

## SECRETARIA DA CULTURA

### PORTARIAS

Gabinete da Secretária

### PORTARIA

#### 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.

**Beatriz Helena Miranda Araújo,**  
Secretária de Estado da Cultura

---

BEATRIZ HELENA MIRANDA ARAUJO  
Av. Borges de Medeiros, 1501, 19º andar  
Porto Alegre  
BEATRIZ HELENA MIRANDA ARAUJO  
Secretária da Cultura  
Av. Borges de Medeiros, 1501, 19º andar  
Porto Alegre  
Fone: 5132260599

Publicado no Caderno do Governo (DOE) do Rio Grande do Sul  
Em 31 de outubro de 2024

Protocolo: **2024001161571**

Publicado a partir da página: **176**