí isso aí era tudo uma… Eles iam apanhando e aprendendo.

Saionara [01:11:24,000 --> 01:11:25,000] Vamo visitar?

Antonio [01:11:25,000 --> 01:11:29,000] Que aquilo ali, ó, se tu quiser olhar de perto, aquela…

Transcrição: IA - Whisper
Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira Losekann - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Antonio_Lopes.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	06/07/2023 14:37:58

Documento PROA Assinado

Transcrição

Entrevista 06 - Antonio Elton Paim Guimarães

São José dos Ausentes, 19 de abril de 2023

Entrevistadores: Jaime, Rafael, Saionara, Yves.
Entrevistado: Antonio.

Yves [00:00,000 --> 00:12,000] Iniciando a entrevista número seis, com Antonio Elton Paim Guimarães. Só pra ficar registrado, daqui pra frente a gente conversa, pra dizer, normal, não tem…

Antonio [00:12,000 --> 00:16,000] Muito bem. Tu vai me perguntando e eu vou respondendo?

Yves [00:16,000 --> 00:30,000] É, mas assim, começa, pra gente começar a conversar, assim. Como é que é a tua história? Ideal, também, não sei, né, como é que é da família, assim, como vocês começaram a lida com o queijo? As famílias já faziam?

Antonio [00:30,000 --> 01:04,000] Não, assim ó. A história de queijo é minha. Eu que comecei com o queijo, né, dos avós, com onze anos eu fui morar com meus avós. Era o seu Lauro Batista Guimarães e a Benícia Guimarães. E ali que a gente começou a história do queijo. Aqui na cidade, quando você chega aqui, a propriedade dele era aqui mesmo. E daí a gente começou a, a minha avó fazia queijo e, o que que ela fazia?

Yves [01:04,000 --> 01:07,000] Eu posso, desculpa, a gente pode baixar um pouco o volume? Só pra…

Antonio [01:07,000 --> 01:09,000] Pode ter que desligar ali. Desliga essa televisão.

Yves [01:09,000 --> 01:11,000] Isso é chato, mas só pra depois, a gente grava e fica...

Documento PROA Assinado

Antonio [01:11,000 --> 01:14,000] Deixa eu desligar essa outra aqui também.

Yves [01:15,000 --> 01:27,000] Não é que tenha problema, assim. Qualquer outra coisa que tenha que falar, não é nada que não possa ser interrompido, mas é só que alguém, depois, tem que transcrever isso, pra gente ter escrito. Às vezes atrapalha.

Antonio [01:27,000 --> 02:54,000] Continuando a conversa. Daí, a minha avó ainda ajudava a tirar o leite e a luta com a criação. Naquele tempo era tudo vaca comum, né? E a gente tirava trinta, quarenta vaca em cinco, seis pessoas que tinha na família, tudo à mão, né. Dificultoso. Vaca com três, quatro litros de leite. E daí, a avó, pra me incentivar, ela fez um chincho pra mim, assim, de… Um chincho de madeira. O chincho é onde você coloca o queijo, né. E daí ela fazia o queijo e me chamava. Eu tinha, assim, muita afinidade com os meus avô. Daí ela foi me ajudar a fazer o queijo e daí eu fazia um queijinho pequeno ali. E, e ali foi que continuou essa história. E a minha mãe. A minha mãe, também, era de, era de, também do pessoal de nossa região, tudo pessoal que fazia o queijo. E daí a gente começou. E eu fui caminhoneiro, né, muito tempo. Depois eu fui pra estrada. Viajei trinta e dois anos. Me aposentei como caminhoneiro. E vim pro sítio sozinho. Em 2005 eu vim pra aqui pro sítio. A minha esposa, daí, tinha mercado lá na cidade e ela trabalhava lá e eu aqui, sozinho no sítio.

Yves [02:54,000 --> 02:55,000] Em São José dos Ausentes?

Antonio [02:55,000 --> 03:26,000] São José dos Ausentes. Aí, o que acontecia. Vendi o caminhão, vim pra cá em 2005, o dia 1º de outubro de 2005. Daí eu tinha uma casa de madeira aqui, ele conheceu, até tem uma foto lá, ainda, da casa de madeira, e eu fazia queijo. Tirava leite. Tudo à mão. E tinha o meu filho que fazia faculdade, esse que eu amo, fazia faculdade de agronomia.

Yves [03:27,000 --> 03:28,000] Aqui por perto?

Antonio [03:28,000 --> 06:59,000] Em Vacaria. Ele sai daqui, daqui tudo da estrada de chão. Vacaria, né. Aí ele chegou um dia, passava noite, assim, no inverno, né,

Documento PROA Assinado

chuvas, posava na estrada, porque o trânsito não… Trancava o trânsito, daí não tinha... Chegava, às vezes, dobrado o dia. Aí, um certo dia, ele chegou no galpão. Eu tava, tava limpando o galpão. Ele chegou e falou pra mim, diz "Ó, pai. Eu não vou mais estudar e vou vir morar contigo.". O Luan. E aí a gente começou. Começou e fomo investindo e fomo investindo… Tudo que tu vê aqui, desde o palanque, que foi ficado, tudo comigo. Aqui não tinha. Essa propriedade não tinha nada. Nada! Tudo eu que construí, tudo. Desde esse eucalipto que tu vê ali, aquelas árvores ali, foi tudo eu que plantei. E fizemo um investimento, daí em 2015, tá esse cidadão aí, que teve aí, que veio aqui, que registrou toda a nossa inauguração da queijeira. E tamos tentando. Eu faço parte da, da Associação, a Pro Campus. Desde o início da Pro Campus eu sou o tesoureiro, da Pro Campus. Troca presidente, troca, troca… E eu quero sair e eles não deixam. Continua eu. Eu sou o cara da tesouraria que faz, sempre faz… Parte financeira é comigo. E a gente tá, até hoje, lutando com isso aí. Agora, daí, que a gente está vendo um, um futuro, do registro, mas antes nós fomo muito, assim, o pessoal, assim… O queijo, era tratado, assim, uma coisa assim que, olha, parecia que ia matar as pessoas, né. Os fiscais pegavam aí, tomavam o queijo dos produtor. Jogavam fora. Colocavam fogo. E os coitados, assim, sempre com dificuldade, né. E o queijo, se tu for analisar o queijo hoje, tu mantém a despesa da família hoje no sítio. Hoje tu mantém, se tu quiser, o queijo. E a gente foi conseguindo e hoje o queijo tá agregando um bom, um bom valor, né, já tá melhorando as coisa para nós. E, junto com, não esquecendo, nós temo a grande ajuda do pessoal da Emater. Essa Saionara, também, a gente deve muito pra ela. Essa Saionara foi uma pessoa que ajudou muito nós aí, fazendo essas análises do queijo. E ela, e ela aprovou! Ela, com os testes que ela fazia lá em Porto Alegre, ela aprovou que o queijo é um bom alimento. Então, é isso aí. Temo até hoje trabalhando e lutando e mais por causa, também, do meu filho, esse Luan, né, que… Ele não tá aí agora, mas ele que é o essencial da coisa, porque eu agora eu, se fosse hoje, não precisava mais. A gente se aposentou, né. A mulher também tá aposentada. Mas ele tá tocando e, e vamo ver que ele continue fabricando o queijo.

Yves [06:59,000 --> 07:24,000] E voltando um pouco, ainda na história da família, assim. Tu mencionaste, tu… Imagino, quando tu era jovem, tu virou caminhoneiro. Saiu pra ser caminhoneiro, assim. Era, tinha a opção de tu ficar na terra, na época?

Documento PROA Assinado

Tinha como trabalhar? Tinha terra para tu ficar? Ou, justamente, ser caminhoneiro foi uma maneira de encontrar um...

Antonio [07:24,000 --> 07:43,000] Não. Na época, na época eu que tinha. É o que a gente sabia fazer, né, que daí tinha. Daí… O caminhão, o caminhão foi uma grande coisa que eu tive, que foi uma ajuda, na época dava pra gente sobreviver, e essas terras aqui eu comprei tudo, a maior parte dessas terras, tudo em cima de caminhão.

Yves [07:43,000 --> 07:44,000] Essa aqui, inclusive?

Antonio [07:44,000 --> 08:32,000] Essa aqui que nós tamo aqui. Dessa cerca para cá. Um pouco de herança, né. Mas eu consegui em cima do caminhão. O começo da minha vida foi caminhão. O caminhão, na época, tinha, tinha muita serraria na volta e poucos caminhoneiros que tinha, né. Então, nós éramos só três caminhoneiros na cidade. Então a gente tinha, a gente tinha, como que eu vou te explicar… O frete, naquele tempo, compensava. Compensava. E a gente ganhava um dinheiro bom. E daí tinha poucos caminhoneiros, né, e o lugar aqui, quando começou, tinha os batateiro, né, daí precisavam de, de trazer adubo, semente, calcário. E aí que eu comecei a faturar um dinheiro bom.

Yves [08:32,000 --> 08:34,000] Então era isso e madeira, por exemplo?

Antonio [08:34,000 --> 08:37,000] Madeira. Madeira. Tinha muita serraria na volta.

Yves [08:37,000 --> 08:38,000] Pinheiro brasileiro ainda, na época?

Antonio [08:38,000 --> 08:39,000] Hã?

Yves [08:39,000 --> 08:40,000] Era ainda araucária, na época?

Antonio [08:40,000 --> 08:41,000] Araucária.

Yves [08:41,000 --> 08:42,000] Antes de fechar…

Documento PROA Assinado

Antonio [08:42,000 --> 08:57,000] Madeira de pinheiro nativo que tinha. Que tinha várias serraria. Então, a gente saía daqui com madeira pra São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná. Então, e nós que fazia esses frete, né.

Yves [08:57,000 --> 09:00,000] E os insumos pras batata?

Antonio [09:00,000 --> 09:06,000] Batata também. Foi depois, que foi terminando o negócio de serraria, foi proibido...

Yves [09:06,000 --> 09:07,000] Sim, virou madeira de lei.

Antonio [09:07,000 --> 09:28,000] Daí veio a batata, a plantação de batata. A cultura de batata! E daí o pessoal precisava de, de adubo, os insumos, como tu falou. E daí a gente que, eu é que… Os primeiros produtor de batata que existiam nos Ausentes, o primeiro freteiro foi eu.

Yves [09:31,000 --> 09:37,000] Mas as terras que... Por exemplo, você falou que você foi morar com os avós, no caso, quando você era menor.

Antonio [09:37,000 --> 09:47,000] Era dos meus avós, mas eu não tinha terra. Exato. Então, mesmo que tu quisesse, vamos dizer, não teria como seguir em sequência...

Antonio [09:47,000 --> 10:12,000] Não. Era dos meus avós. Daí, depois do meu pai, né, da minha mãe. E depois, com o tempo, eu fui comprando a terra. Eu fui comprando umas área aqui na volta, né. Que daí tinha, da minha mãe tinha aqui, o pai, daí depois que faleceram os meus pais, a gente herdou um pedaço, mas pouco. Mas eu consegui, as minhas terra, tudo em cima do serviço, de frete depois.

Yves [10:12,000 --> 10:15,000] Caminhão foi um jeito pra voltar pra terra, de certa forma.

Antonio [10:15,000 --> 10:44,000] Isto! O início da coisa foi o caminhão. Eu investi, do caminhão nas terras. Trinta e dois ano. Comecei, em 1979, a viajar pra fora. Com

Documento PROA assinado

quinze anos eu já trabalhava com caminhão. Eu ia a Porto Alegre, porque o pai tinha caminhão, eu ia a Porto Alegre levar madeira, sem carteira, sem nada. Meu pai me largava daqui e eu...

Yves [10:45,000 --> 10:46,000] Teu pai tinha caminhão já?

Antonio [10:46,000 --> 11:09,000] Tinha caminhão. Meu pai tinha caminhão e comércio. É, meu pai era comerciante da cidade. O primeiro comércio da cidade era do meu pai e a farmácia é dele. Meu pai era, tinha também, ele era exército. E daí, ele, ele era enfermeiro do exército. E daí ele saiu do exército e comprou o comércio e farmácia.

Yves [11:09,000 --> 11:12,000] Com o soldo, assim, com que ele juntou, ele conseguiu fazer...

Antonio [11:12,000 --> 11:53,000] É. Daí ele herdou, né, as terra. Daí ele herdou, vendeu as terra que ele tinha, o meu pai. Daí ele comprou o comércio na cidade. Daí foi o começo da vida do meu pai… E ele sempre teve caminhão. E daí, quando eu comecei viajar, a primeira... O meu pai comprou o caminhão, me ajudou a comprar ele, deu uma entrada e eu que… Daí era assim a proposta. Se eu... Ele foi, comprou o caminhão, me entregou, “Se tu der conta de pagar, é teu, se tu… É a saída que eu tô te dando.”. Só que eu, graças a Deus, possuí quatro caminhão, tudo novo. Paguei, com zero quilômetro.

Rafael [11:55,000 --> 11:56,000] O senhor ainda tem quatro caminhões?

Antonio [11:56,000 --> 12:10,000] Tinha. Não, mas eu tenho só um pra, daí é só pra passeio, pra… Eu gosto muito de rodeio, né… Daí eu tenho um caminhão boiadeiro que leva os cavalo pra sair, que a gente tem piquete pra, da turma, assim, né.

Yves [12:10,000 --> 12:11,000] Participa de CTG?

Antonio [12:11,000 --> 12:26,000] É, eu tenho um piquete, Fazenda Dos Ausentes, e eu que sou… Fazem, vai fazer quase, acho, uns trinta anos que eu sou o patrão

Documento PROA assinado

do CTG e nunca trocou. Do piquete, não do CTG. Do piquete. Fazenda Dos Ausentes.

Yves [12:26,000 --> 12:27,000] Isso e tesoureiro?

Antonio [12:27,000 --> 13:04,000] Daí, da Pro Campus, tesoureiro. Quando começou, desde o início, pra tu ter uma ideia… Quando nós começamo com o queijo nos Ausente, eu, da primeira reunião que teve, pra nós conseguir, foi o prefeito na época, nós fazia as reuniões na que cedia, uma sala do ambulatório. Uma sala que eles emprestavam pra nós reunir com o pessoal do queijo. E ali que começou. E hoje nós temo a sede nossa. E aquela sede eu que ajudei, do início.

Rafael [13:04,000 --> 13:09,000] O senhor era quem já possui uma certa experiência comercial, por ser tesoureiro.

Antonio [13:09,000 --> 13:10,000] Isto. Tesoureiro.

Rafael [13:10,000 --> 13:12,000] Seu pai era comerciante…

Antonio [13:12,000 --> 13:16,000] Comerciante. E a gente já tinha experiência, né. E o pessoal tem…

Rafael [13:16,000 --> 13:18,000] Certa experiência com contabilidade.

Antonio [13:18,000 --> 13:27,000] É. E a confiança que o pessoal tem na gente, né, porque, isso aí, pro cara trabalhar num setor desse, tu tem que ter uma confiança dos, dos colegas, né.

Yves [13:27,000 --> 14:07,000] Claro. É, não é fácil trocar. E... Mas como é que foi, assim, pra você, talvez, que ficou… Claro, não totalmente afastado, mas não ficou produzindo você mesmo queijo depois do tempo que você vivia com isso, quando criança e jovem, e depois, assim. Sentiu muitas mudanças? Foi muito difícil? O que que que mudou? Falar um pouco, assim, equipamentos, processos. Quando você entrou, não necessariamente agora, eu sei que, também, teve mais mudanças com

Documento PROA assinado

a regulamentação, assim. Primeiro, nesse primeiro momento assim, já. O que que foi mudando de quando você conhecia de criança e quando você voltou? E depois, o que que mudou com essas regulamentações?

Antonio [14:07,000 --> 15:55,000] Sim. De criança, que a gente tinha aquela coisa, né, de fabricar queijo, né, com os avós, né. Que daí a gente fabricava queijo. E aquilo ficou na minha, pra, comigo, aquela coisa, né. Que a gente gostava muito na época de criança. É coisa que a gente nunca esquece. E daí, quando eu fiquei, trabalhei com caminhão… Mas eu sempre pensando no sítio, sempre pensando em ter uma propriedade, né. E daí eu fui… Que Deus me ajudou tanto, que Deus me deu a, que ele conseguiu, né, que eu tive… Que isso é uma ajuda, que eu tive uma ajuda também… Isso aí é uma, é uma coisa assim, que se eu falar pra vocês… Eu ajudei aqui, de Deus, né. Que pra eu conseguir isso que eu consegui, tudo em cima, que eu consegui como caminhoneiro, que eu consegui adquirir as terras já, porque eu gostava da terra. Eu gostava disso aqui. E daí, quando eu vim pro sítio, que eu parei de viajar, pra vocês terem uma ideia, eu fazia queijo aqui sozinho pra me, pra me manter com o dinheiro do queijo. Eu vendia o queijo pra minha esposa lá vender. Eu comprava as coisa pra mim, até o diesel pra minha caminhonete é do queijo. Então, é uma coisa que marcou, né. O queijo. Por que o queijo? Por que que eu defendo o queijo? Hoje seria... Não dependo do queijo, mas hoje eu tenho, assim, uma coisa que marcou pra mim, então, eu tenho que ajudar hoje os meus colegas, o pessoal que tão vindo e esse meu filho que hoje tem, também… Por causa do que? Do queijo, né, que marcou pra mim. Já vem de infância.

Yves [15:57,000 --> 16:07,000] E como é que é… Hoje você tem, se senhor quiser responder… Quantos hectares mais ou menos você trabalha aqui, o gado pro queijo?

Antonio [16:07,000 --> 16:27,000] Pois é. Hoje a minha área total, eu tô com cento e sessenta hectares de terra, ta? De herança, eu recebi cinquenta hectares, de herança. O resto eu comprei todo. Todo do suor.

Documento PROA Assinado

Yves [16:27,000 --> 16:35,000] E são, mais ou menos, qual que é o tamanho da tropa? Quantos bois?

Antonio [16:35,000 --> 17:17,000] Ah, sim. A área de… A gente mantém aí cento e cinquenta… Cento e quarenta, cento e cinquenta cabeça, mas pro queijo, daí eu tenho gado de corte, pra mim agora, hoje. Hoje eu vivo do gado de corte. E o meu filho, do gado leiteiro. Que eu passei tudo pra ele. O gado leiteiro é dele. Ele que... Eu fiz tudo isso aqui, gastei hoje, se eu for analisar, um investimento… Que? Uns cento e cinquenta mil, pra fazer tudo que eu consegui e passei tudo pro filho. Ele que, ele que faz e fabrica. Eu não pego um centavo do queijo.

Yves [17:17,000 --> 17:20,000] E aí ele, também, cuida separado do...

Antonio [17:20,000 --> 17:21,000] Ele me ajuda, né.

Yves [17:21,000 --> 17:23,000] Mas o gado, assim, quem toca o gado?

Antonio [17:23,000 --> 17:38,000] É tudo comigo e ele. É os dois. Nós dois. Um ajuda o outro. Eu ajudo ele no queijo e ele me ajuda no gado. Daí a gente tem as lavouras, né. Só de lavoura, eu tenho setenta hectares de lavoura, que eu construí.

Yves [17:38,000 --> 17:40,000] Lavoura de que que você tem?

Antonio [17:40,000 --> 18:00,000] Lavoura é assim ó. A lavoura tu faz uma renda. Pra lavoura, de início foi com batata, tu arrenda pros batateiro, eles preparam a terra, tu recebe a renda e depois, o que que tu faz? Planta o pasto pro inverno, pro gado. Então, eu tenho mais comida pro gado no inverno do que no verão.

Yves [18:00,000 --> 18:03,000] Sim. Então, quando é que é a época da batata? Só pra eu…

Antonio [18:03,000 --> 18:16,000] A batata começa em, a batata vai… Começa a ser em outubro. Setembro, outubro e vai até agora, em mês de março, abril. Daí...

Yves [18:16,000 --> 18:17,000] Vai alternando assim?

Documento PROA Assinado

Antonio [18:17,000 --> 18:20,000] Não! É só nessa época. Depois...

Yves [18:20,000 --> 18:25,000] Eu digo, daí alterna a batata com os batateiros. Arrenda, a terra arrendada, e depois a lavoura pro…

Antonio [18:25,000 --> 18:34,000] Lavoura pro *pastágio [sic]* pro gado. E agora tem, entrando também, o brócolis. Entrou a cultura do brócolis.

Yves [18:34,000 --> 18:35,000] Mais recente isso?

Antonio [18:35,000 --> 18:52,000] O brócolis, temo no segundo ano com o brócolis. E daí a gente, também, arrenda pro brócolis. O pessoal que vem, daí arrenda o brócolis, daí é melhor, porque o brócolis é menos tempo, né. O brócolis é uma cultura mais rápida.

Yves [18:52,000 --> 18:57,000] E esse pessoal que trabalha fazendo tudo, com as batatas, com o brócolis, são geralmente…?

Antonio [18:57,000 --> 19:00,000] Pessoal que vieram tudo de fora. Não é pessoal da região.

Yves [19:00,000 --> 19:02,000] De fora onde, mais ou menos?

Antonio [19:02,000 --> 19:18,000] Santa Catarina. Maioria, tudo pessoal de Santa Catarina aqui. Que veio o pessoal de lá que, que fizeram a cultura batata aqui. Agora, algum outro que é da região, que começou agora. Mas quem veio cultivar batata foram os catarina.

Yves [19:18,000 --> 19:22,000] E aí eles vinham e faziam como? Eles conseguiam comprar um pedacinho de terra pra morada?

Antonio [19:22,000 --> 19:24,000] Não, eles arrendavam as terra nossa.

Yves [19:24,000 --> 19:25,000] E pra morada?

Documento PROA Assinado

Antonio [19:25,000 --> 19:50,000] Morada, eles mo… Daí agora, que depois que eles foram, enriqueceram, né. Hoje, tu chega aí, as maiores propriedades é dos batateiro. A maior propriedade, quem tem hoje na nossa região, é os batateiro. Tão comprando tudo as terra, que eles tão aí tudo em cima da… Eles subiram a serra com uns tratorzinho, uns valmetezinho aí. E hoje eles tão com uma fortuna imensa aí.

Yves [19:51,000 --> 19:53,000] E soja, tem alguma coisa aqui, também?

Antonio [19:53,000 --> 19:57,000] Começando a soja. Começando o primeiro ano a soja. Tão plantando esse ano.

Yves [19:57,000 --> 19:59,000] E esse mesmo pessoal, mais ou menos?

Antonio [19:59,000 --> 20:01,000] Não, esse outro pessoal, daí.

Yves [20:01,000 --> 20:02,000] São mais fortes?

Antonio [20:02,000 --> 20:17,000] É, pessoal que veio aí de fora, do Paraná… É o pessoal que tão plantando soja. Mas começou agora, de pouco. Que aqui na nossa região não dava soja, né, mas hoje já tão, hoje tu olha aí, já tem. Tem muita cultura de soja.

Yves [20:17,000 --> 20:23,000] Então, ainda é bem recente, não sabe se isso afeta ou vai afetar de alguma maneira? Vocês têm alguma...

Antonio [20:23,000 --> 20:25,000] Não, isso só traz lucro pra região, né.

Yves [20:25,000 --> 20:27,000] E pro queijo não têm...

Antonio [20:27,000 --> 20:46,000] Nada a ver. Não tem nada a ver. Uma coisa não tem nada a ver com outro um. Isso aí é uma associação. É um ajuda o outro. Eu,

Documento PROA Assinado

hoje, com as lavouras que eu arrendo, é que eu mantenho, né. A maior parte, hoje, as renda das terras que, que a gente sobrevive, né.

Yves [20:46,000 --> 20:54,000] Tá, então… E o gado vocês deixam solto em quantos hectares, mais ou menos? De ficar solto, o gado?

Antonio [20:54,000 --> 21:30,000] Não, o gado, no verão, daí a gente solta. O gado, no verão, a gente coloca, vai piqueteando, né. Tu vai fazendo um giro das terra. Aonde tu arrenda pra batata, tu não… Então, o que que é? As terra te fazem as divisão, né, várias lavouras. Eu, hoje, tenho, tá tudo piqueteado, em comparação, assim, é tudo, é feito… Daí a gente planta, por exemplo. Eu tenho uma área de vinte e cinco hectares, outras de quinze hectares, outras de dez hectares. Então são um, duas, três, quatro, cinco divisão.

Yves [21:30,000 --> 21:32,000] E piquetear é isso? É fazer divisão?

Antonio [21:32,000 --> 21:44,000] É, daí tu, tu arrenda pra uma lavoura, entende? A outra tu não arrenda. Daí, depois que tu plantou aquela colheita, daí tu vai, tu planta o pasto, tu vai trocando o gado.

Yves [21:44,000 --> 21:46,000] E tu arrenda com as mesmas pessoas, geralmente?

Antonio [21:46,000 --> 21:50,000] Não. Já tem várias. Não é o mesmo...

Yves [21:56,000 --> 22:24,000] E… Bom. Agora eu vou voltar um pouco pro, pro queijo, assim. E… De um tempo pra cá, o que tu sente que, que mudou mais, assim… No sentido tanto dos equipamentos, por exemplo, as pessoas fazem bastante a comparação do uso da madeira antes e outros equipamentos hoje, a infraestrutura, ou mesmo o contato com os técnicos da Emater. Por exemplo, assim, o que que tem, como que a produção se caracteriza hoje, se comparado com antes?

Antonio [22:24,000 --> 24:38,480] Tá... Daí é assim, ó… Antigamente, a gente fazia o queijo, era com uma queijaria simples tudo de madeira. Queijaria de madeira. Tu tirava leite à mão. Hoje, tu tem ordenhadeira. A queijeira, daí, é tudo, tudo, hoje, com

Documento PROA assinado

o pessoal da Emater. Que a minha queijeira é registrada. Então, a gente tem que ter as nova. Produtos de limpeza, é tudo diferente, não é como fazer um queijo… Então, assim, ó, tu pegar, fazer um queijo como antigamente, a despesa é mínima. É só uma queijeira, um chincho, que diz que coloca ali, de madeira… Hoje não. Hoje tudo tem que ser, tudo… Exemplo, ó. Ordenhadeira. O transferidor. Tu não coloca mais a mão em leite. O leite, só vai colocar a mão, quando tu vai fazer ele. Esse é obrigado a fazer. Mas é tudo com, é tudo manual, né, não tem mais aquela coisa de como era antigamente. Então, o que é que acontece? O queijo mudou! Um pouco do… O queijo mudou, o gosto do queijo. Até muita gente dizia, tivemo uma reunião, teve um cara que dava… O João, o João da Emater, e tava o Jaime lá, não sei se o Jamie tava junto… Que ele até xingou o João, porque estragaram o queijo, o pessoal da Emater, porque mudou o gosto. Por que? Antigamente, o queijo, daí não tinha o produto que é usado hoje, da higiene. O queijo era muito bruto, né. Daí tinha, como é que eu vou te explicar, assim… Que tinha bactérias. Hoje não. Hoje não tem nada, hoje tudo é… Desde pra tu entrar dentro de uma queijeira, tem que trocar o teu vestuário, pra tu entrar na queijeira, né. Então, mudou muito o sistema. O queijo hoje é muito diferente de antigamente. E o queijo hoje, tu produz um queijo, como o nosso queijo, é diferente, é diferenciado, né.

Yves [24:38,480 --> 24:41,760] Por que que… O que tu acha que faz ele ser diferenciado?

Antonio [24:41,840 --> 25:32,880] Diferenciado pela maneira de fazer. A maneira de tu processar o queijo. Nós temo que ter curso! Nós temo curso de boas prática, pra tu manter o queijo. Hoje, pra tu fazer o queijo, tu vai lá… Tu fazia o queijo, como eu fazia aqui, que ele conheceu a minha queijeira, tudo aqui… A gente saía do galpão, tu entrava na queijeira. Os queijo ficava aqui, dependurado numa madeira. Agora, o queijo tem uma sala de maturação. A transformação é grande, né. Então, por isso que o queijo tem que agregar valor. Nosso queijo, o que tá faltando pra nós, agora, e tudo que tem, que nós temo que correr atrás, é o valor do queijo. Porque o nosso queijo é diferente do antigamente.

Documento PROA Assinado

Yves [25:32,880 --> 25:33,920] Valor de venda mesmo?

Antonio [25:33,920 --> 25:35,920] Valor de venda.

Yves [25:35,920 --> 25:37,600] E tem sido uma coisa difícil de conseguir?

Antonio [25:37,600 --> 25:59,600] Tá difícil, porque, daí, tem muita concorrência. É uma concorrência desleal. Não que eu queira falar mal, sabe. Porque tu fazer o investimento, como eu fiz, e tu não fazer o investimento que o pessoal, maioria hoje da nossa região, faz o queijo tudo… Só pegou ali a vaca, tirou o leite, faz de qualquer jeito, né.

Yves [25:59,600 --> 26:01,600] Sem o sistema da legalidade.

Antonio [26:01,600 --> 26:22,560] Sem o sistema e sem a queijaria que tem, que hoje nós temo, né. Hoje é um investimento, né. Hoje, pra tu manter, só pra tu manter uma queijaria, com a legalização, que é registrada… Nós temo pessoal, nós temo pessoal que fiscaliza, agora, né. Nós temo um compromisso.

Yves [26:22,560 --> 26:26,560] E que o seu filho vende para quem, normalmente?

Antonio [26:26,560 --> 26:46,560] Não, nós aqui temo vendendo é, assim, pessoal, né. Porque agora, com a documentação, o nosso comércio aqui, não dá pra gente vender o queijo no nosso comércio, porque o pessoal é muito desleal à venda. O pessoal que faz o queijo vai lá e vende a qualquer preço. Eu não posso vender meu queijo a qualquer preço.

Yves [26:46,560 --> 26:48,560] E aí onde é que encontra o mercado, então?

Antonio [26:48,560 --> 27:04,560] Daí o mercado tá, esse que tá dificultoso pra nós. Esse que tá dificultoso. Só que… Eu ia falar umas coisas, mas eu não posso falar, porque eu tô falando, daí eu não posso, sabe. Daí vou me comprometer.

Yves [27:04,560 --> 27:06,560] Não, fale só o que você acha… O necessário.

Documento PROA Assinado

Rafael [27:08,560 --> 27:18,560] E só uma, uma certa dúvida. O senhor disse que o seu filho ficou com os leiteiros e o senhor ficou com os de corte, mas aí vocês fazem o queijo com o leiteiro ou com o de corte?

Antonio [27:18,560 --> 27:46,560] Não, o gado, o gado é assim, ó. O gado pro queijo é o gado cruzado com o gado de corte. É um gado cruzado. Só que, antigamente, era só o gado de corte pro queijo. Por que que tem que ser? Porque as vaca dão mais leite. E o gado de corte o leite é mínimo, né. Então tu tem que fazer uma cruza de gado leiteiro com corte.

Yves [27:48,560 --> 27:50,560] Tem quantas raças mais ou menos aqui, diferentes?

Antonio [27:50,560 --> 28:06,560] Eu trabalho com umas quatro, cinco raça. É o Hereford, daí tem uma cruza com Holandês, com Jersey, com Zebu...Tá cruzado.

Yves [28:10,560 --> 28:22,560] Então, assim… E agora, quanto ao momento atual, assim. O que que você diria que, na sua experiência, na sua opinião, são as principais dificuldades dos produtores de queijo artesanal.

Antonio [28:24,560 --> 28:26,560] A dificuldade?

Yves [28:26,560 --> 28:28,560] É, os obstáculos, assim, pra melhorar ainda, né.

Antonio [28:28,560 -->29:36,560] Não. Precisa melhorar, eu hoje, pra… O que que eu preciso melhorar? Preciso melhorar a única coisa que pra nós, ainda, é a *questã [sic]* da documentação que falta, pra nós vender a todo o Brasil, inteiro. Daí precisa esse documento, nós tamo chegando lá. Nós ainda não... Eu não vou te explicar, porque ainda, eu sou meio, falta um pouco pra, pra mim te explicar essa, de documentação, isso é… Eu sou leigo ainda nessa parte, porque precisa docu… Então, até agora eu tô com a veterinária, que é ela que tá fazendo documentação pra gente, pra gente conseguir a ter o outro registro do… Que é o SIF… Como é que é… O Selo Arte. Então nós precisamo ter toda essa documentação pra nós vender pra todo o Brasil, inteiro. No momento, hoje, nós só temo uma documentaçãozinha.

Documento PROA Assinado

Eu, minha queijeira, é só do município. Então, aí que eu não quero tá te falando, porque eu não vendo só no município, daí eu tô saindo fora da...

Yves [29:36,560 --> 29:58,560] Tranquilo. Não. Tem que… Tranquilo. Então... Bom. Aí, meio complementar, assim. Então, se fosse pra elencar alguma coisa, ou algumas coisas, que fossem, vamos dizer assim… O que que o Estado poderia fazer pra contribuir pra produzir o queijo?

Antonio [29:58,560 --> 30:48,560] O que que falta é só documentação pra nós. O mais tudo nós já temo, nós já temo, nós… Faz o que? Vai fazer quase quinze anos que, que a gente tá nessa, nessa luta pra conseguir a legalização. É uma história! Tá vendo que já vem de anos e é passo muito lento pra gente conseguir. Tem que ir passando por fases. Então, nós já tamo, de acordo com o que nós tava, hoje já… E temo muitos políticos que tão ajudando, né. Alceu Moreira, que vem a deputado, né. Teve essa Saionara, também, que ela é… Essas pessoas é que tão ajudando a gente a… Pessoal da Emater, né, que tão conseguindo, pra conseguir essa, o que falta, né. O que falta é documento!

Yves [30:48,560 --> 30:50,560] E, por exemplo, com relação aos políticos, geralmente por meio, intermediada pela Pro Campus?

Antonio [30:54,560 --> 31:22,560] Sim. A Pro Campus é a nossa Associação. Tem nós, tem a Pro Campus, a Emater, né, que tamo trabalhando junto, e a Prefeitura nossa, também, tá ajudando, bastante contribuição. Porque a gente, sozinho, não chega, né. Então depende dessas pessoas que chegam pra agregar junto com nós. Tem que ter os políticos, né, pra ajudar, se não, não vai. Que a nossa parte a gente faz, só que a outra é muito lenta, né.

Yves [31:22,560 --> 31:44,560] Sim, sim. Então, por exemplo, assim... Se fosse pra tentar dizer de um jeito mais simples ou mais na lata, seria faci… Uma possibilidade de ajuda seria facilitar o andamento dessas documentações. Por exemplo. Seria algo bom.

Documento PROA Assinado

Antonio [31:44,560 --> 32:44,560] É o que falta. É o que tu falou agora. Precisa o que? É documento, nós é papel. Parte prática nossa, o que depende de nós, a gente fez e estamos fazendo. Hoje, tu chegar na minha propriedade, na minha queijaria, o que falta? Não falta nada. Eu estou 100%. Começando desde a água. A água, tem que trabalhar a água, tem que ser água clorada. A sala da ordenha, tá tudo de acordo, eu tenho tudo, né. Instalação que eu fiz pra o meio ambiente, eu fiz tudo, instalação pro meio ambiente. Então é tudo coisa que é um investimento que, que eu ainda não recebi de volta! Entenda que ainda, nós tamo… Eu investi, mas não retornou ainda. Eu tô esperando que, no futuro, eu consiga um retorno bom do queijo, né, porque o investimento é muito alto pra gente.

Yves [32:48,560 --> 33:18,560] Até, uma outra coisa, porque eu esqueci de mencionar antes, assim. A gente tem perguntado um pouco, pra entender um pouco mais, o ponto de vista das pessoas que viveram a história recente aqui da região. E, só pra saber como é que funcionava, quando você foi morar com as seus avós, haviam também empregados, agregados, era uma fazenda maior, era uma fazenda de família, era um lugar que tinha pessoas da mesma família… Como é que era, assim, a composição?

Antonio [33:18,560 --> 33:58,560] Na época era tudo pessoal da família. Então era o meu avô, tinha o filho dele, daí tinha, nós era em mais, tinha mais outros, que eram os netos, né, que moravam com os avós, né. Então era eu e mais quatro pessoas. Nós era em cinco pessoas. A diferença é essa. E na época, pra tocar uma queijaria, pra tirar leite, era a dificuldade, né, é tudo manual. Hoje, daí, toca só eu e meu filho, nós, só dois. Meu filho faz o queijo, daí o resto é tudo com ele, né.

Yves [33:58,560 --> 34:02,560] E, assim, ele aprendeu com quem a parte de mexer ali mesmo?

Antonio [34:02,560 --> 34:24,560] Ah! O professor sou eu, né. Isso é tudo coisa minha. Tudo que ele aprendeu foi comigo. Eu que coloquei ele na… Que eu fazia e daí ele se interessou também. Teve que ter o interesse dele, né. E ele gostou, deixou de fazer faculdade pra fazer queijo.

Documento PROA Assinado

Yves [34:24,560 --> 34:26,560] E ele já mexia um pouco com queijo antes?

Antonio [34:26,560 --> 34:38,560] Não. Nada. Não, meu filho não. Ele começou comigo. Quero que tu entenda assim. O começo, que ele começou… Eu comecei com avós! Meu filho é eu! Eu.

Yves [34:38,560 --> 34:42,560] Teus avós pra ti e tu pro teu filho.

Antonio [34:42,560 --> 34:44,560] Eu pro meu filho.

Rafael [34:44,560 --> 34:49,560] E quando ele era criança, adolescente, tu não estava fazendo queijo?

Antonio [34:50,560 --> 34:51,560] Quando eu era?

Yves [34:52,560 --> 34:53,560] Quando ele era.

Antonio [34:54,560--> 34:55,560] Ele não. Não…

Rafael [34:56,560 --> 35:00,560] Quando o seu filho era criança, adolescente, o senhor ainda trabalhava com caminhão e não teve o contato com queijo, daí. Teve depois de adulto.

Antonio [35:00,560 --> 35:32,560] Não, não. Meu filho nunca teve contato… Como criança, ele nunca teve contato com queijo. Ele participou de queijo quando eu vim pra cá. Pra vocês entenderem. De 2005, que o meu filho veio pra cá… Que ele viu que eu tava, nesse ano, porque… Como eu falei pra vocês, eu parei de viajar, daí vendi o caminhão, em 2005, e troquei de ramo. Então meu filho não participou de negócio de queijo nunca. Ele foi participar aqui, comigo.

Yves [35:32,560 --> 35:34,560] Nem queijo nem gado?

Antonio [35:34,560 --> 35:42,560] Nada. Eu já tinha, né, [inaudível], mas pouca. Mas ele não participava.

Documento PROA Assinado

Yves [35:42,560 --> 35:44,560] Nem CTG, coisa assim?

Antonio [35:44,560 --> 35:46,560] Não...

Yves [35:46,560 --> 35:48,560] O interesse tinha, assim, talvez, nesse sentido…

Antonio [35:48,560 --> 36:18,560] Teve interesse. Daí ele gostava, o que ele gostava mesmo, era de rodeio de laçar. Que ele foi, que nós começamo… Ele tinha, ele tinha uma… Laçava com vaca parada, depois ele comprou uma moto, pra ter a vaca mecânica, e laçava, né. E daí eu fui e também, eu gostava e daí, o que que deu? Duas pessoa gostando de uma coisa, então tem que, né, Nós juntos, começamo junto pra…

Yves [36:18,560 --> 36:32,560] E talvez o senhor já… Não sei, né, o senhor discorde se não acha isso. Talvez, pelo menos, já tenha criado ele com mínimo interesse pela lida com o gado, pelo menos assim, né. Com o gado. Não estou nem dizendo o queijo. Mas, pelo menos, já estaria acostumado com...

Antonio [36:32,560 --> 37:39,560] Pra você ter uma noção de como é que funciona. Eu tenho dois filho. Dois filho. Um, o mais velho, nunca se interessou com queijo. E ele, até hoje, não… Ele, daí, se formou, né. Ele, hoje, é agrônomo. Ele foi técnico agrícola daí, ele se formou agrônomo em Vacaria, e só trabalhou com lavoura. Esse gosta de lavoura. E daí o outro, mais novo, daí se criou comigo, daí que ele viu, que ele se interessou pelo queijo daí, né. Porque? Por que eu, eu já tinha de infância e eu continuei, e ele viu aquilo ali, daí pra ele foi… Daí também se interessou, né. É aí que forma as coisa. Uma coisa vem de outras, né, mas tem coisas, tem… Por exemplo, se não gostar, não pode, né. O Luan faz o queijo, não é porque ele gosta, assim, de dizer que ele faz. Ele faz porque ele tem um afeto pelo queijo também, né, porque tu não vai fazer uma coisa que tu não gosta.

Yves [37:40,560 --> 38:04,560] Então, por fim, assim, encaminhando pro final… Mais direto, assim… Não tanto em termos do trabalho todo que vem atrás disso, assim, pensando até numa pessoa que não conheça, assim, a história que tem por

Documento PROA assinado

trás… O que que distingue o queijo serrano de outros? No sabor, na hora de comer…?

Antonio [38:04,560 --> 38:48,560] Ah… O queijo, o queijo você sabe, que o queijo tem, tem uma, pessoal que… Tem o sabor, o sabor do queijo. O queijo é uma coisa que, no Brasil, tem muito poucas pessoas que não consomem queijo, né. E daí o queijo… Eu, por exemplo, que eu tenho, assim, com o queijo, eu como mais queijo do que carne. Eu tenho, não posso, na mesa, não pode faltar o queijo. Tem que ter o queijo pra complementar uma mesa. Mas vai fazer uma comida na nossa região, um café, tem que ter o queijo! Se não tiver o queijo, tá faltando alguma coisa, né.

Yves [38:53,560 --> 38:55,560] Então tá. Encerrar aqui.

Antonio [38:57,560 --> 39:06,560] E o selo, daí o selo, daí terminou o nosso selo, daí nós temo mudando. Entendeu?

Yves [39:06,560 --> 39:10,560] Este é o quê…? Eu só vou gravar por isso, pra terminar, porque achei interessante… Este aqui?

Antonio [39:10,560 --> 39:12,560] Está aí, ó. Tá escrito ali, ó.

Rafael [39:14,560 --> 39:19,560] Patrimônio Cultural São José do Ausentes. Ah, tá. É. Sim, uma declaratória de São José do Ausentes.

Yves [39:19,560 --> 39:20,560] Ah, legal.

Rafael [39:22,560 --> 39:28,560] Pois é. Mas aí, pela lei Aldir Blanc que o senhor fez a marca... É isso?

Antonio [39:28,560 --> 39:42,560] Não, não. Não. Isso aqui nós ganhamos agora. Que isso aqui foi uma lei que veio, daí. A prefeitura né. Que é uma coisa pra, pra fabricação, né, pra liberar que nós podemos fabricar o queijo e...

Documento PROA Assinado

Rafael [39:45,560 --> 39:50,560] Tá. Mas eles, eles pagaram um dinheiro pra vocês a partir da lei Aldir Blanc?

Antonio [39:50,560 --> 39:51,560] Não, não. Isso aqui...

Yves [39:51,560 --> 39:52,560] É um reconhecimento, mais.

Antonio [39:52,560 --> 39:53,560] É um reconhecimento.

Rafael [39:53,560 --> 39:54,560] É um reconhecimento. Ah, tá certo.

Antonio [39:54,560 --> 40:12,560] É um reconhecimento que nós podemo, que o queijo é um produto que tá liberado pra nós fabricar, né. E antes era proibido o queijo. Entendeu? Por isso que agora nós ganhamos a liberação. O queijo é patrimônio cultural! Entendeu?

Yves [40:12,560 --> 40:13,560] Certo...

Transcrição: IA - Whisper
Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira Losekann - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Antonio_Elton.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	20/07/2023 10:10:55

Documento PROA Assinado

Transcrição

Entrevista 07 - Manoel Soares dos Santos

São Francisco de Paula, 20 de abril de 2023

Entrevistadores: Jaime, Rafael, Saionara, Yves.
Entrevistado: Manoel "Didi", Teresa (esposa).

Manoel [00:00,000 --> 00:34,240] Várias vezes, que a gente sobreviveu numa área, né, e sobreviveu do queijo. E o pouquinho que a gente trabalhou foi com esse queijinho. Já nesses últimos anos, por *questã [sic]* de idade e falta de saúde, a gente já pediu recurso pra família, mas tudo isso já vem de família pra família. Eu acho que é uma parte, assim, importante saber, porque eu, desde pouco mais de que bebê, já ajudava fazenda da minha mãe.

Yves [00:34,240 --> 00:40,040] Seu Didi, desculpa interromper. A gente vai, se puder, a gente vai gravar a fala. A gente vai botar aqui, só pra depois a gente conseguir…

Manoel [00:40,160 --> 00:44,160] É. Mas só que, se eu der tropicada, vocês...

Saionara [00:50,160 --> 00:52,160] Pode continuar, seu Didi. Isso aí.

Yves [00:52,560 --> 00:54,560] Desculpa. O senhor estava falando do senhor na sua infância…

Manoel [00:54,560 --> 00:55,560] Não, pois é...

Saionara [00:55,560 --> 00:56,560] A dona Teresa também, né, desde…

Yves [00:56,560 --> 00:57,560] É, os dois! Vão se cumprimentando.

Manoel [00:56,560 --> 01:00,560] Vocês tiver que me fazer…

Documento PROA Assinado

Jaime [01:00,560 --> 01:02,560] Qual é o tamanho da área aqui, pra eles saberem?

Manoel [01:02,560 --> 01:12,560] Tem que me perdoar, porque, assim, a gente, além da idade, a memória também vai trabalhando com redução, né.

Yves [01:12,960 --> 01:14,960] Ah, mas vai falando na medida que o senhor lembrar.

Manoel [01:14,960 --> 03:36,960] Então é assim, ó. Ao pouco que eu posso falar, é assim. Que desde a minha infância eu acompanhei a velha, a minha mãe, trabalhando no dito cujo queijo serrano, né. Que, naquele tempo, não tinha esse título de queijo serrano, mas, enfim. E naquela sequência a gente veio. Assim que eu tive, assim, me senti mais adulto, foi a sobrevivência na propriedade, foi o queijo. E a quanto a área aqui, são quatorze hectares vírgula seis. Assim, pra sobreviver de uma área dessa, tinha que ser um burro teimoso, como se diz, né. Que empacasse e não saísse do lugar. Mas não deu para se queixar, porque deu para a gente criar família sem problema. Então, a gente viveu dessa área, da quatorze hectares, a nossa família era grande, a minha família, hoje, também já não era pequena, enfim. Foi mantida dentro dessa propriedade baseado da produção do queijo. Mas então, mais tarde, com essa chegada da área, dessa eletrificação rural, as coisa mudou. Até tanto que, mais tarde, a gente conheceu o trabalho da Emater, que devo muito a eles, não por tá na presença de vocês todos, mas trouxeram muita aprendizagem pra gente e favorecimento, aonde esse melhoramento de campo foi a chave em melhoria de produção, né. Então, com isso, não precisava grandes área pra produzir, pra se manter. Até com a sobrinha, pra a gente também formar uma economiazinha. Se tiver alguma coisa mais a perguntar…

Saionara [03:36,960 --> 03:56,960] Então, assim, o que mudou lá do início, de quando a sua mãe fazia, seu Didi, em termos de manejo do campo, foi ter feito o melhoramento do campo pra ter um pouco mais de alimento pras vacas? E as vacas, também, mudou a raça…?

Manoel [03:57,360 --> 06:39,760] Podemo avaliar três, quatro coisa assim, ó. Primeiro lugar, por exemplo, a chegada da luz, né. O sistema dos melhoramento de

Documento PROA Assinado

cultivo de solo, né, que antes tempo não tinha nada, né, não se sabia de nada, né. Então, o que é que vamo falar? Vamo falar no *carcário [sic]*, né, que eu acho que a chave, hoje, voltando bem quem quer trabalhar, tem que pensar em também trazer melhoria no solo pra cultivar ele e preservar, né. Então, *carcário [sic]* foi uma das coisa que eu digo que trouxe muita melhoria. E, como eu já falei sobre o melhoramento de campo, essa *questã [sic]* que foi de poucos anos pra cá, principalmente na área da serra, então seria *carcário [sic]*, o cruzamento dos animais, que isso aí mudou bastante e melhorou muito a genética, né, o rebanhozinho, tudo veio melhorando, em sentido se quem trabalhou pra leite, melhorou pra *questã [sic]* de leite, pra quem trabalhou com os animais pra corte, também trouxe aquele sistema como pra corte na profissão do interesse da propriedade… E aqui, no meu *causo [sic]*, que hoje eu tenho genro, ele já interferiu também as vaquinhas dele, que já são carne e leite, né, mas eu ainda tava, assim, num cruzamento mais num gadinho leiteiro, como seria o Normando, né. Normando. Tive antes, também, a Parda Suíça, hoje não tem, porque… Mas ainda tem a Normanda cruzada. Nada tão melhor, assim, na genética, mas cruzada. Cruzada é um gado bom. Tanto que o nosso amigo, que é colega de vocês, o doutor João, ele me apoiou muito sempre na cruza que eu tinha do Normando, né. Então, eu acho que são assim.

Jaime [06:39,760 --> 06:47,760] O melhoramento campo nativo aqui, pra quem não, talvez eles que não são daqui, né, seu Didi, como é que o senhor faz?

Manoel [06:47,760 --> 07:12,160] É, isso aí foi, por exemplo, o instrutor e o inventor disso aí foi nosso amigo Messias. Foi ele que trouxe essa novidade e foi *gua [sic]* dos primeiro que… Teve uns italiano que…

Yves [07:12,160 --> 07:22,160] Em que época mais ou menos, só pra eu me situar?

Manoel [07:16,160 --> 07:18,160] Óia meu guri, eu agora me perco um pouco, mas faz uns vinte poucos anos já. Ou mais.

Jaime [07:22,160 --> 07:28,160] É, quando eu comecei vir aqui, foi 2000 e pouquinho, e o senhor tava, já tinha.

Documento PROA Assinado

Sandra [07:28,160 --> 07:32,160] Já tinha. Foi em 93.

Manoel [07:32,160 --> 11:14,160] Pra nós pensar um pouquinho, assim ó. Veio uns italiano de fora aí e meio que quiserem trazer, assim, em básicas eles conheciam, nós não conhecia. E aí com isso eu fui dar uma olhada de perto, assim, numa dessas [inaudível] de estrada, e eu vi aquilo lá meio de “Vou ver o que é que é.”. Depois o seu Messias entrou com o projeto dele e aqueles italiano chegaram, assim, parecia que iam impulsar as coisa, mas não deu nada ali. Não sei se exageraram o cultivo, sei que abandonaram, de vereda. E aí, com tudo isso, seu Messias já vinha atrás disso aí, que já vinha… E aí nos conheceu, aqui nesse cantinho, e tinha o Secretário da Agricultura, que era o Brair, que ainda tá por aí, numa reunião, ele disse “Olha, se alguém quiser fazer um melhoramento de campo, nós, a prefeitura, vai dar o transporte, a Secretaria lá vai dar o maquinário e a Emater vai ajudar nisso e naquele outro, o técnico. Quem quiser experimentar umas duas hectares, se manifeste.”. Né. E ali foi aonde me trouxe toda a segurança da produçãozinha do leite. Aonde, por exemplo, eu tava certo, naquela época, tirando cinquenta, sessenta litro, por aí, de leite, num dia, numa reunião, eu falei que podia, quem sabe, tirar uns duzentos litro de leite, aí meus colega, meus vizinhos, me olharam, assim, meio esquisito, né. Pois eu não tirei duzentos litro. Trezentos e sessenta litro. Por que? Por *causo [sic]* do chegado do melhoramento de campo aqui dentro da propriedade. Aonde, por exemplo, essa propriedade, em épocas atrás, surgiu uma linha de leite e a gente entregou leite. Era pra antiga Corlac, entregou uns meses, né, e seu José Benete era o dono da empresa. E eu sou conhecido pelo apelido Didi, mas meu nome é Manoel Suárez, né, e ele disse “Olha, Didi, se tu tiver um litro de leite, tu pode trazer que eu recebo, menos não, porque a minha balança não pega.”, “Ah, tá!”. E foi o que aconteceu. Não entregava dois litros porque não tinha, mas um litro, se tivesse, era leite e era puro. Então, eu tenho um respeito muito, isso que eu tive, uma *bênçã [sic]* do homem velho lá de cima, porque eu nunca adulterei um litro de leite pra fazer dois com *mardade [sic]*, né. Então, aonde mais tarde, quando nunca esperava, dessa mesma propriedade, produzi trezentos e sessenta litro de leite, que não entregava dois porque não tinha.

Documento PROA Assinado

Jaime [11:14,160 --> 11:58,160] Então, assim, só pra ficar registrado, assim, o que que é o melhoramento, né. Em cima da área de campo, né, ele separa um determinado área, 20, 30%, era o que o Messias recomendava, né, e daí aplica calcário, porque aqui o solo é muito ácido, né, e faz o plantio em cobertura com a plantadeira que não estrague o campo, né. Faz uma adubação e introduz azevém, às vezes aveias, trevos, que é pra ter um suporte maior no inverno, né, que aqui… E daí permite, também, uma produção maior.

Manoel [11:58,160 --> 12:52,160] Foi, multiplicou umas quantas vezes. Porque vocês imagine, de trinta, quarenta litro forçado pra trezentos e sessenta, então mudança que nem o dia, da noite pro dia, né. E outra coisa, né, assim. E outra coisa. Com bastante economia, porque uma lavoura aí produz muito, levando em consideração uma vaca, eu considero que é uma máquina. De manhã safra o leite, à tarde já retorna de novo produção e, sendo bem cuidada, uma vaca é um salário que o cara tem no mês. Só tem que cuidar, como tudo merece ser cuidado, né, seu Fernando…

Yves [12:56,160 --> 13:08,160] E, seu Didi, como é que era quando o senhor era criança? Você contou um pouco o que aprendeu, mas qual que era a principal fonte, na época, de renda? Como é que era… Pra começo de conversa, era nessa propriedade já? O senhor cresceu aqui?

Manoel [13:08,160 --> 13:20,160] Eu nasci e envelheci. Aqui tem que bater os casco, porque não conheço outra região a não ser esse cantinho.

Yves [13:20,160 --> 13:22,160] E seus pais trabalhavam mais com o quê, na época?

Manoel [13:22,160 --> 14:34,160] Naquela época, meu filho, as pessoa viviam, assim, de muito pouca renda, muito pouquinho ganho, e, na verdade, não existia, quem sabe… Porque eu nunca fui patrão, como também nunca fui empregado. Isso aí, eu não sei mandar, não sei ser mandado. Até porque, digo assim, nunca empreguei ninguém, nunca fui mandado por ninguém e eu não aprendi, né, porque não sei, porque assim, né. Então foi a maneira… Mas a gente vivia das coisinha que mais ou menos produzia na propriedade. Se *havesse [sic]* uma sobrazinha, ia pra

Documento PROA Assinado

um comércio, né. Alguma coisa tinha que sobrar, não sei o quê, mas tinha que sobrar, porque tinha coisas que a gente não produzia, né. Vestuário, *carçado [sic]* e etc. Mas ganho fixo ninguém, meus pais não tinham.

Jaime [14:34,160 --> 14:40,160] Mas antes dos seus pais, já faziam queijo, será, na família? E na sua família, eu queria saber, também?

Teresa [14:40,160 --> 14:48,160] Na minha família fazemo. Desde criança, eu, meus pais faziam queijo.

Jaime [14:48,160 --> 14:58,160] E será que antes, os pais dos pais… Até, a gente nunca consegue voltar muita história, "além dos meus bisavós", o pessoal diz assim…

Teresa [14:58,160 --> 15:02,160] Os meus avô já faziam queijo.

Jaime [15:02,160 --> 15:03,160] Os seus avós já faziam queijo?

Teresa [15:04,160 --> 15:05,160] Sim.

Jaime [15:04,160 --> 15:06,160] E era pra comércio, assim?

Teresa [15:06,160 --> 15:14,160] Era pra comércio. Levavam pra praia pra vender a troco de… Vendiam o queijo, traziam o alimento.

Jaime [15:14,160 --> 15:16,160] Trocava por mantimento?

Teresa [15:17,160 --> 15:18,160] É…

Sandra [15:18,160 --> 15:26,160] O seu Didi me contou, agora de manhã, o que que é, o que que a sua família fazia, levava pra Vila Oliva… Como é que é?

Documento PROA assinado

Manoel [15:26,160 --> 16:18,160] Não, era assim, né. Nós tinha um vizinho mais distanciado, era no tempo da carreta que era com burro, já tô falando longe. Então

ele formava uma carguinha, comprava dos vizinho, do Pedro, José, do João e etc., né, e fazia uma carguinha. E tinha a carretinha de mula, Seu Antonio Gomes, e ele levava pra Vila Oliva pra vender, o interior de Caxias, a Fazenda Souza. E ali já tinha algum comércio mais forte, já vinha o mantimento que aqui fora já tava mais escasso, né, já numa região mais de italiano, com mais foco de mercado.

Jaime [16:18,160 --> 16:19,160] E já ia o queijo junto?

Manoel [16:19,160 --> 16:22,160] O queijo era a carga que ele formava.

Jaime [16:22,160 --> 16:24,160] Pinhão, quando tinha pinhão?

Manoel [16:24,160 --> 17:00,160] Pois o pinhão não sei lhe provar, mas o queijo. Inclusive ele era morador, aqui pra frente, e na saída dele tinha uma lombinha assim, e um dia tombou a carruagem dele. E era uns queijo redondo que desceram morro abaixo! Foram parar lá numa beira de banhado. Meu irmão mais moço, foi um histórico pra ele. E é seu Antonio Gomes, o pai do José, do Antério ali de trás. E eu, que eu sei contar, é alguma coisinha assim, né.

Sandra [17:00,160 --> 17:01,160] E era carga de queijo?

Manoel [17:02,160 --> 17:12,160] Carga de queijo. Não era levada a pescoço de boi, era as mula, que tinha plantelzinho de mula e era mais longe, né.

Yves [17:12,160 --> 17:20,160] Os moradores aqui na região, mais por perto, também tem mais ou menos essa quantidade de hectares? Alguns são maiores?

Manoel [17:20,160 --> 17:34,160] Não, não, não. De modo geral, todo mundo tem mais. O pequeno produtor em área pequena fui eu. E fiquei aqui porque levei sorte não me empurraram em fora do beco.

Yves [17:34,160 --> 17:36,160] E os outros tinham empregado, daí, esses que eram maiores, também?

Documento PROA Assinado

Manoel [17:36,160 --> 18:18,160] Não, vamo levar em consideração que tinha os fazendeiro e tinha família Azevedo, Marques, que esses Marques são meio contraparente daqueles lá de São Francisco, né, que já se iam áreas grande. Então, esses vão dizer que tinha alguma família, já que se criavam dentro da propriedade como a tendência da fazenda. O falecido Acelino Costa tinha uns dois capataz, tinha família e aquela família se criava já no trabalho daquele fazendeiro.

Yves [18:18,160 --> 18:20,160] E esses eram, às vezes, morenos, aqui na região?

Manoel [18:20,160 --> 18:21,160] Ãh?

Yves [18:20,160 --> 18:22,160] Esses eram os morenos, às vezes, na região?

Manoel [18:22,160 --> 18:36,160] Não, não. Tinha gente clara. De tudo um pouco, né. Mas, enfim, que muitas família viveram dessa forma e famílias que tem algum que existe ainda. Ainda existe.

Saionara [18:36,160 --> 18:44,160] E como é que era a lida do queijo aqui, contem para nós. Quem tirava o leite, quem fazia o queijo, como é que era?

Manoel [18:44,160 --> 19:48,160] É, nesses últimos ano é [inaudível], né. A gente, nós tinha o sobrinho dela aqui, que ficou bastante tempo com nós, porque nós tinha os filho, mas eles também foram fazendo o ladinho deles, né. Então, nesses últimos ano, o quê? Cinquenta ano pra cá, né, Teresa? Então ficou comigo e ela tinha um sobrinho e era com nós dois, né. Então, a gente adaptou a tirar o leite duas vezes ao dia, o queijo da noite e o queijo da manhã, né. E de início era meia à muque, mas depois eu botei ordenha, né, e aí facilitou um pouco. E agora, nesses últimos ano, tá com o genro e a filha, que tão aí nos dando um apoio, né. E nós temo assim, como se diz, de férias coletivas. Até quando não sei, mas o trabalho era com ela.

Sandra [19:48,160 --> 19:54,160] Dona Teresa, qual era o seu trabalho na produção do queijo? O que que a senhora fazia, né?

Documento PROA Assinado

Teresa [19:56,160 --> 20:10,160] O meu trabalho era temperar o leite, depois de coalhar, fazer o queijo, fazer a limpeza. Que o queijo fazia de sujeira, né…

Saionara [20:12,160 --> 20:22,160] Dona Teresa, a senhora fazia aquelas… Eu conheço as fotos dos queijos grandes, mas fazia pequeno também? Fazia só grande? Como é que era?

Teresa [20:22,160 --> 20:44,160] Nós fazia como o pessoal queria. Uns queriam pequeno, outros queriam maior. Então a gente fazia isso aí. Essa medida é melhor, essa medida maior… Eu gostaria de fazer maior, menos trabalho. Quanto mais pequeno, mais trabalho.

Yves [20:44,160 --> 20:46,160] Quem é que pedia, quem é que comprava, na época?

Teresa [20:46,160 --> 20:54,160] Ah, era da região de Caxias, Flores da Cunha, Bom Jesus…

Saionara [20:56,160 --> 20:58,160] E eles vinham buscar?

Teresa [20:58,160 --> 21:04,160] Vinham buscar, vinham buscar. Nós nunca saímo com queijo pra vender. Sempre era aí.

Yves [21:04,160 --> 21:08,160] Cada um vinha, assim, queria o seu queijo, vinha aquela pessoa e pegava?

Teresa [21:08,160 --> 21:10,160] É, já tinha aquele dia tratado.

Yves [21:10,160 --> 21:12,160] Ele se ligava, às vezes, ou como é depois, pra…?

Manoel [21:12,160 --> 22:16,160] Não, não. Essa nossa comunicação surgiu de poucos anos pra cá. Eles mandavam um recado ou diziam “Tal tempo eu quero.”, por exemplo. Era na região dos italiano, eu digo, pra cortar a uva, pra colheita da uva, né, e coisas assim. Então a gente não teve dificuldade nunca pra vender o

Documento PROA Assinado

queijo, porque foi um queijo feito à muque, né, eu digo à muque, porque foi bem artesanal, né. E houve história, umas vezes, que não podia trabalhar com esse queijo assim, do jeito que a gente tava, mas os italiano chegavam e diziam “Óia, menos o meu queijo. O senhor faz aonde o senhor fazia. Eu venho buscar.” Então foi a forma que deu apoio e força e a gente ficou até hoje. A gente, na verdade, né, dona Sandra, podemo falar, né, a gente não é legalizado, a gente ainda trabalha, assim, meio clandestino. Só que assim…

Saionara [22:16,160 --> 22:18,160] Informal, não é clandestino!

Manoel [22:20,160 --> 22:52,160] Só que assim, ó. Aquele queijo que a gente repassa, a gente consome e não se tem, assim, preocupação nenhuma, porque, graças a Deus, nosso gado aí, na nossa região, é muito sadio. É bem cuidado, é bem atendido dentro das *percisão [sic]* do animal, que exige, né.

Saionara [22:52,160 --> 23:10,160] Então, dona Teresa, dentro do processo de fazer o queijo, não houve alteração? Até então, vocês continuam fazendo com a forma de madeira, de forma bem, com muque, como o senhor fala, ou mudou alguma coisa?

Teresa [23:10,160 --> 23:28,160] É, mudou alguma coisa. Que aí eles *requeriram [sic]* formas melhor, meio forma de *prástico [sic]* já de fora, então nós fizemo já nessas outras forma. Mas antes era madeira.

Saionara [23:28,160 --> 23:30,160] E a senhora acha que mudou alguma coisa?

Yves [23:31,160 --> 23:32,160] No queijo, assim?

Saionara [23:32,160 --> 23:33,160] No queijo?

Teresa [23:32,160 --> 23:44,160] Não, no queijo não mudou nada. Deu mais trabalho. Nós fazia de madeira, era mais fácil. Não sei se era o costume da gente, se era aquele, mas…

Documento PROA Assinado

Yves [23:46,160 --> 23:48,160] E era madeira de quê, geralmente?

Teresa [23:48,160 --> 23:52,160] Era qualquer madeira.

Manoel [23:52,160 --> 23:56,160] Cedro, né. A maioria era cedro. Era uma madeira muito durável, né.

Yves [23:56,160 --> 24:00,160] E conseguia nas matas nativas aqui, né? Antes da lei…

Manoel [24:00,160 --> 24:14,160] É, antes tempo ainda havia uma exploração, que ainda tinha o cedro. Mas hoje é uma madeira que não existe mais, e nem pode…

Jaime [24:14,160 --> 24:24,160] Então esses queijos maiores era porque o consumidor pedia e, também, porque vocês preferiam fazer maior. Ou tinha alguma outra…?

Manoel [24:24,160 --> 24:30,160] É, facilitava pra ela, né. Facilitava, né.

Jaime [24:30,160 --> 24:42,160] Porque os queijos grande era aqui, né. Aqui, tinha um produtor lá de Caxias, o seu Breno, a gente queria um queijo grande, era difícil de achar. A maior parte das pessoas gostam de queijo pequeno, né.

Teresa [24:42,160 --> 24:46,160] É, uma base de dez quilo cada queijo.

Saionara [24:46,160 --> 24:52,160] E esse consumi… Esse pessoal que vinha comprar era pra eles, será, ou eles tinham comércio?

Manoel [24:52,160 --> 25:42,160] Não, era pra eles, pra *colônha [sic]* deles, né. A gente tinha cliente, assim, que ele levava pra doze família. Ele dizia “Óia, tal tempo me arruma tantos quilo.”. Aí eu já tinha que ir, assim, curando ele, né, porque aquele dia ele queria, né. Então era como a gente se defendia. E depois, mais tarde, como acontece, as pessoa foram divulgando mais o queijo, a gente pra, assim, curar bastante queijo, a gente tinha que tirar meio de *partileira [sic]*, né, porque, se não

Documento PROA Assinado

não cura ele. Não dá tempo, né. Porque tinha pessoa que pegava aí trezentos quilo, né, aí tinha que tirar de *partileira [sic]* pra…

Saionara [25:44,160 --> 25:52,160] Pra poder... O senhor, vocês sempre gostaram e preservaram vender maturado, vender com tempo. E quanto tempo?

Manoel [25:52,160 --> 26:12,160] É que assim, dona, vamo fazer uma hipótese. A pessoa queria uns cem quilo, né, a gente tinha que segurar aquele cem quilo, porque ele já queria pra o corte da parreira e tinha que ser um queijo curado, né. E levar um queijo úmido, verde, corre risco.

Yves [26:12,160 --> 26:16,160] Eles usavam queijo na época do corte da parreira? Pra comer junto?

Manoel [26:16,160 --> 27:02,160] Pra fazer a poda e mais a colheita. E o italiano não come sem queijo, né. Então, tinha gente que pegava pra onze família na hora da poda da parreira. De que a pouco, na colheita também, ele voltava. E, fora disso, pra outras, porque aí eles tinham que botar peão, né, daí tinham que pegar mais queijo pra aquela safra, né. Mas voltando, bem ao certo, que a gente, graças a Deus, viveu do queijo e não tivemo dificuldade, assim, sobre venda, né.

Saionara [27:02,160 --> 27:12,160] E foi melhorando com o tempo o preço, né, de venda? O senhor conseguiu agregar mais valor?

Manoel [27:12,160 --> 27:28,160] Não. Não, a gente sempre, também, se *manteu [sic]*, assim, com um preço comercial, né, não se alastrando muito, porque dava pra se defender. Também não precisava castigar tanto, né, pra que também o cliente se sentisse…

Sandra [27:28,160 --> 28:08,160] Aqui no seu Didi, o preço sempre foi mais barato que nos outros lugares, apesar da qualidade, da fama. E muitas vezes a Emater brigou com ele, pra gente fazer um preço mais justo, porque o preço dele tava bem abaixo do mercado, e ele batia o pé comigo, né, dona Teresa. Nós fazíamos a gestão da propriedade, dentro de um programa do governo do Estado, nós fazíamos

Documento PROA Assinado

a gestão aqui da propriedade, então a gente queria, né, fazer o custo desse produto e colocar o valor que realmente o produto valia, mas ele não aceitava.

Manoel [28:08,160 --> 28:24,160] É, mas é como eu disse, dava pra gente se defender, a mão de obra era nossa, não precisava esmagar muito o cliente, né. Mas deu pra gente, deu pra branquear o cabelo aí, perder o cabelo.

Yves [28:24,160 --> 28:26,160] Tem clientes há muitos anos, alguns assim?

Teresa [28:26,160 --> 28:28,160] Tem freguês de trinta ano.

Manoel [28:28,160 --> 28:30,160] É, ou mais, né, tem chance.

Jaime [28:30,160 --> 28:33,160] E continuam agora [inaudível] o genro?

Manoel [28:34,160 --> 28:35,160] Do genro.

Teresa [28:35,160 --> 28:36,160] É, Flores da Cunha, uns quarenta ano, né.

Yves [28:36,160 --> 28:37,160] Nesses italianos mesmo?

Teresa [28:37,160 --> 28:38,160] Os italianos de Flores da Cunha pegam.

Jaime [28:38,160 --> 28:44,160] Mas e o genro ali? Ele faz mais ou menos que nem vocês faziam ou ele mudou muito, assim?

Manoel [28:44,160 --> 28:46,160] Não. Praticamente é o mesmo.

Jaime [28:46,160 --> 28:48,160] A família dele… Ele é daqui também?

Manoel [28:48,160 --> 29:30,160] Não, não. Eles são, é daí, é *cupincho [sic]* aí do campo. É assim, né, seu *Jeime [sic]*, eles viveram também do queijo. Ele teve trinta anos aí numa fazenda de parentes, que sendo rico é parente, mas era um sobrinho meu. Esse tio que tem fazenda aí. Ele ficou trinta anos aí. O ganho dele era o leite.

Documento PROA Assinado

Era o leite. E a minha filha, depois vocês vão conhecer ela, é uma figura, mas é trabalhadora, nossa Senhora! E é *garrada [sic]* num queijinho, gosta, né! Faz dois ano que tão aí, foram bem [inaudível].

Jaime [29:30,160 --> 29:34,160] Ele ficou trinta anos e o salário dele era o queijo, era o leite?

Manoel [29:34,160 --> 29:36,160] Era o queijo.

Yves [29:38,160 --> 29:40,160] E tinha morada, assim, né? Tinha moradia?

Manoel [29:40,160 --> 30:02,160] E aquele, o ganho dele era o queijo e um campo para botar um gado, né, gadinho. Mas, graças a Deus, ele foi pessoa que viveu esses tinta ano aí sem problema nenhum, os patrão, de vez em quando, vem aí, tomam um cafezinho comigo, mais amigo…

Sandra [30:02,160 --> 30:06,160] Que cresceu e se desenvolveu, né, seu Didi?

Manoel [30:06,160 --> 31:00,160] É, na verdade é assim, né, dona Sandra, um homem que sabe trabalhar econômico e dirigiu bem aquele ganho formou um guri, também, baseado na economia, no trabalho, no braço! Né. Crédito livre, porque cuida do que faz, né. Levou, também, sorte que abriu conta nos banco. Os banco acreditaram no trabalho dele. Ele soube administrar o que pegava no banco. Aplicou em terras. Com a própria terra que comprava ele pagava as prestação em produção de gado. Então, graças a Deus, tá super bem. Muito.

Yves [31:00,160 --> 31:04,160] E aqui na região tem terra pra comprar ultimamente?

Manoel [31:04,160 --> 31:16,160] Não, sempre, sempre tem! Isso aí, sempre acontece. Um não quer, outro não gosta e outro admira e chega e compra.

Yves [31:16,160 --> 31:20,160] Os filhos que vão dividindo? Por exemplo, assim, de alguma [inaudível]?

Documento PROA Assinado

Manoel [31:20,160 --> 32:22,160] Ah, não, isso aí dá de tudo, né. As pessoas, também, às vezes, compra pra ficar um pouco e daqui a pouco não é aquilo que eles esperam, já *transfirem [sic]* pra outro e a gente nem sabe mais pra onde foi. Só que assim, moço, e nosso amigo seu *Jeime [sic]*, a mudança aqui no lugar tá, assim, que nem o dia pra noite. Mudou tudo! Não sabe mais nem quem é vizinho, nem quem não é, porque entra firmas… Tá entrando é granjeiro de soja, é granjeiro de milho, é granjeiro de pinus, que não seja granjeiro, madeireiro, e outros, como macieiro, e tão, assim, cruzando os italiano pra comprar ou arrendar terra. Então os *neguin [sic]* que caçam, pescam, ele não, ele vai pro corredor mesmo. Porque é muita mudança! E a gente não sabe mais nem quem é que tem do lado.

Yves [32:22,160 --> 32:24,160] E não são da região?

Manoel [32:24,160 --> 32:26,160] Maioria já não é.

Yves [32:26,160 --> 32:28,160] São de onde, assim, vocês tem ideia? Santa Catarina?

Manoel [32:28,160 --> 34:32,160] Pelo que eu vejo, ele deu o nome mas não é difícil lembrar… É de todo lado. Tá surgindo gente de Paraná! Mas já [inaudível] através dos gringo de Caxias. Eles fazem, como dizem, uma pousada em Caxias e já procuram terra por aí em roda, mas tem bastante gente fora. Disse que são do Paraná, né. Paraná e outro lugar, né. Porque é o seguinte, essa região da serra, principalmente essa descoberta de soja, onde foi plantado, uns italianos, que são muito ainda da casa, que é os… Como é que é, Teresa? Agostino. Eles foram muito bem sempre com o trigo, uma base de oitenta saca por hectare. Foi bem nessa.

Sandra [33:34,160 --> 33:38,160] Eles plantavam muita cenoura. Eles plantavam olerícolas aqui no Lajeado.

Manoel [33:40,160 --> 33:44,160] E agora eles tão mais nessa *questã [sic]* do grão, né, que é [inaudível] de soja.

Documento PROA Assinado

Sandra [33:44,160 --> 33:46,160] Eles entraram nos grãos agora. Faz uns dois anos.

Manoel [33:46,160 --> 34:00,160] Agora… E são gente boa, são uns italiano parceiro. Eu penso, é amigo. E dentro disso aí tem gente que eu não sei quem é, que é de fora, que veio...

Saionara [34:02,160 --> 34:08,160] Isso, o senhor acha que isso é uma ameaça, seu Didi, assim, vai sair muita gente do campo?

Manoel [34:10,160 --> 34:12,160] Pois o que é que eu vou lhe dizer?

Saionara [34:12,160 --> 34:14,160] Famílias tradicionais, né.

Manoel [34:14,160 --> 34:46,160] Não, acho que isso aí vai ficar. Isso aí, pra senhora achar um que conte uma história que nem eu tô contando, vai ser difícil, porque nossa vizinhança aí, com mais idade, já tão meio fracassado e os herdeiro, também, das terra não tão nem aí, então acho que tem tendência de gente de fora.

Sandra [34:48,160 --> 35:06,160] Quem não pegou o bonde do desenvolvimento, quem não aproveitou as experiências, como essa propriedade aproveitou, realmente está pagando caro, né. Pecuária que não colocou nenhuma tecnologia, eles estão perdendo espaço.

Manoel [35:06,160 --> 35:08,160] E muito.

Sandra [35:08,160 --> 35:12,160] Infelizmente. Nós temos muito aqui.

Jaime [35:12,160 --> 35:14,160] O sítio continua funcionando?

Manoel [35:14,160 --> 35:16,160] Aqui?

Jaime [35:16,160 --> 35:18,160] É. O senhor continua fazendo parte?

Documento PROA Assinado

Manoel [35:18,160 --> 35:22,160] Sim, sim. Meio fracassado, né.

Jaime [35:22,160 --> 35:24,160] O Messias não continuou dando aqui…?

Manoel [35:24,160 --> 35:26,160] O seu Messias se aposentou, né.

Sandra [35:26,160 --> 35:28,160] Não. O seu Didi não está no sítio em 78.

Manoel [35:28,160 --> 35:30,160] Nós, por exemplo, tinha aquele…

Sandra [35:30,160 --> 35:34,160] Aqui nós tínhamos a *APROQUE* [?], que a gente fez [inaudível] vinte anos…

Manoel [35:34,160 --> 35:36,160] Associaçãozinha dos produtor. Mas também, né, seu *Jeime [sic]*…

Jaime [35:36,160 --> 35:38,160] Agora que lembrei.

Manoel [35:38,160 --> 35:44,160] Nós temo fracassado. Do nosso grupozinho faleceu uns quantos, outros foram embora…

Jaime [35:44,160 --> 35:45,160] Não renovou, né.

Sandra [35:45,160 --> 35:46,160] A idade.

Manoel [35:46,160 --> 35:47,160] E aí essa geração nova…

Sandra [35:48,160 --> 35:56,160] Se envolveu muito em política, né, seu Didi. O que aconteceu com nosso grupo aqui é uma coisa…

Manoel [35:56,160 --> 35:58,160] Vão se envenenando, né... De graça!

Sandra [35:58,160 --> 36:27,160] O pessoal mais antigo acabou falecendo, né, seu Didi, e a gurizada que estava, que a gente tinha bastante esperança neles, eles

Documento PROA assinado

acabaram se voltando pra política. E aí um de um lado, outro de outro, daí esses discursos inflamados acabaram envenenando o grupo, né, seu Didi. E aí retorno é muito complicado. A gente tentou várias vezes, né, seu Didi, as pessoas não…

Manoel [36:27,160 --> 36:30,160] Pessoas que não abrem o cérebro, são uma ignorância, né.

Jaime [36:30,160 --> 36:48,160] Esses grupos, eles faziam reunião mensal, né, em sistema de rodízio. Então, uma vez era aqui no seu Didi, outra vez… Né. Então sempre permitia essa troca de conhecimento aí, né. Vinham ver o melhoramento aqui, o seu Didi ia ver outra coisa lá…

Sandra [36:48,160 --> 38:38,160] Troca de experiência. E era tão bom! Era muito bom. E a gente trazia assuntos técnicos, né, e o grupo… Na verdade cresceu muito. O grupo cresceu muito. Hoje os associados desse grupo, os que re… Porque… Todo grupo, né, cada pessoa tem o seu tempo, né, de desenvolvimento. Mas ali, desse grupo, nós éramos em dez produtores, né, dez produtores, digamos que uns seis foram muito adiante, né. O Preto, o seu Didi, o Renato, o Jonei, né, outros, o Joel, enfim, largou a propriedade, mas também foi bem, né, o Silvaninho, o Silvano Elias também, o produtor que tá, tão no topo assim, né. Só que alguns outros mais, né, foram ficando pra trás, ficando pra trás, ficando pra trás, né… Mas o que, infelizmente, o que terminou… Terminou, não. Não terminamos com o grupo, né. Mas o que nos puxou muito pra trás foi esse envolvimento político. E é, também, um processo, porque, na verdade, quando tu começa a se empoderar, tu começa a pensar por si só, né, e aí acaba… Sei lá. Foi uma coisa que, pra nós, é muito triste. Muito triste. Porque poderíamos contribuir mais. Porque eu entendo que o papel da extensão é levar o conhecimento até aonde, o ponto que o produtor precisa, né, depois ele pode caminhar com suas próprias pernas, que é o que esses seis, que foram adiante, eles caminham com as próprias pernas hoje, né. Eles precisam de alguma ou outra orientação. Mas a gente ainda podia contribuir com outros e esse processo parou em função disso. É uma pena.

Documento PROA assinado

Saionara [38:40,160 --> 38:56,160] Eu vou puxar uma fala do Messias que, desde que eu conheci ele, eu me lembro que ele sempre dizia assim “Esse é um autêntico

queijo serrano!". Então, como que vocês consideram que é um autêntico queijo serrano?

Manoel [38:56,160 --> 39:02,160] Pois que é que eu vou lhe responder? Vou deixar pra Teresa responder…

Saionara [39:02,160 --> 39:12,160] Dona Teresa vai responder. Que é a palavra do Messias! Ele sempre dizia "Esse aqui é um autêntico queijo serrano!"

Teresa [39:12,160 --> 39:32,160] É, ele sempre valorizava o queijo, achava que o queijo era um produto muito especial e ele dava sempre previsão pra ir mais pra frente o queijo.

Saionara [39:34,160 --> 39:52,160] E como é que era, por que que era… Por que que ele considerava, e vocês consideravam, assim, que esse queijo é bom? O que que ele tem de bom, assim? Diferente dos outros queijos. Por que os gringos não comem queijo colonial e vêm aqui comprar queijo serrano, Jesus?

Teresa [39:52,160 --> 39:58,160] Ele falava que o queijo aqui tinha muita diferença dos outros queijo.

Sandra [39:58,160 --> 40:14,160] Mas qual é, o que é que a senhora faz de diferente, que os outros não fazem? Eu sei, mas eles também querem saber. O que que a senhora faz de diferente com o seu queijo? Hoje de manhã o seu Didi ainda estava me falando "Porque é assim que faz, bota isso, bota aquilo, bota o…"...

Saionara [40:14,160 --> 40:16,160] Conta como é que faz.

Teresa [40:16,160 --> 40:38,160] Eu sempre fazia… Fazia o meu queijo normal. Eu acho todos os queijo que sai por aí, que eu considero bem feito e tem comércio, faz diferente que eu faço. Eu fazia. Agora não faço mais.

Saionara [40:38,160 --> 40:40,160] E como é que era, então?

Documento PROA Assinado

Teresa [40:40,160 --> :41:32,160] Ah, eu praticava a coalhada mais no ponto. Desde o coalho, praticava mais a coalhada mais quietinha. Tem gente que quebra a coalhada, mexe a coalhada antes dela tá pronta. Então ela já não *sorta [sic]* muito soro e, a hora que vai fazer o queijo, fica aquele soro, fica na coalhada, e estraga um pouco o queijo. E eu já não, eu deixava a coalhada ficar bem firme no soro, depois quebrava ela, que ela se, o soro *alevantasse [sic]*, ficasse ela pura embaixo, e aí já era mais fácil fazer, porque…

Jaime [41:32,160 --> 41:34,160] Esperava uma hora, mais ou menos, pra coalhada…?

Teresa [41:34,160 --> 41:36,160] Se controlava a hora, né.

Jaime [41:36,160 --> 41:38,160] Uma hora, mais ou menos?

Teresa [41:38,160 --> 41:45,160] O queijo tem a hora certa da gente fazer. Não adiantar e não atrasar.

Saionara [41:45,160 --> 41:46,160] Não pode ter pressa!

Teresa [41:46,160 --> 41:48,160] É, não pode ter pressa.

Manoel [41:48,160 --> 41:58,160] É, pra complementar o que ela fala, ela diz que queijo é que nem criança, tem que tá presente em todo momento. E é verdade, né.

Teresa [41:58,160 --> 41:59,160] Tem que tá cuidando o tempo, né, qualquer coisa...

Manoel [41:58,160 --> 42:10,160] Uma hora tem que lá ver se não entortou, se não é hora de virar ele, fazer uma giradinha, né. Tem que tá presente.

Saionara [42:10,160 --> 42:16,160] E a senhora passou isso pra sua filha, dona Teresa? Ela faz assim como a senhora?

Documento PROA Assinado

Teresa [42:16,160 --> 42:50,160] Sim, ela ajudava, de começo ela ajudava a fazer. Ela era *sorteira [sic]* ainda, então… Acho que não posso dizer que é igual. Tinha um filho dele, que trabalhou uns ano aí, e tinha um freguês que pegava queijo aqui. Então ele um dia ele disse pro rapaz "É, seu queijo é bom, mas como da velhinha, não." Então ele achava muita graça do rapaz, dizia…

Jaime [42:50,160 --> 42:52,160] Essa coisa artesanal é muito variável mesmo.

Teresa [42:52,160 --> 42:58,160] É muito variável. Isso aí eu digo, é muito variável.

Saionara [42:58,160 --> 43:00,160] Cada mão é uma mão, né.

Teresa [43:00,160 --> 43:02,160] Cada mão… Eu acho que é a mão!

Saionara [43:02,160 --> 43:04,160] É o peso da mão.

Manoel [43:04,160 --> 45:00,160] Mas a… Né, dona Sandra, o que eu comentei hoje, quando ela chegou, que eu achei que vinha esse assunto, que os moços aí é bom saber. É assim, ó, em vez desse, né, seu Fernando, eu vou dar mais uma do Barnabé. Não, é assim, ó. Quando eu era menino, que eu falei, esse coalho que hoje é comprado, que é da loja, isso não existia, que eu não conhecia, né. Então era, pra fazer esse processo da *carvulação [sic]* do leite era, falar bem o português, era o buchinho do tatu, certo? E também era substituído pela *coaieira [sic]* bovina, que a senhora sabe, ele sabe, tudo o que é que é. E aí aquilo ia pra uma *sarga [sic]*, né, aquela, aquele… E depois de *sargar [sic]*, deixava secar ou deixava aí na *sarga [sic]*, cortava um pedacinho, botava de molho, e aquele pouquinho que, dentro da *percisão [sic],* da quantidade de leite, acrescentava uma proporção. E dava um queijo 100%. Quando que mais tarde veio esse coalho, que hoje é comprado, que a gente fez como ela fez, que eu, assim, eu dou o título de pingo, como dizia o João, bota uma quantia daquela, uns cinco litro de soro, né, e, de acordo com a quantia de leite, a gente acrescentava um copo daquele líquido por tarro. E nunca se perdeu um queijo, porque coalhou mal ou coisa semelhante.

Yves [45:00,160 --> 45:03,160] Diga, dona Teresa? O que ia dizer?

Documento PROA Assinado

Teresa [45:04,160 --> 45:14,160] Pois é, era cinquenta litro de leite no tarro, né. E a gente botava um copo daquele líquido.

Saionara [45:12,160 --> 45:14,160] Do soro?

Teresa [45:14,160 --> 45:15,160] Do soro.

Saionara [45:16,160 --> 45:17,160] Do dia anterior?

Manoel [45:18,160 --> 45:40,160] Dia anterior. E, outra coisa, na *questã [sic]* da salmoura. Um tanto de sal, num mesmo copo, na salmoura, pra cada um tarro de leite. A gente nunca perdeu aquela receita, foi coisa que, prática, pra gente pegar na prática, né.

Jaime [45:40,160 --> 45:50,160] Mas, seu Didi, eu tenho uma curiosidade muito grande. A gente ouve falar sempre do buchinho de tatu. Que tamanho é o buchinho de tatu?

Manoel [45:50,160 --> 45:54,160] Depende também. O buchinho do tatu é assim, ó.

Jaime [45:54,160 --> 45:58,160] Não, mas eu queria saber de quantos tatus a gente precisava num mês…

Yves [45:58,160 --> 46:04,160] Como é que se caçava o tatu, com cachorro? Na época, como é que se caçava o tatu?

Jaime [46:04,160 --> 46:08,160] Minha curiosidade é quantos tatus eu precisava no mês pra fazer queijo.

Manuel [46:08,160 --> 46:26,160] Não, a *coaeira [sic]*, dizia a *coaeirinha [sic]* do tatu, já disse o buchinho, na maneira bem rústica, né, mas ele é forte. O buchinho do tatu-mulita é pequenininho. Já o tatu-do-mato já ele é maior, mas, na verdade…

Documento PROA Assinado

Jaime [46:26,160 --> 46:32,160] Em relação à coalheira do gado era um pedacinho menor que usava?

Teresa [46:32,160 --> 46:34,160] A do tatu era melhor do que a…

Jaime [46:34,160 --> 46:36,160] Era a mais forte?

Manoel [46:36,160 --> 47:00,160] Era líder, era forte! Qualquer uma lasquinha já era o suficiente, coisinha assim. Então é porque, certo, o que o bicho se alimentava dava uma, como se diz, no buchinho do animal tinha, né, outra consistência, né.

Teresa [47:00,160 --> 47:06,160] Seca ele primeiro. Salgava, lavava bem e dependurava.

Yves [47:08,160 --> 47:12,160] Sol? No sol mesmo, direto ao sol?

Saionara [47:14,160 --> 47:16,160] No sol ou na sombra?

Teresa [47:16,160 --> 47:17,160] No sol. No sol.

Saionara [47:16,160 --> 47:20,160] E durava quanto tempo esse buchinho?

Teresa [47:20,160 --> 47:22,160] Ah, ele secava logo…

Saionara [47:22,160 --> 47:24,160] Não, a quanto tempo dava para usar ele, assim?

Teresa [47:24,160 --> 47:26,160] Ah, um mês.

Saionara [47:24,160 --> 47:26,160] Que tinha que matar o próximo tatu.

Teresa [47:28,160 --> 47:32,160] A gente sempre tinha ele pronto. Bastante pronto.

Sandra [47:32,160 --> 47:34,160] Quantos dias durava um buchinho, por…?

Documento PROA Assinado

Teresa [47:34,160 --> 47:36,160] Ah durava um mês um buchinho.

Yves [47:36,160 --> 47:40,160] E caçava como? Ia com o cachorro para caçar?

Manoel [47:40,160 --> 47:41,160] Não, depende, né.

Yves [47:41,160 --> 47:42,160] Fazia armadilhas?

Teresa [47:42,160 --> 47:46,160] Às vezes a gente saia no campo, pegava…

Manoel [47:46,160 --> 47:50,160] Mudou muito, né, mas era fácil.

Sandra [47:50,160 -->47:54,160] É, e tinha muito, né. Saia no campo tu já *trompava [sic]* com um.

Yves [47:54,160 --> 47:56,160] Sim, mas pegava de alguma forma. Como é que era?

Manoel [47:56,160 --> 48:00,160] Ah, pegava à coice…

Saionara [48:00,160 --> 48:02,160] Pegava na unha, né!

Yves [48:04,160 --> 48:08,160] [inaudível] que eu pensei, porque não podia estragar o… Não podia estragar o buchinho.

Manoel [48:08,160 --> 48:16,160] A gurizada saiam na cola do bichinho e já pegavam! Era coisa de garotada.

Rafael [48:18,160 --> 48:26,160] Assim como tinha, tem uma técnica relacionada à produção do queijo, também tem alguma técnica pra pegar o…

Yves [48:26,160 --> 48:28,160] Não podia estragar o bucho.

Documento PROA Assinado

Rafael [48:32,160 --> 48:42,160] Mas pra escutar um pouco disso, deles falando. Assim como a gente escutou eles falando como eles fazem queijo, como eles pegam o tatu.

Saionara [48:42,160 --> 48:48,160] O tatu, ele é muito baixinho, ele não toca tanto…

Yves [48:48,160 --> 48:51,160] Não, mas varia [inaudível] o cachorro.

Saionara [48:51,160 --> 48:52,160] Cachorro.

Yves [48:52,160 --> 48:53,160] Com cachorro, tem que perguntar…

Sandra [48:56,160 --> 48:58,160] Vocês vão almoçar com a gente?

Jaime [48:58,160 --> 49:06,160] Não, não, não. Nós temos um compromisso. Nós queremos dar uma olhadinha ali, podemos dar uma olhada, na…?

Saionara [49:06,160 --> 49:09,160] É. Agora a gente queria conhecer um pouquinho.

Manoel [49:09,160 --> 49:11,160] Vamo, vamo.

Yves [49:13,160 --> 49:14,160] Encerrando.

Transcrição: IA - Whisper
Revisão de Transcrição: Priscila Teixeira Losekann - Estagiária de Ciências Sociais -, sob supervisão de Rafael Filter Santos da Silva - Analista Historiógrafo, Sedac/Iphae.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Transcricao_entrevista_Manoel.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	20/07/2023 10:20:24

Documento PROA Assinado

A
AO
ANALISTA HIST. RAFAEL

Para continuidade e demais encaminhamentos.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO 5.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	31/07/2023 10:11:42

Documento PROA Assinado

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
Gabinete de Consultoria Legislativa

LEI Nº 14.973, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2016.
(publicada no DOE n.º 249, de 30 de dezembro de 2016)

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul.

O **GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.**

Faço saber, em cumprimento ao disposto no artigo 82, inciso IV, da Constituição do Estado, que a Assembleia Legislativa aprovou e eu sanciono e promulgo a Lei seguinte:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º Considera-se queijo artesanal serrano o produto maturado, fabricado em microqueijaria localizada na propriedade de origem do leite, a partir de leite bovino de animais sadios, cru, integral e recém-ordenhado, que se obtém pela coagulação enzimática do leite com a utilização de coalho, conforme tradição da Região Serrana do Estado do Rio Grande do Sul e de acordo com o regulamento técnico específico.

§ 1º No processo de produção do queijo artesanal serrano, o leite, após filtrado, é coagulado por 45 (quarenta e cinco) a 60 (sessenta) minutos, imediatamente após a ordenha, sem aquecimento prévio; a coalhada é quebrada em grãos superiores a 2 (dois) centímetros, com ou sem a adição de água quente (70 ºC a 80 ºC); a coalhada é coada e espremida para facilitar a expulsão do soro, antes da enformagem, sendo prensada mecanicamente por 24 (vinte e quatro) horas; admite-se a salga diretamente no leite, durante a filtração, ou diretamente na massa, antes de enformar; após retirado da prensa, o queijo artesanal serrano deve ser maturado a uma temperatura superior a 10 ºC, por um período suficiente para apresentar as transformações bioquímicas necessárias para garantir a inocuidade do produto e garantir as características físico-químicas próprias, correspondentes aos queijos semigordos de média umidade, com ou sem olhaduras, de textura compacta e macia, consistência elástica e crosta amarelada ou amarelo palha.

§ 2º É expressamente proibida a aquisição ou o transporte do leite de outras propriedades, mesmo que próximas à microqueijaria.

§ 3º Considera-se recém-ordenhado o leite processado em até 1 (uma) hora após o final da ordenha, não sendo permitida a utilização de leite previamente resfriado.

Art. 3º Define-se como produtora do queijo artesanal serrano a região composta pelos Municípios de André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria,

região historicamente reconhecida no Estado do Rio Grande do Sul para a produção desse tipo de queijo.

Art. 4º Considera-se microqueijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à produção de queijo artesanal serrano, com estrutura e equipamentos necessários para a produção artesanal estabelecidos pelos órgãos de inspeção sanitária, atendendo:

I - à sanidade do rebanho produtor;

II - à qualidade do leite;

III - às boas práticas de fabricação;

IV - às boas práticas de ordenha.

Art. 5º Para fins do disposto nesta Lei, podem ser considerados responsáveis pela microqueijaria:

I - o produtor de leite devidamente capacitado, conforme regulamento;

II - o profissional Responsável Técnico – RT – reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 6º A rotulagem do queijo artesanal serrano deverá atender ao disposto em legislação específica, especialmente o Código de Defesa do Consumidor e os regulamentos dos órgãos de inspeção sanitária, podendo ser utilizadas as designações “Queijo Serrano” ou “Queijo Artesanal Serrano”.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serrano serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 8º Os órgãos de assistência técnica e extensão rural do Estado, conjuntamente com os Poderes Executivos Estadual e Municipais, sociedade civil – cooperativas, sindicatos rurais, associações de produtores, entre outros – e órgãos de controle sanitário, poderão estabelecer rotinas, adequações, qualificações, políticas de apoio financeiro e estrutural, organização de redes de distribuição e comercialização e campanhas de promoção do queijo artesanal serrano.

Art. 9º O Poder Executivo poderá regulamentar esta Lei.

Art. 10. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 29 de dezembro de 2016.

FIM DO DOCUMENTO

INPI INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Revista da Propriedade Industrial

Nº 2565
03 de Março de 2020

Indicações Geográficas

Seção IV

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2565 de 03 de março de 2020.

CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO: BR 412017000006-3
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Campos de Cima da Serra
ESPÉCIE: Denominação de Origem
NATUREZA: Produto
PRODUTO: Queijo Artesanal Serrano
REPRESENTAÇÃO:

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: **A**brange 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, se inserindo total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km^2.

DATA DO DEPÓSITO: 11/09/2017

REQUERENTE: Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS.

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõe o *caput* do art. 14 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, após a realização do exame de mérito, será publicada decisão de concessão ou indeferimento do pedido de registro de indicação geográfica.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) **"Campos de Cima da Serra"**. Trata-se do nome geográfico **"Campos de Cima da Serra"** para o produto **"Queijo Artesanal Serrano"**, na espécie **"Denominação de Origem"**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas nos termos do *caput* e §1º do art. 13, da IN n.º 95/2018, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2540, de 10 de setembro de 2019, sob o código de despacho 305.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 017170000049 de 11 de setembro de 2017, recebendo o nº BR4120170000063.

Após primeiro exame, foi verificada a necessidade de adequação do pedido à norma então vigente (IN 25/2013), conforme exigência publicada em 02 de janeiro de 2019, sob o código 305, na RPI 2504. Em 28 de fevereiro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pelo Requerente a petição nº 870190020526, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Encerrado o exame preliminar, após a publicação do pedido para manifestação de terceiros na RPI 2528 de 18 de junho de 2019, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 10 de setembro de 2019, sob o código 305, na RPI 2540.

Em 01 de novembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190111948, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigências 1 e 2

Em resposta às exigências 1 e 2, foi apresentado o documento:

- Regulamento de Uso da Indicação Geográfica na Modalidade Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para Queijo Artesanal Serrano (p. 09-28);

De fato, as alterações do Regulamento de Uso solicitadas na exigência (no art. 7.º, parágrafos 2.º e 3.º) foram realizadas.

Ressalta-se que a ata de aprovação do Regulamento de Uso apresentado para o cumprimento dessas exigências já havia sido apresentada, mais precisamente na petição de cumprimento de exigência n.º 870190020526, de 28 de fevereiro de 2019 (p. 16-19). Ainda, a identificação dos signatários da lista de presença que são produtores é possível por meio de outros documentos constantes do processo, como por exemplo, a "Lista de presença da AGE que aprovou o regulamento de uso", presente também naquela mesma petição de cumprimento de exigência (p. 51-52).

Considera-se, portanto, **cumpridas** as duas exigências anteriormente formuladas.

2.2 Exigência 3

Para cumprir a exigência 3, apresentou-se esclarecimento da Faproqas (p. 30-31) sobre a necessidade de uso da madeira de araucária na maturação de queijo artesanal serrano (QAS).

Segundo o documento, "esse uso atualmente é obrigatório, constando essa exigência em todos os documentos relativos as normas para a indicação geográfica Campos de Cima da Serra e no Projeto de Certificação e Qualificação do QAS, inclusive no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do QAS" (FAPROQAS, p. 30). Foi ainda esclarecido como a maturação em madeira de *Araucaria angustifolia* melhora as características organolépticas do QAS.

Considera-se, assim, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.3 Exigência 4

Em resposta à exigência 4, foi apresentado esclarecimento da Faproqas sobre a alimentação do rebanho nos meses mais frios do ano (p. 33-39).

Tal documento relembra que, de acordo com o art. 15, inc. I do RU, "a alimentação das vacas em ordenha **deve** ser baseada em pastagem natural" (FAPROQAS, p. 33, grifo do

autor). Contudo, admite-se o uso de outras fontes de alimentos como suplementação na época de escassez da produção de forragem (art. 15, II do RU). Em seguida, explica que a suplementação "vai depender muito das condições climáticas, pois existem invernos mais rigorosos e outros mais amenos, nos quais as pastagens naturais se mantém em boas condições". Ainda, de acordo com Freitas, autor citado no documento, apesar da redução da capacidade de suporte do campo nativo no outono e inverno, os teores de nutrientes se mantêm em níveis médios e a queda não é tão acentuada, sendo perfeitamente possível a utilização do campo nativo nessas estações. Também são utilizadas diversas técnicas para aumentar a qualidade e a produção das pastagens naturais, como o diferimento, a suplementação proteica, a roçada e a produção sazonal. Assim, conclui-se que:

> [...] os argumentos apresentados demonstram que a produção de QAS com utilização do campo nativo como principal fonte de alimentação de vacas em produção é viável durante todo o ano. Existem tecnologias que permitem melhorar o desempenho animal sobre campo nativo mesmo em períodos de restrição de crescimento das pastagens naturais. (FAPROQAS, p. 38).

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.4 Exigência 5

Para dar cumprimento a exigência 5, foi apresentado documento informativo da Faproqas sobre a biodiversidade das pastagens e a pecuária (p. 41-43).

Conforme tal documento, a biodiversidade das pastagens naturais do sul do Brasil (que predominam na região de Campos de Cima da Serra) é de grande contribuição para a pecuária. Os aspectos mais influentes das pastagens na bovinocultura seriam: nutrição, produção durante todo o ano, tolerância a baixas temperaturas, tolerância a estiagens, espécies adaptadas ao ecossistema, e carne e leite de qualidade.

Deve ser ressaltado que o documento apresentado para cumprir a exigência numero 6 reforça o cumprimento desta exigência, pois detalha a maneira como se dá a interação entre os atributos da pastagem e a tipicidade do leite, ajudando a construir uma relação entre a área geográfica com o QAS.

Assim, considera-se a exigência satisfatoriamente **cumprida**.

2.5 Exigência 6

Para cumprir a exigência 6, foi apresentado documento detalhando a relação intrínseca entre as qualidades e características do QAS e as pastagens dos Campos de Cima da Serra (p. 45-46).

Segundo esse documento, “os resultados de Roche et al. (2009) podem ser aplicados de maneira ampla, pois expõem a relação entre a síntese de leite e qualidade nutricional das pastagens, que são influenciadas pelas variáveis climáticas”. Assim, tal trabalho se aplica, por analogia, aos Campos de Cima da Serra “e contribuem para demonstrar como as características peculiares da vegetação campestre dessa região, decorrentes de condições ambientais únicas, afetam diretamente a composição do leite e, por consequência, as características do queijo artesanal serrano”. (FRAPROQAS, p. 46).

Então, a exigência é considerada **cumprida.**

2.6 Exigência 7

Visando ao cumprimento da exigência 7, apresentou-se documento esclarecendo a relação entre diversidade botânica do pasto e as características do leite e consequentemente do QAS (p. 48-49).

De acordo com o requerente, a publicação de Moloney (2008) é uma revisão que apresenta diversos trabalhos “nos quais verificou-se que composição do alimento ingerido por um ruminante pode ter influência marcante na composição, aparência e características sensoriais do leite e seus derivados”. Conforme esse trabalho, de maneira geral, “animais alimentados em pastagens com maior diversidade botânica produziram leite com maiores concentrações de ácidos graxos poli-insaturados, enquanto as concentrações de ácidos graxos saturados diminuíram na maioria dos casos” (FAPROQAS, p. 48). A revisão de Moloney (2008) teve como base trabalhos conduzidos em diversas localidades, motivo pelo qual é possível inferir que os mesmos resultados se aplicam aos Campos de Cima da Serra.

Nesses termos, a exigência formulada é considerada **cumprida**.

2.7 Exigência 8

Em resposta à exigência 8, a Faproqas apresentou informativo sobre as condições de maturação peculiares do QAS (p. 51-52).

De acordo com os esclarecimentos, Souza (2002) afirma que o QAS é um produto bastante homogêneo em relação às suas características físico-químicas e microbiológicas, independentemente das estações do ano, as bactérias ácido-láticas (BAL) constituíram-se no principal grupo microbiano, com exceção de alguns grupos de halotolerantes e bolores e leveduras. O trabalho de Delamare et al. (2012) indicou os grupos de bactérias ácido-láticas mais prevalentes como os gêneros *Lactobacillus* (91%), seguidos por *Lactococcus* e *Enterococcus*. Os isolados compreenderam as espécies *L. plantarum* (57,7%), *L. paracasei* (19,2%), *L. rhamnosus* (7,7%), *L. acidophilus* (7,7%) e 3,8% de ambos os *L. curvatus* e *L.*

fermentum, atribuindo as características sensoriais típicas do QAS à predominância de *L. plantarum* e *L. paracasei*. Ainda, a Faproqas (p. 51-52) alega que:

> A produção de proteases é uma característica muito importante para o perfil tecnológico das BAL autóctone, porque tem grande influência no desenvolvimento da textura dos queijos, além de produzir compostos aromáticos voláteis que colaboram para o desenvolvimento de sabor de queijos durante a maturação.

Então, considera-se **cumprida** a exigência formulada.

2.8 Exigência 9

Para dar cumprimento à exigência 9, a Faproqas apresentou esclarecimento sobre o sabor mais intenso e rico em queijos de leite cru (p. 54-56).

Conforme as informações apresentadas pela Faproqas (p. 54):

> A microbiota envolvida na produção e maturação de queijos, provenientes de matérias primas, culturas iniciadoras ou ambiente de produção, é responsável pelas propriedades sensoriais típicas dos queijos (de Filippis et al., 2014). As alterações microbiológicas incluem a continuação da atividade inicial de maturação, até que o nível de sal na umidade se torne inibitório para o desenvolvimento dos micro-organismos (Pagthinathan, Salihu e Nafees, 2018).

Assim, a associação conclui que o sabor "mais intenso e rico" dos queijos produzidos com leite cru decorre da abundante presença de microbiota nativa, que muda de acordo com o ambiente, ou seja, do *terroir*: "(...) diferenças **geográficas** e tecnológicas claras na microbiota foram observadas entre o QAS e os queijos coloniais (também produzidos em outras regiões do Sul do Brasil)" (FAPROQAS, p. 54, grifo nosso).

Considera-se, então, a exigência formulada **cumprida**.

2.9 Exigência 10

Para o cumprimento da exigência 10, a Faproqas apresentou documento esclarecendo a relação entre os fatores ambientais e as qualidades do QAS (p. 58-61).

A Faproqas argumenta que a região de Campos de Cima da Serra possui um ecossistema único, com plantas pertencentes a diversas famílias botânicas, além de gramíneas de crescimento estival (C4), quanto hibernal (C3). A temperatura média anual e a umidade relativa do ar também têm interferência no processo de maturação do QAS (realizado em condições ambientais naturais). Ainda, a área geográfica ocasionaria a presença de uma microbiota específica, caracterizada, no QAS, por 46% de *Lactococcus* e 16% de *Leuconostoc* (Kamimura et al., 2014). A Faproqas (p. 59) acrescenta:

> Sabe-se que quando as pastagens naturais são incluídas na dieta da vaca, elas influenciam na composição química e consequentemente na qualidade sensorial do leite, por sua vez influenciam nas características do queijo (Carpino et al., 2004), evidenciando que alguns compostos ativos odoríferos singulares encontrados em espécies forrageiras do campo nativo podem ser transferidos para o queijo.

Dessa forma, a exigência é considerada **cumprida**.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, o queijo artesanal serrano (QAS) é um produto com reconhecida notoriedade e tradição na região produtora. Seu processo produtivo caracteriza-se por um saber-fazer que está sendo transmitido de geração a geração por mais de dois séculos. A área territorial em que o QAS é produzido possui especificidades edafoclimáticas únicas no Brasil, caracterizando-se como um produto com características peculiares, sem possibilidades de ser produzido de modo idêntico em outras regiões. Ademais, o QAS é a principal fonte de renda para milhares de produtores. Segundo o substituto processual, a saber, a Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul (FAPROQAS), a notoriedade, a tradição e a qualidade do queijo artesanal serrano propiciaram uma maior demanda pelo produto e o aumento de seu valor de mercado.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico **"Campos de Cima da Serra"** para o produto "**Queijo Artesanal Serrano**" como **Denominação de Origem (DO)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 28 de fevereiro de 2020.

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins
Substituto do Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

Suellen Costa Wargas
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

De acordo, publique-se.

Marcelo Luiz Soares Pereira
Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1285263

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA MODALIDADE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CAMPOS DE CIMA DA SERRA PARA QUEIJO ARTESANAL SERRANO

CAPITULO I
DA LEGALIDADE

Art. 1º - Do reconhecimento da IG pelos produtores da região:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, com sede na Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Sala 04, Centro, de Lages, SC e suas filiadas: a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), CNPJ 18.575.416/0001-01, com sede a Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Centro, no município de Lages, SC; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), CNPJ 14.650.359/0001-19, com sede a Rua Júlio de Castilhos, 605, no município de Bom Jesus/RS; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), CNPJ 18.136.995/0001-88, com sede a Rua Inácio Rodrigues, 550, Centro, no município de Jaquirana, RS; visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica **Campos de Cima da Serra na modalidade de Denominação de Origem para Queijo Artesanal Serrano** , em conjunto instituem o presente Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Segundo o que estabelece a Lei nº. 9.279 de 14/05/1996, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), Artigos 172 a 182, Resolução INPI nº. 75/2000 e subsequente ato normativo nº 25/2013 de 21/08/2013, para o registro da Indicação Geográfica, conforme prescreve artigo nº 6º da IN nº 25/2013, o instrumento que regulamentará o uso da indicação geográfica, por seus proponentes fica instituído a iniciativa das associações para a construção da Indicação Geográfica, na modalidade de Denominação de Origem, Campos de Cima da Serra se encontra devidamente registrada em ata nº 05 referente a assembleia geral da Aproserra do dia 05 do mês de julho do ano de 2016, em ata nº 65/2016 referente a assembleia geral da Aprocampos do dia 07 do mês de junho do ano de 2016, em ata nº 44/2016 referente a assembleia geral da Aprojaqui do dia 31 do mês de maio do ano de 2016.

Art. 2º- Da definição e aprovação do regulamento de uso:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

FAPROQAS

Catarina e Rio Grande (Faproqas) e suas filiadas: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), neste mesmo ato, na qualidade de entidades associativas, de representação da coletividade dos produtores dos municípios integrantes da Região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, nos direitos que o Art.5º e 6º da IN 25/2013 do INPI e Lei Federal 9.279 de 14/05/1996 lhe conferem, aprovam integralmente o referido regulamento para uso da identidade da indicação geográfica na modalidade de Denominação de Origem (IG/DO) para o queijo artesanal serrano, provenientes da Região Campos de Cima da Serra de SC e RS.

Parágrafo único: O conhecimento e a aprovação do referido Regulamento de Uso que trata este artigo, se deu em Assembleia Geral conjunta convocada especificamente para esse fim pelas associações requerentes da IG/DO, Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui, com a participação de técnicos e grupos informais de produtores de queijo artesanal serrano dos municípios de Cambará do Sul-RS e São Francisco de Paula-RS e se encontra devidamente registrada em ata do dia 28 do mês de julho do ano de 2016.

Art. 3º - Da requerente da IG/DO:

A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), coparticipantes da IG/DO Campos de Cima da Serra, segundo o que define o Art. 5º da IN 25/2013 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI e Lei 9.279 de 14/05/1996, conferem para a Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, plenos poderes para exercer a qualidade de entidade requerente do pedido da Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Denominação de Origem (DO) para o produto Queijo Artesanal Serrano, proveniente da região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, junto ao INPI segundo os critérios que definem o Art. 6º da referida Instrução Normativa.

CAPÍTULO II
DO REGULAMENTO DE USO

Art. 4º - Do objetivo:

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

O presente instrumento define e orienta para os procedimentos e padrões a serem seguidos, na produção do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS e para uso da identidade da IG/DO nos produtos comercializados.

Art. 5º - A quem se destina:

O presente instrumento se destina a quem de direito poderá fazer uso da identidade da IG/DO Campos de Cima da Serra em seus produtos e materiais de divulgação da atividade pecuária e de produção do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra.

Art. 6 º - Do direito de uso da IG/DO:

O direito de uso da identidade da IG/DO será exclusivamente do produtor de queijo artesanal serrano, estabelecido na área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, conforme reconhecem os instrumentos oficiais do MAPA e INPI que estabelecem as normas deste regulamento.

Art. 7º - Das alterações do regulamento de uso da identidade da IG/DO:

§1º - Quaisquer alterações nas regras deste regulamento deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, considerando que:

§2º- As associações de produtores, produtores individuais associados ou mesmo produtores não associados de queijo artesanal serrano, localizados na área delimitada da IG/DO da Região Campos de Cima da Serra, poderão requerer alterações neste regulamento.

§3º- O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste regulamento deverá ser solicitado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de pesquisa, ensino ou extensão, acompanhadas das atas das assembleias das associações de produtores aprovando o parecer técnico e a solicitação do referido pleito. No caso de produtores individuais, associados ou não será exigido apenas o ofício específico, acompanhado de um parecer técnico com as devidas justificativas;

§4º- As modificações propostas para este regulamento, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto deste regulamento conforme estabelece o art. 4º do Capítulo II, para tanto:

I - Fica expressamente vedado as seguintes alterações nas regras desse regulamento:

a. Da área geográfica da IG/DO, definida como Campos de Cima da Serra; exceto, caso venha ocorrer a extinção de uma das características do meio geográfico ligada a qualidade do produto designado por Campos de Cima da Serra;

b. Do produto queijo artesanal serrano da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra;

c. Das características reconhecidas para a IG/DO Campos de Cima da Serra.

II - Somente serão válidas e permitidas as solicitações de alteração das regras do regulamento, exceto do inciso I, para:

a. A inclusão ou exclusão de parâmetros qualitativos para produção de queijo artesanal serrano;

b. O aprimoramento ou inclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam promover a cadeia produtiva do queijo artesanal serrano na região a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra, ou o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

c. A exclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam prejudicar o fortalecimento da cadeia produtiva a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra ou subjugar o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

d. Os mecanismos de controle das regras;

e. A inclusão ou exclusão de instâncias de controle.

CAPITULO III
DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ABRANGÊNCIA E PRODUÇÃO

Art. 8º: Da Área geográfica delimitada:

§ 1º - A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27º13’15,683”S e 29º33’22,896”S e as longitudes 51º42’20,251”W e 49º13’49,955”W, com área total de 34.372,7 km^2. Compreende as regiões do Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas obtidos no Sistema Universal Transversa de Mercator (c. UTM a.) na Projeção UTM e datum SIRGAS 2000, conforme observado na Figura 1 e de acordo com memorial descritivo que se encontra

no dossiê. Essa delimitação foi baseada conforme instrumento oficial do SEAPA/RS e SAR/SC, que reconhece a área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, bem como através de publicações técnicas científicas citadas na delimitação geográfica da IG/DO.

§ 2º- A Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para queijo artesanal serrano se insere total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul (Figura1).

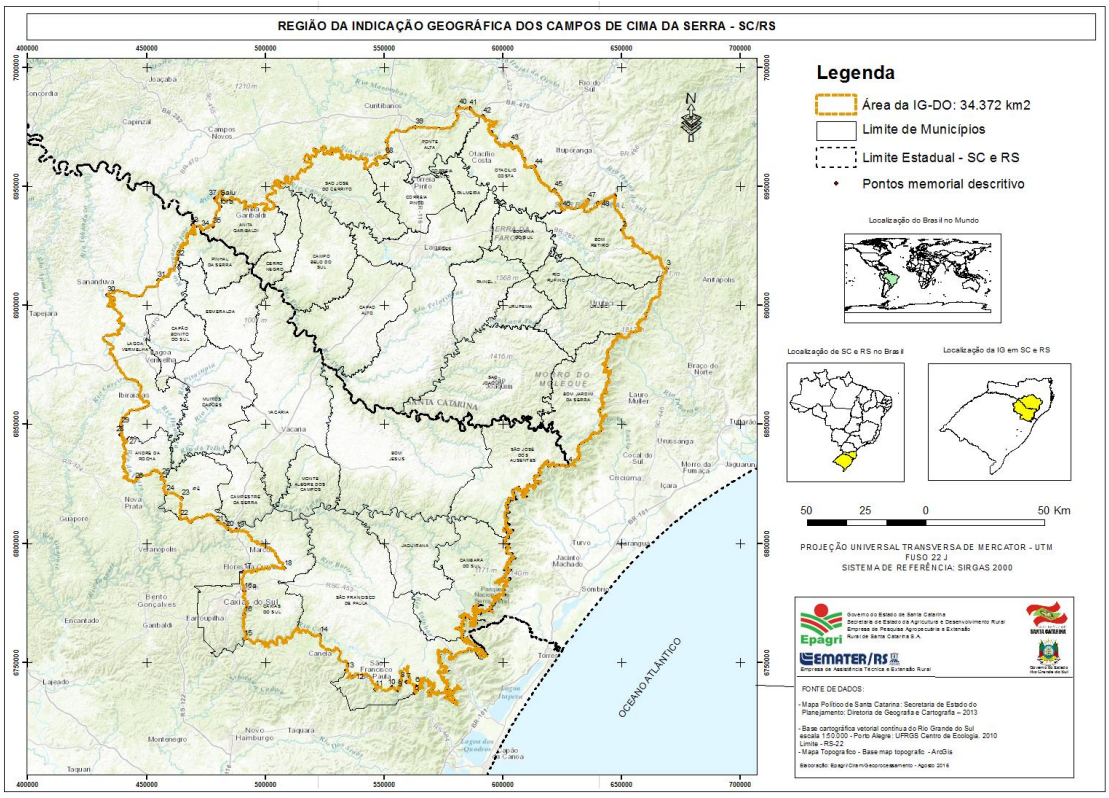


Figura 1. No contorno em amarelo a área da indicação geográfica Campos de Cima da Serra.
Fonte: Epagri/Ciram (2016)

Art. 9º - Do clima e relevo:

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas -

§ 1º- A região apresenta clima Cfb segundo Köppen: clima temperado úmido com verão ameno. Clima temperado propriamente dito; temperatura média no mês mais frio abaixo de 18ºC (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22ºC e sem estação seca definida. A temperatura média anual varia de 13 a 16ºC, com a média das mínimas variando entre 9ºC e 12°C e a média das máximas entre 18°C a 22°C, com precipitações distribuídas em todos os meses do ano e volumes totais anuais de 1.300 a 1.800 mm. A umidade do ar é típica dos campos de altitude do Sul do Brasil, com inverno e verão úmidos, apresentando valores médios anuais entre 79 a 82%.

§ 2º - Quanto as altitudes e relevo na área da IG, 5% da área encontra-se entre 100 a 700 metros de altitude. Entre 701 a 1000m encontra-se a maior parte da área, correspondendo a 65% da área total, 23% estão entre 1001 a 1300m e 6% estão entre 1301 a 1800m. O relevo cerca de 12% da área estão em relevo plano, 32% em suave ondulado, 37% ondulado, 16% correspondem a forte ondulado, e 2% de montanhoso.

Art. 10º - Da geologia e solos:

§ 1º-Na região que compreende os Campos de Cima da Serra predominam as rochas efusivas da formação Serra Geral, formada após uma sequência de eventos sucessivos de derrames de lavas entre 120 e 135 milhões de anos. O vulcanismo nessas áreas não ocorreu homogeneamente e as diferentes condições de resfriamento do magma atuaram sobre a constituição textural e mineralógica de cada derrame. Isto originou predominantemente o basalto, mas também vários outros tipos de rochas, com variada composição química e textural, incluindo fenobasaltos, andesitos, riodacitos e riolitos. As rochas com composição eminentemente básica correspondem a sua sequência inferior, nas imediações dos vales dos rios Pelotas, Antas e Touros e seus afluentes principais, predomina o basalto (Horbach et al., 1986).
As mais ácidas correspondem principalmente aos últimos derrames de lava, ocorrendo por este motivo nas regiões de altitudes mais elevadas, como nos platôs de São Joaquim. Entre as classes de solos dominantes destacam-se Cambissolos, Neossolos Litólicos, Nitossolos e Gleissolos.

§ 2º- A hidrografia da região compreende parte das nascentes dos rios Canoas e Pelotas, que correspondem aos principais formadores da extensa bacia do rio Uruguai. Ao Sul, encontra-se a bacia do rio Taquari e Antas. Estes rios são típicos de montanha, caracterizando-se pela média e alta velocidade e pela baixa concentração de nutrientes. Com relação aos corpos d'água, observa-se ainda a formação de áreas alagadas e turfeiras.

Art. 11º - Das pastagens encontradas na delimitação geográfica[i]:

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

I - Constitui-se de pastagens naturais, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas.

II - É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas. Também se recomenda a utilização das pastagens naturais conforme a legislação ambiental vigente, visando a preservação das espécies de melhor valor forrageiro[ii], como *Bromus auleticus* (cevadilha-serrana), *Paspalum dilatatum* (grama-comprida), *Paspalum notatum* (grama-forquilha), *Andropogon lateralis* (capim-caninha), *Piptochaetium montevidense* (capim-cabelo-de-porco), *Schizachrium tenerum* (capim-mimoso), *Briza* sp (capins-treme-treme), *Melica* sp (capins-cascavel), *Trifolium riograndensis* (trevo- riograndense), *Adesmia sp* (babosinhas), entre outras.

III - Segundo estudos científicos (Gomes et al., 1989) os principais tipos fisionômicos de campos naturais na área de abrangência da DO Campos de Cima da Serra são os seguintes (Figura 2):

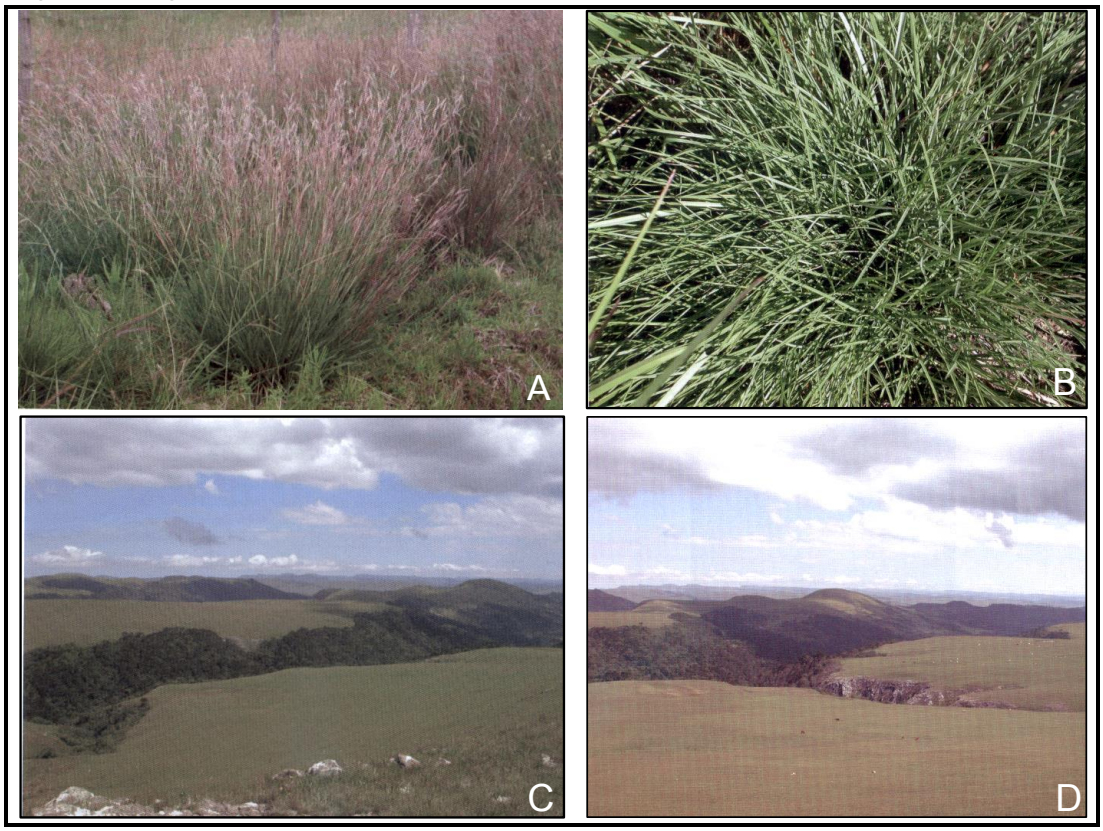


Figura 2. Capim-caninha (A), capim-mimoso (B) e tipos fisionômicos dos campos de produção de Queijo Artesanal Serrano (C e D).

a. Campo Palha Grossa: campo limpo, com predomínio de capim caninha (*Andropogon lateralis*). Relevo suave-ondulado e ondulado, com solo de origem sedimentar;

b. Campo Palha Fina: domínio de capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), com frequência secundária de outras espécies dos gêneros *Schizachyrium, Aristida* (barba de bode), *Stipa* (capim flechinha), e espécies *Axonopus siccus e A. afinis (*grama-tapete), grama-forquilha (*Paspalum notatum)*. Caracteriza-se por apresentar campo limpo, relevo de suave-ondulado a ondulado, solos oriundos de rochas intermediárias e rochas basálticas, raso com afloramento de rochas;

c. Existem mais cinco tipos fisionômicos derivados dos campos Palha Grossa e Palha Fina: Campo-Misto de Capim-Caninha e Capim-Mimoso; Campo Misto de Capim-Mimoso e Grama-Baixa (*Paspalum pumilum*); Campo Palha Fina tendendo a Gramado; Campo Sujo; Campo Palha Fina com Mata de Araucária;

d. "Esta riqueza florística [dos campos naturais] traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo, que é a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal"[iii].

CAPÍTULO IV
DO SISTEMA DE PRODUÇÃO

Art. 12º - Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

I - O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais, conforme descrito no artigo anterior, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas, com raças adaptadas a estes ambientes de criação;

II - É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas;

III – Os tipos de pastagens permitidas para alimentação do rebanho destinado a produção de queijo artesanal serrano será definido em documento anexo a este Regulamento e aprovado pelos produtores em assembleia das associações participantes da IG/DO Campos de Cima da Serra (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui).

Art. 13º - Do rebanho utilizado:

I - As raças autorizadas para fornecimento de leite para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano constituem-se na totalidade das raças bovinas com aptidão para corte,

incluindo as raças autóctones Crioulo Lageano e Franqueiro, sendo admitido qualquer grau de sangue nos cruzamentos entre as mesmas, bem como o cruzamento destas com raças zebuínas.

II - Como forma de aumentar a escala de produção, admite-se as seguintes situações:

a. Rebanho resultante do cruzamento entre raças de corte ou mistas com raças leiteiras Jersey e/ou Holandês em grau de sangue não superior a 50%;

b. São raças mistas usadas na região para produção de Queijo Artesanal Serrano: Simental, Pardo Suíço, Flamenga, Normanda, Gir e Shorthorn.

Art. 14º - Da sanidade do rebanho:

I - A sanidade do rebanho deve ser atestada por Médico Veterinário, que deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em normas e regulamentos sanitários em vigor;

II - O produtor deve adotar as boas práticas agropecuárias visando o controle sanitário do rebanho que garantam a saúde dos animais e a qualidade do leite de acordo com a legislação em vigor;

III - Os animais devem ser identificados individualmente para controle da sanidade e do rebanho.

IV - É obrigatória aplicação de vacinas e demais medidas sanitárias estabelecidas pela legislação federal e outras complementares definidas em legislações estaduais.

Art.15º - Da alimentação do rebanho:

I - A alimentação das vacas em ordenha deve ser baseada em pastagem natural;

II - Será admitida para as vacas em lactação, das quais o leite é utilizado para fabricação do Queijo Artesanal Serrano, como suplementação a utilização de pastagem cultivada, concentrados, minerais, milho e seus derivados e no máximo 20% de silagem nos meses em que ocorre maior restrição de pastagens (abril a agosto);

III - Não será admitido uso resíduos industriais úmidos (tais como resíduos de cervejarias, maçã, batata, laranja, etc.) para vacas que estão sendo ordenhadas para produção de Queijo Artesanal Serrano;

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

IV -Não há restrição em fornecer silagem e resíduos industriais para outras categorias do rebanho.

CAPITULO V
DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art.16º - Do produto:

O produto **Queijo Artesanal Serrano** é fabricado a partir de leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado e filtrado, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado na propriedade.

Art. 17 - Da matéria prima e insumos utilizados para elaboração do produto:

§ 1° - A matéria prima utilizada para a elaboração do **Queijo Artesanal Serrano, IG/DO Campos de Cima da Serra** é o leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado, filtrado proveniente de vacas sadias da propriedade de origem e que atendem aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação vigente.

§ 2° - É proibida a utilização do leite após 2 horas do final da ordenha para processamento do Queijo Artesanal Serrano.

§ 3º - Os insumos utilizados para a produção do Queijo Artesanal Serrano são o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum):

I - O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;

II- O cloreto de sódio deverá possuir obrigatoriamente registro no Ministério da Saúde.

Art. 18º - Das características de peso, maturação, sensorial, físico-química e microbiológica do produto:

I - Peso do queijo artesanal serrano e período de maturação:

a. Deverá ter peso mínimo de 1 kg no processamento;

b. A maturação na propriedade conforme legislação sanitária vigente na área delimitada pela IG/DO Campos de Cima da Serra.

Rua Otacílio Vieira da Costa - Centro – CEP 88.501-050 - Lages/SC
49 99107 7812 eel@epagri.sc.gov.br - grl@epagri.sc.gov.br

II - Características Sensoriais:

a. Consistência: elástica tendendo à untuosidade, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e tempo de maturação;

b. Textura: compacta e macia;

c. Cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;

d. Sabor: característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado dependendo da quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;

e. Odor: característico, agradável, acentuado com o grau de maturação;

f. Crosta: uniforme, de média espessura lisa e sem trincas;

g. Olhaduras: pequenas olhaduras bem distribuídas, ou sem olhaduras;

h. Formato: são aceitos nos três formatos definidos: redondo, quadrado ou retangular.

III – Os requisitos físico-químicos correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade, conforme estabelecido em legislação vigente.

IV – Para atender as características microbiológicas do produto Queijo Artesanal Serrano deverá ser analisado conforme legislação vigente.

CAPÍTULO VI

DO SABER FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art. 19º – Do processo de elaboração:

O processo de elaboração do Queijo Artesanal Serrano, representado pelas etapas abaixo, obedecerá:

I - Ordenha: manual ou mecânica;

II - Filtragem: passagem do leite por um filtro, para reter as impurezas;

III - Coagulação: solidificação do leite, para formar a coalhada, com a adição do coalho;

IV - Corte da coalhada: divisão da coalhada com auxílio de um instrumento cortante (faca, lira ou pá);

V - Opcionalmente, pode ocorrer a adição de água quente para aquecer a massa (especialmente no inverno);

VI - Salga: adição do sal, realizada junto com a filtragem do leite ou diretamente na massa;

VII - Dessoragem: retirada do soro, com pressão manual sobre a massa;

VIII - Enformagem: moldagem da massa, com auxílio de forma forrada com tecido sintético;

IX - Prensagem: para retirada do excesso de soro utilizar a proporção de 10 kg de peso para 1 kg de massa durante 24 horas;

X - Maturação: feita sobre prateleiras de madeira de araucária não tratada, aplainada sem pintura;

XI - Transporte: em embalagens próprias para transporte de alimento evitando contaminação;

XII- A Obtenção da matéria prima obedecerá rigorosamente aos regulamentos técnicos específicos conforme legislação vigente.

Parágrafo único: É expressamente proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos.

Art. 20º – Da obtenção da matéria prima:

Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle da obtenção da matéria prima exigidos no artigo 17, §1º, respeitados o direito de defesa e recurso do produtor no caso de proibição de uso da IG/DO Campos de Cima da Serra.

CAPITULO VII
DAS QUEIJARIAS

Art. 21º – **Das Queijarias:**

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

Considera-se queijarias para produção do Queijo Artesanal Serrano o estabelecimento de pequeno porte destinado a produção de queijos artesanais exclusivamente de leite obtido na propriedade.

Art. 22º – Da localização e construção:

A localização e a construção da queijaria bem como o uso de equipamentos deverá seguir as normas estabelecidas em regulamentos técnicos específicos e legislações vigentes.

CAPITULO VIII
DA ROTULAGEM

Art. 23º – Da rotulagem para o Queijo Artesanal Serrano:

I - Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem estabelecidas pela ANVISA e Código de Defesa do Consumidor e aprovados pelos Serviços de Inspeção;

II – Poderão utilizar a expressão “QUEIJO ARTESANAL SERRANO” associado ao termo “Denominação de Origem” ou sua abreviatura “IG/DO”, em conjunto com a expressão, que designa o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra” somente o produto produzido em unidade situada na área de abrangência delimitada, submetido a este regulamento e aprovado pelo Conselho Regulador da IG/DO, oriundo de unidade de produção inspecionada segundo a legislação a que estiver registrado, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

Modelo de Etiqueta para IG/DO da Campos de Cima da Serra:

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

CAPITULO IX
TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Art. 24º – Do transporte:

Normas de Transporte: o transporte do Queijo Artesanal Serrano da propriedade produtora ao local de comercialização será realizado seguindo a legislação vigente.

Art. 25º – Do Armazenamento:

O queijo artesanal serrano deverá ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.

CAPITULO X
DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 26º - Das normas de comercialização:

Somente poderá ser comercializado queijo com o nome geográfico reconhecido "Campos de Cima da Serra", em conjunto com a designação Denominação de Origem, ou sua abreviatura IG/DO, seguida ou não da expressão "Queijo Artesanal Serrano" o produto produzido na região delimitada, oriundo de unidade de produção inscrita no cadastro de produtores de IG/DO Campos de Cima da Serra, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

CAPITULO XI
DO CONSELHO REGULADOR

Art. 27º – Da constituição:

O Conselho Regulador será constituído por quinze (15) membros titulares e quinze (15) membros suplentes, com a seguinte representação:
I - Três membros da Aproserra;

II – Três membros de Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano do RS;

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas -

III - Dois membros das entidades oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados envolvidos (Epagri/SC e Emater/RS-ASCAR);
IV - Um membro de Organização Não Governamental representante dos Consumidores;

V - Dois membros da Associação dos Municípios das áreas de abrangência em SC e no RS;

VI - Dois membros da Associação Comercial e Industrial, contemplando os dois estados;

VII - Dois membros das Instituições de Pesquisa e Ensino, contemplando os dois estados.

Art. 28º – Do funcionamento do Conselho Regulador:

O Conselho Regulador será constituído paritariamente entre produtores, os dois estados e demais membros indicados, para um mandato de 3 (três) anos.

§1º – Os membros do Conselho Regulador elegerão entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§2º O Conselho Regulador terá regimento próprio o qual será definido na primeira reunião ordinária.

CAPITULO XII
DOS SISTEMAS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE

Art. 29º - Dos tipos de controle:

§1º- Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

§2º- Controles internos/autocontroles: realizados pelas associações (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui) e demais instituições conforme regulamento interno do Conselho Regulador.

§3º- O Conselho Regulador registrará e manterá atualizados os seguintes registros cadastrais:

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas -

I - Dos associados da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra aptos a participarem, com a sua respectiva estrutura para fabricação, maturação ou comercialização de Queijo Artesanal Serrano;

II - O cadastro de animais ordenhados para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano, bem como a estimativa do volume de leite a ser beneficiado nos estabelecimentos fabricantes, levando-se em conta para esse cálculo, as características dos animais, a época do ano e o sistema de alimentação utilizado;

III- Para controle e rastreabilidade deverá ser entregue a declaração de produção mensal de leite e de queijos elaborados pelos estabelecimentos fabricantes através de planilhas mensais que serão entregues às Associações, até o 5º dia útil do mês seguinte, informando o volume produzido, o volume comercializado e volume descartado;

IV – A liberação dos selos de controle e de rastreabilidade estará condicionada a entrega das planilhas do mês anterior;

V - O registro das auditorias nas propriedades rurais fabricantes de Queijo Artesanal Serrano inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra. Tais controles incluem as raças dos animais, o manejo alimentar e o processo de fabricação, dentre outros aspectos;

VI – O registro das auditorias nos estabelecimentos inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra responsáveis pela maturação e comercialização dos queijos, desde que cumpridos os períodos mínimos de maturação estabelecidos no Art. 18;

VII – Declaração do produtor requerente atestada por técnico de instituição pública e/ou oficial de que a propriedade está situada em área geográfica delimitada, vinculada a comprovante documental.

VIII - O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles e de rastreabilidade relativos às operações executadas nos diferentes segmentos da cadeia, com o objetivo de assegurar a garantia de origem dos queijos protegidos pela IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 30º – Das visitas técnicas:

§1º- As visitas técnicas serão realizadas por técnico credenciado pelo Conselho Regulador, do seguinte modo:

I - Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será elaborado laudo técnico com parecer de verificação dos critérios do sistema de produção exigidos no Regulamento de Uso.

II- Três visitas anuais de controle e monitoramento.

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas -

§2º- Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta do produtor, podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

Art. 31º – Do monitoramento da qualidade:

Para monitoramento da qualidade deverão ser consideradas as análises realizadas pelos serviços de inspeção e análises semestrais da qualidade e identidade do Queijo Artesanal Serrano definidas no sistema de controle da IG/DO Campos de Cima da Serra por amostras colhidas por técnico credenciado pelas Associações (Aprosera, Aprocampos e Aprojaqui) devendo os resultados atender as exigências deste Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Os custos das coletas e análises de laboratório determinadas pelo sistema de controle, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

CAPITULO XIII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES INSCRITOS NA IG/DO

Art. 32º – São direitos dos produtores inscritos na IG/DO:
I - Fazer uso da etiqueta e representação gráfica da IG/DO Campos de Cima da Serra, nos produtos protegidos pela mesma;

II - Contribuir com o aperfeiçoamento da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 33º - São obrigações dos produtores inscritos na IG/DO:
I - Zelar pela imagem da IG/DO Campos de Cima da Serra;

II - Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Regulamento de Uso;

III - Pagar as taxas e emolumentos referentes aos controles estabelecidos neste Regulamento.

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

CAPITULO XIV
DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 34º – Cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela equipe técnica da associação, encarregada de acompanhar o cumprimento do Regulamento de Uso, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 35 – Não cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 36º – Das infrações:

São consideradas infrações o não cumprimento das normas estabelecidas no Regulamento de Uso.

Art. 37º - Penalidades e infrações:
I - Advertência por escrito;
II - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;
III - Suspensão temporária como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, venha ser corrigida.
Parágrafo único: Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Regulamento de Uso, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

CAPITULO XV
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 38º - Dos princípios da IG/DO Campos de Cima da Serra**:**

São princípios da DO dos Campos de Cima da Serra o respeito das Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente, assim os inscritos não poderão utilizar em seus produtos sejam eles protegidos ou não pela IG/DO Campos de Cima da Serra o nome de indicação reconhecida em outro país ou mesmo no Brasil.

Parágrafo único - Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações estabelecidas pelos órgãos competentes;

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas -

Art. 39º – Das medidas de caráter excepcionais:

O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

I - Questões não previstas neste Regulamento, deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral dos associados inscritos na IG/DO das Associações envolvidas;

II - Viabilidade da implementação e gestão da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 40º - O presente Regulamento de Uso com duração indeterminada entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia Geral conjunta das Associações participantes/requerentes da IG/DO.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS:

1. BRANDENBURG, B. Associações vegetais herbácias. In: CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E.; SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no Planalto Catarinense. Florianópolis, 2004. p. 71 – 83.

2. CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E., SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no planalto catarinense. Florianópolis, 2004. 274p.

3. GOMES, K. E.; QUADROS, F. L. F.; VIDOR, M. A.; DALL'AGNOL, M; RIBEIRO, A M. L. Zoneamento das pastagens naturais do Planalto Catarinense. In**:** Reunião do Grupo Técnico Regional do Cone Sul em Melhoramento e Utilização dos Recursos Rurais das Áreas Tropical e Subtropical, 11. Lages-SC, 1989. **Anais...** Grupos Campos, Lages-SC, 27 - 30 nov. 1989. Lages, EMPASC, 1990. p. 304 - 312.

4. HORBACH, R.; KUCK, L. & MARIMON, R. G. Geologia. In: BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Levantamento de Recursos Naturais. Vol.33. Capítulo 1, Rio de Janeiro, 1986, 796p.

5. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade dos campos sulinos do planalto das araucárias / Ilsi Iob Boldrini, organizador. Brasília, MMA, 2009. 240 p. IL. Color.; 29 cm (Série Biodiversidade, v.30);

6. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Campos sulinos – conservação e uso sustentável da biodivrsidade / Valério de Patta Pillar… [et al.]. Editores, - Brasília: MMA, 2009. 403 p.; IL. Color. 29cm.

FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
– Faproqas –

7. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o Futuro – Região Sul / Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. – Brasília: MMA, 2011. 934P. IL. color. ;29 cm.

8. MORAES, A.; MARASCHIN, G. E.; NABINGER, C. Pastagens nos ecossistemas de clima tropical: pesquisas para o desenvolvimento sustentável. In: SIMPÓSIO SOBRE PASTAGENS DOS ECOSSISTEMAS BRASILEIROS: PESQUISAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, 1995, Brasília, DF. Anais… Brasília, DF: SBZ, 1995. p. 147-200.

9. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Ciência & Ambiente/Universidade Federal de Santa Maria. Fitogeografia do Sul da América. UFSM – v. a, n. 1 (julho, 1990) – Santa Maria: Semestral. N. 24 (jan/jun. 2002) - 1ª reinpressão. 150 p.

10. WOLFGANG, R. Produção de bovinos no Planalto de Santa Catarina – Brasil; situação atual e perspectivas, por W. Ritter e W. J. Sorrenson. Eschborn, GTZ. 1985. 172 p. ilus.

---

i - Córdova et al., 2004; MMA/Pillar et. al., 2009; MMA/Coradin et al., 2011; MMA/Boldrini, 2009; Ritter & Sorrenson, 1985, UFSM/Ciência & Saúde, 2002.

ii - Brandenburg, 2004.

iii - Duncan & Jarman, 1993, citado por Moraes et al., 1995.

Luis Carlos da Luz Córdova
Presidente da Faproqas

Rua Otacílio Vieira da Costa - Centro – CEP 88.501-050 - Lages/SC
49 99107 7812 eel@epagri.sc.gov.br - grl@epagri.sc.gov.br

características bromatológicas e sensoriais dos queijos, somando o fator de produção (saber fazer) à essa complexa rede de inter-relações.

É possível afirmar que a região dos Campos de Cima da Serra possui características edafoclimáticas ímpares e que seus campos nativos são um diferencial para o pastoreio de gado leiteiro para produção de queijo. Por isso é importante que se continue investindo nas pesquisas para comprovar que esse ambiente influencia na qualidade do queijo e assim diferenciá-lo de outros queijos artesanais produzidos no Brasil e no mundo.

É de suma importância a manutenção da diversidade florística dos campos nativos, que justificam a definição de um “terroir” para o queijo dos Campos de Cima da Serra.

4 DELIMITAÇÃO GEOGRAFICA E MEMORIAL DESCRITIVO

Para a delimitação e a elaboração do memorial descritivo da Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina (SC) e do Rio Grande do Sul (RS), na modalidade de Denominação de Origem para o produto Queijo Artesanal Serrano, tomou-se por base os seguintes dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (SPG, 2014); o mapa político do Rio Grande do Sul (IBGE, 2001); hidrografia do Rio Grande do Sul (HASENACK & WEBER, 2010), a base cartográfica da hidrografia contínua do Brasil ao milionésimo (IBGE, 2014), o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2014) com 30 m de resolução, as curvas de nível geradas a partir deste modelo e mais o levantamento histórico e cultural do queijo artesanal serrano, levantamento georreferenciado dos produtores, a caracterização climática, a caracterização dos solos (EMBRAPA, 2004), uso do solo (2016), o mapa da vegetação em nível nacional executado pelo projeto RadamBrasil em 1970 e 1985 publicado na escala de 1:1.000.000, a utilização de sistema de informação geográfica - ArcGis, inclusive os dados do “Add Basemap”. Foram realizadas também reuniões na Epagri de Lages e na Epagri/Ciram em 2015 e 2016, com a participação de técnicos da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina-Epagri, e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul-Emater.

Dessa forma, a delimitação geográfica da área do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, total ou

parcialmente conforme memorial descritivo, nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, nos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A região da indicação geográfica localizada no Planalto Sul Catarinense e no Nordeste do Rio Grande do Sul, encontra-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27º13'15,683"S e 29º33'22,896"S e as longitudes 51º42'20,251"W e 49º13'49,955"W, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas no Sistema Universal Transversa de Mercator (UTM E-Leste e N-Norte e m – metros), Zona 22 J e sistema de referência SIRGAS 2000 e memorial descritivo que se descreve:

A área de abrangência corresponde a um total de 34.372,7 km2, com sua delimitação iniciando no estado de Santa Catarina, na divisa entre os municípios de Bom Retiro e Alfredo Wagner (rio do Meio), que corresponde ao ponto 1 (647380,30m E e 6946136,16m N).

Segue pelo arroio Xaxim continuando pelo limite municipal entre Bom Retiro e Alfredo Wagner passando pelas cotas altimétricas de 905 e 1372 m, chegando no ponto 2 (650489,39m E e 6931704,29m N).

Nesse ponto segue pelo divisor de águas da Serra Geral passando pelas cotas altimétricas de 1283, 1622 e 1735 m até encontrar a nascente do rio João Paulo no ponto 3 (669163,65m E e 6915629,16m N), localizado na divisa entre os municípios de Bom Retiro, Anitápolis e Alfredo Wagner.

O limite continua pelo divisor de águas da Serra Geral em direção ao sul de Santa Catarina, passando próximo às divisas municipais de Urubici com os municípios de Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans. Ainda no sentido sul, o limite segue no divisor de águas, da divisa do município de Bom Jardim da Serra com os municípios de Orleans, Lauro Muller, Treviso, Sideropólis e Nova Veneza, chegando ao ponto 4 com (627731,42m E 6832804,52m N), na divisa com o estado do Rio Grande do Sul.

Continua pelo divisor de águas da Serra Geral passando próximo à divisa municipal de São José dos Ausentes localizado no estado do Rio Grade do Sul com os municípios catarinenses de Nova Veneza, Morro Grande e Timbé do Sul.

Segue pelo divisor de água da Serra Geral próximo à divisa municipal de Cambará do Sul, com os municípios catarinenses de Timbé do Sul, Jacinto Machado e Praia Grande.

Continua pelo divisor de águas da Serra Geral próximo a divisa de São Francisco de Paula com os municípios de Praia Grande (SC) e Itati, (RS), Três Forquilhas (RS), passando pelas nascentes do rio Maquiné até chegar no ponto 5 (563050,99m E e 6736978,75m N), da divisa entre os municípios de Riozinho, São Francisco de Paula e Maquiné.

Desse ponto em diante, continua em sentido norte em linha reta pelos campos nativos até o rio sem denominação no ponto 6 (563186,13m E e 6740291,06m N), no município de São Francisco de Paula.

Segue ainda pelo rio sem denominação em sentido noroeste até o ponto 7 no limite da Floresta Nacional de São Francisco de Paula-Flona (559667,49m E e 6741651,03m N).

Contorna a Flona de São Francisco de Paula e segue no sentido Nordeste/Norte contornando até o ponto 8 (557123,1m E e 6742315,76m N).

Posteriormente segue pelo rio Rolante no sentido sul até o ponto 9 (556046,43m E e 6738363,95m N).

Segue em direção oeste/noroeste acompanhando o fundo de vale até a cota 880m no ponto 10 (553515,89m E e 6739470,43m N).

Segue em sentido Sudoeste em linha reta passando pelo ponto cotado de 987m, depois pelo divisor de águas até chegar no ponto 11 de cota altimétrica 947m de altitude (546559,91m E e 6738677,87mN).

Segue em sentido noroeste/nordeste pelo divisor de águas do arroio Rolantino da Areia, rio Padilha até chegar ao ponto 12 de cota altimétrica de 922m (536822,84m E e 6743927,87m N), na periferia de São Francisco de Paula.

Deste, segue pelo divisor de águas no sentido Sudoeste, depois Noroeste passando pelas cotas altiméricas de 922 m depois no sentido sudoeste pelo divisor de águas passando pela cota 933 m.

Segue pelo divisor de águas passando pelo ponto cotado de 922 m, continua pelo divisor de águas até chegar ao ponto 13 com ponto cotado de 910 m (534304,37m E e 6746487,47m N) na divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela.

Segue pela divisor de águas que representa a divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela chegando no ponto 14 na intersecção no rio Cai e Arroio Saiqui (523058,39m E e 6761350,98m N).

Pelo rio Cai segue em direção a oeste até o ponto 15 com (491300,66m E e 6759783,23m N) na intersecção do rio Cai com Piai, na divisa entre os municípios de Nova Petrópolis com Caxias do Sul.

Sobe pelo rio Piai até o ponto 16 em Caxias do Sul (491140,29m E e 6769941,7m N) e continua no sentido norte pelo afluente do rio Piai e a frente no sentido nordeste cruzando a rodovia Rota do Sol chegando até o divisor de águas no distrito de Ana Rech, passando pelo ponto cotado de 865m até o ponto 16a (491168,05m E e 6779855,36m N).

Seguindo pela nascente do rio Arroio Faxinal, próximo a rua Joao Andriollo e Travessa Henrique D'Avila chegando até o ponto 17 na intersecção do Arroio Faxinal com o rio São Marcos (491062,42m E e 6787958,13m N).

Segue por este no sentido leste até o ponto 18 entre os municípios de São Marcos e Caxias do Sul (507982,78m E e 6789427,17m N).

Continua pela divisa municipal entre São Marcos e Caxias do Sul seguindo no sentido noroeste e depois pelo arroio do Ranchinho até o ponto 19 na foz do arroio Ranchinho com o rio das Antas (487847,71mE e 6805668,42m N), entre os municípios de Caxias do Sul, São Marcos e Campestre da Serra.

Segue pelo rio das Antas em sentido sudeste até encontrar o arroio Vieira no ponto 20 entre a divisa municipal de Campestre da Serra, São Marcos e Antônio Prado (484372,27m E e 6805975,95m N).

Segue pelo arroio Vieira até a intersecção com o arroio Guatapara no ponto 21 entre as divisas municipais de Antônio Prado, Campestre da Serra e Ipê (482800,59m E e 6807855,33m N).

Segue pelo arroio Guatapara no sentido noroeste acompanhando o limite entre os municípios de Ipê e Antônio Prado até o ponto 22 no rio Tupã (464308,24m E e 6810333,97m N).

Continua no sentido norte em linha reta até o ponto 23 no arroio Goiabeira em Ipê (464776,15m E e 6819007,34m N), segue por este arroio em sentido da sua foz até encontrar o rio Turvo no ponto 24 (458445,05m E e 6820923,49m N), na divisa entre Protásio Alves e Ipê.

Segue pelo rio Turvo no sentido noroeste/norte até o ponto 25 (456558,28m E e 6827847,5m N), na divisa municipal entre os municípios de André da Rocha, Protásio Alves e Ipê.

Segue acompanhando o arroio Chimarrão e arroio Luisa pela divisa municipal de André da Rocha e Protásio Alves até o ponto 26 na foz do arroio Luiza com o rio da Prata (445153,87m E e 6825940,51m N).

Segue por este na divisa municipal de André da Rocha com Nova Prata e Guabiju até o ponto 27 na foz do rio Pessegueiro com rio da Pratinha (441524,04m E e 6843178,53m N).

Segue por este último até o ponto 28, próximo a intersecção do rio Pratinha com o rio sem denominação próximo dos limites municipais de São Jorge, Guabiju e Lagoa Vermelha (439143,71m E e 6845591m N).

Segue pelo rio sem denominação acompanhando a divisa municipal entre Lagoa Vermelha e São Jorge até o ponto 29 (439383,96m E 6849492,03m N) na intersecção das divisas municipais de Ibiraiaras, São Jorge e Lagoa Vermelha.

Segue pela divisa municipal entre Lagoa Vermelha com os municípios de Ibiraiaras, Caseiros, Ibiaca e Sananduva até o ponto 30 (433663,03m E e 6904502,49m N) na intersecção do rio Forquilha ou Inhandava com a foz do arroio Passo Ruim entre Santo Expedito do Sul, Lagoa Vermelha e Sananduva.

Segue pelo arroio Passo Ruim em direção a sua nascente até o ponto 31 na divisa entre os limites municipais de Lagoa Vermelha com Santo Expedito do Sul e Tupanci do Sul, com (455935,57m E e 6910619,66m N).

Segue pelas divisas municipais de Barracão e Lagoa Vermelha, pelo rio sem nome e pelo arroio São Joaquim até o ponto 32 (462873,09m E e 6919446,18m N) na intersecção entre os municípios de Barracão, Lagoa Vermelha e Pinhal da Serra.

Segue pelo rio Bernardo José entre os limites municipais de Barracão e Pinhal da Serra até o ponto 33 (469554,92m E e 6933805,51m N) na foz do rio Bernardo José com o rio Pelotas, na divisa entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Segue em direção a montante pelo Rio Pelotas até o ponto 34, (473136,57m E e 6932052,15m N), na divisa entre os municípios de Pinhal da Serra (RS) e Celso Ramos e Anita Garibaldi em SC.

Segue pelo estado de SC a montante pelo rio Lajeado dos Varelas até sua nascente no ponto 35 com (477973,15m E e 6933273,39m N).

Segue pela divisa municipal Celso Ramos e Anita Garibaldi até o ponto 37 no rio Canoas com a foz do arroio dos Antunes (479106,89m E e 6945064,57m N), na intersecção dos municípios de Celso Ramos, Anita Garibaldi e Campos Novos.

Segue a montante pelo rio Canoas até o ponto 38 na foz do rio dos Cachorros (550711,85m E e 6962658,82m N), na divisa entre os municípios de Ponte Alta, Correia Pinto e Curitibanos.

Segue a montante pelo Rio Cachorros no ponto 39 (563229,86 m E e 6975102,23m N) próximo à divisa entre os municípios de Ponte Alta, Curitibanos e São Cristóvão do Sul.

Segue em linha reta e seca até o divisor de água da serra dos Pires, passando pelas cotas altimétricas 1293 e 1295m, divisor das águas dos rios Marombas e das Águas Pretas no ponto 40 (581605,62m E e 6983328,7m N), localizado próximo à divisa entre Mirim Doce e Ponte Alta.

Segue pelo divisor de águas em direção a leste passando pelos pontos altimétricos 1217 e 1244m chegando no ponto 41, no morro do funil com (586130,09m E e 6982907,82m N), entre Pouso Redondo, Mirim Doce e Ponte Alta.

Segue em sentido sudeste pelo divisor de águas entre os municípios de Ponte Alta, e Pouso Redondo até o ponto 42 (591719,81m E 6979587,28m N).

Segue pela linha dos Taimbés da serra dos Ilhéus, na Serra Geral até o ponto 43 com (603329,63m E e 6968252,56m N), na divisa municipal entre Pouso Redondo e Otacílio Costa.

Segue no sentido sudeste pela linha dos Taimbés divisor de águas entre o rio das Pombas e rio das Areais, passando pela divisa dos municípios de Braço do trombudo, Agrolândia, Otacílio Costa até o ponto 44 (613677,05m E e 6958291,28m N).

Segue pelo rio Trombudo até o ponto 45, próximo a linha dos Taimbés (621939,91m E e 6948553,43m N), próximo à divisa de Agrolândia e Otacílio Costa.
Segue pela divisa municipal de Otacílio Costa e Petrolândia até o ponto 46 (625234,23m E e 6940316,65m N).

Segue em sentido leste pelo rio Invernadinha e próximo à divisa dos municípios de Bom Retiro e Petrolândia, até o ponto 47 (636062,11m E e 6944210,82m N).

Segue pela divisa entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado passando pelas cotas altimetrias 1002, 946 e 1037m até o ponto 48 no rio do Meio (640242,11m E e 6943047,53m N).

Segue pelo rio do Meio em direção a sua foz, entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado, chegando ao ponto 1.

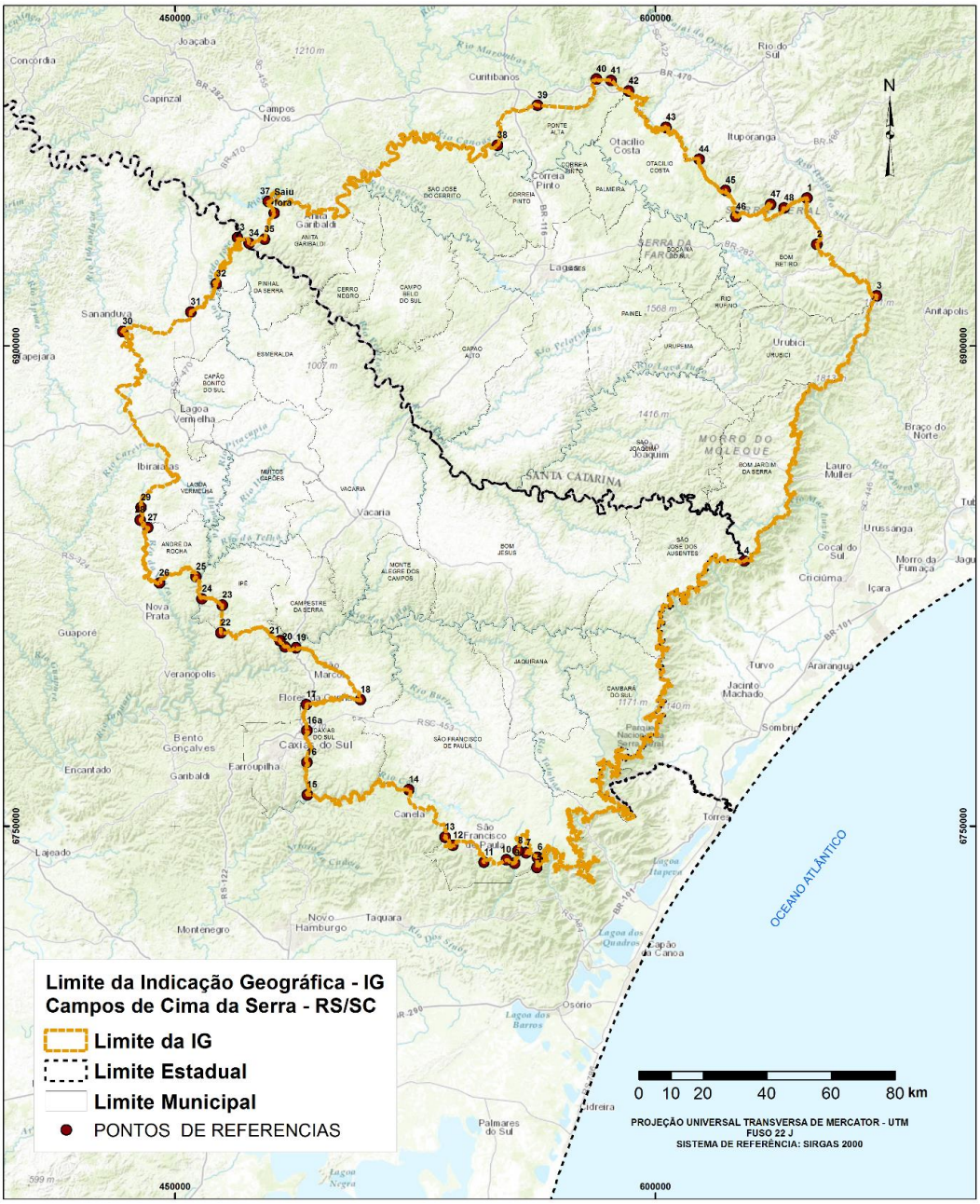


Figura 76. Delimitação da Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra.

- Marcada saída de campo para o quilombo de Muitos Capões: data 26 e 27 de setembro.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Terceira fase do inventário - Identificação em andamento.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

AO
ANALISTA HIST. RAFAEL

Para demais andamentos.

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO 6.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	31/08/2023 10:41:56

Documento PROA Assinado

1. Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

M 02 BENS IMATERIAIS

FICHA 3A – IDENTIFICAÇÃO – SABERES

Ficha Nº

Obs.: Preencher os campos com base nas Fichas de Entrevista e Referências Documentais e Bibliográficas

1. IDENTIFICAÇÃO DO SABER

Denominações do Bem Cultural:	Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano			
Período de Ocorrência:	Durante o ano inteiro			
Condição atual:	**X**	**Vigente**		**Memória**

Orientações sobre o preenchimento da tabela abaixo: marcar com X todos os itens em que o bem cultural se encaixe (outros itens podem ser incluídos nas áreas em branco).

Dimensões do Bem Cultural		Função Econômica		Classes de Idade dos Sujeitos Envolvidos com o Bem Cultural		Contexto do Bem Cultural	
	Material		Doação	X	0-12 anos	X	Rural
X	Imaterial		Troca	X	12-18 anos		Urbano
	Musical	X	Venda	X	19-59 anos		
X	Alimentar	X	Subsistência	X	60 anos ou mais		
	Religioso	X	Consumo				
X	Artesanal						
	Ofício						
	Arqueológico						
	Paleontológico						
X	Quilombola						
	Indígena						
	Imigrante						

Documento PROA Assinado

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO BEM CULTURAL

2.1. Técnicas e Saberes (descrever como é cada uma das técnicas utilizadas pelos detentores para a realização deste bem cultural e quais os saberes que servem de base para essas técnicas; relatar se algum detentor inventou ou adaptou alguma técnica específica)[1]:

Atualmente, as famílias costumam fabricar queijo ao longo do ano todo. O queijo artesanal serrano deixou de ser um produto fabricado apenas no verão, momento de maior disponibilidade de pasto para o gado. Ou seja, técnicas e tecnologias foram introduzidas de modo a transformar a produção artesanal de queijo serrano sem tirar-lhe as qualidades percebidas como tradicionais pelos detentores do bem cultural. A descrição, portanto, apresenta essa mescla entre inovação e tradição que consagra o patrimônio cultural como atualização das práticas e reapropriação das dinâmicas memoriais e identitárias, desvinculando-o da ideia de estagnação.

A ordenha e a fabricação do queijo se concentram no período da manhã, contudo o ciclo de trabalho se inicia com os terneiros sendo apartados das vacas no dia anterior, para que as crias não esgotem o leite de suas mães. Os terneiros ficam apartados de suas mães até a manhã do dia seguinte, quando, logo após a ordenha das vacas, são soltos no campo e podem alimentar-se do leite materno.

Nos primeiros raios de luz, o trabalho no sítio começa pela preparação do café pela mulher. Antes da lida, toma-se a primeira bebida quente do dia, o chamado “goles”. Alguns membros da família, então, dirigem-se ao galpão, para preparar a ordenha, enquanto outros membros da família vão recolher os animais e conduzi-los às mangueiras.

A primeira vaca é levada para o galpão. Ela fornece o leite para o “camargo”. Esse leite tirado diretamente do teto da vaca é misturado a um café de sabor forte, passado no coador e intensamente adocicado, compondo a bebida nomeada como camargo. Entre os mais jovens, é possível apreender que há mudanças nos hábitos alimentares, pois preferem trocar o tradicional café passado por achocolatados na preparação do camargo. Via de regra, a chamada vaca do camargo, é uma vaca especial, escolhida especificamente por fornecer o leite mais rico em gordura entre todas as vacas do rebanho.

Documento PROA Cópia

[1] As respostas aos itens baseiam-se no trabalho de campo efetuado e nas bibliografias arroladas nas Fichas Bibliográficas anexadas ao processo, sobretudo a dissertação de **Evander Eloí Krone**, intitulada “Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano”, apresentada ao PPG de Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS em 2009.

No momento da ordenha, os animais que irão ser ordenhados são recolhidos para dentro do galpão, onde são amarrados e alimentados em seus respectivos cochos. Neste momento, os membros mais jovens da família ficam responsáveis por apojar os terneiros. Permite-se que o terneiro tome o leite do apojo, ou seja, faz-se o terneiro beber o primeiro leite da vaca com o objetivo de que seu leite aflua mais facilmente no momento da ordenha. Após o terneiro mamar os primeiros goles de leite, ele é novamente separado de sua mãe, para que então seja realizada a ordenha.

Nos sítios produtores de Queijo Serrano a ordenha ocorre de forma manual ou por meio de ordenhadeiras mecânicas. O número de animais ordenhados diariamente muitas vezes ultrapassa uma dezena. Depois de ordenhadas, as vacas são soltas no campo, com seus terneiros, que permanecerão junto às mães até o momento de serem novamente apartados, no começo da tarde.

O leite que foi tirado das vacas é geralmente colocado dentro de um grande barril de plástico. Ao ser despejado nesse barril, o leite é filtrado por um pano, colocado na abertura do recipiente. O leite utilizado na fabricação deste queijo é cru, não passa por processo de pasteurização. Atualmente alguns produtores têm armazenado leite em refrigeradrores, o que possibilita que, em situações de baixa produtividade leiteira, o queijo não seja fabricado diariamente. Nesses casos, guarda-se e refrigera-se o leite de um dia para que no dia seguinte seja esquentado e adicionado ao leite da ordenha daquele dia, para que então seja fabricado o queijo.

Encontramos diferentes maneiras de realização do processo de salga do queijo pelas mulheres: adicionar o sal no momento da filtragem do leite, colocando o sal em cima do pano através do qual o leite é filtrado; salgar através do processo de salmoura; adicionar sal diretamente a massa da coalhada do queijo. Cabe ainda mencionar que cada família produtora decide a partir de sua preferência de sabor a quantidade exata de sal a utilizar. Desta forma, podemos encontrar queijos que possuem um sabor mais acentuado de sal e outros mais suaves.

Logo após o término da ordenha e da filtragem, o coalho industrial é adicionado ao leite, ainda quente, no barril. O uso de coalho industrial parece ter se difundido entre essas famílias a partir das décadas de 1950 e 1960. Antes disso, o coalho era produzido pelos próprios produtores, a partir da utilização do estômago de tatus ou de animais ruminantes, no caso bovinos.

Posto o coalho, é o momento de esperar que este aja no processo de coagulação do leite. O tempo de coagulação do leite não é determinado apenas por fatores técnicos e ambientais (o calor, por exemplo, acelera o processo), mas também é condicionado pelas tarefas domésticas desenvolvidas pela mulher naquele período e por suas percepções sobre o tempo ideal para que o coalho atue sobre o leite. Geralmente entre uma e duas horas após a adição do coalho a massa da coalhada é considerada pronta para a fabricação do queijo.

Documento PROA Assinado

Durante o período de tempo em que o coalho age sobre o leite, a mulher desenvolve atividades domésticas, enquanto que os demais membros da família trabalham geralmente na limpeza e arrumação do galpão. Durante este período de tempo, uma das principais tarefas da mulher é a preparação do café com mistura. Considerada a refeição mais forte da manhã.

Após tomar o café com mistura e havendo o leite coagulado sob o efeito do coalho industrial, a mulher se dirige para a sala do queijo. A sua primeira função é quebrar a coalhada com o auxílio de uma pá de madeira e, em alguns casos, com a utilização de um pouco de água quente, fazendo movimentos circulares dentro do barril. Terminada esta etapa, espera-se alguns minutos para que então o soro presente no leite se separe da coalhada, emergindo para a superfície do barril. O excesso de soro é retirado do barril com uma vasilha, sendo acondicionado em outro recipiente, especificamente destinado a isso.

O soro extraído do leite durante o processo de fabricação do queijo serve de fonte de nutrientes na engorda dos porcos da propriedade. A criação de porcos é uma fonte importante de alimento para autoconsumo, contudo também serve como produto comercializável.

Assim que retirado o excesso de soro, começa-se a recolher a massa da coalhada, que vai para a queijeira. A mulher estica um pano branco sobre a queijeira em que a massa da coalhada é colocada, onde ela será trabalhada, modelada e posteriormente posta nos cinchos. Estando a massa da coalhada sobre o pano, juntam-se as pontas do pano e fecha-se a massa dentro do pano. Neste momento, a mulher imprime a maior força possível sobre a massa da coalhada, tendo por objetivo espremê-la para extrair dela o máximo possível de soro. O excesso de soro escorre sobre a queijeira, que normalmente possui uma ponta triangular e inclinada, justamente para permitir que o soro escorra para fora. Em alguns casos, usa-se um sistema de duto, que, ligado à queijeira, permite que o soro escorra e seja canalizado para fora da sala do queijo, sendo recolhido em um recipiente apropriado; em outros casos, são utilizados baldes, que ficam posicionados dentro da sala do queijo e embaixo do orifício por onde o soro escorre.

Encerrada a etapa de espremer a massa da coalhada no pano, coloca-se a massa dentro dos cinchos, que darão formato ao queijo. Coloca-se dentro dos cinchos o pano que contém a massa da coalhada. O pano é firmemente esticado e dobrado sobre o cincho, para que não produza rugas ou marcas indesejadas sobre a superfície do queijo. Estando o pano esticado e a massa dentro do cincho, é hora de efetuar a prensagem do queijo.

A prensagem é outra etapa que exige da mulher um grande esforço físico. Com o auxílio de grandes pedras dentro de baldes, amarradas por cordas, ou mesmo utilizando sacos de areia, faz-se a prensagem do queijo. Utiliza-se geralmente como apoio uma barra de madeira fixada à parede, produzindo desta forma uma espécie de alavanca que, com o auxílio do peso das pedras (ou sacos

Documento PROA Assinado

de areia), produz a pressão sobre a massa posta dentro dos cinchos, efetuando-se assim o movimento de prensagem. Assim que terminada a etapa de colocar a massa da coalhada nos cinchos e estabelecida a situação de prensagem, o trabalho efetuado na sala do queijo está momentaneamente encerrado, já que o queijo ficará assim até o final do dia.

Logo após o almoço, inicia-se um novo ciclo produtivo no sítio. Os terneiros, que, após a ordenha, foram amamentados pelas mães durante toda a manhã, são agora novamente apartados, para que seja preservado o leite para a fabricação de queijo no dia seguinte. Na manhã do dia seguinte, os terneiros serão novamente soltos no campo, com suas mães. Segundo os produtores, além de se preservar o leite para o queijo, o objetivo implícito no ato de apartar os terneiros das vacas é que eles aprendam o mais cedo possível a pastar, para que não dependam apenas do leite materno.

No final do dia de trabalho, é realizada a última etapa na fabricação do Queijo Serrano. A prensa é retirada e, em seguida, o queijo é tirado do cincho, sendo cortadas as beiradas do queijo, para que fique uniforme. Na sequência, o queijo é recolocado no cincho, mas agora em posição invertida à que estava anteriormente, para que a prensagem ocorra com uniformidade dos dois lados do queijo. A prensa volta a ser colocada sobre o queijo, que assim permanecerá até a manhã do dia seguinte, quando então será retirado dos cinchos e armazenado, para posteriormente ser comercializado.

O que determina e influencia as 49 características físico-químicas e sensoriais do leite utilizado para a fabricação do Queijo Serrano é a combinação entre a própria característica dos animais, associada à sua alimentação, que é baseada essencialmente em espécies botânicas que formam as pastagens naturais da região e complementada, em alguns casos, por pastagens exóticas e com o uso de ração em pequena escala.

2.2. Significados (descrever o que significa este bem cultural para os diferentes grupos sociais que tem contato com esse bem cultural):

O Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano possui significa social, cultural e econômico. Economicamente, a produção de queijo associa-se ao aproveitamento do leite cru do rebanho de gado de corte. Fazer do leite um queijo é um modo de evitar o apodrecimento do líquido, tornando-o um alimento com maior durabilidade, sobretudo antigamente, diante da ausência de tecnologias de refrigeração e esterilização. Ademais, o excedente produtivo de queijo podia ser comercializado, ou trocado, em diferentes regiões, espalhando-se para além do Rio Grande do Sul. Atualmente, a

produção de queijo serrano existe como atividade econômica principal de algumas propriedades produtoras. A força econômica do queijo serrano, sobretudo em propriedades ou municípios em que produtores ganharam prêmios relativos a queijos artesanais, faz com que novas gerações, que antes não tinham interesse na produção de queijo, se interessem pelo bem cultural.

Socialmente, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano contribuiu com a formação de complexas rotas de comércio por tropeiros que se estendem até a atual região sudeste do Brasil. Com a implementação de dispositivos de fiscalização sanitária, e a perseguição à produção de queijos de leite cru advinda dessa implementação, o modo de fazer contribuiu para o desenvolvimento de rotas de atravessadores, que compravam os queijos nas propriedades e revendiam em outras áreas. A regulamentação da produção de queijo artesanal serrano pelo Decreto estadual nº 54.199/2018 e a possibilidade de os produtores obterem o Selo Arte (Ministério da Agricultura e Pecuária) vêm reduzindo o papel dos atravessadores e possibilitando a venda direta pelos produtores do queijo para outros estados.

Além disso, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano

2.3. Costumes Associados (descrever os costumes tradicionais que estão relacionados ao bem cultural, como, por exemplo, tomar café da manhã reforçada com leite recém-ordenhado antes do trabalho; ou sentar em roda e conversar enquanto se trança a palha; músicas; objetos; rituais; trajes; adereços; danças; comidas; bebidas; comemorações; entre outros):

Goles: é o café passado no coador de pano ao qual se adiciona açúcar, tornando o sabor bastante adocicado. Servido pela manhã, ao despertar, e em momentos de sociabilidade (receber uma visita, por exemplo).

Camargo: café de sabor forte, igualmente passado no coador e bastante adocicado, misturado ao leite tirado diretamente do teto da vaca no momento da ordenha.

Café com mistura: considerada a refeição mais forte da manhã, o café com mistura alimenta e reúne a família em torno da mesa. Inclui, além do café passado, leite, pão, rosca de polvilho, feijão mexido, cuscuz, ovo frito, queijo, bem como os alimentos que, não tendo sido consumidos no almoço ou no jantar do dia anterior, são requentados, como, por exemplo, massa, carreteiro e carne servidos para completar o café com mistura. Ele é preparado pela mulher durante o período de tempo em que o coalho age sobre o leite.

Documento PROA Assinado

Queijo produzido pelas crianças: o aprendizado do modo de fazer começa na infância com as crianças ajudando os familiares como podem. Por vezes, as crianças ganham terneiros, de modo a crescer junto dos animais, desenvolvendo intimidade com os animais que fornecem a matéria-prima principal para a fabricação do queijo. Há o costume de as crianças produzirem queijos em minicinchos (por vezes, caixas de fósforos são usados como chincho pelas crianças), aprendendo o modo de fazer na prática e de uma maneira lúdica.

Queijo de final de semana: queijo produzido aos domingos. Era utilizado como moeda de pagamento de serviços prestados por agregados no sítio onde ocorria a produção de queijo. Os agregados eram famílias que se estabeleciam em terras alheias, trabalhando e cultivando a terra sob certas condições: ganhavam espaço para morar e meios para produzir sua subsistência, em contrapartida, prestavam serviços e cediam parte de sua produção ao proprietário do sítio. Como não havia o costume de se produzir queijo nos domingos, por motivos de descanso e religiosos, permitia-se a produção pelos agregados, os quais ficavam com os queijos feitos nesses dias.

2.4. Bens culturais materiais associados (descrever os bens culturais materiais que estão relacionados ao bem cultural imaterial em questão, como, por exemplo, edificações, sítios arqueológicos, sítios paleontológicos, quilombos, aldeias indígenas, colônias de imigrantes, etc.)

Sala do queijo: os locais de fabricação e armazenamento do queijo são salas, que costumavam ser feitas de madeira, assim como os equipamentos utilizados em seu interior (cinchos, mesas, prensas, estantes de maturação), construídas de forma contígua ao galpão ou à casa.

Atualmente, porém, objetivando a atender à fiscalização sanitária, há salas feitas de alvenaria, com o interior de azulejo. Essas salas possuem alguma parede com vidro, para que se possa ver os queijos em processo de maturação sem que se precise adentrar a sala. Nesse modelo atual, a assepsia é controlada com rigor, não havendo a possibilidade de o visitante perambular entre os queijos. Para evitar contaminações, há tanques para lavar os calçados de quem adentra o local, ou há sapatos específicos para uso no interior da sala. Em geral, os materiais usados nesse ambiente já não são mais de madeira, permanecendo, por vezes, apenas a estante de maturação sendo de madeira, já que a madeira possibilita um melhor cultivo de microrganismos bons para a maturação do queijo.

Documento PROA Assinado

Paisagem dos Campos de Cima da Serra: o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano foi desenvolvido nos Campos de Cima da Serra, sendo o Queijo Serrano um produto influenciado diretamente pelas características do ambiente em que é produzido (pasto, clima, relevo, etc.). A Paisagem, desse modo, interfere nas dinâmicas sociais, culturais e econômicas que envolvem o modo de fazer, sendo, portanto, a paisagem um bem cultural material associado, que necessita ser salvaguardado como parte do plano de salvaguarda do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Cabe mencionar, que plantações de soja começam a aparecer nos Campos de Cima da Serra, o que pode afetar diferentes dimensões da vida na região.

Estradas que conduzem às propriedades produtoras de queijo serrano: estradas que conduzem às propriedades produtoras atualmente.

Mangueiras e taipas: taipas cuja antiguidade remete ao início do processo de colonização da região.

Caminhos tropeiros: os antigos caminhos por onde passavam as tropas pelos Campos de Cima da Serra, as quais participavam da comercialização do queijo serrano, contribuindo para o espraiamento do bem cultural para outras áreas, distantes das propriedades produtoras.

2.5. Divisão de tarefas (descrever como se divide as tarefas em função desse bem cultural; quais são as fases do seu desenvolvimento; quem desempenha cada função e por quê): já foi descrito acima.

2.6. Grupos Sociais Envolvidos e os Papéis Sociais dos Diferentes Sujeitos

2.6.1. Descrever as relações de gênero, ou seja, descrever como os homens e como as mulheres participam desse bem cultural:

Durante a etapa da ordenha, a família trabalha junto. Posteriormente, ocorre uma divisão de tarefas: enquanto o homem fica com as funções da lida campeira, mais especificamente relacionadas ao manejo dos animais, a produção do queijo é realizada sob o domínio feminino, como descrito acima.

A fabricação do queijo pelo homem é exceção.

Documento PROA Assinado

2.6.2. Descrever as relações inter-raciais, ou seja, descrever como ocorre a participação das pessoas negras, indígenas, amarelas e brancas nesse bem cultural:

O modo de fazer tem seu desenvolvimento associado aos portugueses que colonizaram os Campos de Cima da Serra. Enquanto a produção se associa aos portugueses, o consumo tem relação com colonos italianos, que buscavam pelo queijo artesanal serrano para comer com polenta, pois, diferentemente do queijo colonial, o queijo serrano tem um sabor mais acentuado, que se destaca ao ser misturado com polenta, alimento tradicional dos colonos italianos.

No entanto, o processo colonizador empregou negros escravizados como mão de obra, os quais, após a abolição da escravização, permaneceram, em muitos casos, como agregados nas fazendas. Essas pessoas aprenderam a fazer o queijo artesanal serrano, e aquelas que conseguiram manter o acesso à terra, ou obtê-la de alguma forma, continuam a produzir queijo. Atualmente, o Quilombo Mato Grande, em Muitos Capões, produz queijo artesanal serrano. Além disso, há alguns outros produtores negros de queijo serrano espalhados pelos Campos de Cima da Serra.

2.6.3. **Descrever as relações interétnicas, ou seja, explicar se este bem cultural está relacionado a etnias específicas, como, por exemplo, portugueses, japoneses, iorubás, guaranis; entre outras:**

Respondido acima.

2.7. Produtos e Usos dos Produtos (descrever os produtos que resultam desse bem cultural e como cada um deles é utilizado pelas diferentes pessoas):

Atualmente, os queijos comercializados não pesam mais do que dois ou três quilos, possuindo, em regra, o formato quadrado. À época dos tropeiros, pesavam mais de 5 quilos e tinham, geralmente, o formato redondo, com um tempo de maturação de até seis meses. Segundo Ambrosini (2007), a utilização de peças de queijo em formato retangular é uma inovação influenciada pelos consumidores, já que o queijo neste formato facilita o uso na preparação de alimentos como sanduíches. Ainda, o tamanho atual pode ser entendido como estratégia de comercialização, já que queijos em formatos grandes dificultam a comercialização, dado seu preço final elevado.

Existe uma diversidade muito grande em termos de formato e peso das peças de queijo atualmente produzidos. Os mercados locais geralmente comercializam queijos de vários produtores e a partir dos queijos expostos à venda pode-se perceber uma grande heterogeneidade em sua apresentação física.

Documento PROA Assinado

No período do tropeirismo, quando o queijo era transportado no lombo de mulas, era necessário um cuidado especial na sua conservação, pois à época as viagens até as cidades onde os queijos eram comercializados ocorriam em média a cada seis meses. Para auxiliar na

conservação, os queijos eram fabricados em formatos arredondados, pesando em média cinco quilos. Utilizava-se uma combinação de sebo com pimenta, que era passada ao redor do produto para auxiliar na sua conservação

Diferentemente do que ocorria no período do tropeirismo, quando o queijo era moeda de troca por alimentos, na atualidade, o queijo é comercializado, sendo uma fonte de renda relevante para os produtores. Os produtores costumam comercializar seus produtos diretamente em suas propriedades, ou distribuindo seus produtos nos comércios locais ou de outros municípios (queijo serrano é vendido, por exemplo, no Mercado Público Central de Porto Alegre). Também expõem seus produtos em feiras e concursos de queijos artesanais que ocorrem no Rio Grande do Sul e outros estados.

A figura do atravessador ainda existe. Eles foram o principal canal de comercialização dos queijos antes da regulamentação da produção. O atravessador é uma pessoa especializada na compra e venda de queijo, também conhecido na região como intermediário, é uma espécie de negociante que possui posição equivalente à do tropeiro, quando assume a função de escoar o Queijo Serrano fabricado no sítio para mercados mais distantes. A persistência de produtores cuja produção não foi legalizada possibilita que o atravessador continue a existir. No entanto, a regulamentação da produção possibilitou uma outra forma de venda, na qual os produtores de queijo vendem diretamente para pequenos estabelecimentos comerciais ou consumidores locais, constituindo relação direta entre produtor e consumidor.

vai alcançar os mercados da região litorânea, de Caxias do Sul ou mesmo mercados localizados em Santa Catarina.
na atualidade o tempo de maturação do Queijo Serrano raramente ultrapassa duas semanas, sendo em alguns casos inferior a uma semana. C

parte da produção de queijo é destinada ao autoconsumo, bem como não deixam de ser relevantes as trocas que acontecem pelos canais de reciprocidade

2.8. Matérias-primas (descrever todos os materiais utilizados pelos diferentes detentores na realização do bem cultural, indicando se cada matéria-prima é utilizada por todos os detentores, ou somente por alguns, e por quê):

O gado utilizado para a produção de queijo é o gado cruzado com o gado de corte. Antigamente, usado somente gado de corte pro queijo. Por que que tem que ser? Porque

Documento PROA Assinado

as vaca dão mais leite. E o gado de corte o leite é mínimo, né. Então tu tem que fazer uma cruza de gado leiteiro com corte.

Eu trabalho com umas quatro, cinco raça. É o Hereford, daí tem uma cruza com Holandês, com Jersey, com Zebu...Tá cruzado. **(Entrevista Antônio Elton)**

um dos primeiros elementos que diferenciam a produção de Queijo Serrano, já que os animais utilizados não são raças especializadas na produção leiteira (p. 47)

Os animais, de um modo geral, são fruto de cruzamentos de raças bovinas especializadas na produção de carne, de modo que a produtividade leiteira é relativamente baixa, em média inferior a cinco litros de leite por dia (p. 47)

A gente tem que manter o rebanho, fazer os cruzamentos ideais. Eu, por exemplo, o meu gado, parte do meu gado, é carne e leite. Então você traz reprodutores de raças leiteiras e cruza nas raças de corte […] A gente adquire os reprodutores, ou sêmen, e aplica nas vacas. E das vacas comuns, das vacas comuns sai essas cruzadas, que é um gado ideal pra leite […] isso se adquire em toda a região, aí tem. Tanto aqui no Rio Grande, como Santa Catarina, como vem do Paraná, vem de São Paulo, vem de toda a parte. Importados, né. Tem umas raças, por exemplo, essas raças sintéticas, que eles dizem aí, a maioria é importada. Que, no caso, sintético é aquele gado misto, que eles fizeram com *rusticidez [sic]*. No caso, nós temos o simental. O simental tem dois nomes, um chama Fleckvieh, o alemão é Fleckvieh, a outra área que entrou é o simental, mas é a mesma raça. Agora, hoje, apareceu aí, faz uns três anos, que apareceu na região uma oferta de uma raça, tal Montbeliard, que é um gado semelhante a esse simental. É um simental, eu, pra mim, Montbeliard é uma região lá onde saiu essa raça. Que ele é um bom gado mais rústico, com duplo aptidão, carne e leite. Entendeu? Então, o pessoal tão fazendo, já tem cruzamento, inclusive eu tentei […] é que você comprando reprodutores, porque no passado, no passado, o gado era aquele que nós comecemo lá atrás, era o tal franqueiro. Do franqueiro eu já divido duas raças, o chifre duro e o franqueiro, né. Então, desse franqueiro vem entrando o cruzamento, por exemplo, da raça indiana. Raça indiana é o gir, é o guzerá, é o indubrasil, é o nelore, é o brahma. Isso são raças indianas. Então a gente foi cruzando nesse gado, nesse gado comum, que nós tínhamos. E daí veio, por exemplo, entrou o devon, lá na década de 1900, começou o pessoal a importar dos Estados Unidos o devon. Foi o gado, foi o xodó da região, foi o gado que mais aguentou de raças europeia na nossa região aqui, é o devon. Você entendeu? Era um gado muito forte, só que hoje… Aí o que é que aconteceu? Aí todo mundo importava, né. Não tiveram aquele cuidado, começaram a importar de uma fonte só. Quando eles viram, esse devon,

que nós tinha no Rio Grande do Sul, ele tava com uma deficiência de carne traseira de sete, oito quilos por carcaça. E você sabe, isso faz… Quando eles descobriram, isso foi lá nos idos, nos fins de 70, e até hoje não conseguimos corrigir mais, voltar aquele animal, recuperar aquela carcaça, daquele tipo. Então, o devon, hoje, tá um pouco afastado, hoje se cria mais essas raças britânicas. Angus, né, no caso. O aberdeen, o Red-polled, o Red Angus. Botando um pouquinho da raça indiana, vem esse outro, como é que eles chamam… Minha cabeça, me falha a memória, não tô lembrando agora, no momento, é uma raça que aí pega um pouquinho de zebu pra dar uma levantada nesse britânico. Tá sendo muito usado, é o gado top do Rio Grande do Sul e do mundo, é esse gado […] O comportamento deles, a docilidade, é o mesmo, né. E daí, esse gado, ele casou muito bem, como se diz o gaúcho, nessas raças indiana, né. Sabe, quando eles começaram a trazer essas raças indiana pro Brasil e cruzar nesse gado franqueiro, eles faziam boi com oitocentos quilo, mil quilo, entendeu? Que hoje, se faz um boi mais precoce, mais com peso alto, mas aqueles boi pesados de mil quilo, de novecentos quilo não existem mais. Haja visto que tem, por exemplo, no sindicato da Lagoa Vermelha, se tu ir no sindicato da Lagoa Vermelha, tá a foto… Lagoa Vermelha é o berço do devon, né. Então… André da Rocha, que eram os criadores. Bom, ali na Lagoa Vermelha. Então, você olha que todo aquele devon lá, aquela foto daquele boi de mil e poucos quilo, ele tem as aspas desse tamanho assim, né. Então, o que é que a gente que tem assim uma noção? Aquele boi, ele tá com o pelo vermelho, ele tá com toda a característica de devon, agora as aspas tão mostrando que no fundo tem um franqueiro, né, franqueiro, chifre duro, e que deu esse boi pesado. Mas, agora, hoje não se procura mais isso, né. Hoje, nós queremos um rendimento, precocidade, **(entrevista Orizon)**

Rusticidade para aguentar o frio e o rareamento da pastagem

Como veremos adiante, este também é um dos fatores que levam os produtores a rejeitar o uso de vacas de raças leiteiras, especialmente vacas holandesas, pois apesar da alta produtividade leiteira, estes animais são mais exigentes em termos nutricionais do que as vacas de corte e, além disso, fornecem leite com teor de gordura mais baixo, considerado pelas famílias de produtores tradicionais de Queijo Serrano como leite fraco (p. 48)

2.9. Equipamentos (descrever todos os equipamentos utilizados pelos diferentes detentores na realização do bem cultural, indicando se cada equipamento é utilizado

Documento PROA Assinado

por todos os detentores, ou somente por alguns; se algum equipamento foi inventado por um detentor específico; e o porquê do uso de cada equipamento):

- **Queijeira**: é uma espécie de mesa onde a massa da coalhada é espremida manualmente, para retirar o excesso de soro. Feita de madeira ou de inox.
- **Prensas**: equipamento para prensar a massa da coalhada. Há prensas de madeira que utilizam pesos (geralmente pedras grandes) como mecanismo para prensagem. Há prensas mecânicas de inox, que utilizam força mecanizada para realizar a prensagem.
- **Cinchos**: forma ou molde onde a massa da coalhada é posta para ser prensada. Geralmente retangular, contudo, apesar de o queijo retangular predominar na atualidade, o formato redondo ainda é produzido. Ressalta-se que, no auge da atividade tropeira, eram os queijos redondos de mais de 5 quilos que predominavam. Feitos de madeira (Araucária), acrílico, plástico ou inox.
- **Ordenhadeiras mecânicas**: ordenha manual não é mais a técnica exclusiva de obtenção do leite.

  A utilização de novos materiais (inox, acrílico e plástico) é cada vez mais recorrente, influenciada pela pressão e discurso de técnicos de órgãos de fiscalização sanitária, preocupados com os aspectos sanitários e legais da produção de queijo.

2.10. Espaços Físicos (descrever os espaços físicos onde ocorrem as diferentes fases do bem cultural, como, por exemplo, ateliê, galpão, sala, casa, entre outros):

- **Galpão**: de madeira ou de alvenaria, onde as vacas são ordenhadas.
- **Sala do queijo:** locais de fabricação do queijo. Podem ser pequenas repartições feitas de madeira, normalmente contíguas ao galpão ou à casa, ou, atualmente, há salas de alvenaria com estantes de maturação de madeira ou de inox, cuja entrada é restrita ao produtor mediante processo de higienização, sobretudo dos calçados. Por vezes, há calçados para uso estrito na sala de queijo, para evitar que sujeira contamine o queijo em maturação
- **Fazenda:** propriedade na qual ocorre a produção do queijo diretamente pelos proprietários, ou em sistema de parceria ou meação.

Documento PROA Assinado

2.11. Peculiaridades do Bem Cultural em cada Localidade (se existir diferenças importantes no bem cultural em cada localidade, descreva essas variedades):

A forma de produzir o Queijo Artesanal Serrano é regulamentado por lei, o que faz com que a receita não varie de um lugar para o outro.

2.12. Outros detalhes considerados relevantes:

Atualmente, produtores de soja têm se instalado na região dos Campos de Cima da Serra. Por ser algo recente, ainda não se percebe impacto nas dinâmicas socioeconômicas da região, ou mesmo nas dinâmicas de produção do Queijo Artesanal Serrano em específico. Entretanto, cabe destacar está alteração na paisagem para que se atente a possíveis mudanças que a soja possa vir a provocar na região.

3. REFERÊNCIA CULTURAL

Narrar a história do BEM CULTURAL, explicando como e por que esse bem cultural se tornou uma referência cultural relevante para as memórias e identidades das populações locais e do estado do Rio Grande do Sul, e como e por que esse bem cultural continua sendo importante para as populações locais e para o estado do Rio Grande do Sul. Levar em consideração os dados levantados por meio das ENTREVISTAS e por meio das REFERÊNCIAS DOCUMENTAIS e BIBLIOGRÁFICAS. Sobre os detentores, apresentar suas relações com o território e o bem cultural; a transmissão do bem cultural entre as gerações;:

4. RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

Listar recomendações de possíveis ações e medidas a serem implantadas com o objetivo de proteger esse bem cultural, apresentando suas respectivas justificativas:

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA	
1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos de detentores	a) **Realizar** oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com as associações de produtores de queijo artesanal serrano, **com o objetivo** de fortalecer a autonomia dos detentores para a gestão do patrimônio e estabelecer um vínculo de apoio entre o Iphae e os detentores.
1.2. Articulação institucional e política integrada	a) **Realizar** reuniões com representantes de instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra para discutir parâmeros de fiscalização de queijarias, levando em consideração o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, **buscando** reduzir as diferenças entre os parâmetros exigidos por cada município. .
1.3. Pesquisas, mapeamentos, inventários participativos (com inclusão de pessoas oriundas dos universos pesquisados nas equipes)	a) **Entrevistar** produtores não abordados pelo processo de inventariação pré-registro, sobretudo produtores dos municípios menores dos Campos de Cima da Serra e produtores cujos marcadores sociais de diferenciação escapam à norma hegemônica (negros, mulheres, etc.), **almejando** ampliar o processo de documentação e identificação do bem cultural, assim como ampliar o alcance das políticas públicas de patrimônio cultural

	para mais detentores.

EIXO 2 - GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA	
2.1 Apoio a coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda	a) **Fortalecer** a presença das associações de queijeiros existentes nos municípios menores dos Campos de Cima da Serra por meio do apoio à organização de reuniões, **para que** as políticas de salvaguarda alcancem os detentores em sua totalidade.
2.2. Formação de gestores para a implementação e gestão de políticas patrimoniais	a) **Realizar** oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com representantes de diferentes secretarias dos diferentes municípios (cultura, educação, turismo, cidadania, etc.), **para aperfeiçoar** a compreensão e o desempenho dos poderes públicos para a gestão do bem Registrado .

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO	
3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem Registrado	a) **Organizar e publicar** dossiê de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, ressaltando informações levantadas durante o trabalho de campo do processo de inventariação acerca de minorias sociais (negros e quilombolas) como detentores do bem cultural, **visando** a difundir informações sobre o bem cultural registrado.
3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem Registrado	a) **Organizar e socializar** a base documental sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tanto no que diz respeito à documentação produzida para obtenção da Indicação Geográfica, quanto a produzida para o Processo de Registro como Patrimônio Cultural, **visando** possibilitar o acesso à informação para o público em geral.
3.3. Ação educativa para diferentes públicos	a) **Desenvolver** ações de Educação Patrimonial sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano nos municípios dos Campos de Cima da Serra (exposições, seminários, entre outros) envolvendo os equipamentos culturais desses municípios, **almejando** difundir o bem cultural entre diferentes públicos.
	b) **Inserir** o Queijo Artesanal Serrano nos programas de alimentação escolar, o que **contribui** com a inserção econômica dos produtores e o fortalecimento do vínculo sensorial e afetivo das novas gerações com o bem cultural.
3.4. Editais e prêmios para iniciativas de salvaguarda	a) **Estimular** a criação de Sistemas Municipais de Cultura em todos os municípios dos Campos de Cima da Serra, **para que** cada município implemente seu Fundo Municipal de Cultura com direcionamento de verba para os Patrimônio Culturais reconhecidos na região.
	b) **Abrir** editais e prêmios, em nível estadual, especificamente para bens culturais Registrados, **para que** os detentores dos bens culturais acessem verbas públicas para desenvolvimento de projetos vinculados ao Patrimônio Cultural que vivenciam.
3.5. Planejamento para a ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais imateriais	a) **Apoiar** a participação em feiras, exposições, colocação em pontos de venda, **a fim de** ampliar o mercado dos produtores de Queijo Artesanal Serrano.
	b) **Desenvolver** selo que destaque o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul a ser utilizado pelos produtores em seus rótulos, **a fim de** destacar o valor simbólico do produto e abrir mercado para o produto.
	c) **Divulgar** nas mídias oficias do governo do Estado o Queijo Artesanal Serrano e os eventos a ele relacionado, **com o objetivo de** promover o bem cultural e aumentar seu potencial econômico.

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL	
4.1. Transmissão de saberes relativos ao bem cultural Registrado	a) **Promover** aulas/eventos nas escolas dos municípios dos Campos de Cima da Serra sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, **de modo a** estimular a apropriação do bem cultural pelas novas gerações.
4.2. Apoio às condições materiais de produção dos bens culturais	a) **Criar** linhas de financiamento específico para compras de equipamentos e construção de microqueijarias, **visando** a adequar as microqueijarias às normas de fiscalização

Documento PROA

Registrados	sanitária e à Lei Estadual nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul, mas sem abolir aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.
4.3. Atenção à propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos	a) **Realizar** oficinas sobre a Indicação Geográfica espécie Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano com os produtores e com representantes da administração municipal, **para aperfeiçoar** a compreensão sobre os efeitos e potencialidades da Indicação Geográfica para a região.
4.4. Medidas administrativas e/ou judiciais de proteção em situação de ameaça ou dano ao bem cultural Registrado	a) **Mediar** relação com as instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra **para** adequar os parâmeros de fiscalização de queijarias aos aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.

5. OBSERVAÇÕES

5.1. Indicação de inventariação de outros bens culturais encontrados ao longo da pesquisa:

5.2. Outras observações

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Preenchido por: _____
Data:_____

Protocolo de recebimento e validação (a ser preenchido por servidor público no ato do atendimento)
Porto Alegre, de de
Observações:
Analisado por: **ID:**
Validação obrigatória para o reconhecimento do Inventário pelo IPHAE/RS.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Em_producao_ Livro_de_Saberes_Ficha_3A_Identificacao.doc

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	29/09/2023 13:46:42

Documento PROA Assinado

AO ANALISTA HSIT. RAFAEL

Para continuidade dos procedimentos e instrução.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO SET 23.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	29/09/2023 13:47:30

Documento PROA Assinado

Foi cancelada a saída de campo entre os dias 27 e 28 de setembro devido ao ciclone extratropical.
Será reagendada a saída de campo.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

- Proponentes estão revisando a Ficha 3 - Identificação do Inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.
- Parecer Técnico Final em produção, aguardando a revisão da ficha para ser finalizado.
- Recomenda-se que a entrevista com os quilombolas produtores de queijo serrano (cuja saída de campo teve de ser desmarcada por causa do ciclone extratropical) ocorra posteriormente ao Registro, como medida de salvaguarda.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Revisao Ficha 3 e Parecer Final.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	30/11/2023 13:21:02

Documento PROA Assinado

AO
ANALISTA HIST. RAFAEL

Para continuação das tramitações e tratativas.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Estado do Rio Grande do Sul

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS

LEI N.º 3.732 DE 28 DE SETEMBRO DE 2021.

"DECLARA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DE NATUREZA IMATERIAL DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, O QUEIJO ARTESANAL SERRANO"

A Prefeita Municipal de Bom Jesus, no uso legal de suas atribuições;
FAÇO SABER, em conformidade com disposto na Lei Orgânica Municipal, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou em Sessão Ordinária do dia 13/09/2021, e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1° Fica declarado como patrimônio cultural de natureza imaterial do Município de Bom Jesus/RS, o Queijo Artesanal Serrano.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor a partir da sua publicação.
Gabinete da Prefeita Municipal de Bom Jesus, aos 28 de setembro de 2021.

LUCILA MAGGI MORAIS CUNHA,
Prefeita Municipal.

Registre-se e Publique-se:

LUCIANE HONORINA DALZOCHIO FONSECA
Sec. Mun. de Governo

MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

Lei nº 3.472/2019, 09 de julho de 2019

Declaro que o ato foi publicado na imprensa oficial no dia 10/07/19 Renata P.N.
Lei municipal nº 3162/2015

Eleva o modo de fazer o queijo artesanal serrano à categoria de Patrimônio Cultural Imaterial do Município de São Francisco de Paula e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA.
FAÇO SABER, no uso das atribuições que me são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, que o Poder Legislativo Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

L E I

Art. 1º Será considerado o modo de fazer o queijo artesanal serrano como Patrimônio Cultural Imaterial de São Francisco de Paula.

§ 1º Poderão ser realizadas ações, programas e toda forma de incentivo, junto à comunidade, no sentido de promover o queijo artesanal serrano como portador da identidade do povo de São Francisco de Paula.

§ 2º Poderão ser realizadas atividades, ações e programas que promovam e divulguem o queijo artesanal serrano com todas as suas características históricas para que toda gente identifique e valorize o queijo produzido de forma artesanal da maneira consagrada em São Francisco de Paula.

Art. 2º Ficam autorizados o poder público e a iniciativa privada a promover ações para implantar um selo que identifique o queijo artesanal serrano como Patrimônio Cultural de São Francisco de Paula, podendo posteriormente, migrar para o selo de origem do queijo artesanal serrano da Região dos Campos de Cima da Serra, quando este estiver implantado.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de São Francisco de Paula, 09 de julho de 2019.

Marcos André Aguzzolli
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.

Roberto Monaco Lopes
Secretário de Administração

Leis 20 ANOS Municipais
www.LeisMunicipais.com.br

LEI Nº 1375 DE 07 DE DEZEMBRO DE 2017.

"ELEVA O MODO DE FAZER O QUEIJO ARTESANAL SERRANO A CATEGORIA DE PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS AUSENTES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

ERNESTO VALIM BOEIRA, Prefeito Municipal no uso legal de suas atribuições; FAÇO SABER, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º O modo de fazer o queijo artesanal serrano é Patrimônio Cultural Imaterial de São José dos Ausentes.

§ 1º Devem ser realizadas ações, programas e toda forma de incentivo, junto à comunidade, no sentido de promover o queijo artesanal serrano como portador da identidade do povo ausentino.

§ 2º Devem ser realizadas atividades, ações e programas que promovam e divulguem o queijo artesanal serrano com todas as suas características históricas para que toda gente identifique e valorize o queijo produzido da forma artesanal como sempre se fez em São José dos Ausentes.

Art. 2º O Poder público e iniciativa privada devem promover ações para implantar um selo que identifique o queijo artesanal serrano como Patrimônio Cultural de São José dos Ausentes, podendo, posteriormente, migrar para o selo de origem do queijo artesanal serrano da Região dos Campos de Cima da Serra, quando este estiver implantado.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de São José dos Ausentes/RS, 07 de dezembro de 2017.

Ernesto Valim Boeira
PREFEITO MUNICIPAL

Everton Becker Boff
Responsável pela Publicação

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 31/07/2018

Ao

Analista Hist. Rafael

Para demais encaminhamentos e instruções.

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI MODO DE FAZER QUEIJO ARTESAL SERRANO JAN 24.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	02/01/2024 10:00:10

Iphae - queijo serrano

Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
Qui, 11/01/2024 12:01
Para:Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>

Bom dia, Saionara,
pensamos em encaminhar o processo do Queijo Serrano para a Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial na próxima reunião da câmara, que ocorrerá no dia 23/02.
O intuito é realizar o evento do Registro no próximo Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul, na Casa de Cultura Mário Quintana, em maio.
Tu achas que seria possível entregar o inventário finalizado até a data dessa primeira Reunião da Câmara Temática?
Obrigado pela atenção, abraço,

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria de Estado da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Email_11012024.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	11/01/2024 12:02:32

Proponentes ainda não responderam ao último e-mail enviado, o qual está anexado ao PROA.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Re: IPHAE - Queijo Serrano

Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>

Sex, 31/05/2024 10:35

Para:Rafael Filter Santos Da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>

1 anexos (167 KB)

Livro_de_Saberes_Ficha_3A_Identificacao.doc;

Bom dia Rafael

Fizemos toda a revisão do material e ajustamos naquilo que achamos que poderia melhorar a partir da nossa experiência.

Segue o material para nova avaliação

Ficamos à disposição

Abs

Saionara Araujo Wagner
Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva
Professora do Programa de Pós Graduação em Alimentos de Origem Animal
Faculdade de Veterinária
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
Fone: (51)33088095

Em 2024-05-28 14:36, Rafael Filter Santos Da Silva escreveu:

> Prezada Saionara, esperamos que se encontre bem.
> Nesse momento, há alguma ajuda que o Iphae possa ofertar em relação ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano?
>
> Atenciosamente,

1. Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Cultura

IPHAE
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

SISTEMA DE RASTREAMENTO CULTURAL

BENS IMATERIAIS

FICHA 3A – IDENTIFICAÇÃO – SABERES

Ficha Nº	Obs.: Preencher os campos com base nas Fichas de Entrevista e Referências Documentais e Bibliográficas

1. IDENTIFICAÇÃO DO SABER

Denominações do Bem Cultural:	Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano			
Período de Ocorrência:	Durante o ano inteiro			
Condição atual:	**X**	**Vigente**		**Memória**

Orientações sobre o preenchimento da tabela abaixo: marcar com X todos os itens em que o bem cultural se encaixe (outros itens podem ser incluídos nas áreas em branco).

Dimensões do Bem Cultural		Função Econômica		Classes de Idade dos Sujeitos Envolvidos com o Bem Cultural		Contexto do Bem Cultural	
	Material		Doação	X	0-12 anos	X	Rural
X	Imaterial		Troca	X	12-18 anos		Urbano
	Musical	X	Venda	X	19-59 anos		
X	Alimentar	X	Subsistência	X	60 anos ou mais		
	Religioso	X	Consumo				
X	Artesanal						
	Ofício						
	Arqueológico						
	Paleontológico						
X	Quilombola						
	Indígena						
	Imigrante						

Documento PROA Assinado

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO BEM CULTURAL

2.1. Técnicas e Saberes (descrever como é cada uma das técnicas utilizadas pelos detentores para a realização deste bem cultural e quais os saberes que servem de base para essas técnicas; relatar se algum detentor inventou ou adaptou alguma técnica específica)[1]:

Tradicionalmente, as famílias costumavam fabricar o queijo artesanal serrano somente no verão, pela disponibilidade de pasto para o gado. Com o passar do tempo, o queijo passou a ser fabricado o ano todo, com a introdução de técnicas e tecnologias, mas sem perder a artesanalidade e o modo tradicional de produção percebidas pelos detentores do bem cultural. A descrição, portanto, apresenta essa mescla entre inovação e tradição que consagra o patrimônio cultural como atualização das práticas e reapropriação das dinâmicas memoriais e identitárias, desvinculando-o da ideia de estagnação.

A ordenha inicia logo cedo, com os primeiros raios solares, sendo a primeira tarefa realizada com os animais. Nesse momento, as vacas já aguardam na porta do galpão onde serão ordenhada. Dentro do galpão de ordenha, as vacas são contidas e geralmente ganham pequenas quantidades de algum tipo de farelo, ou grãos. A partir desse momento, o terneiro de cada vaca é solto de uma encerra, onde se encontra junto com os demais e se desloca até a mãe dele para mamar os primeiros jatos de leite. Essa técnica, denominada de apojo, tem por objetivo provocar a “descida do leite” com facilidade.

Na medida em que o leite vai sendo ordenhado, vai sendo depositado no recipiente onde passará pelas etapas iniciais da fabricação do queijo. Ao ser despejado nesse recipiente, já vai sendo coado, geralmente através de um pano de algodão para a retirada de resíduos que eventualmente tenham caído no leite durante a ordenha. A salga pode ser feita de maneiras diferentes: durante a coagem colocando o sal sobre o pano, direto na massa usando sal puro ou salmoura morna.

Após a ordenha, é necessário adicionar e homogeneizar o coalho ao leite. Essa tarefa possui urgência para evitar o esfriamento do leite, que prejudicaria a ação dessa enzima; por isso, o leite que sai da vaca por volta dos 38ºC não pode baixar dos 32°C.

Nos dias em que a temperatura está baixa ao amanhecer, o que é muito comum na região do queijo serrano, muitas vezes, o recipiente onde se coalha o leite é protegido com panos ao seu redor

[1] As respostas aos itens baseiam-se no trabalho de campo efetuado e nas bibliografias arroladas nas Fichas Bibliográficas anexadas ao processo, sobretudo a dissertação de **Evander Eloí Krone**, intitulada “Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano”, apresentada ao PPG de Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS em 2009.

Documento PROA

para retardar o esfriamento do leite, havendo mesmo propriedades que levam esse recipiente para próximo do fogão à lenha. Conseguir a formação de uma boa coalhada é um dos pontos mais críticos do processo de fabricação do queijo serrano, uma vez que precisa ocorrer com a temperatura natural do leite após a ordenha, sem aquecimento.

Cumprida essa etapa, os homens se encarregam de soltar os terneiros e as vacas no campo onde serão mantidos juntos até o meio da tarde, possibilitando que os terneiros consumam parte significativa da produção diária de leite das vacas e mantenham um bom desenvolvimento corporal. Essa rotina se estende por cerca de seis a oito meses quando os terneiros são definitivamente desmamados e geralmente vendidos para outros produtores.

Nesse mesmo tempo, as mulheres vão para a cozinha prepar o café da manhã para a família, geralmente bastante reforçado com leite, queijo, pão caseiro, biscoitos, doces e outras iguarias tradicionais da região.

Após o café, a mulher retorna para a queijeira para conferir se a coalhada está firme, o que ocorre entre 45 e 60 minutos após a adição do coalho. Estando no ponto, ela é quebrada para permitir a retirada do soro (processo tecnicamente denominado de sinérese), o que é tradicionalmente realizado com uma pá de madeira ou lira de inox. Nesse momento, muitas famílias utilizam a adição de uma certa quantidade de água quente, para facilitar a saída do soro, principalmente nos períodos mais frios do ano.

Após quebrada a coalhada, a mesma fica repousando por cerca de 10 minutos. Passado esse tempo, a coalhada é coada para a separação do soro, utilizando-se para isso geralmente um saco de algodão. A coalhada é então espremida lentamente dentro desse saco sobre a queijeira, até que perca a maior parte do soro. Após espremida, a coalhada é quebrada com as mãos, dividida e colocadas em formas.

As formas (regionalmente chamadas de “cinchos”, ou “chinchos”) são previamente forradas com um pano fino (tecnicamente chamado de dessorador), que precisa ser cuidadosamente arrumado para não ficar dobrado e marcar os queijos. Isso feito, pequenas quantidades de massa vão sendo colocadas nos “cinchos” e apertadas para que ocupe todo o seu interior e continue a escorrer o excesso de soro.

O queijo enformado é levado para as prensas, onde perderá o excesso de soro e ganhará sua forma definitiva. As prensas podem ser mais simples com um peso na extremidade de uma barra de madeira fixada à parede, produzindo desta forma uma espécie de alavanca que produz a pressão sobre a massa posta dentro dos cinchos, efetuando-se assim o movimento de prensagem. São utilizadas também prensas mecânicas de peso ou pneumáticas. Assim que terminada a etapa de colocar a massa da coalhada nos cinchos e estabelecida a situação de prensagem, o trabalho

Documento PROA Assinado

efetuado na sala do queijo está momentaneamente encerrado, já que o queijo ficará assim até o final do dia. Nesse momento, o queijo é desenformado e retiradas as aparas e recolocado no cincho, mas agora em posição invertida à que estava anteriormente, para que a prensagem ocorra com uniformidade dos dois lados do queijo. O queijo é recolocado na prensa, onde permanecerá até a manhã do dia seguinte, quando então será retirado dos cinchos e colocados em tábuas de araucária para a maturação.

Inicia então o processo de maturação do queijo que se estende até o momento do seu consumo, ou comercialização. Essa etapa exige muito conhecimento das pessoas responsáveis pela fabricação, visto que as variações de temperatura e umidade afetam diretamente as transformações bioquímicas que resultarão nas características organolépticas do queijo e também no desenvolvimento de bolores (desejáveis e indesejáveis), bem como, em outros aspectos relacionados com a aparência do queijo como coloração e integridade da casca.

O que determina e influencia as características físico-químicas e sensoriais do leite utilizado para a fabricação do Queijo Serrano é a combinação entre a própria característica dos animais, associada à sua alimentação, que é baseada essencialmente em espécies botânicas que formam as pastagens naturais da região e complementada, em alguns casos, por pastagens exóticas e com o uso de ração em pequena escala.

2.2. Significados (descrever o que significa este bem cultural para os diferentes grupos sociais que tem contato com esse bem cultural):

A primeira atividade econômica desenvolvida nos Campos de Cima da Serra foi a pecuária de corte, até hoje uma das mais importantes no território.

Nessa região, o gado foi introduzido antes mesmo da ocupação da região pelos europeus. Os animais foram levados para esse lugar pelos índios das reduções jesuíticas dos Sete Povos das Missões, entre 1702 e 1707. Esse gado, cujos exemplares remanescentes são conhecidos como “Franqueiro”, era proveniente da região conhecida na época como Vacaria do Mar e esse novo local de criação, considerado seguro, em função de seu isolamento natural e dificuldade de acesso, ganhou o nome de Vacaria dos Pinhais.

A partir de 1733, com a abertura de um novo caminho, por Cristóvão Pereira Abreu, a região passou também a fazer parte da rota dos tropeiros, através da qual se conduziam as tropas de “mulas xucras” até a Feira de Sorocaba, em São Paulo. Esse ciclo econômico, foi um importante fator

Documento PROA Assinado

de integração regional, possibilitando o intercâmbio comercial e cultural entre diferentes regiões do país.

Os tropeiros paulistas e açorianos que ocuparam a região tinham várias razões para fabricação de queijo, a começar pela necessidade de manejar o rebanho, ou parte deste, e torná-lo mais manso evitando que se tornasse, ou voltasse, a ser xucro ou bravio. O queijo era um alimento importante tanto para consumo na propriedade como nas longas tropeadas.

Por outro lado, produção de queijo artesanal serrano, ou simplesmente queijo serrano, na região dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul, remonta aos primórdios da ocupação do território por descendentes de origem portuguesa.

Desde então, vem sendo produzido de forma ininterrupta, em maior ou menor volume, na grande maioria dos estabelecimentos rurais, seja para o consumo das famílias ou para o comércio, por centenas de produtores que transmitem o seu modo de fazer de geração para geração, com pequenas alterações, funcionando como moeda de troca para o abastecimento das fazendas com produtos não disponíveis nos Campos de Cima da Serra.

Sendo o queijo serrano um produto artesanal de pequena escala, fabricado com o leite cru integral produzido na propriedade, a partir da ordenha de vacas de corte ou mistas, que têm nas pastagens nativas a base de sua alimentação, é um alimento regional característico desse grupo identitário que também se autoidentifica como “Serrano”.

Por isso, no caso do queijo artesanal serrano, é fundamental trabalhar na lógica territorial, num processo que vincula as pessoas a um lugar. Nessa perspectiva, o queijo artesanal serrano é um produto típico de “terroir”, ou seja, suas características particulares são determinadas por influências do ambiente, mas também do ser humano, (saber-fazer tradicional, origem histórica, características típicas), expressando assim a interação entre o meio natural e os fatores humanos.

Apesar dos primeiros habitantes terem trazido consigo o “savoir faire” ou “know how” da fabricação de queijos, as características do ambiente (solo, clima, altitude, relevo, vegetação campestre, entre outras), exigiram todo um processo de aprendizado (um novo “saber fazer”) relacionaNdo tanto à produção de leite nessa região quanto à fabricação de queijo.

Essa comercialização, com os povos beira-mar (“Serra Abaixo”), e também com os italianos, após a chegada dos mesmos a partir de 1875, ocorria em média duas a três vezes por ano. Assim, o queijo passava por um longo período de maturação de até seis meses, pois, se não estivessem bem curados não podiam ser transportados nas bruacas, no lombo de mulas, o único meio de transporte capaz de vencer as dificuldades do caminho.

Documento PROA Assinado

Devido ao isolamento geográfico do território e a distância das indústrias processadoras de leite, a produção de queijo se torna uma das únicas alternativas viável para a comercialização do leite.

Atualmente, a produção e comercialização do queijo serrano, contribui com metade da renda das famílias produtoras, se consolidando como um importante fator de manutenção dessas famílias e oportunidade de permanência dos jovens no campo.

Além do queijo serrano, as famílias da região também produzem a partir do leite ordenhado, as rosquinhas de coalhada, a manteiga de soro, o doce de leite e a ambrosia. Esses quitutes, juntamente com os doces produzidos a partir da Gila (cucurbitácia introduzida na região pelos portugueses e conhecida como “Chila”, em Portugal) e os doces de marmelo, figo e pêssego, são juntamente com o queijo serrano e as bijajicas, os componentes fundamentais do “Café com Mistura” servido para os visitantes.

Todos esses produtos compõem assim, parte fundamental da culinária típica da região dos Campos de Cima da Serra, juntamente com o entrevero, a paçoca de pinhão e a quirera de milho, além dos tradicionais carreteiro e churrasco.

A produção de queijo tornou-se uma questão cultural e histórica nessa região. As famílias produzem queijo conforme aprenderam com seus antepassados e produzi-lo é uma necessidade prática do seu cotidiano. “Quando não fazem, parece que está faltando algo, o dia fica incompleto...”, nas palavras de uma produtora de queijo da região. Lidar com o gado, ordenhar as vacas e fabricar queijos é o que as pessoas gostam de fazer e está enraizado nos usos e costumes da região.

A preservação do modo de fazer do queijo serrano traz consigo séculos de história, cultura e tradição de gaúchos de bombachas estreitas, botas sanfonadas, chapéu, poncho e guaiaca, os quais, sobre o lombo de mulas, moldaram sua maneira de viver sob forte influência dos tropeiros e birivas.

Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano constitui-se como referência cultural por atravessar as histórias, memórias e identidades das populações da região, permanecendo na atualidade como âncora identitária, e, da mesma forma, como atividade de relevância econômica e dinamizadora das relações sociais.

2.3. Costumes Associados (descrever os costumes tradicionais que estão relacionados ao bem cultural, como, por exemplo, tomar café da manhã reforçada com leite recém-ordenhado antes do trabalho; ou sentar em roda e conversar enquanto se trança a palha; músicas; objetos; rituais; trajes; adereços; danças; comidas; bebidas; comemorações; entre outros):

Documento PROA Assinado

Goles: café passado no coador de pano ao qual se adiciona açúcar, tornando o sabor bastante adocicado. Servido pela manhã, ao despertar e em momentos de sociabilidade (receber uma visita, por exemplo).

Camargo: café de sabor forte, igualmente passado no coador de pano e bastante adocicado, misturado ao leite tirado diretamente do teto da vaca no momento da ordenha.

Café com mistura: café com mistura alimenta e reúne a família e os convidados em torno de uma mesa farta que inclui, além do café passado, leite, pão, rosca de polvilho, feijão mexido, cuscuz, ovo frito, queijo, bem como os alimentos que, não tendo sido consumidos no almoço ou no jantar do dia anterior, são requentados, como, por exemplo, massa, carreteiro, paçoca de pinhão e carne servidos para completar o café com mistura.

Brincadeira de fazer queijo pelas crianças: aprendizado do modo de fazer começa na infância, quando as crianças ganham terneiros, de modo a crescer junto, desenvolvendo intimidade com os animais que fornecem a matéria-prima principal para a fabricação do queijo. Há o costume de as crianças brincarem de produzir queijos em minicinchos (por vezes, caixas de fósforos são usados como chincho pelas crianças), aprendendo o modo de fazer na prática e de uma maneira lúdica.

Queijo de final de semana: queijo produzido aos domingos, utilizado como moeda de pagamento de serviços prestados por agregados no sítio onde ocorria a produção de queijo. Os agregados eram famílias que se estabeleciam em terras alheias, trabalhando e cultivando a terra sob certas condições: ganhavam espaço para morar e meios para produzir sua subsistência e em contrapartida, prestavam serviços e cediam parte de sua produção ao proprietário do sítio. Como não havia o costume de se produzir queijo nos domingos, por motivos de descanso e religiosos, permitia-se a produção pelos agregados, os quais ficavam com os queijos feitos nesses dias.
Em propriedades onde não haviam empregados, as mulheres elaboravam queijos e o valor obtido pela venda destas peças era de propriedade exclusiva das mesmas, que utilizavam estes recursos para suas necessidades individuais.

Festa do divino: festa que ocorre no distrito de Criúva, no município de Caxias do Sul/RS, especificamente na paróquia Nossa Senhora do Carmo. Trata-se de uma manifestação da religiosidade da comunidade e também do cultivo dos costumes do campo. Para essa comemoração, era produzido pela comissão organizadora um queijo enorme como cerca de 150 kg de peso com

Documento PROA Assinado

leite arrecadado junto aos produtores locais e que lembrava os antigos queijos transportados pelos tropeiros em suas bruacas. Este queijo ao final da festa era rifado entre os presentes, para adquirir recursos para a paróquia.

Festa da Gila e do Queijo Serrano: festa realizada anualmente no município de Bom Jesus/RS. Lá ocorre a comercialização de produtos locais e exposição de máquinas agrícolas. Gastronomia envolvendo a Gila e o Queijo Serrano compõem a celebração.

2.4. Bens culturais materiais associados (descrever os bens culturais materiais que estão relacionados ao bem cultural imaterial em questão, como, por exemplo, edificações, sítios arqueológicos, sítios paleontológicos, quilombos, aldeias indígenas, colônias de imigrantes, etc.)

Casa do queijo: também conhecido como queijeira, locais de fabricação e armazenamento do queijo, geralmente localizadas no interior dos galpões, ou contígua a esses ou às casas. Feitas de madeira, assim como os equipamentos utilizados em seu interior (cinchos, mesas, prensas e estantes de maturação).

Atualmente, porém, objetivando a atender à legislação sanitária, as salas são feitas de alvenaria, geralmente com o interior de azulejo. Essas salas possuem alguma parede com vidro, para que se possa ver os queijos em processo de maturação sem que se precise adentrar a sala. Em geral, os materiais usados nesse ambiente já são de materiais laváveis como o inox, permanecendo, apenas a estante de maturação sendo de madeira.

Paisagem dos Campos de Cima da Serra:

Os Campos de Cima da Serra estão situados no nordeste do Rio Grande do Sul, possui características peculiares de clima, relevo, solo e vegetação o que lhe confere uma paisagem diferenciada.

O clima é temperado úmido, com verão ameno, temperatura média anual entre 13 a 16ºC, com bom volume de chuvas distribuídas ao longo do ano, com altitude entre 900 a 1400m, sendo a região mais alta e fria do Estado.

A região é formada por uma planície elevada, com solos rasos que apresentam grande afloramento de rochas, relevo fortemente ondulado, profundamente recortado por importantes cursos d'água. Predomina a vegetação campestre entremeada com capões de araucárias, alternando a coloração

Documento PROA

da paisagem de verde na primavera à dourado quando os campos são fortemente castigados pelo frio no inverno.

Os campos nativos encontram-se em grande parte preservados e dessa forma, a fabricação do queijo artesanal serrano, além de garantir a permanência das pessoas no campo e a preservação da cultura do homem serrano, contribui para a preservação do meio ambiente e da paisagem, uma das mais belas do país, com grande potencial turístico.

Por entre essa paisagem, serpenteiam estradas onduladas de chão batido, responsáveis pelo escoamento da produção de queijo que dependendo da época do ano, encontra-se em estado mais crítico de trafegabilidade.

A paisagem, desse modo, interfere nas dinâmicas sociais, culturais e econômicas que envolvem o modo de fazer, sendo, portanto, a paisagem um bem cultural material associado, que necessita ser salvaguardado como parte do plano de salvaguarda do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Cabe mencionar, que plantações de soja começam a aparecer nos Campos de Cima da Serra, o que pode afetar diferentes dimensões da vida na região.

Galpões, mangueiras e outras instalações para manejo do gado: Essas estruturas associam madeiras e pedras com junta seca e servem para a ordenha e manejo do rebanho, geralmente são construídos contíguos às casas em função do rigor do frio na região.

Caminhos das tropas: por onde passavam as tropas e os cargueiros que participavam da comercialização do queijo serrano, contribuíram para a divulgação do bem cultural para outras áreas, distantes das propriedades produtoras. Esses caminhos eram delimitados por taipas, que são muros de pedras com junta seca. Com essas pedras também se construíam os mangueirões para descanso do gado, ambos erguidos manualmente.

2.5. Divisão de tarefas (descrever como se divide as tarefas em função desse bem cultural; quais são as fases do seu desenvolvimento; quem desempenha cada função e por quê):

O manejo do gado, incluindo o manejo reprodutivo, sanitário e a alimentação e outras atividades do dia a dia são atividades desenvolvidas pelo homem, assim como a gestão da propriedade e dos recursos financeiros em grande medida.

As vacas são ordenhadas apenas uma vez por dia, no período da manhã, prioritariamente pelo homem, embora em algumas situações possam ser ajudados pelas mulheres. A colaboração das

Documento PROA Assinado

mulheres pode ocorrer quando o número de pessoas do sexo masculino é insuficiente para cumprir a tarefa em tempo hábil, principalmente quando a ordenha é manual.

A elaboração do queijo é tarefa da mulher, que por suas habilidades e detenção do saber fazer que foi passado pelas suas ancestrais, permanece internalizado, e da mesma forma passará para as suas descendentes. Além disso, o processamento do queijo exige intervenções ao longo do dia, sendo uma tarefa intercalada entre as lidas da casa, o cuidado com os filhos entre outras.

A comercialização, dependendo de como acontece, pode ser feita por ambos, mas normalmente, quando tem que levar os queijos até determinado local de venda, essa tarefa é feita pelos homens.

2.6. Grupos Sociais Envolvidos e os Papéis Sociais dos Diferentes Sujeitos

2.6.1. Descrever as relações de gênero, ou seja, descrever como os homens e como as mulheres participam desse bem cultural:

Tanto os homens como as mulheres e os filhos, participam desse bem cultural em atividades distintas em algumas vezes e de forma coletiva em outras, como por exemplo: durante a etapa da ordenha, a família trabalha junto. Posteriormente, ocorre uma divisão de tarefas: enquanto o homem fica com as funções da lida campeira, mais especificamente relacionadas ao manejo dos animais, a produção do queijo é realizada sob o domínio feminino, como descrito acima, ambas podendo ter a ajuda dos filhos.

2.6.2. Descrever as relações inter-raciais, ou seja, descrever como ocorre a participação das pessoas negras, indígenas, amarelas e brancas nesse bem cultural:

O modo de fazer tem seu desenvolvimento associado aos açorianos que povoaram os Campos de Cima da Serra. Enquanto a produção se associa aos açorianos originariamente, o consumo tem relação com a população litorânea, também majoritariamente açorianos, e posteriormente com os colonos italianos e alemães, que desde muito tempo apreciavam o queijo artesanal serrano.

O processo colonizador empregou negros escravizados como mão de obra, os quais, após a abolição da escravização, permaneceram, em muitos casos, como agregados nas fazendas. Essas pessoas aprenderam a fazer o queijo artesanal serrano, e aquelas que conseguiram manter o acesso à terra, ou obtê-la de alguma forma, continuam a produzir queijo. Atualmente, o Quilombo Mato

Documento PROA Assinado

Grande, em Muitos Capões, produz queijo artesanal serrano. Além disso, há alguns outros produtores negros de queijo serrano espalhados pelos Campos de Cima da Serra.

2.6.3. Descrever as relações interétnicas, ou seja, explicar se este bem cultural está relacionado a etnias específicas, como, por exemplo, portugueses, japoneses, iorubás, guaranis; entre outras:

Além dos açorianos, primeiros povoadores da região, haviam índios caigangues que habitavam a região e que se miscigenaram. Depois se fixaram outros grupos étnicos como italianos e alemães.

2.7. Produtos e Usos dos Produtos (descrever os produtos que resultam desse bem cultural e como cada um deles é utilizado pelas diferentes pessoas):

Existe uma diversidade muito grande em termos de formato e peso das peças de queijo atualmente produzidos. Os mercados locais geralmente comercializam queijos de vários produtores e a partir dos queijos expostos à venda pode-se perceber uma grande heterogeneidade em sua apresentação física.

Atualmente, os queijos comercializados não pesam mais do que dois ou três quilos, possuindo, em geral formato retangular. Na época dos tropeiros, pesavam mais de cinco quilos e tinham, geralmente, o formato redondo, com um tempo de maturação de até seis meses. A mudança de tamanho e forma ocorreu devido a mudança do perfil e hábitos dos consumidores.

No período do tropeirismo, quando o queijo era transportado no lombo de mulas, era necessário um cuidado especial na sua conservação, devido aos longos percursos até os mercados consumidores e para isso além do período longo de maturação se utilizava uma combinação de sebo com pimenta, que era passada ao redor do produto para auxiliar na sua conservação.

Diferentemente do que ocorria no período do tropeirismo, quando o queijo era moeda de troca por alimentos, na atualidade, o queijo é comercializado, sendo uma fonte de renda relevante para os produtores. Os produtores costumam comercializar os queijos diretamente em suas propriedades para consumidores e intermediários, nos comércios locais e regionais. Após sua regulamentação, passaram a ser comercializados também em feiras em todo o Estado.

Atualmente, em função das equivalências federais, como o “Selo Arte”, o queijo artesanal serrano pode ser encontrado em comércio de todo o País.

Quanto a figura do intermediário, podemos dizer que ainda existem, mas em menor número que em tempos passados. Durante muitos anos foram o principal canal de comercialização dos queijos, antes da regulamentação da produção. Esta figura, é uma pessoa especializada na compra e

Documento PROA Assinado

venda de queijo e é uma espécie de negociante que possui posição equivalente à do tropeiro, quando assume a função de escoar o Queijo Serrano fabricado no sítio, para mercados mais distantes. A persistência de produtores cuja produção não foi legalizada possibilita que o atravessador continue a existir e vice versa.

Para além da venda, parte da produção de queijo serrano costuma ser destinada ao autoconsumo, bem como às trocas por reciprocidade.

2.8. Matérias-primas (descrever todos os materiais utilizados pelos diferentes detentores na realização do bem cultural, indicando se cada matéria-prima é utilizada por todos os detentores, ou somente por alguns, e por quê): respondida por meio das entrevistas sobretudo.

O leite usado para a fabricação do queijo, antigamente provinha somente gado de corte que tinha baixa produtividade, em média inferior a cinco litros de leite por dia por vaca. Hoje em dia, utiliza-se o gado cruzado entre raças de corte e de leite, aumentando a produtividade de leite e alongando o período de lactação.

As vacas mestiças aumentam a produção de leite e, ao mesmo tempo, mantem as características específicas do queijo serrano. As raças leiteiras puras são consideradas pelos produtores de queijo serrano como mais exigentes em termos nutricionais do que as vacas de corte e, além disso, fornecem leite com teor de gordura mais baixo, considerado pelas famílias como leite fraco para a produção de queijo serrano.

Os produtores usam diferentes raças bovinas e zebuínas, por vezes cruzando-as entre si. Entre as utilizadas destacam-se: Hereford, Holandês, Jersey, Normando, Pardo Suiço, Simental, Shorthorn, Devon, Aberdeen Angus, Red Poll, Franqueiro, Gir, Guzerá e Nelore.

A reprodução é realizada por monta natural ou inseminação artificial procurando manter um padrão genético de dupla aptidão, pois interessa aos produtores tanto a produção do leite para a fabricação do queijo, quanto a venda de terneiros de corte.

2.9. Equipamentos (descrever todos os equipamentos utilizados pelos diferentes detentores na realização do bem cultural, indicando se cada equipamento é utilizado por todos os detentores, ou somente por alguns; se algum equipamento foi inventado por um detentor específico; e o porquê do uso de cada equipamento):

Documento PROA Assinado

- **Queijeira**: é uma espécie de mesa onde a massa da coalhada é espremida manualmente, para retirar o excesso de soro. Feita de madeira ou de inox e que geralmente possui bordas para recolher o soro.
- **Prensas**: é o equipamento para prensar a massa da coalhada. Há prensas de alavanca, que utilizam pesos (geralmente pedras grandes) como mecanismo para prensagem. Há prensas mecânicas de inox, que utilizam força mecanizada para realizar a prensagem e algumas prensas pneumáticas.
- **Cinchos**: forma ou molde onde a massa da coalhada é colocada para ser prensada. A maioria tem formato retangular, mas ainda existem cinchos redondos. Feitos de madeira de Araucária.
- **Formas:** formas onde a massa da coalhada é colocada para ser prensada, feita de polietileno ou PVC
- **Ordenhadeiras mecânicas**: equipamento utilizado para ordenhar as vacas, composto por um conjunto de quatro teteiras e um balde coletor, algumas propriedades possuem um sistema de tubulação do leite, da ordenhadeira até o tanque de coagulação do leite

A utilização de novos materiais (inox, acrílico e pvc) é cada vez mais maior, influenciada pela pressão e discurso de técnicos de órgãos de fiscalização sanitária, preocupados com os aspectos sanitários e legais da produção de queijo.

2.10. Espaços Físicos (descrever os espaços físicos onde ocorrem as diferentes fases do bem cultural, como, por exemplo, ateliê, galpão, sala, casa, entre outros):

- **Galpão**: construído de madeira ou de alvenaria, é o local onde as vacas são ordenhadas.
- **Sala do queijo ou queijeira:** é o local onde é realizada a fabricação do queijo. Podem variar de pequenas repartições feitas de madeira, normalmente no interior ou contíguas ao galpão ou à casa, ou salas de alvenaria com estantes de maturação de madeira cuja entrada é restrita ao produtor, mediante processo de higienização, sobretudo dos calçados. Em alguns locais utilizam-se calçados exclusivamente para a sala de queijo, evitando que a sujeira contamine o queijoque está em processo de maturação.
- **Fazenda ou Sítio:** é a propriedade onde ocorre a produção do queijo diretamente pelos proprietários, ou em sistema de parceria ou meação.

Documento PROA Assinado

2.11. Peculiaridades do Bem Cultural em cada Localidade (se existir diferenças importantes no bem cultural em cada localidade, descreva essas variedades):

A forma de produzir o Queijo Artesanal Serrano é regulamentado por lei, o que faz com que a receita não varie de um lugar para o outro.

2.12. Outros detalhes considerados relevantes:

Atualmente, produtores de soja têm se instalado na região dos Campos de Cima da Serra. Por ser algo recente, ainda não se percebe impacto nas dinâmicas socioeconômicas da região, ou mesmo nas dinâmicas de produção do Queijo Artesanal Serrano em específico. Entretanto, cabe destacar que esta alteração na paisagem para que se atente à possíveis mudanças que a soja possa vir a provocar na região.

3. REFERÊNCIA CULTURAL

Narrar a história do BEM CULTURAL, explicando como e por que esse bem cultural se tornou uma referência cultural relevante para as memórias e identidades das populações locais e do estado do Rio Grande do Sul, e como e por que esse bem cultural continua sendo importante para as populações locais e para o estado do Rio Grande do Sul. Levar em consideração os dados levantados por meio das ENTREVISTAS e por meio das REFERÊNCIAS DOCUMENTAIS e BIBLIOGRÁFICAS. Sobre os detentores, apresentar suas relações com o território e o bem cultural; a transmissão do bem cultural entre as gerações;:
Respondida ao longo da ficha de mapeamento e nos itens anteriores da presente ficha de identificação.

4. RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

Listar recomendações de possíveis ações e medidas a serem implantadas com o objetivo de proteger esse bem cultural, apresentando suas respectivas justificativas:

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA	
1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos de detentores	a) **Realizar** oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com as associações de produtores de queijo artesanal serrano, **com o objetivo** de fortalecer a autonomia dos detentores para a gestão do patrimônio e estabelecer um vínculo de apoio entre o Iphae e os detentores.
1.2. Articulação institucional e política integrada	a) **Realizar** reuniões com representantes de instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra para discutir parâmeros de fiscalização de queijarias, levando em consideração o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, **buscando** reduzir as diferenças entre os parâmetros exigidos por cada município. .
1.3. Pesquisas, mapeamentos, inventários participativos (com	a) **Entrevistar** produtores não abordados pelo processo de inventariação pré-registro, sobretudo produtores dos municípios menores dos Campos de Cima da Serra e

inclusão de pessoas oriundas dos universos pesquisados nas equipes)	produtores cujos marcadores sociais de diferenciação escapam à norma hegemônica (negros, mulheres, etc.), **almejando** ampliar o processo de documentação e identificação do bem cultural, assim como ampliar o alcance das políticas públicas de patrimônio cultural para mais detentores.

EIXO 2 - GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA	
2.1 Apoio a coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda	a) **Fortalecer** a presença das associações de queijeiros existentes nos municípios menores dos Campos de Cima da Serra por meio do apoio à organização de reuniões, **para que** as políticas de salvaguarda alcancem os detentores em sua totalidade.
2.2. Formação de gestores para a implementação e gestão de políticas patrimoniais	a) **Realizar** oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com representantes de diferentes secretarias dos diferentes municípios (cultura, educação, turismo, cidadania, etc.), **para aperfeiçoar** a compreensão e o desempenho dos poderes públicos para a gestão do bem Registrado .

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO	
3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem Registrado	a) **Organizar e publicar** dossiê de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, ressaltando informações levantadas durante o trabalho de campo do processo de inventariação acerca de minorias sociais (negros e quilombolas) como detentores do bem cultural, **visando** a difundir informações sobre o bem cultural registrado.
3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem Registrado	a) **Organizar e socializar** a base documental sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tanto no que diz respeito à documentação produzida para obtenção da Indicação Geográfica, quanto a produzida para o Processo de Registro como Patrimônio Cultural, **visando** possibilitar o acesso à informação para o público em geral.
3.3. Ação educativa para diferentes públicos	a) **Desenvolver** ações de Educação Patrimonial sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano nos municípios dos Campos de Cima da Serra (exposições, seminários, entre outros) envolvendo os equipamentos culturais desses municípios, **almejando** difundir o bem cultural entre diferentes públicos.
	b) **Inserir** o Queijo Artesanal Serrano nos programas de alimentação escolar, o que **contribui** com a inserção econômica dos produtores e o fortalecimento do vínculo sensorial e afetivo das novas gerações com o bem cultural.
3.4. Editais e prêmios para iniciativas de salvaguarda	a) **Estimular** a criação de Sistemas Municipais de Cultura em todos os municípios dos Campos de Cima da Serra, **para que** cada município implemente seu Fundo Municipal de Cultura com direcionamento de verba para os Patrimônio Culturais reconhecidos na região.
	b) **Abrir** editais e prêmios, em nível estadual, especificamente para bens culturais Registrados, **para que** os detentores dos bens culturais acessem verbas públicas para desenvolvimento de projetos vinculados ao Patrimônio Cultural que vivenciam.
3.5. Planejamento para a ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais imateriais	a) **Apoiar** a participação em feiras, exposições, colocação em pontos de venda, **a fim de** ampliar o mercado dos produtores de Queijo Artesanal Serrano.
	b) **Desenvolver** selo que destaque o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul a ser utilizado pelos produtores em seus rótulos, **a fim de** destacar o valor simbólico do produto e abrir mercado para o produto.
	c) **Divulgar** nas mídias oficias do governo do Estado o Queijo Artesanal Serrano e os eventos a ele relacionado, **com o objetivo de** promover o bem cultural e aumentar seu potencial econômico.

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL	
4.1. Transmissão de saberes relativos ao bem cultural Registrado	a) **Promover** aulas/eventos nas escolas dos municípios dos Campos de Cima da Serra sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, **de modo a** estimular a apropriação do bem cultural pelas novas gerações.

Documento PROA Assinado

4.2. Apoio às condições materiais de produção dos bens culturais Registrados	a) **Criar** linhas de financiamento específico para compras de equipamentos e construção de microqueijarias, **visando** a adequar as microqueijarias às normas de fiscalização sanitária e à Lei Estadual nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul, mas sem abolir aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.
4.3. Atenção à propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos	a) **Realizar** oficinas sobre a Indicação Geográfica espécie Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano com os produtores e com representantes da administração municipal, **para aperfeiçoar** a compreensão sobre os efeitos e potencialidades da Indicação Geográfica para a região.
4.4. Medidas administrativas e/ou judiciais de proteção em situação de ameaça ou dano ao bem cultural Registrado	a) **Mediar** relação com as instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra **para** adequar os parâmeros de fiscalização de queijarias aos aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.

5. OBSERVAÇÕES

5.1. Indicação de inventariação de outros bens culturais encontrados ao longo da pesquisa:

5.2. Outras observações

TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Pesquisadores:	
Supervisor:	
Responsável pelo inventário:	

Preenchido por: _____
Data:_____

Protocolo de recebimento e validação (a ser preenchido por servidor público no ato do atendimento)
Porto Alegre, de de
Observações:
Analisado por: **ID:**
Validação obrigatória para o reconhecimento do Inventário pelo IPHAE/RS.

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Livro_de_Saberes_Ficha_3A_Identificacao_31052024.doc

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	31/05/2024 11:36:24

Documento PROA Assinado

Ficha de identificação em análise. Parecer Final em produção.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Para demais andamentos.

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

PARECER TÉCNICO N°007/2024/IPHAE Porto Alegre, de 28 junho de 2024.

PROA: 201100-0000366-5

Assunto: Parecer técnico sobre o Inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

I. Introdução

Este parecer técnico analisa o resultado do processo administrativo nº 201100-0000366-5, a propósito da solicitação de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul. A solicitação de Registro, a documentação sobre o bem cultural e as declarações de anuência assinadas pelas associações de queijeiros, representantes dos detentores do bem cultural, foram produzidas por agentes da Emater-Ascar e da UFRGS. Tal documentação foi encaminhada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – Iphae.

Seguindo os procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa 01/2021, o processo administrativo foi aberto em 17 de março de 2020. Deu-se início à sua instrução com a elaboração de Informação Técnica avaliando o conteúdo documental da solicitação de registro e orientando os procedimentos seguintes para tramitação do processo até esta etapa do Parecer Técnico, que ora é submetido à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial – CTPCI.

Quanto à composição documental do processo administrativo nº 201100-0000366-5, além de ofícios e correspondências eletrônicas referentes à tramitação, destacam-se, para a apreciação da CTPCI, os seguintes documentos:

- Extensa lista de referências bibliográficas e documentais que embasam a demanda (p. 108-288 do PROA);
- Ficha 1 – Mapeamento (p. 313-390 do PROA);

Documento PROA Assinado

- Informação nº 117/2022, sobre a Análise das fichas referentes à Fase 1 do Inventário, denominada “Mapeamento”, e do pedido de prorrogação do prazo para finalização do inventário por parte dos proponentes (p. 391-399 do PROA);
- Entrevistas com os detentores (p. 441-498 e 503-623 do PROA);
- Ficha 3A – Identificação – Saberes (p. 701-716 do PROA).

II. Base normativa do PCI e contextualização do processo de Registro

Para apreciar a Proposta Técnica de Registro é preciso se familiarizar com os parâmetros legais que normatizam os conceitos e os processos de patrimonialização no Rio Grande do Sul. O instrumento legal que dispõe sobre o Patrimônio Cultural Imaterial – PCI é a Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011, atualizada pela Lei nº 14.155, de 20 de dezembro de 2012 e regulamentada pelo Decreto nº 54.763, de 17 de agosto de 2019. O artigo 1º da Lei nº 13.678/2011 e seus dois parágrafos definem o patrimônio cultural imaterial da seguinte maneira:

> Art. 1º - Constituem o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul os bens culturais de natureza imaterial portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade gaúcha.
> § 1º - Entende-se como patrimônio imaterial o conjunto das manifestações, práticas e conhecimentos técnicos que têm como fontes a sabedoria, a prática, a memória e o imaginário das pessoas, transmitidos a gerações presentes e futuras pela tradição e pela identidade cultural vivenciadas no cotidiano das comunidades.
> § 2º - Serão considerados integrantes do patrimônio imaterial do Estado do Rio Grande do Sul:
> I - as formas de expressão;
> II - os modos de criar;
> III - os modos de fazer;
> IV - os modos de viver;
> V - as criações artísticas, científicas e tecnológicas;
> VI - o folclore, os saberes e os conhecimentos tradicionais;
> VII - o esporte e suas manifestações lúdicas incorporadas às tradições rio-grandenses.
> VIII - os ritos celebrativos;
> IX - os espaços aos quais são, coletivamente, atribuídos sentidos especiais.

A concepção de patrimônio imaterial normatizada na lei estadual se coaduna com a transformação epistemo-metodológica ocorrida no campo patrimonial com a mudança conceitual de “Patrimônio Histórico e Artístico” (Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que organiza a proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) para “Patrimônio Cultural” (Constituição da República Federativa do Brasil de

Documento PROA Assinado

1988). Enquanto o primeiro conceito era aplicado na prática de modo tecnocrático e elitista, pois grupos específicos de intelectuais, sem a necessária participação social, definiam quais eram os patrimônios nacionais a partir de conceitos como excepcionalidade, fatos memoráveis e autenticidade, impondo-os como hegemônicos dentro de um viés homogeneizador da cultura; o segundo segue princípios e parâmetros teórico-metodológicos mais inclusivos e democráticos, que exigem a participação social de detentores dos bens culturais e de suas comunidades ao longo de todo o processo de patrimonialização e salvaguarda de um bem cultural, respeitando o caráter multifacetado das populações brasileiras, suas memórias, suas identidades e suas reivindicações sobre o que é cultura (FONSECA, 2005).

A Constituição Federal de 1988 é vista como um documento símbolo de ruptura com uma concepção de nacionalidade homogênea que predominava desde o Decreto-lei nº 25/1937. O reconhecimento, em lei, da diversidade cultural e identitária – alçada a direito constitucionalmente garantido através das mobilizações de movimentos sociais organizados por minorias étnico-raciais, como indígenas e negros (KRENAK, CAMPOS, 2021) – adentrou o campo do Patrimônio Cultural pelo artigo constitucional número 216 (BRASIL, 1988), o qual define que “constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Sobre isso, José Reginaldo Santos Gonçalves (2015, p. 219) escreve:

> Se até os anos 1980 as narrativas estavam voltadas firmemente para a nação, e todo e qualquer bem tombado o era em função de seus vínculos com a história e a identidade nacional, nas últimas décadas, desde então patrimônios associados a diversos grupos e movimentos sociais vêm sendo reivindicados, reconhecidos ou contestados sem que os vínculos com uma “identidade nacional” sejam necessariamente colocados em primeiro plano.

A Constituição Federal de 1988 entabulou o marco jurídico estruturador da política pública do patrimônio cultural imaterial, sendo considerada um ponto de virada das normativas nacionais acerca do patrimônio, estabelecendo uma noção mais ampla para este conceito em seus artigos 215 e 216 através do uso da expressão “Patrimônio Cultural” e da defesa da valorização da memória e identidade dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Consoante Letícia Vianna (2004), a Carta Magna em vigor tem a pretensão de corrigir a distorção dos instrumentos jurídicos de

Documento PROA Assinado

acautelamento, que respaldavam uma patrimonialização etnocêntrica europeia, ao expandir a concepção de patrimônio para além da materialidade monumental e excepcional.

A noção de “referência cultural”, adotada como base para essa nova concepção do que pode constituir o patrimônio, trouxe o entendimento de que a determinação do que faz sentido e do que tem valor não é algo exclusivo de agentes técnicos da burocracia estatal. Passa a ser necessário que os bens culturais acautelados façam sentido para a vida de distintos sujeitos sociais, sobretudo sirvam de referência para as memórias e identidades daqueles que o vivenciam em sua intimidade, dando-lhe vida. Isto é, o valor e o sentido de um bem cultural devem emanar das pessoas, não lhes serem inculcados, sendo a participação da comunidade essencial no processo de reconhecimento de um patrimônio cultural (IPHAN, 2006).

É dentro dessa perspectiva que se insere o processo de Registro em pauta, que visa, a partir de demanda popular, a tornar Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

Salienta-se que a categorização do bem cultural como “modo de fazer” é um enquadre administrativo para alocação do bem dentro de uma política patrimonial, que tem como um de seus Livros de Registro o livro de Saberes. Afirma-se isso, porque o bem, para além de um conjunto de técnicas, saberes e conhecimentos tradicionais que se transformam ao longo da história, mas mantém uma continuidade de sentidos e usos, insere-se em celebrações, como a Festa do Divino e a Festa da Gila e do Queijo Serrano, e engloba espaços de trabalho e de vivência aos quais se atribui coletivamente significados especiais. Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano também é modo de viver e parte das celebrações locais.

III. Objeto de Registro: o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano

Conforme informações apresentadas ao longo do inventário do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, a produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses. Desde então, a produção do queijo passou por algumas adaptações

Documento PROA Assinado

tecnológicas, dando continuidade ao modo de fazer se valendo de novos instrumentos e insumos como, por exemplo, a prensa hidráulica, a ordenhadeira mecânica e o coalho industrial.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. Percebe-se isso por via da leitura dos textos, fichas, entrevistas e, sobretudo, por meio das visitas aos produtores, os quais enfatizam esse vínculo ao mostrarem com orgulho e emoção os artefatos queijeiros usados por seus ancestrais para produzir queijos enormes e carregá-los por longos caminhos em lombos de mulas.

Considerando as informações apresentadas pelos proponentes, não é ousadia ir ainda mais longe no tempo e afirmar que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo “mítico” não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho.

Além de estar no âmago sociocultural dos Campos de Cima da Serra, o queijo artesanal serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região. Econômica, pois, em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias (PIEPER; CRUZ, 2014).

Ambiental, porque as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima dos Campos de Cima da Serra, logo, a produção se vincula à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especifidades do queijo atreladas aos seus insumos (PRETTO; SANT’ANNA, 2017). Diferentemente das plantações de soja que começam a se instalar nos Campos de Cima da Serra, substituindo a natureza regional por espaços de monocultura, a produção de queijo serrano, já um elemento adaptado de longa duração histórica da região, conjuga-se com o ecossistema local.

Documento PROA Assinado

Em suma, a partir da documentação e bibliografias anexas ao processo, a elevada pluviosidade, umidade relativa do ar e amplitude térmica anual, isto é, as características geográficas da região dos Campos de Cima da Serra, influenciam diretamente na pastagem, bem como no processo de cura do queijo. O produto obtido, por conseguinte, diferencia-se dos queijos de outras regiões por ser reflexo de um conjunto de características peculiares do território em que o bem cultural é efetivamente vivenciado. No entanto, o queijo serrano não se resume à natureza, sendo seu modo de fazer ancorado no manejo da natureza local a partir de técnicas e tecnologias desenvolvidas pelos sujeitos que lá habitam e as transmitem entre as gerações.

Essa combinação entre técnica, ambiente, saberes e significados possibilita pensar o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial a partir de um viés alimentar. Consoante Santili (p. 586. 2015)

> patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte.

Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano não se resume ao alimento, queijo serrano. É o alimento somado ao conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdados e/ou aprendidas que lhe são associados. Esses elementos são compartilhados pelos indivíduos pertencentes a grupos sociais determinados, que, no caso em pauta, espalham-se pelos Campos de Cima da Serra entre produtores e consumidores locais. Cabe mencionar como exemplo de que o bem cultural não se restringe a um único grupo social, que, embora haja a predominância de produtores descendentes dos colonos portugueses que ocuparam a região, também há produtores negros – inclusive quilombolas –, descendentes de antigos agregados das fazendas e de trabalhadores negros escravizados (GIRON, 2009).

Não obstante o elo identitário com o bem cultural se constituir na região citada, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano extrapola os limites do território onde se materializa a sua prática, chegando à capital gaúcha e, até mesmo, a outros estados

Documento PROA Assinado

brasileiros por meio de seu produto. O queijo serrano, como já ocorria antigamente no lombo das mulas dos tropeiros, alcança estados como São Paulo, mas, agora, chegam por transporte motorizado e para compor pratos de alta gastronomia.

Percebe-se, portanto, que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano possui uma territorialidade determinada em cujo bem se constitui como elemento da dinâmica sociocultural local e onde se materializa como alimento, porém, mesmo que por via do mero consumo, o bem cultural ramifica-se por outras regiões do Rio Grande do Sul, de modo que sua história e seus significados alcançam sujeitos não serranos.

IV. Riscos e medidas de salvaguarda

As sugestões de medidas de salvaguarda apresentadas no inventário buscam, sobretudo, a conciliação entre órgãos públicos fiscalizadores e produtores. Tendo em vista a regulamentação legal da produção, os produtores de Queijo Artesanal Serrano têm como empecilho as diferentes formas de aplicação da legislação pelos diferentes fiscais de cada município, assim como, o obstáculo financeiro de investimento em novas infraestruturas adequadas às exigências sanitárias.

Tais barreiras produtivas podem restringir o bem cultural aos produtores com mais capital político e econômico, ameaçando seu papel socioeconômico relacionado à subsistência de pequenos produtores, assim como o seu significado, pois pode converter o queijo serrano em um produto *gourmet*, de consumo restrito a quem pode pagar caro. Portanto, para a continuidade do bem cultural, há a necessidade de que a produção do queijo serrano não se encerre de baixo da ganância de produtores ricos ansiosos pela diminuição da oferta de queijo serrano e pelo consequente aumento de seu preço.

Reproduzem-se aqui as medidas sugeridas no inventário:

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA	
1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos de detentores	a) **Realizar** oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com as associações de produtores de queijo artesanal serrano, **com o objetivo** de fortalecer a autonomia dos detentores para a gestão do patrimônio e estabelecer um vínculo de apoio entre o Iphae e os detentores.
1.2. Articulação institucional e política	a) **Realizar** reuniões com representantes de instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de

Documento PROA Assinado

integrada	Cima da Serra para discutir parâmeros de fiscalização de queijarias, levando em consideração o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, **buscando** reduzir as diferenças entre os parâmetros exigidos por cada município. .
1.3. Pesquisas, mapeamentos, inventários participativos (com inclusão de pessoas oriundas dos universos pesquisados nas equipes)	a) **Entrevistar** produtores não abordados pelo processo de inventariação pré-registro, sobretudo produtores dos municípios menores dos Campos de Cima da Serra e produtores cujos marcadores sociais de diferenciação escapam à norma hegemônica (negros, mulheres, etc.), **almejando** ampliar o processo de documentação e identificação do bem cultural, assim como ampliar o alcance das políticas públicas de patrimônio cultural para mais detentores.

EIXO 2 - GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA	
2.1 Apoio a coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda	a) **Fortalecer** a presença das associações de queijeiros existentes nos municípios menores dos Campos de Cima da Serra por meio do apoio à organização de reuniões, **para que** as políticas de salvaguarda alcancem os detentores em sua totalidade.
2.2. Formação de gestores para a implementação e gestão de políticas patrimoniais	a) **Realizar** oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com representantes de diferentes secretarias dos diferentes municípios (cultura, educação, turismo, cidadania, etc.), **para aperfeiçoar** a compreensão e o desempenho dos poderes públicos para a gestão do bem Registrado .

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO	
3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem Registrado	a) **Organizar e publicar** dossiê de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, ressaltando informações levantadas durante o trabalho de campo do processo de inventariação acerca de minorias sociais (negros e quilombolas) como detentores do bem cultural, **visando** a difundir informações sobre o bem cultural registrado.
3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem Registrado	a) **Organizar e socializar** a base documental sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tanto no que diz respeito à documentação produzida para obtenção da Indicação Geográfica, quanto a produzida para o Processo de Registro como Patrimônio Cultural, **visando** possibilitar o acesso à informação para o público em geral.
3.3. Ação educativa para diferentes públicos	a) **Desenvolver** ações de Educação Patrimonial sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano nos municípios dos Campos de Cima da Serra (exposições, seminários, entre outros) envolvendo os equipamentos culturais desses municípios, **almejando** difundir o bem cultural entre diferentes públicos.

Documento PROA Assinado

	b) **Inserir** o Queijo Artesanal Serrano nos programas de alimentação escolar, o que **contribui** com a inserção econômica dos produtores e o fortalecimento do vínculo sensorial e afetivo das novas gerações com o bem cultural.
3.4. Editais e prêmios para iniciativas de salvaguarda	a) **Estimular** a criação de Sistemas Municipais de Cultura em todos os municípios dos Campos de Cima da Serra, **para que** cada município implemente seu Fundo Municipal de Cultura com direcionamento de verba para os Patrimônio Culturais reconhecidos na região.
	b) **Abrir** editais e prêmios, em nível estadual, especificamente para bens culturais Registrados, **para que** os detentores dos bens culturais acessem verbas públicas para desenvolvimento de projetos vinculados ao Patrimônio Cultural que vivenciam.
3.5. Planejamento para a ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais imateriais	a) **Apoiar** a participação em feiras, exposições, colocação em pontos de venda, **a fim de** ampliar o mercado dos produtores de Queijo Artesanal Serrano.
	b) **Desenvolver** selo que destaque o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul a ser utilizado pelos produtores em seus rótulos, **a fim de** destacar o valor simbólico do produto e abrir mercado para o produto.
	c) **Divulgar** nas mídias oficias do governo do Estado o Queijo Artesanal Serrano e os eventos a ele relacionado, **com o objetivo de** promover o bem cultural e aumentar seu potencial econômico.

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL	
4.1. Transmissão de saberes relativos ao bem cultural Registrado	a) **Promover** aulas/eventos nas escolas dos municípios dos Campos de Cima da Serra sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, **de modo a** estimular a apropriação do bem cultural pelas novas gerações.
4.2. Apoio às condições materiais de produção dos bens culturais Registrados	a) **Criar** linhas de financiamento específico para compras de equipamentos e construção de microqueijarias, **visando** a adequar as microqueijarias às normas de fiscalização sanitária e à Lei Estadual nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul, mas sem abolir aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.
4.3. Atenção à propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos	a) **Realizar** oficinas sobre a Indicação Geográfica espécie Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano com os produtores e com representantes da administração municipal, **para aperfeiçoar** a compreensão sobre os efeitos e potencialidades da Indicação Geográfica para a região.
4.4. Medidas administrativas e/ou	a) **Mediar** relação com as instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra **para**

judiciais de proteção em situação de ameaça ou dano ao bem cultural Registrado	adequar os parâmeros de fiscalização de queijarias aos aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.

V. Conclusão

O Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano possui significado social, cultural e econômico. Economicamente, a produção de queijo associa-se ao aproveitamento do leite cru do rebanho de gado de corte. Fazer do leite um queijo é um modo de evitar o apodrecimento do líquido, tornando-o um alimento com maior durabilidade, sobretudo antigamente, diante da ausência de tecnologias de refrigeração e esterilização. Ademais, o excedente produtivo de queijo podia ser comercializado, ou trocado, em diferentes regiões, espalhando-se para além do Rio Grande do Sul. Atualmente, a produção de queijo serrano existe como atividade econômica principal de algumas propriedades produtoras. A força econômica do queijo serrano, sobretudo em propriedades ou municípios em que produtores ganharam prêmios relativos a queijos artesanais, faz com que novas gerações, que antes não tinham interesse na produção de queijo, se interessem pelo bem cultural e deem continuidade à sua produção.

Socialmente, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano contribuiu com a formação de complexas rotas de comércio por tropeiros que se estendem até a atual região sudeste do Brasil. Com a implementação de dispositivos de fiscalização sanitária, e a perseguição à produção de queijos de leite cru advinda dessa implementação, o modo de fazer contribuiu para o desenvolvimento de rotas de atravessadores, que compravam os queijos nas propriedades e revendiam em outras áreas. A regulamentação da produção de queijo artesanal serrano pelo Decreto estadual nº 54.199/2018 e a possibilidade de os produtores obterem o Selo Arte (Ministério da Agricultura e Pecuária) vêm reduzindo o papel dos atravessadores e possibilitando a venda direta pelos produtores do queijo dentro e fora do estado.

Além disso, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano é considerado cerne de uma identidade regional que atrela a alma tropeira da comunidade ao bem cultural. É comum a relação feita pelos produtores de queijo entre o tropeirismo e a história de suas famílias, vinculando laços sanguíneos e culturais com os tropeiros. Parte dos

Documento PROA Assinado

produtores de antigamente também eram tropeiros, conduzindo sua produção (não apenas o queijo, mas outros produtos agropecuários, como porcos, por exemplo) para outras municipalidades, ou províncias. Há propriedades que exploram atividade turística usando esse elo como atrativo encenando, de certo modo, a lida tropeira no transporte do queijo serrano.

Mesmo a matéria-prima é associada ao tropeirismo, como é o caso do gado franqueiro adaptado à região serrana e fonte primordial da matéria-prima essencial ao queijo serrano. O gado franqueiro, descendente do gado missioneiro que restou na região após a saída dos jesuítas, vincula o modo de fazer queijo artesanal serrano a elementos fundamentais da história do Rio Grande do Sul: as Missões Jesuíticas e as rotas de tropeiros e de colonização portuguesa no território do atual Rio Grande do Sul.

Dessa forma, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano constitui-se como referência cultural por atravessar as histórias, memórias e identidades das populações da região, permanecendo na atualidade como âncora identitária, e, da mesma forma, como atividade de relevância econômica e dinamizadora das relações sociais.

Para que o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano continue a desempenhar as funções citadas é importante o reconhecimento dele como Patrimônio Cultural Estadual. Ressalta-se que o título de “Patrimônio Cultural” exige que o bem cultural seja objeto do interesse coletivo, não uma propriedade privada que atenda aos interesses de alguns poucos indivíduos. Dessa forma, o Poder Público precisará implementar políticas públicas que possibilitem a continuidade da produção pelos pequenos produtores, de modo a garantir que o queijo serrano seja, ou continue a ser, alimento para toda a família que o quiser no prato.

Enfim, considerando as informações expostas no processo, somos favoráveis à inscrição, no **Livro de Registro dos Saberes,** do **Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano** como **Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul**.

É este o parecer submetido à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial.

Equipe técnica - SEDAC/IPHAE

Referências

BRASIL. Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, que organiza a proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Diário Oficial da União, 06 de dezembro de 1937.

Documento PROA Assinado

BRASIL.Constituição da República Federativa do Brasil. Diário Oficial da União, 05 de outubro de 1988.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Patrimônio em Processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, MinC – IPHAN, 2005.

GIRON, Loraine Slomp. Presença africana na Serra Gaúcha: subsídios. Porto Alegre: Letra e Vida, 2009.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. “O mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição”. Em: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 28, nº 55, p. 211-228, janeiro-junho 2015.

IPHAN. Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: IPHAN, 2006.

KRENAK, Ailton; CAMPOS, Yussef. Lugares de origem. São Paulo: Jandaíra, 2021.

PIEPER, J. A.; CRUZ, F. T. da. Mudanças nos modos de produção de queijo serrano: uma análise a partir da perspectiva da divisão do trabalho e do lugar de produção. Revista Geonordeste, São Cristóvão, Ano XXV, n. 2, Edição Especial, p. 25-39, Ago/2014

PRETTO, Ângelo N.; SANT’ANNA, V. Queijo serrano: uma visão cultural, de qualidade e legal. Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro, "Rio de Janeiro, Brasil", v. 5, n. 4, p. 81–87, 2017. DOI: 10.22239/2317-269X.00886.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011. Atualizada até a Lei n.º 14.155, de 20 de dezembro de 2012. Dispõe sobre o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Porto Alegre: Palácio Piratini, 2011.

SANTILI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. Demetra; 2015; 10(3); 585-606.

VIANNA, Letícia. “Patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais. A experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular”. IN: CNFCP, Celebrações e Saberes da Cultura Popular: Pesquisa, Inventário, Crítica, Perspectivas. Série Encontros e Estudos 5. IPHAN, CNFCP, 2004

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PARECER_N_007_2024_IPHAE_PROA_201100-0000366-5_Parecer_Final_ Inventario_Queijo_Serrano.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	28/06/2024 07:14:38

Documento PROA Assinado

Encaminhamos o presente PROA para providenciar as demais etapas de avaliação de parecer, publicação do parecer conforme a regulamentação da legislação define.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

NOTIFICAÇÃO

Publicado em

Assunto: Notificação
Expediente:

Registro de Bem Cultural Imaterial - Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano

A Secretária de Estado da Cultura TORNA PÚBLICO o encaminhamento de Parecer Técnico à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial (CTPCI), com vistas ao Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul. A CTPCI analisará o Parecer Técnico tendo em vista a solicitação de inscrição do mencionado Bem Cultural no Livro de Registro dos Saberes. A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses. Desde então, a produção do queijo passou por algumas adaptações tecnológicas, dando continuidade ao modo de fazer se valendo de novos instrumentos e insumos como, por exemplo, a prensa hidráulica, a ordenhadeira mecânica e o coalho industrial. Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo “mítico” não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho. Essa notificação é publicada para possibilitar a interposição de eventuais interessados no Registro do Bem Cultural. Caso haja interposição, ela deve ser encaminhada ao IPHAE, via Protocolo da SEDAC ou enviado via correio, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da publicação do extrato do parecer no Diário Oficial do Estado.

A
SETORIAL PGE

Em atendimento a regulamentação da legislação de patrimônio cultural imaterial, demandando a publicação de pareceres de registro dos bens em estudo no âmbito deste Iphae, encaminhamos o presente PROA para a publicação do Parecer em tela.

Após, retorne para este Iphae para demais providÊncias.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

Documento PROA Assinado

Nome do documento: PCI MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO Publicacao.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Carlos Renato Savoldi	SEDAC / IPHAE / 26582161	02/07/2024 15:39:57

Elaboração: SEDAC - Assessoria Jurídica
Liberação: SEDAC - Gabinete da Secretária
SGM - Sistema de Gerenciamento de Matérias

Página: 1
Data: 08/07/2024
Hora: 11:01:59
Rubrica:____ Fl.__

Assunto: Notificação

Expediente: 20/1100-0000366-5

Registro de Bem Cultural Imaterial - Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

A Secretária de Estado da Cultura TORNA PÚBLICO o encaminhamento de Parecer Técnico à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial (CTPCI), com vistas ao Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul. A CTPCI analisará o Parecer Técnico tendo em vista a solicitação de inscrição do mencionado Bem Cultural no Livro de Registro dos Saberes. A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses. Desde então, a produção do queijo passou por algumas adaptações tecnológicas, dando continuidade ao modo de fazer se valendo de novos instrumentos e insumos como, por exemplo, a prensa hidráulica, a ordenhadeira mecânica e o coalho industrial. Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira " tomando o vocábulo "mítico" não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho. Essa notificação é publicada para possibilitar a interposição de eventuais interessados no Registro do Bem Cultural. Caso haja interposição, ela deve ser encaminhada ao IPHAE, via Protocolo da SEDAC ou enviado via correio, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da publicação do extrato do parecer no Diário Oficial do Estado.

Porto Alegre, 08 de Julho de 2024.

BEATRIZ HELENA MIRANDA ARAUJO
Secretária da Cultura

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Notificacao do Registro.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Beatriz Helena Miranda Araujo	SEDAC / GAB / 4540662	08/07/2024 13:14:34

Organização	CNPJ	Projeto
INSTITUTO DE LEITURA QUINDIM	31.881.967/0001-53	“ Autor Presente”

A entidade deverá enviar, após esta publicação, o plano de trabalho e a atualização de documentos previamente apresentados que já estejam vencidos, conforme o contido no artigo 9.4 do Edital 08/2024.

Porto Alegre, 08/07/2024.

Beatriz Helena Miranda Araujo
Secretária de Estado da Cultura

Protocolo: 2024001117272

Assunto: Notificação
Expediente: 20/1100-0000366-5

Registro de Bem Cultural Imaterial - Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.

A Secretária de Estado da Cultura TORNA PÚBLICO o encaminhamento de Parecer Técnico à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial (CTPCI), com vistas ao Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul. A CTPCI analisará o Parecer Técnico tendo em vista a solicitação de inscrição do mencionado Bem Cultural no Livro de Registro dos Saberes. A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses. Desde então, a produção do queijo passou por algumas adaptações tecnológicas, dando continuidade ao modo de fazer se valendo de novos instrumentos e insumos como, por exemplo, a prensa hidráulica, a ordenhadeira mecânica e o coalho industrial. Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira " tomando o vocábulo "mítico" não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho. Essa notificação é publicada para possibilitar a interposição de eventuais interessados no Registro do Bem Cultural. Caso haja interposição, ela deve ser encaminhada ao IPHAE, via Protocolo da SEDAC ou enviado via correio, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da publicação do extrato do parecer no Diário Oficial do Estado.

Departamento de Fomento

RAFAEL CRAMER BALLE
Av. Borges de Medeiros, 1501 - 19º andar
Porto Alegre / RS / 90119-900

Atos Administrativos

Protocolo: 2024001117273

Errata lista de contemplados EDITAL SEDAC nº 02/2024 Seleção Projetos LIC 24/25, p ublicação Diário Oficial do Estado – DOE RS, Protocolo: 20240011165, de 08 de julho de 2024.
Onde se lê:
“ Finalidade Novo Projeto Cultural”, projeto Festival de Inverno Lourenciano - Programação cultural / CEPC 5164 / ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE SÃO LOURENÇO DO SUL / Nota 89.5 / Situação Contemplado / Regra Repescagem Item 8.1 “g”.
Leia-se:
“ Finalidade Evento Temático Festas e Feiras”, projeto Festival de Inverno Lourenciano - Programação cultural / CEPC 5164 / ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE SÃO LOURENÇO DO SUL / Nota 89.5 / Situação Contemplado / Regra Repescagem Item 8.1 “g”.

SECRETARIA DE HABITAÇÃO E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA

ANTÔNIO CARLOS GOMES DA SILVA
Av. Borges de Medeiros, 1501
Porto Alegre / RS / 90119-900

Gabinete

ANTÔNIO CARLOS GOMES DA SILVA
Av. Borges de Medeiros, 1501
Porto Alegre / RS / 90119-900

Diversos

Prezados!

Restituo o presente expediente com a notificação publicada no DOE de 09/07/2024.
Solicito que decorrido o prazo legal, o processo seja devolvido a essa Setorial para fins de publicação da respectiva Portaria.
Att.,

Melissa Santos Ferreira
SEDAC - Mat. 182229203

Nome do documento: Notificacao Publicada.htm

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Melissa Santos Ferreira	SEDAC / SETORIAL PGE / 182229203	09/07/2024 10:26:32

Documento PROA Assinado

PARECER PARA A PROPOSTA DE REGISTRO DO MODO DE FAZER QUEIJO SERRANO

Este parecer para a proposta de registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano foi elaborado a partir da documentação existente no Processo Administrativo Eletrônico nº 20/1100-0000366-5, aberto em 17/03/2020 no IPHAE, contendo: Legislação; Documentos produzidos durante o processo; Lista de referências bibliográficas e documentais que embasam a demanda; Ficha 1 - Mapeamento; Informação nº 117/2022, sobre a Análise das fichas referentes à Fase 1 do Inventário, denominada "Mapeamento", e do pedido de prorrogação do prazo para finalização do inventário por parte dos proponentes; Transcrição das entrevistas com os detentores; Ficha 3A - Identificação – Saberes.

A solicitação de Registro deu-se a partir de demanda popular, tendo como requerentes: Associação dos Produtores de Queijo Leite dos Campos de Cima da Serra - APROCAMPOS, Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula- RS - APROSAOCHICO; Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana e Cambará do Sul – APROJAC. A solicitação de Registro, a documentação sobre o bem cultural e as declarações de anuência assinadas pelas associações, representantes dos detentores do bem cultural, foram produzidas por agentes da Emater-Ascar e da UFRGS, de acordo com a IN Sedac/Iphae 01/21.

Quanto à área geográfica, abrange 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, se inserindo total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km2.

Destaca-se a Indicação Geográfica na modalidade de Denominação de Origem (IG/DO) para o queijo artesanal serrano, provenientes da Região Campos de Cima da Serra de SC e RS, sendo a primeira IG nessa modalidade para queijos nacionais.

O Dossiê apresenta importantes referências históricas, aborda as origens do queijo serrano, aspectos geográficos e ambientais (condições edafoclimáticas), importância sócioeconômica, grupos étnicos e sociais envolvidos na produção, entre outros, sendo que na Ficha 3ª - Identificação - Saberes, no item 2, apresenta a técnica de produção do queijo e saberes associados.

Demonstra o vínculo dos produtores com o território e com a identidade cultural, presente na memória coletiva destes detentores (produção do queijo serrano associada às atividades tropeiras).

Conforme consta, o queijo serrano vem sendo produzido de forma ininterrupta, em maior ou menor volume, na grande maioria dos estabelecimentos rurais, seja para o consumo familiar ou destinado ao comércio. O modo de fazer (saber-fazer) foi transmitido através das gerações, apresentando pequenas alterações devido às adaptações tecnológicas.

Segundo o Parecer Técnico N°007/2024/IPHAE, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

O Parecer Técnico do IPHAE faz uma análise aprofundada evidenciando que o Modo de Fazer Queijo Serrano é um bem cultural imaterial, sua importância social e econômica,assim como, a relevância de seu reconhecimento como Patrimônio Estadual.

Desse Parecer Técnico, ressaltam-se os fatores que representam riscos e a reprodução das medidas de salvaguarda sugeridas no inventário:

Representam riscos: plantações de soja nesta região, pois a preservação da paisagem dos Campos de Cima da Serra é importante para garantir a sustentabilidade do produto queijo serrano, visto que suas características ou especificidades são atribuídas à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (pastagens e gado de corte) adaptadas às características geográficas e ao clima dos Campos de Cima da Serra; diferentes formas de aplicação da legislação pelos diferentes fiscais de cada município, assim como, o obstáculo financeiro de investimento em novas infraestruturas adequadas às exigências sanitárias representam empecilhos para os produtores de Queijo Artesanal Serrano. Atenta para o fato de que as barreiras produtivas podem restringir o bem cultural aos produtores com mais capital político e econômico, ameaçando seu papel socioeconômico relacionado à subsistência de pequenos produtores, bem como o seu

significado, pois pode converter o queijo serrano em umproduto gourmet, de consumo restrito.

Reprodução das medidas de Salvaguarda sugeridas no inventário: EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos deDetentores: a) Realizar oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modode Fazer Queijo Artesanal Serrano) com as associações de produtores de queijo artesanal serrano, com o objetivo de fortalecer a autonomia dos detentores para a gestão do patrimônio e estabelecer um vínculo de apoio entre o IPHAE e os detentores; 1.2. Articulação institucional e política integrada: a)Realizarreuniões com representantes de instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra para discutir parâmetros de fiscalização de queijarias, levando em consideração o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, buscando reduzir as diferenças entre os parâmetros exigidos por cada município; 1.3. Pesquisas, mapeamentos, inventários; participativos (com inclusão de pessoas oriundas dos universos pesquisados nas equipes): a) Entrevistar produtores não abordados pelo processo de inventariação pré-registro, sobretudo produtores dos municípiosmenores dos Campos de Cima da Serra e produtores cujos marcadores sociais de diferenciação escapam à norma hegemônica (negros, mulheres, etc.), almejando ampliar o processo de documentação e identificação do bem cultural, assim como ampliar o alcance das políticas públicas de patrimônio cultural para mais detentores. EIXO 2 - GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA 2.1 Apoio a coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda: a) Fortalecera presença das associações de queijeiros existentes nos municípios menores dos Campos de Cima da Serra por meio do apoio à organização de reuniões, para que as políticas de salvaguarda alcancem os detentores em sua totalidade; 2.2. Formação de gestores para a implementação e gestão de políticas patrimoniais; a) Realizar oficinas sobre Patrimônio Cultural (enfatizando o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com representantes de diferentes secretarias dos diferentes municípios (cultura, educação, turismo, cidadania, etc.), para aperfeiçoar a compreensão e o desempenho dos poderes públicos para a gestão do bem Registrado. EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO - 3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem Registrado: a). Organizar e publicar dossiê de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, ressaltando informações levantadas durante o trabalho de campo do processo de inventariação acerca de minorias sociais (negros e quilombolas) como detentores do bem

cultural, visando a difundir informações sobre o bem cultural registrado;3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem Registrado: a) Organizar e socializar a base documental sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tanto no que diz respeito à documentação produzida para obtenção da Indicação Geográfica, quanto a produzida para o Processo de Registro como Patrimônio Cultural, visando possibilitar o acesso à informação para o público em geral; 3.3. Ação educativa paradiferentes públicos: a) Desenvolver ações de Educação Patrimonial sobre o Modo deFazer Queijo Artesanal Serrano nos municípios dos Campos deCima da Serra (exposições, seminários, entre outros) envolvendo osequipamentos culturais desses municípios, almejando difundir obem cultural entre diferentes públicos; b) Inserir o Queijo Artesanal Serrano nos programas de alimentaçãoescolar, o que contribui com a inserção econômica dos produtores eo fortalecimento do vínculo sensorial e afetivo das novas gerações com o bem cultural; 3.4. Editais e prêmios parainiciativas de salvaguarda: a) Estimular a criação de Sistemas Municipais de Cultura em todosos municípios dos Campos de Cima da Serra, para que cadamunicípio implemente seu Fundo Municipal de Cultura comdirecionamento de verba para os Patrimônio Culturais reconhecidosna região; b) Abrir editais e prêmios, em nível estadual, especificamente parabens culturais Registrados, para que os detentores dos bensculturais acessem verbas públicas para desenvolvimento de projetosvinculados ao Patrimônio Cultural que vivenciam; 3.5. Planejamento para aampliação de mercadocom benefício exclusivodos produtores primáriosdos bens culturaisimateriais: a) Apoiar a participação em feiras, exposições, colocação em pontosde venda, a fim de ampliar o mercado dos produtores de QueijoArtesanal Serrano; b) Desenvolver selo que destaque o título de Patrimônio CulturalImaterial do Rio Grande do Sul a ser utilizado pelos produtores emseus rótulos, a fim de destacar o valor simbólico do produto e abrirmercado para o produto; c) Divulgar nas mídias oficias do governo do Estado o QueijoArtesanal Serrano e os eventos a ele relacionado, com o objetivo depromover o bem cultural e aumentar seu potencial econômico.EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL - 4.1. Transmissão desaberes relativos ao bemcultural Registrado: a) Promover aulas/eventos nas escolas dos municípios dos Camposde Cima da Serra sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano,de modo a estimular a apropriação do bem cultural pelas novasgerações; 4.2. Apoio às condiçõesmateriais de produção dosbens culturais Registrados; a) Criar linhas de financiamento específico para compras deequipamentos e construção de microqueijarias, visando a adequar asmicroqueijarias às normas de fiscalização sanitária e

à Lei Estadualnº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização doqueijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul, mas semabolir aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos)considerados relevantes pelos produtores.4.3. Atenção à propriedadeintelectual dos saberes edireitos coletivos: a) Realizar oficinas sobre a Indicação Geográfica espécieDenominação de Origem Campos de Cima da Serra para o QueijoArtesanal Serrano com os produtores e com representantes daadministração municipal, para aperfeiçoar a compreensão sobre osefeitos e potencialidades da Indicação Geográfica para a região; 4.4. Medidasadministrativas e/ou: a) Mediar relação com as instituições de fiscalização sanitária dealimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra paraadequar os parâmetros de fiscalização de queijarias aos aspectostradicionais da produção (materiais e técnicos) consideradosrelevantes pelos produtores.

A proposta está em conformidade com a Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011, que dispõe sobre o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul, atualizada pela Lei nº 14.155, de 20 de dezembro de 2012 e regulamentada pelo Decreto nº 54.763, de 17 de agosto de 2019.

Dessa forma, recomendo à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial do IPHAE a aprovação dessa proposta de registro.

Porto Alegre, 28 de agosto de 2024

Valeska Conti

Membro da CTPCI, representante do Colegiado Setorial de Memória e Patrimônio RS

IPHAE INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

Ata nº 03/2024 - CTPCI **Porto Alegre, 06 de setembro de 2024**

11ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul

Presentes:

Alessander Mario Kerber - Anpuh
C. Renato Savoldi – Sedac/Iphae
Cleusa Alves da Rocha - Emater
Gustavo Mor Malossi – Sedac/Iphae
Karina Feltrin – Seduc
Marcus Vinicius Jesus de Brito - FAMURS
Maria Helena Sant' Ana – ABA
Nóris Mara Pacheco Leal - UFPel
Pablo Quintero - UFRGS
Rafael Filter Santos da Silva – Sedac/Iphae
Ricardo Cavalcanti - UFRGS
Valeska Conti - Colegiado Setorial de Memória e Patrimônio do Estado
Yves Seraphim - Sedac/Iphae

Pautas:

1. Novos integrantes da CTPCI – Apresentação da CTPCI
2. Registro dos Modos de Fazer Queijo Artesanal Serrano
3. Proposta de inventário complementar do Sítio do Massacre de Porongos
4. Atualizações sobre os inventários
5. Assuntos Gerais

- Renato deu as boas-vindas ao grupo, iniciou a rodada de apresentação, tendo em vista a presença de representantes de novas instituições que estão começando a participar da CTPCI.

- Rafael iniciou a apresentação sobre o regimento da CTPCI, destacando o fluxograma do processo de Registro de Patrimônio Cultural Imaterial que a CTPCI compõe; as funções dos representantes; o funcionamento das reuniões.
- Yves comentou sobre a importância das instituições proporem ações e participarem ativamente da CTPCI, contribuindo no andamento dos processos ou para a instauração de novos processos.
- Rafael falou sobre a reformulação da CTPCI, apresentando o nome das instituições participantes atuais e as novas instituições convidadas para compor a CTPCI (SDR; SJCDH; STDP; ABPN; FAPERGS; Emater; UFRGS; UFSM; UFPel; Corem).
- Ricardo comentou que a UFPel não está contemplada no Decreto estadual que instituiu o funcionamento da CTPCI.
- Renato respondeu que a portaria de nomeação dos membros da CTPCI está para ser publicada, mas que os representantes cujas instituições já encaminharam ofício indicando representantes já poderiam participar das reuniões. Após a resposta de todas as instituições será alterado o Decreto, acrescentando as novas instituições no âmbito da CTPCI.
- Rafael iniciou a apresentação de um panorama sobre os processos de inventariação e registro em curso no Ipha: Queijo Serrano (finalizado); Bugio (proponentes pretendem entregar o inventário em breve); Mercado Público de Porto Alegre (projeto em captação de recurso).
- Gustavo falou sobre a proposta de Inventário participativo complementar do Sítio do Massacre de Porongos, visando atualizar as informações sobre o sítio e seus detentores. Mencionou os usos do sítio, como, por exemplo, o acampamento relacionado à Farroupilha, entre outros usos do espaço.
- Yves falou sobre o inventário dos Bens culturais dos quilombos do litoral médio, mencionando que já foram realizadas reuniões iniciais com as comunidades quilombolas em seu fórum. Mencionou que, junto da Emater e SDR, se fará um inventário amplo e de base territorial. Somente após encerrada a inventariação se buscará um enquadre sobre o que Registrar. Yves falou sobre o inventário das Manifestações circenses, que os proponentes estão realizando com o objetivo de fortalecer o acesso a direitos sociais garantidos aos grupos circenses, como, por exemplo, o acesso à escola pelas crianças circenses.

- Rafael falou que o **parecer da CTPCI sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano havia sido entregue. O parecer concorda com o Registro.**
- Ricardo comentou comentou sobre as diferenças no trato das questões sanitárias entre Brasil e Europa, mencionando que, na Europa não se aplica a perspectiva higienista que se aplica no Brasil, ou seja, diferente do Brasil, o uso de lei cru, não pasteurizado, para a fabricação de queijos não é proibido, sendo um elemento caracterizador do *terroir* do queijo.
- Alessander perguntou se o queijo de leite cru não faz mal a saúde.
- Maria Helena comentou que a legislação sanitária é uma maneira de disciplinar os corpos e, além disso, pode oferecer perigo ao meio ambiente e aos conhecimentos tradicionais, sendo um elemento a ser questionado quando se fala em bens culturais de caráter alimentar.
- Rafael explicou que o inventário apresenta diversos textos do campo da bioquímica e nutriçaõ em suas fichas bibliográficas que ressaltam as qualidades dos queijos de leite cru para a saúde humana. Além disso, Rafael explicou que o trabalho da Emater nos Campos de Cima da Serra, no âmbito das boas práticas, já provocou modificações no processo produtivo, alterando aspectos sanitários das queijarias e no comportamento dos produtores no que se refere à higiene. Ou seja, já foram aplicadas algumas medidas de controle sanitário para adequar a produção do queijo serrano a certos parâmetros de vigilância em saúde, entretanto, isso não alterou drasticamente o modo de fazer.
- Ricardo falou que não é o Iphae o responsável pela vigilância sanitária, mas, sim, outras instituições. Afirmou que a discussão, no caso, era sobre patrimônio. Além disso, mencionou como a Alemanha está trabalhando para recuperar leveduras de formas tradicionais de produção de alimentos.
- Encerradas as colocações, Renato abriu a votação sobre o parecer. **Todos concordaram com o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul.**
- Nada mais havendo a tratar, o presidente, Renato Savoldi, encerrou a reunião, agradecendo a presença de todos e todas. E, para constar, eu, Rafael Filter Santos da Silva, lavrei a presente ata, que, depois de lida e aprovada, será assinada por mim, pelo presidente e por todos os presentes.

PORTARIA SEDAC Nº XX/2024

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA CULTURA no uso de suas atribuições legais previstas no art. 90, inciso III, artigo 221, inciso V, artigo 222 da Constituição do Estado, bem como considerando os termos da Lei Estadual nº 13.678/2011 e Decreto nº 54.763/2019 e Parecer Técnico 007/2024/IPHAE, corroborando com o disposto no Processo Administrativo nº 20/1100-0000366-5, REGISTRA como PATRIMÔNIO IMATERIAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL o MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO, na categoria SABERES, conforme segue:

Descrição: A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O simbolismo associado ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo “mítico” não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho.

Além de estar no âmago sociocultural dos Campos de Cima da Serra, o queijo artesanal serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região. Econômica, pois, em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Ambiental, porque as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima dos Campos de Cima da Serra, logo, a produção se vincula à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especifidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo PROA nº 20/1100-0000366-5, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e imagéticos. O presente Registro está de acordo com o Parecer Técnico do IPHAE nº 007/2024 e a decisão proferida na 11ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em 06 de setembro de 2024.

Beatriz Helena Miranda Araújo
Secretária de Estado da Cultura

A

SETORIAL PGE

Encaminhamos o presente PROA, na continuidade dos procedimentos, após a publicação de período para manifestações, para publicar o registro do mesmo.

Informamos que o registro ocorrerá dia 30/10 as 15h, no Teatro Oficina Olga Reverbel, em cerimônia oficial desta Sedac.

Assim, sugerimos que a publicação seja no dia 31/10.

Atenciosamente

Carlos Renato Savoldi
SEDAC - Mat. 26582161

PORTARIA SEDAC Nº 116/2024

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA CULTURA no uso de suas atribuições legais previstas no art. 90, inciso III, artigo 221, inciso V, artigo 222 da Constituição do Estado, bem como considerando os termos da Lei Estadual nº 13.678/2011 e Decreto nº 54.763/2019 e Parecer Técnico 007/2024/IPHAE, corroborando com o disposto no Processo Administrativo nº 20/1100-0000366-5, **REGISTRA** como **PATRIMÔNIO IMATERIAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** o **MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO** , na categoria SABERES, conforme segue:

Descrição: A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O simbolismo associadoao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo "mítico" não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho.

Além de estar no âmago sociocultural dos Campos de Cima da Serra, o queijoartesanal serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região. Econômica, pois, em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Ambiental, porque as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima dos Campos de Cima da Serra, logo, a produção se vincula à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especifidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo PROA nº 20/1100- 0000366-5, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e imagéticos. O presente Registro está de acordo com o Parecer Técnico do IPHAE nº 007/2024 e a decisão proferida na 11ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em 06 de setembro de 2024.

Beatriz Helena Miranda Araújo,
Secretária de Estado da Cultura

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Portaria SEDAC 116 2024.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Beatriz Helena Miranda Araujo	SEDAC / GAB / 4540662	30/10/2024 13:07:16

PROA Processos Administrativos e-Gov
20110000003665

Secretário de Estado de Desenvolvimento Urbano e Metropolitano

SECRETARIA DA CULTURA

BEATRIZ HELENA MIRANDA ARAUJO
Av. Borges de Medeiros, 1501 - 19º andar
Porto Alegre / RS / 90119-900

Gabinete da Secretária

BEATRIZ HELENA MIRANDA ARAUJO
Av. Borges de Medeiros, 1501 - 19º andar
Porto Alegre / RS / 90119-900

Portarias

Protocolo: 2024001161571

PORTARIA SEDAC Nº 116/2024

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA CULTURA no uso de suas atribuições legais previstas no art. 90, inciso III, artigo 221, inciso V, artigo 222 da Constituição do Estado, bem como considerando os termos da Lei Estadual nº 13.678/2011 e Decreto nº 54.763/2019 e Parecer Técnico 007/2024/IPHAE, corroborando com o disposto no Processo Administrativo nº 20/1100-0000366-5, **REGISTRA** como **PATRIMÔNIO IMATERIAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** o **MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO** , na categoria SABERES, conforme segue:

Descrição: A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O simbolismo associadoao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo “mítico” não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho.

Além de estar no âmago sociocultural dos Campos de Cima da Serra, o queijoartesanal serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região. Econômica, pois, em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Ambiental, porque as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima dos Campos de Cima da Serra, logo, a produção se vincula à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especifidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo PROA nº 20/1100- 0000366-5, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e imagéticos. O presente Registro está de acordo com o Parecer Técnico do IPHAE nº 007/2024 e a decisão proferida na 11ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em 06 de setembro de 2024.

Beatriz Helena Miranda Araújo,
Secretária de Estado da Cultura

Licitações

Protocolo: 2024001161572

Assunto: Inexigibilidade
Expediente: 24/1100-0002100-2

Inexigibilidade Termo de Fomento CUFA - Expofavela - FPE nº 4675/2024

Partes: Secretaria de Estado da Cultura e Associação de Desenvolvimento Social do Norte do RS. CNPJ n°: 12.149.188/0001-13. Objeto da Parceria: realização do projeto "Etapa da Expo Favela Innovation RS", objetivando a contratação de prestação de serviços de infraestrutura, sonorização, iluminação, suporte, assistência, staff e auxílio para a realização capacitações, shows, feiras e palestras, visando contribuir com os empreendedores e líderes de startups de favelas, comunidades e periferias do Estado do Rio Grande do Sul. Tempo de execução: dias 28 e 29 de novembro de 2024. Classificação da Despesa: Atividade/Projeto: 5836 " Natureza da Despesa: 3.3.50.43 " Recurso: 0001 " Unidade Orçamentária: 11.01
Valor da Despesa: R$ 350.000,00 (trezentos e cinquenta mil reais). Fundamento Legal: Art. 31, Lei 13.019/2014, Art. 28, caput do Decreto Estadual nº 53.175/2016, bem como Art. 22, caput, da Instrução Normativa n.º 05/2016 CAGE.

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

Convênio Queijo Artesanal Serrano

Desenvolvimento Rural

O Projeto de Apoio ao Queijo Artesanal Serrano tem como objetivo operacionalizar financiamento para a melhoria da atividade produtiva, do manejo, das instalações, da agroindústria e da estruturação das propriedades com microqueijaria de produção de queijo serrano no Rio Grande do Sul.
O Financiamento está sendo operacionalizado com recurso do Estado no Programa Apoio ao Desenvolvimento do Leite e da Pecuária Familiar da Secretaria Estadual De Desenvolvimento Rural - SDR por meio do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (FEAPER).
Acompanhamento das famílias, elaboração dos projetos e assistência técnica é efetuado pela EMATER/RS.
O valor disponível para a execução do projeto foi de até R$ 15.000,00 por agroindústria. Esse crédito conta com benefício de bônus adimplência de 80% sobre o valor financiado, com prazo de carência de até 3 anos e amortização em até 5 anos para o contrato.
Os projetos são para financiamentos de itens como: Equipamentos para a agroindústria como prensa pneumática para queijo, formas com prensador; Tanque elétrico de expansão para o leite, ordenhadeira; Ampliação/reforma sala de ordenha, piso na área de espera dos animais, melhoria do cercamento, gerador de

energia elétrica; Adubação/correção do solo, formação de pastagens.
Serão beneficiados os projetos de 41 produtores de agroindústrias produtoras de queijo artesanal serrano em 6 municípios na Região dos Campos de Cima da Serra, participantes do Convênio Queijo Serrano - Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, Muitos Capões, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes.

Secretaria de Desenvolvimento Rural

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Publicada em 05 de Novembro de 2024 às 00:30

Produção de queijo serrano se torna patrimônio imaterial do RS

Queijo Serrano é produto de grande importância econômica e ambiental para os Campos de Cima da Serra

/Felipe Câmara/Divulgação/Cidades

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Com uma história profundamente ligada à cultura gaúcha, associada à pecuária extensiva e aos tropeiros, o modo de fazer queijo artesanal serrano é o terceiro saber reconhecido como patrimônio imaterial do Estado. A inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi oficializada na quarta-feira (30).

O trabalho de inventariação do mais novo bem imaterial dos gaúchos foi realizado por representantes da Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ascar-Emater/RS) e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), com a assessoria técnica do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado (Iphae), instituição da Secretaria da Cultura

Conforme parecer técnico nº 007/2024, emitido pelo Iphae, a essência e os métodos tradicionais foram preservados, mesmo com as inovações tecnológicas, como a prensa hidráulica e o coalho industrial. A íntegra do documento, aprovado pela Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial em 6 de setembro, está disponível nesta página

Segundo o representante dos produtores do Queijo Artesanal Serrano, Alexander de Liz, a produção esteve perto de ser extinta. "De um produto que vivia à margem da legalidade, virou celebridade no Brasil e passou a ser uma importante moeda de troca - assim se manteve a arte de produzir o Queijo Artesanal Serrano. Isso se deve ao trabalho de várias gerações", contou.

O primeiro bem imaterial reconhecido oficialmente foi o Sistema Cultural e Socioambiental da Erva-Mate Tradicional, registrado em junho de 2023. O modo de fazer artesanato com a palha de butiá, listado em agosto de 2023, foi o segundo inscrito no Livro dos Saberes.

A partir do registro, serão desenvolvidas medidas de salvaguarda junto às comunidades. A proteção do bem imaterial se dá nos eixos mobilização social e alcance da política; gestão participativa no processo de salvaguarda; difusão e valorização; produção e reprodução cultural.

A produção do queijo artesanal serrano começou há mais de dois séculos, com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente à atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

O Queijo Artesanal Serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região dos Campos de Cima da Serra. Em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem da atividade para a manutenção de suas famílias.

Além disso, as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima da região, fazendo a produção ser vinculada à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especificidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Notícias relacionadas

EVENTOS

Festival de Cultura e Gastronomia inicia em Gramado

GASTRONOMIA

Evento busca entender desafios e necessidades do setor confeiteiro em Canoas

GASTRONOMIA

Festival da Galinha Recheada movimenta interior de Santa Cruz do Sul

Avalie esta notícia ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Porto Alegre, ter, 19/11/24

JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Adicione um comentário (sujeito a moderação)

SOBRE

FALE CONOSCO

PUBLICIDADE LEGAL

JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Desde 1996 o Jornal Cidades dedica-se exclusivamente a evidenciar os destaques dos municípios gaúchos. A economia de cada região é divulgada no jornal, que serve também de espaço para publicação de editais de licitação. Entre em contato conosco e anuncie nessa mídia adequada e dirigida às Prefeituras de todo o RS.

Voltar ao topo

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Publicada em 18 de Outubro de 2024 às 17:33

Queijo artesanal serrano se torna patrimônio imaterial do RS

Alimento ajuda a sustentar 1,5 mil famílias nos Campos de Cima da Serra, incluindo o lado catarinense

FERNANDO DIAS/DIVULGAÇÃO/CIDADES

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Liliane Moura
Repórter

0:00 / 9:27

O sabor do campo, legado e harmonia com a natureza são algumas das características para definir o **queijo artesanal serrano**, que é produzido há mais de 200 anos na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul, e em municípios de Santa Catarina. Aproximadamente, **1,5 mil famílias - de maneira formal e informal - produzem e comercializam o produto nos dois estados**, de acordo com a Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural, a Emater. Por ano, estima-se que mais de duas toneladas de queijo sejam produzidas.

Em setembro deste ano, **o modo de fazer do queijo artesanal serrano foi reconhecido como patrimônio imaterial do Rio Grande do Sul,** pela Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Rio Grande do Sul (Iphae). A solicitação havia sido feita pelas associações de produtores e comunidades dos Campos de Cima da Serra e implementada pelos técnicos dos escritórios da Emater dos **16 municípios onde o queijo é produzido no RS**, equipe Regional e do Escritório Central da Instituição, além da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

"O reconhecimento como patrimônio imaterial, a partir do viés alimentício, deve-se a estas características regionais, combinadas com técnicas de elaboração, desenvolvidas e mantidas ao longo dos anos. Não se trata apenas de um queijo, mas da história de um território e de uma cultura peculiar", diz o médico veterinário João Carlos Santos da Luz, extensionista da Emater.

• LEIA TAMBÉM: Queijos artesanais gaúchos conquistam novos mercados

O legado do modo de fazer o alimento foi transmitido de geração a geração. Na região, **o processo iniciou quando as primeiras fazendas se instalaram aproveitando o leite das vacas deixadas pelos jesuítas** nos campos. No total, são 34 municípios que produzem o queijo artesanal serrano - 16 no estado gaúcho e 18 no catarinense.

As temperaturas médias baixas e grande umidade do ar, junto com outros elementos geográficos e climáticos da região dos Campos e são elementos que contribuem para a qualidade do produto. **Desde 2022, o queijo artesanal serrano passou a receber a chancela da** Indicação Geográfica (IG), na modalidade Denominação de Origem (DO). O selo indica que este é um produto único no mundo e produzido exclusivamente na região. **Ter essa certificação funciona como um mecanismo**

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Segundo a Emater, **atualmente possui o registro de Indicação Geográfica** uma queijaria dos municípios de Bom Jesus, São José dos Ausentes e São Francisco de Paula, e três em Jaquirana. No Rio Grande do Sul há três solicitações de análises, em São José dos Ausentes.

Para uma empresa ter acesso ao selo que identifica a procedência do produto é preciso estar localizada na área delimitada de Campos de Cima da Serra. A propriedade também necessitar possuir boas práticas agropecuárias implantadas, entre outros fatores.

Orlando explica que o produtor rural que deseja ter o selo deve solicitar ao Conselho Regulador uma visita a propriedade. O órgão que é responsável pelo controle da IG é composto por representantes de associações de produtores de o queijo artesanal serrano, instituições de ensino, pesquisa e extensão rural, de associações de municípios, de consumidores. "O credenciamento está aberto para todas as queijarias com inspeção que atendam os critérios que definem quem pode se utilizar dela", complementa Orlando.

Maturação é o segredo para o produto em São Francisco de Paula

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Produto chega a ficar 70 dias reservado antes de ser comercializado

ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/CIDADES

Da terceira geração das suas famílias a produzir o queijo artesanal serrano, na zona rural de São Francisco de Paula, José Luís Cardoso e a sua esposa Inês Cardoso, proprietários da Queijaria Sopro do Minuano, têm na **fabricação do alimento a principal fonte de renda da família desde 1979**. Os dois fabricam, em média, cinco quilos do alimento por dia. Depois, **o produto fica em período de 70 dias para a maturação**.

Jos conta que mantém 17 vacas livres no campo da propriedade em que moram livres para pastarem, e afirma que esse modo de tratamento com os animais resulta em um leite com características que resultam em um queijo com o sabor diferenciado. A Queijaria Sopro do Minuano foi a primeira do segmento no Rio Grande do Sul a receber o Selo Arte (que possibilita o

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

"**Às vezes, não conseguimos dar conta de tanta procura**. Mas nós gostamos, trabalhamos todos os dias e já estamos acostumados com isso", diz José Luís Cardoso."Os nossos avós eram tropeiros, e eles levavam o queijo e trocavam por café, farinha de mandioca, açúcar, rapadura", relembra Inês Cardoso sobre a economia de troca realizada pelos seus antepassados.

Para manter o legado, **os filhos e netos continuarão a fazer o queijo artesanal serrano** no futuro, segundo José Luís Cardoso. "Eles ajudam, mas tem outras ocupações. Nós dois enquanto pudermos continuaremos", diz.

Queijaria de Bom Jesus nota aumento de 50% nas vendas com a Indicação Geográfica

A receita bicentenária do queijo artesanal serrano é uma das mais procuradas na **Queijaria Pellizari** que trabalha na produção de alimento há 28 anos no interior de Bom Jesus. O proprietário do local Celso Pelizzari, comenta que, **em média, são produzidos 10 quilos do queijo artesanal por dia**.

O produto tem um tempo de 60 dias para maturação na propriedade, o que torna o sabor dele diferenciado e atrativo para os moradores locais e, também, para turistas que visitam a cidade. "O sabor é forte e a massa é macia. É o nosso pasto que dá o sabor do queijo", comenta. Na cidade, o alimento é considerado patrimônio da cidade desde 2021.

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Todos os dias, a produção inicia às 5h e só para às 19h

FERNANDO DIAS/DIVULGAÇÃO/CIDADES

A fabricação do produto é a principal renda da família. "O queijo serrano é pão nosso de cada dia". A rotina é um tanto desgastante. **Todos os dias, a produção inicia às 5h e só para às 19h**. Celso salienta que a produção diária é suficiente tanto para atender aos compradores quanto para pagar as contas, do negócio e da família.

O produtor rural também conta sobre a importância da Indicação Geográfica como forma de certificação do produto. Segundo ele, desde que foi adotada, em 2022, os negócios melhoraram. "**Depois da Indicação Geográfica aumentou em 50% as vendas**. A gente é mais visto, o povo já sabe que é bem artesanal O importante é termos qualidade e não tanta quantidade", analisa.

Porto Alegre, ter, 19/11/24
JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

Notícias relacionadas

AGRO

Em Santa Rosa, Fenasoja exalta o centenário do grão no Brasil

Avalie esta notícia ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Comentários

0 comentários

Adicione um comentário (sujeito a moderação)

Desde 1996 o Jornal Cidades dedica-se exclusivamente a evidenciar os destaques dos municípios gaúchos. A economia de cada região é divulgada no jornal, que serve também de espaço para publicação de editais de licitação. Entre em contato conosco e anuncie nessa mídia adequada e dirigida às Prefeituras de todo o RS.

Porto Alegre, ter, 19/11/24

JORNAL CIDADES
A comunicação direta com os municípios do RS

(https://portalserrano.com.br/wp-content/uploads/2024/11/01-11_Foto-Josiele-Silva-7.jpg)

Modo de fazer Queijo Artesanal Serrano é reconhecido como Patrimônio Imaterial do Estado

Portal Serrano(https://portalserrano.com.br/author/portalserrano/)
novembro 1, 2024(https://portalserrano.com.br/2024/11/01/)

Na última quarta-feira (30), o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano foi oficialmente inscrito no Livro de Registro dos Saberes do Estado como Patrimônio Imaterial do Estado do Rio Grande do Sul. Em 2019, São Francisco de Paula foi pioneira ao reconhecer esse saber como Patrimônio Imaterial do Município, valorizando a produção que marca a identidade cultural dos Campos de Cima da Serra.

De acordo com o prefeito Marcos Aguzzolli, o reconhecimento estadual fortalece ainda mais a identidade local e promove a preservação das técnicas de produção artesanal, transmitidas ao longo das gerações. “Esse reconhecimento foi um passo importante para fortalecer a valorização do queijo serrano, que carrega a identidade histórica e cultural dos tropeiros e pecuaristas que contribuíram para a sua preservação ao longo de gerações”, ressaltou Aguzzolli.

O trabalho de inventariação do mais novo bem imaterial dos gaúchos foi realizado por representantes da Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ascar-Emater/RS) e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

(UFRGS), com a assessoria técnica do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado (Iphae), instituição da Secretaria da Cultura (Sedac).

A Secretária de Estado da Cultura Beatriz Araujo, destacou o trabalho contínuo do governo estadual no reconhecimento e cuidado com o patrimônio material e imaterial. “Esse momento foi construído a muitas mãos, durante muitos anos. É um início, e agora é preciso preservar esse saber para que ele continue sendo especial e um diferencial para toda a região”, afirmou Beatriz.

Conforme parecer técnico nº 007/2024, emitido pelo Iphae, a essência e os métodos tradicionais foram preservados, mesmo com as inovações tecnológicas, como a prensa hidráulica e o coalho industrial. A íntegra do documento, aprovado pela Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial em 6 de setembro, está disponível em bit.ly/modofazer_queijoserrano (http://bit.ly/modofazer_queijoserrano).

A partir do registro, serão desenvolvidas medidas de salvaguarda junto às comunidades. A proteção do bem imaterial se dá nos eixos mobilização social e alcance da política; gestão participativa no processo de salvaguarda; difusão e valorização; produção e reprodução cultural.

Sobre o Queijo Artesanal Serrano

A produção do queijo artesanal serrano começou há mais de dois séculos, com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente à atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora. Isso porque os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais a essas figuras históricas.

O Queijo Artesanal Serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região dos Campos de Cima da Serra. Em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem da atividade para a manutenção de suas famílias.

Além disso, as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima da região, fazendo a produção ser vinculada à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especificidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Postagens Recentes

(https://portalserrano.com.br/2024/11/01/modo-de-fazer-queijo-artesanal-serrano-e-reconhecido-como-patrimonio-imaterial-do-estado/)

POSTAGENS RECENTES

Pecadores de consciência limpa – Elis R. Beltram (https://portalserrano.com.br/2024/11/18/pecadores-de-consciencia-limpa-elis-r-beltram/)

Os pecadores do mundo moderno vem repetindo incansavelmente os mesmos pecados desde os primórdios dessa vida terrena, quando Eva, que

SECRETARIA DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Modo de fazer Queijo Artesanal Serrano é reconhecido como patrimônio imaterial do Estado

Queijo Artesanal Serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região dos Campos de Cima da Serra - Foto: Felipe Câmara/Ascom Sedac

POR CARLOS HAMMES/ASCOM SEDAC E DARLENE SILVEIRA/ASCOM SEAPI

Com uma história profundamente ligada à cultura gaúcha, associada à pecuária extensiva e aos tropeiros, o modo de fazer queijo artesanal serrano é o terceiro saber reconhecido como patrimônio imaterial do Estado. A inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi oficializada na tarde desta quarta-feira (30/10), em solenidade no Teatro Oficina Olga Reverbel, do Complexo Multipalco do Theatro São Pedro, em Porto Alegre. O evento contou com a presença da secretária da Cultura, Beatriz Araujo.

O trabalho de inventariação do mais novo bem imaterial dos gaúchos foi realizado por representantes da Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ascar-Emater/RS) e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), com a assessoria técnica do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado (Iphae), instituição da Secretaria da Cultura (Sedac).

Utilizamos cookies necessários para o pleno funcionamento do nosso site, para aprimorar e personalizar sua experiência durante a navegação, bem como outros cookies adicionais. Ao clicar em "Aceitar Todos", você terá acesso a todas as funcionalidades da página e nos ajudará a desenvolver um site cada vez melhor. Você pode encontrar mais informações sobre quais cookies estamos utilizando no nosso Aviso de Cookies.

ACEITAR TODOS

ACEITAR NECESSÁRIOS

Em seu pronunciamento, Beatriz lembrou do trabalho de reconhecimento e cuidado com o patrimônio material e imaterial que vem sendo realizado pelo governo estadual. “Esse momento foi construído a muitas mãos, durante muitos anos. É um início e agora é preciso preservar esse saber para que ele continue sendo especial e um diferencial para toda a região”, disse, ao lembrar que os dois primeiros registros de patrimônio imaterial foram realizados em 2023.

Conforme parecer técnico nº 007/2024, emitido pelo Iphae, a essência e os métodos tradicionais foram preservados, mesmo com as inovações tecnológicas, como a prensa hidráulica e o coalho industrial. A íntegra do documento, aprovado pela Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial em 6 de setembro, está disponível nesta página (http://www.iphae.rs.gov.br/Main.php?do=DownloadDetalhesAc&item=80500)

Segundo o representante dos produtores do Queijo Artesanal Serrano, Alexander de Liz, a produção esteve perto de ser extinta. “De um produto que vivia à margem da legalidade, virou celebridade no Brasil e passou a ser uma importante moeda de troca – assim se manteve a arte de produzir o Queijo Artesanal Serrano. Isso se deve ao trabalho de várias gerações”, contou. O produtor também agradeceu a Emater pelo trabalho de reconhecimento.

O primeiro bem imaterial reconhecido oficialmente foi o Sistema Cultural e Socioambiental da Erva-Mate Tradicional (https://cultura.rs.gov.br/erva-mate-torna-se-o-primeiro-patrimonio-cultural-imaterial-do-rio-grande-do-sul), registrado em junho de 2023. O modo de fazer artesanato com a palha de butiá (https://cultura.rs.gov.br/estado-oficializa-o-modo-de-fazer-artesanato-com-a-palha-do-butia-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-rs), listado em agosto de 2023, foi o segundo inscrito no Livro dos Saberes.

A partir do registro, serão desenvolvidas medidas de salvaguarda junto às comunidades. A proteção do bem imaterial se dá nos eixos mobilização social e alcance da política; gestão participativa no processo de salvaguarda; difusão e valorização; produção e reprodução cultural.

Utilizamos cookies necessários para o pleno funcionamento do nosso site, para aprimorar e personalizar sua experiência durante a navegação, bem como para coletar informações sobre como você interage com o site. Ao clicar em "Aceitar Todos", você terá acesso a todas as funcionalidades da página e nos ajudará a desenvolver um site cada vez melhor. Você pode encontrar mais informações sobre quais cookies estamos utilizando no nosso Aviso de Cookies.

ACEITAR TODOS

ACEITAR NECESSÁRIOS

Uma das primeiras pesquisas sobre o queijo serrano

“Sistema agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra-RS” foi o tema da dissertação de mestrado da pesquisadora do Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação (DDPA/Seapi), Larissa Ambrosini, realizada na UFRGS, de 2005 a 2007.

“Os resultados da pesquisa incluíram registrar a trajetória dessa produção e do papel do Queijo Serrano dentro da economia das propriedades ao longo do tempo. Foi um dos primeiros trabalhos publicados, seguido de muitos outros, que foram registros fundamentais para se pudesse chegar a esse reconhecimento, e dar, inclusive, visibilidade ao Serrano, que era um queijo pouco conhecido fora do seu território de produção”, destaca Larissa.

De acordo com a pesquisa, a produção de queijo a partir do leite da bovinocultura de corte - uma atividade de importância histórica, fundamental na formação da economia, cultura e ‘território’ do Estado - constitui uma particularidade do sistema, já que ele não foi intencionalmente organizado em função da produção do queijo. “Por outro lado, a atividade de queijaria tem importância crescente na ocupação das famílias, e o Queijo Serrano, além de reconhecido e procurado por consumidores, tem potencial de gerar externalidades positivas, constituindo fonte de renda, ocupação, e contribuindo para manutenção de uma cultura e de um ecossistema”, afirma Larissa.

Segundo Larissa, sua pesquisa se insere em um movimento maior, de diferentes atores e instituições que se mobilizaram para reconhecer esse saber fazer do Queijo Serrano como componente importante do modo de vida dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra.

Para a pesquisadora, o reconhecimento do modo de fazer Queijo Artesanal Serrano como patrimônio imaterial do Rio Grande do Sul é uma forma de valorizar um produto que faz parte da história da formação do Estado, uma vez que a produção do queijo serrano remonta à ocupação dos primeiros habitantes não indígenas nos Campos de Cima da Serra. “Esse saber fazer é uma das expressões de um modo de vida que se constitui nesse território. Seu reconhecimento como um patrimônio pode ajudar a valorizar o Serrano e incentivar jovens produtores, salientando que a manutenção do sistema de bovinocultura nessas áreas significa a preservação de um ecossistema de pastagens naturais e de um modo sustentável de exploração dos recursos naturais”, explica Larissa.

Sobre o Queijo Artesanal Serrano

A produção do queijo artesanal serrano começou há mais de dois séculos, com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente à atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Utilizamos cookies necessários para o pleno funcionamento do nosso site, para aprimorar e personalizar sua experiência durante a navegação, bem como outros cookies adicionais. Ao clicar em "Aceitar Todos", você terá acesso a todas as funcionalidades da página e nos ajudará a desenvolver um site cada vez melhor. Você pode encontrar mais informações sobre quais cookies estamos utilizando no nosso Aviso de Cookies.

ACEITAR TODOS

ACEITAR NECESSÁRIOS

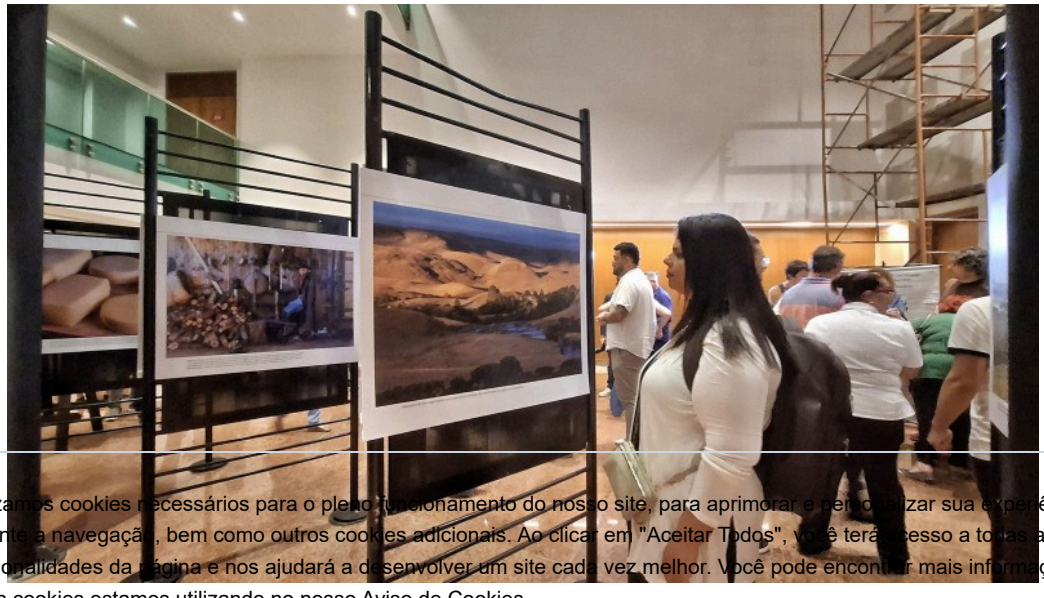
Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora. Isso porque os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais a essas figuras históricas.

O Queijo Artesanal Serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região dos Campos de Cima da Serra. Em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem da atividade para a manutenção de suas famílias.

Além disso, as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima da região, fazendo a produção ser vinculada à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especificidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Mostra fotográfica

O evento também contou com uma apresentação de fotografias que retratam a tradição e o processo de produção do queijo, por ser um momento de celebrar uma conquista que representa a riqueza cultural e econômica do Rio Grande do Sul. As fotografias expostas foram registradas pelo fotógrafo Fernando Dias, da assessoria de comunicação da Seapi.



- - Foto: Fernando Dias / Seapi

Utilizamos cookies necessários para o pleno funcionamento do nosso site, para aprimorar e personalizar sua experiência durante a navegação, bem como outros cookies adicionais. Ao clicar em "Aceitar Todos", você terá acesso a todas as funcionalidades da página e nos ajudará a desenvolver um site cada vez melhor. Você pode encontrar mais informações sobre quais cookies estamos utilizando no nosso Aviso de Cookies.

ACEITAR TODOS

ACEITAR NECESSÁRIOS

Utilizamos cookies necessários para o pleno funcionamento do nosso site, para aprimorar e personalizar sua experiência durante a navegação, bem como outros cookies adicionais. Ao clicar em "Aceitar Todos", você terá acesso a todas as funcionalidades da página e nos ajudará a desenvolver um site cada vez melhor. Você pode encontrar mais informações sobre quais cookies estamos utilizando no nosso Aviso de Cookies.

ACEITAR TODOS

ACEITAR NECESSÁRIOS

Gmail

Iphae RS <iphaers@gmail.com>

Portaria - Registro Queijo Serrano

1 mensagem

Iphae <iphaers@gmail.com> 21 de novembro de 2024 às 09:49
Para: embjesus@emater.tche.br, emjaquir@emater.tche.br, emspaula@emater.tche.br

Prezados,
enviamos em anexo a Portaria de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.
Pedimos a gentileza de repassarem tal documento para as associações de queijeiros e demais interessados no documento.
Atenciosamente,

--
IPHAE
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado
Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar
Porto Alegre/ RS CEP 90119-900
Fone: (51) 3288-5468
www.iphae.rs.gov.br

Portaria - Registro Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.pdf
62K

Gmail

Iphae RS <iphaers@gmail.com>

Portaria - Registro Queijo Serrano

1 mensagem

Iphae <iphaers@gmail.com> 21 de novembro de 2024 às 10:15
Para: contato@caxias.rs.gov.br, administracao@cambaradosul.rs.gov.br, administracao@jaquiranaonline.com.br, contato@bomjesus.rs.gov.br, administracao@saojosedosausentes.rs.gov.br, protocolo@saofranciscodepaula.rs.gov.br, comunica@vacaria.rs.gov.br, secturismo@montebelodosul.rs.gov.br, rita@muitoscapoes.rs.gov.br, gabinete@pmipe.rs.gov.br, administracao@esmeraldars.net, imprensa@pinhaldaserra.rs.gov.br, caxiasdosul@emater.tche.br, embjesus@emater.tche.br, emsjause@emater.tche.br, emcambar@emater.tche.br, emjaquir@emater.tche.br, emspaula@emater.tche.br, emvacari@emater.tche.br, emmcapoes@emater.tche.br, gabinete@emater.tche.br

Prezados,

enviamos em anexo a Portaria de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano para conhecimento.

Atenciosamente,

--
IPHAE
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado
Av. Borges de Medeiros, 1501/ 10º Andar
Porto Alegre/ RS CEP 90119-900
Fone: (51) 3288-5468
www.iphae.rs.gov.br

Portaria - Registro Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano.pdf
62K

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Comunicacao_prefeituras_portaria-registro.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	21/11/2024 10:18:49

Documento PROA Assinado

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

PORTARIA SEDAC Nº 116/2024

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA CULTURA no uso de suas atribuições legais previstas no art. 90, inciso III, artigo 221, inciso V, artigo 222 da Constituição do Estado, bem como considerando os termos da Lei Estadual nº 13.678/2011 e Decreto nº 54.763/2019 e Parecer Técnico 007/2024/IPHAE, corroborando com o disposto no Processo Administrativo nº 20/1100-0000366-5, REGISTRA como PATRIMÔNIO IMATERIAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL o MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO, na categoria SABERES, conforme segue:

Descrição: A produção do queijo artesanal serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

Apesar das transformações tecnológicas do bem cultural, a rede de significados que o envolve permanece vinculada aos tropeiros e produtores de outrora, pois os produtores atuais se apropriam culturalmente do modo de fazer de maneira a remeter suas técnicas produtivas e comerciais, assim como o cerne de suas identidades, a essas figuras históricas. O simbolismo associado ao Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano se enraíza na mítica missioneira – tomando o vocábulo "mítico" não como uma mera estória tradicional, porém como uma narrativa estruturante das dinâmicas histórica, social e cultural do Rio Grande do Sul. Afinal, a linhagem do gado atual é associada às reses vacunas da Vacaria dos Pinhais, criada pelos jesuítas no segundo ciclo de ocupação missioneira do território do atual estado gaúcho.

Além de estar no âmago sociocultural dos Campos de Cima da Serra, o queijo artesanal serrano é um produto de grande importância econômica e ambiental para a região. Econômica, pois, em muitos casos, a produção é a principal renda de pecuaristas familiares, que dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Ambiental, porque as peculiaridades de sabor e textura do queijo serrano se devem à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (gado de corte e pastagem) adaptadas ao clima dos Campos de Cima da Serra, logo, a produção se vincula à preservação da paisagem e seus recursos como forma de manutenção das especificidades do queijo atreladas aos seus insumos.

Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo PROA nº 20/1100-0000366-5, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e imagéticos. O presente Registro está de acordo com o Parecer Técnico do IPHAE nº 007/2024 e a decisão proferida na 11ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em 06 de setembro de 2024.

Eduardo Hahn
Diretor do Departamento de Memória e Patrimônio

Beatriz Helena Miranda Araujo
Secretária de Estado da Cultura

31/01/2025 10:07:25 SEDAC/IPHAE/4580427 MODO DE FAZER QUEIJO ARTESANAL S... 781

AVISO DE RECEBIMENTO — LOTE 157574

AR — 9912409617 SECRETARIA DA CULTURA RS Correios

CARIMBO UNIDADE DE ENTREGA — 03 DEZ 2024

DESTINATÁRIO:
APROSAOCHICO
Rua 3 de Outubro, n 43, , Centro
95400000 - SAO FRANCISCO DE PAULA - RS

TI702091895BR

ENDEREÇO PARA DEVOLUÇÃO DO AR:
SECRETARIA DA CULTURA RS , - IPHAE
AVENIDA BORGES DE MEDEIROS, n , 1501, 10 andar, ,
CENTRO HISTORICO
90020-021 - PORTO ALEGRE - RS

PARA USO EXCLUSIVO DO REMETENTE - OPCIONAL
Portaria

TENTATIVAS DE ENTREGA:
1ª ___/___/___ ___:___h
2ª ___/___/___ ___:___h
3ª ___/___/___ ___:___h

MOTIVO DE DEVOLUÇÃO
1 Mudou-se
2 Endereço insuficiente
X Não existe o número
4 Desconhecido
9 Outros
5 Recusado
6 Não procurado
7 Ausente
8 Falecido

RÚBRICA E MATRÍCULA DO CARTEIRO
Cristiane Andrade da Silva
Matr. 0.690.924-5

☐ Informação prestada pelo porteiro ou ☐ Reintegrado ao Serviço Postal em ___/___/___

Ao ciência dos dados coletados no ato da entrega do objeto, que poderão ser utilizados para fins de comprovação

DATA DE ENTREGA ___/___/___

ASSINATURA DO RECEBEDOR

Nº DOCUMENTO DE IDENTIDADE

NOME LEGÍVEL DO RECEBEDOR

AO REMETENTE

Remetente: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – **IPHAE**

Av. Borges de Medeiros 1501 – 10° andar
Porto Alegre – RS

PROA Processos Administrativos e-Gov
20110000003665

POSTA RESTANTE
EXPRESSA
NF:
Contrato: 9912498617 / 75668610
Peso
PP: 157574
SEDEX
TI702091895BR
AR
Recebedor:
Assinatura:
Documento:
ENTREGA NO VIZINHO
NÃO AUTORIZADA
DESTINATÁRIO
APROSAOCHICO A/C José Luiz Marques Cardoso - Associação dos Produtores de Q
Rua 3 de Outubro, 43,
Centro
95400-000
SAO FRANCISCO DE PAULA / RS
Brasil
Obs: Portaria
AO REMETENTE
Remetente:
SECRETARIA DA CULTURA RS
Sem Departamento - IPHAE
AVENIDA BORGES DE MEDEIROS, , 15º andar, -
CENTRO HISTORICO
90020-021
PORTO ALEGRE / RS
TTO

Objeto: TI702091895BR

Evento	Unidade	Município	UF	Latitude	Longitude	Data do eve
Não procurado pelo destinatário	AC SAO FRANCISCO DE PAULA	Sao Francisco De Paula	RS			03/12/2024 17:13:00
Aguardando retirada - Área sem entrega	AC SAO FRANCISCO DE PAULA	Sao Francisco De Paula	RS			26/11/2024 11:27:11
Não existe o número indicado	AC SAO FRANCISCO DE PAULA	Sao Francisco De Paula	RS	-29,4474344	-50,58221381666667	25/11/2024 14:48:16
Saiu para entrega ao destinatário	AC SAO FRANCISCO DE PAULA	Sao Francisco De Paula	RS			25/11/2024 10:59:35
Objeto expedido	CTCE PORTO ALEGRE	PORTO ALEGRE	RS			22/11/2024 20:42:34
Objeto expedido	AGF RUA DA PRAIA	PORTO ALEGRE	RS			22/11/2024 17:30:32
Postado	AGF RUA DA PRAIA	PORTO ALEGRE	RS			22/11/2024 17:20:22

Informamos que a Portaria de Registro foi enviado para a APROSÃOCHICO por correspondência eletrônica, através do e-mail indicado pelos proponentes do processo de Registro: emspaula@emater.tche.br.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Reunião online: 24/01/2025

Participantes:
Orlando Junior Kramer Velho - Emater
Rafael Filter Santos da Silva - Sedac/Iphae
Saionara Araújo Wagner - UFRGS

Saionara e Orlando demandaram a reunião, pois Orlando está realizando mestrado profissional e seu trabalho final consistirá em um Planejamento estratégico a respeito das ações de salvaguarda em torno do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano. Rafael explicou sobre as possibilidades de assessoria prestadas pelo Iphae e sobre a LIC e o FAC. Saionara ressaltou a necessidade de consolidar o Registro entre os produtores para que o bem cultural não desapareça por causa de questões ambientais, socioeconômicas, geracionais, simbólicas, entre outros motivos, por isso a necessidade de um planejamento de longo prazo sobre as salvaguardas. Rafael falou sobre o seminário que está sendo organizado pelo Iphae e sobre como seria importante apresentar um modelo de planejamento nesse seminário, para que os demais detentores e proponentes de Registros tenham uma noção do trabalho de salvaguarda. Orlando falou sobre realizar um evento de salvaguarda durante a Festa da Gila e do Queijo Serrano. Orlando pretende produzir ao menos o início do planejamento para levar para o seminário do Iphae.
Encaminhamentos: Orlando aprofundará pesquisas teóricas e documentais para expandir as ações de salvaguarda; Rafael enviará indicações de leituras teóricas sobre Patrimônio Cultural para Orlando.

Rafael Filter Santos da Silva
SEDAC - Mat. 4580427

Outlook

Sugestões de Leitura sobre patrimônio e memória

De Rafael Filter Santos da Silva <rafael-silva@sedac.rs.gov.br>
Data Ter, 28/01/2025 09:47
Para jrkramer@emater.tche.br <jrkramer@emater.tche.br>
Cc Saionara Araujo Wagner <saionara.wagner@ufrgs.br>

1 anexo (85 KB)
Sugestoes de leitura.pdf;

Bom dia,
em anexo, envio as sugestões de leitura sobre patrimônio e memória, como combinado na última reunião,

Atenciosamente,

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
Rafael Filter Santos Da Silva
Analista Historiógrafo
IPHAE
Secretaria de Estado da Cultura
3288-5468
Av. Borges de Medeiros, 1501, 10º Andar
90119-900
cultura.rs.gov.br

Documento PROA Assinado

Nome do documento: Email_28012025.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Rafael Filter Santos da Silva	SEDAC / IPHAE / 4580427	28/01/2025 09:48:25