



1923 • UFRGS • 2023

FAVET

FACULDADE DE VETERINÁRIA

PORTAS ABERTAS NA FAVET UFRGS

Resumos de atividades

Organizadora

Mary Jane Tweedie De Mattos- Gomes

Porto Alegre
UFRGS
2023

P842 **Portas Abertas na FAVET UFRGS [recurso eletrônico] : resumos de**

atividades / Organizadora: Mary Jane Tweedie de Mattos-Gomes.

– Dados eletrônicos (1 arquivo : 1.975 KBytes). –

Porto Alegre : UFRGS, 2023.

69 p. : il. color.

Livro digital
Formato: PDF

ISBN 978-65-5973-235-7

1. FAVET UFRGS 2. HCV UFRGS 3. Atividades 4. Portas Abertas
I. Mattos-Gomes, Mary Jane Tweedie de

CDD 636.0896

Catálogo na fonte: Maurício de Vargas Corrêa – CRB-10/2370

PATRIMONIALIZAÇÃO DO SABER FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA – RS

Nuno Andres Beltran Pires¹; Caroline Savi Noguez¹; Saionara Araujo Wagne²; Tatiana Regina Vieira³ - Professora 1. Bolsista de Extensão da UFRGS 2.Docente Faculdade de Veterinária – UFRGS.3. Pós Doutoranda na Faculdade de Veterinária - UFRGS

O Queijo Artesanal Serrano (QAS), produzido nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, apresenta como particularidade ser produzido em pequenas propriedades, com leite de vacas de corte, alimentadas de forma predominante com pasto nativo. Mostra-se como um produto envolto por história, cultura e um tradicional saber-fazer passado de geração em geração de famílias produtoras. Há quase duas décadas instituições de pesquisa e de extensão vem trabalhando para a preservação do saber fazer desse queijo e os esforços atualmente estão centrados na busca pelo registro do saber fazer do Queijo Artesanal Serrano como patrimônio cultural imaterial, junto ao Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Estadual (IPHAE). A patrimonialização desse saber fazer tem como objetivo preservar o modo como esses pecuaristas desenvolvem a atividade a mais de duzentos anos e que faz parte do patrimônio cultural imaterial do Estado do RS. O patrimônio imaterial trata das práticas e domínios da vida social, manifestadas em saberes e modos de fazer que são transmitidos através das gerações. Nesse trabalho foi realizada a identificação do Sítio, sua localização, caracterização do solo e descrição do bioma, seguido da elaboração de Mapa Interativo com geolocalizaçã dos atores sociais envolvidos e suas propriedades, incluindo os dados socioculturais, econômicos, demográficos e socioambientais. Posteriormente foi descrita a história de ocupação desses campos que está intimamente ligada ao tropeirismo e as transformações sofridas nos últimos tempos. Na sequência é descrito o processo de produção e suas alterações e ou adaptações por conta de legislações sanitárias vigentes. A busca de seu registro no “Livro de Registro dos Saberes”, se enquadra como um patrimônio gastronômico, de imigração portuguesa, manifestando-se como um modo de fazer, buscando-se a preservação e valorização da forma de produção artesanal desse produto. Sua grande importância está na preservação, reconhecimento e valorização, afim de contribuir para manter viva essa tradição e favorecer melhorias nas condições de vida de seus detentores. Tal registro busca proteger a memória coletiva, o saber-fazer, como forma de manter permanente a valorização do Queijo Artesanal Serrano e do território envolvido. **Descritores:** queijo artesanal.patronização.