

**VARGEM BONITA/ MINAS GERAIS**



**QUADRO II – PROTEÇÃO**

**QIIA - INVENTÁRIO DE PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO  
CULTURAL – RELATÓRIO DE EXECUÇÃO**

**ANO 2023**

**EXERCÍCIO 2025**

## SUMÁRIO

1. Cópia da Ficha de análise do IEPHA/MG do último exercício no qual o município que enviou documentação.....	4
2. Introdução .....	6
3. Listagem dos bens culturais protegidos .....	8
4. Bens Culturais Inventariados .....	13
4.1 – Bens Culturais inventariados no ano de 2023 / Exercício 2025 .....	13
4.2 – Identificação dos Bens Culturais inventariados no ano de 2023 / Exercício 2025.....	15
5. Documentação Cartográfica .....	27
5.1 – Localização do município de Vargem Bonita em Minas Gerais.....	27
5.2 – Localização do município de Vargem Bonita na microrregião do Sul de Minas.....	28
5.3 – Mapa com a divisão das áreas do território municipal.....	29
5.4 – Mapa com localização dos bens inventariados na Zona Rural – Área 2 –Seção 2 (Região da Confusão) .....	30
5.5 – Mapa com localização dos bens inventariados no distrito sede .....	31
6. Cronograma .....	32
6.1 - Cronograma vigente.....	32
7. Fichas de Inventário.....	39
7.1 – Bem – Queijadinha da Aline .....	39
7.2 – Bem –Requeijão de Corte da Aline .....	46
7.3 – Bem – Doce de Queijo em calda da Aline .....	54
7.4 – Bem – Expressão da Congada.....	60



7.5 – Bem – Dança do Milho .....	64
7.6 – Bem – Mestra - Maria Isabel Gonçalves Rocha (Dona Isabel) .....	70
7.7 – Bem – Arroz de Barranco Canastreiro.....	74
7.8 – Bem – Polvilho de Mandioca da Dona Fulgêncina .....	80
7.9 – Bem – Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso .....	87
7.10 – Bem – Ofício de Benzedeira da Maria Celestina – Dona Lia.....	93
7.11 – Bem – Ofício de Crocheteira de Marta Augusta da Silva .....	97
7.12 – Bem – Sorvetes e Picolés de Frutos da Canastra do Sr. Francisco .....	103
8. Declaração assinada pelo Chefe do Setor informando meio de divulgação dos bens inventariados .....	110
9. Cópia das Atas das reuniões do Conselho Municipal de Patrimônio Cultural - COMPPAC aprovando o inventário e divulgação .....	112
10. Ficha Técnica.....	120





# 1. Cópia da Ficha de análise do IEPHA/MG do último exercício no qual o município que enviou documentação



## ICMS PATRIMÔNIO CULTURAL EXERCÍCIO 2024

IEPHA/MG  
DIRETORIA DE PROMOÇÃO  
GERÊNCIA DE ARTICULAÇÃO  
COM MUNICÍPIOS

QUADRO II/PROTEÇÃO Conjunto Documental A – Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural		QII A INVENTÁRIO		
		EXECUÇÃO	ATUALIZAÇÃO	
		X		
MUNICÍPIO: VARGEM_BONITA_EI		PONTUAÇÃO: 2,00		
FORMA DE APRESENTAÇÃO DO TRABALHO, conforme Anexo I da Portaria nº 35/2022 do IEPHA/MG		<input checked="" type="checkbox"/> Em conformidade <input type="checkbox"/> Impressa <input type="checkbox"/> Em desconformidade <input checked="" type="checkbox"/> PDF		
ITEM EM DESCONFORMIDADE com a Portaria	<input type="checkbox"/> pasta cartonada <input type="checkbox"/> grampo plástico <input type="checkbox"/> plástico <input type="checkbox"/> organização por conjunto documental <input type="checkbox"/> numeração das páginas <input type="checkbox"/> assinatura de próprio punho ou eletrônica com certificação digital <input type="checkbox"/> legibilidade <input type="checkbox"/> pdf único <input type="checkbox"/> nomeação do arquivo PDF <input type="checkbox"/> outros			
FICHA DE ANÁLISE do último exercício que enviou documentação		<input checked="" type="checkbox"/> Enviou <input type="checkbox"/> Não enviou		
ATENDEMENTO ÀS SOLICITAÇÕES da última ficha de análise		<input checked="" type="checkbox"/> Atendeu <input type="checkbox"/> Atendeu parcialmente <input type="checkbox"/> Não atendeu		
DECLARAÇÃO ASSINADA, atestando a veracidade dos conteúdos encaminhados (Portaria IEPHA 35/2022)		<input checked="" type="checkbox"/> Enviada <input type="checkbox"/> Não enviada		
1 – BENS INVENTARIADOS (Pontuação total do item 1,50 pontos)		Entregue		Observações
		SIM	NÃO	
1.1 – Introdução				
1.2. – Listagem completa do Patrimônio protegido no município( por Tombamento, Registro e Inventário) informando, atributo, localização; acervo a que pertencem, ano de exercício em que foram protegidos e esfera de proteção ( federal, estadual ou municipal) (0,15 pontos)	X			0,15 <input type="checkbox"/> Listagem incompleta <input type="checkbox"/> Ausência de justificativa <input type="checkbox"/> Outros (ver comentários)
1.3 - Listagem dos bens culturais inventariados no período de ação/preservação (informando área, seção e atributo ou tema) (0,15 pontos)	X			0,15 <input type="checkbox"/> Listagem incompleta <input type="checkbox"/> Ausência de justificativa <input type="checkbox"/> Outros (ver comentários)
1.4 – Documentação cartográfica (Planta Cadastral da área inventariada – ou do inventário temático – com a localização dos bens) ( 0,20 pontos)	X			0,20 <input type="checkbox"/> Planta ilegível <input type="checkbox"/> Planta sem legenda ou sem assinatura <input type="checkbox"/> Não identifica claramente a área ou o tema <input type="checkbox"/> Não localiza todos os bens culturais no ano de ação/preservação ou o tema <input type="checkbox"/> Outros (ver comentários)
1.5 – Ficha de cada bem cultural inventariado no ano de ação e preservação ( 1,00 pontos)	X			1,00 <input type="checkbox"/> Ficha com histórico insuficiente <input type="checkbox"/> Ficha com descrição insuficiente <input type="checkbox"/> Ficha com motivação insuficiente ou sem motivação <input type="checkbox"/> Ficha apresenta dados incoerentes e ou incompletos <input type="checkbox"/> Fotos ilegíveis ou em número insuficiente <input type="checkbox"/> Fotos sem autoria ou datação <input type="checkbox"/> Outros (ver comentários)
COMENTÁRIOS / OBSERVAÇÕES DO ANALISTA:				
PONTUAÇÃO TOTAL DO ITEM 1				1,50
2 – CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA (Pontuação total do item 0,20 pontos)		Entregue		Observações
		SIM	NÃO	
2.1 – Cronograma (0,20 pontos)	X			0,20 <input type="checkbox"/> Não cumpriu o cronograma e não apresentou justificativa técnica para as alterações com a anuência do Conselho registrada em ata <input type="checkbox"/> Outros (ver comentários)
COMENTÁRIOS / OBSERVAÇÕES DO ANALISTA:				
PONTUAÇÃO TOTAL DO ITEM 2				0,20

1/2







3 – COMPROVAÇÕES (Pontuação total do item 0,30 pontos)	Entregue		NOTA	Observações
	SIM	NÃO		
3.1 – Declaração assinada pelo Chefe do SEMPAC ou órgão correlato informando como se deu a divulgação dos bens culturais INVENTARIADOS no ano de ação/preservação com assinatura de próprio punho original ou assinatura eletrônica com certificação digital. (0,10 pontos)	X		0,10	[ ] Declaração de divulgação sem assinatura [ ] Declaração sem o nome dos bens divulgados [ ] Outros (ver comentários)
Comprovação das ações de divulgação da EXECUÇÃO do Inventário		X		[ ] Ver observações do analista
3.2 – Cópia da ata do Conselho aprovando as ações de EXECUÇÃO do inventário e sua respectiva Divulgação (0,10 pontos)	X		0,10	[ ] Ata não aprova a execução ou a atualização [ ] Ata não aprova a divulgação [ ] Ata não aprova nominalmente bens culturais no ano de ação/preservação [ ] Outros (ver comentários)
3.3 – Ficha Técnica da equipe responsável pela realização do inventário (com nome, formação profissional e função desempenhada nas ações do inventário) (0,10 pontos) Identificar consultoria: Pro-arte Consultoria	X		0,10	[ ] Sem identificação da equipe [ ] Sem assinatura da equipe [ ] Sem identificação da consultoria técnica [ ] Outros (ver comentários)
COMENTÁRIOS / OBSERVAÇÕES DO ANALISTA:				
PONTUAÇÃO TOTAL DO ITEM 3			0,30	
PONTUAÇÃO TOTAL DO INVENTÁRIO (máximo 2,00 pontos)			2,00	
CONCLUSÃO DO INVENTÁRIO:				
[ x ] DOCUMENTAÇÃO PONTUADA	[ ] DOCUMENTAÇÃO PONTUADA PARCIALMENTE Apresentar os itens solicitados pela análise na etapa seguinte		[ ] DOCUMENTAÇÃO NÃO PONTUADA [ ] Refazer e reapresentar toda a documentação segundo a Deliberação E Portaria vigentes. [ ] Refazer e reapresentar os itens listados a seguir:	
CÓDIGO ALFANUMÉRICO: 13712237			Data: 30/06/2023	
COMENTÁRIOS RECURSO:				
PONTUAÇÃO RECURSO: Alterada para (ou Mantida) – CÓDIGO ALFANUMÉRICO:			Data Recurso:	



## 2. Introdução

A Prefeitura Municipal de Vargem Bonita/MG por meio da Secretaria de Cultura e Esportes, Departamento de Cultura e Esportes, Setor de Cultura (instituídos pela Lei Complementar 093/2021), cientes do valor da cultura e da memória de seu povo, vem, através de ações de proteção e preservação do patrimônio e de uma política cultural eficaz e comprometida com seu resultado apresentar o relatório de Execução do Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural para o ano de 2023, orientando-se pela Deliberação Normativa do CONEP Nº 01/2021 e Portaria IEPHA Nº 47/2023, para o exercício 2025.

O trabalho de inventário do acervo cultural do município, foi iniciado no exercício 2010 com a aprovação do Plano de Inventário, e teve continuidade nos dois exercícios seguintes com o cumprimento das ações previstas em cronograma, sendo interrompido e depois retomado no ano de 2019, exercício 2021, e sem realização do inventário no ano de 2020, exercício 2022, devido à pandemia causada pelo COVID-19.

As atividades foram retomadas no ano de 2021, exercício 2023, buscando verificar em qual situação o inventário havia sido interrompido, verificou-se que o plano havia sido iniciado pela **Área 1 – Distrito Sede**, na qual se previam três anos de ações, dos quais foram cumpridos dois, concomitantemente com a **Área 2 – Zona Rural**. Desse modo, o inventário foi retomado da **Área 1 – Distrito Sede**, apresentando alteração do cronograma de execução do Plano de Inventário.

No ano de 2023, exercício 2025, seguimos com o inventário da **Zona Rural – Área 2 – Seção 1 (Região do Lageado) e Seção 2 (Região da Confusão)**, e apresentam-se 07 fichas de bens imateriais - modos de fazer, expressões, saberes e mestre, e destacamos que não encontramos na visita de campo e pesquisa, bens que pudessem se enquadrar nas seguintes categorias:

- I. Fichas Bens imóveis/Estruturas arquitetônicas – BI
- II. Fichas de Núcleos históricos urbanos – NH
- III. Fichas de Conjuntos Urbanos ou Paisagísticos – CP
  - a) Conjuntos urbanos
  - b) Conjuntos paisagísticos naturais
  - c) Conjuntos paisagísticos arqueológicos





d) Conjuntos paisagísticos espeleológicos

Observamos que todas as fichas foram feitas com moradores da região da Confusão, visto que, na região do Lajeado, onde havia indicação de inventário de uma casa de pedra (bem imóvel) e duas cachoeiras (bens naturais), não obtivemos autorização dos proprietários e/ou responsáveis diretos pelos bens para procedermos o inventário, não sendo possível a execução da atividade de proteção.

Também estamos apresentando outras 5 fichas de inventários, sendo 4 de modos de fazer, e uma de saber popular de pessoas que hoje residem na área urbana do município, cujos saberes remetem às suas práticas na área rural do município de Vargem Bonita e as regiões agora inventariadas. A seleção dos bens, foi realizada a pedido dos próprios detentores, ou por meio da indicação de algum conselheiro em reuniões realizadas no mês de julho do presente ano, com a finalidade de tratar do inventário da área rural prevista no cronograma.

Aproveitamos o ensejo para informar que mantivemos a documentação dos mapas indicativos no tamanho A3 tanto para atender as exigências da Portaria Nº 47/2023, quanto para melhor identificar as áreas e seções onde se localizam os bens que estão sendo inventariados. Também mantivemos o formato de tabela modelo disponibilizada pelo IEPHA, mas inserindo uma coluna extra com a indicação da área/seção, no propósito de facilitar a localização dos bens, e ainda, para melhor nos situar no Cronograma do Plano de Inventário e mapas de localização.



## 3. Listagem dos bens culturais protegidos

LISTAGEM COMPLETA DO PATRIMÔNIO PROTEGIDO NO MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA											
Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vilarjeo			
1	Igreja Matriz de São Francisco de Assis	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1- Distrito Sede	Praça Juscelino Kubitschek	s/n	37922000		Centro	inventario	municipal	2011
2	Praça Juscelino Kubitschek	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1- Distrito Sede	Praça Juscelino Kubitschek	s/n	37922000		Centro	inventario	municipal	2011
3	Capela Funerária do Cemitério Municipal	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1- Distrito Sede	Av. Rio de Janeiro	s/n	37922000			inventario	municipal	2011
4	Residência Maria de Castro	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1- Distrito Sede	Av. São Paulo	217	37922000		Centro	inventario	municipal	2011
5	Residência Maria Aparecida de Almeida Ferreira	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1- Distrito Sede	Rua Ubirajara de Lima	185	37922000		Centro	inventario	municipal	2011
6	Igreja de São Sebastião	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Zona Rural – Área	Praça Padre José de Faria, São Sebastião dos Cabrestos – Vargem Bonita-MG	7 IG,	37922000		Distrito de Campinópolis	inventario	municipal	2011
7	Sede da Fazenda Boa Vista	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Zona Rural – Área 2	VGM - 060 - Zona Rural		37922000			inventario	municipal	2011
8	Sede da Fazenda Palmital	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Zona Rural – Área 2	VGM - 060 - Zona Rural		37922000			inventario	municipal	2011
9	Sede da Fazenda dos Bentos	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Zona Rural – Área 2	VGM - 060 - Zona Rural		37922000			inventario	municipal	2011





## LISTAGEM COMPLETA DO PATRIMÔNIO PROTEGIDO NO MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vilarejo			
10	Antiga Queijaria - Fazenda dos Bentos	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Zona Rural – Área 2	Praça 1º de janeiro		37922000			inventario	municipal	2012
11	Praça dos Capangueiros	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1- Distrito Sede	Rua dos Diamantes		37922000			inventario	municipal	2012
12	Escola Maria Enelise Helena da Cunha/ Escola Estadual São Francisco	<b>BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística</b>	Área 1- Distrito Sede	Rua Cambari	s/n	37922000			inventario	municipal	2012
13	Edifício da Polícia Militar	<b>BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística</b>	Área 1- Distrito Sede	Av. São Paulo	s/n	37922000		Centro	inventario	municipal	2012
14	Ponte sobre o Rio São Francisco - Pinguela	<b>BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística</b>	Área 1- Distrito Sede	Viela, no encontro das ruas Pernambuco e Caxambu		37922000			inventario	municipal	2012
15	Bar e Residência a Rua 1º de janeiro	<b>BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística</b>	Área 1- Distrito Sede	Pinguela		37922000			inventario	municipal	2012
16	Residência Dona Catarina	<b>BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística</b>	Área 1- Distrito Sede	Rua Diamante	35	37922000			inventario	municipal	2012
17	Residência - Antiga casa do baile	<b>BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística</b>	Área 1- Distrito Sede	Rua dos Garimpeiros	21	37922000		Centro	inventario	municipal	2012
18	Folia de Reis	<b>PI – Patrimônio Imaterial</b>	Área 1- Distrito Sede	Rua Caxambu	138	37922000			inventario	municipal	2012
19	Bar e Residência à Rua 1º de janeiro	<b>PI – Patrimônio Imaterial</b>	Área 1- Distrito Sede	Rua 1º de janeiro		37922000			inventario	municipal	2012





## LISTAGEM COMPLETA DO PATRIMÔNIO PROTEGIDO NO MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vilarjejo			
20	Residência Dona Catarina	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1- Distrito Sede	Rua Diamante	35	37922000			inventario	municipal	2012
21	Queijo Canastra	PI – Patrimônio Imaterial	Município de Vargem Bonita	Município de Vargem Bonita		37922000			inventario	municipal	2012
22	Imagem de São Francisco	BMI – Bens móveis e bens integrados	Área 1 – Distrito Sede	Pórtico da cidade – Rua Ubirajara Lima		37922000			inventario	municipal	2021
23	Praia da Crioula	CP – Conjuntos Urbanos ou Paisagísticos	Área Rural – Vargem Bonita Seção 1	Margens do Rio São Francisco				Região do Misseno	inventario	municipal	2021
24	Festival Aromas e Sabores da Canastra	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Distrito Sede	Avenida São Paulo		37922000			inventario	municipal	2021
25	Afonso Cesário de Souza	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Rua Mato Grosso	61	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
26	Antônio José Teixeira	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Rua Cambuquira	40	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
27	Gasparino Soares Ferreira	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Av. São Paulo	218	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
28	Glauca de Jesus Costa	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Rua São Lourenço	35	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
29	Luzia Maria de Faria (Tia Lu)	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Praça 1º de janeiro	12	37922000		Centro	inventario	municipal	2023





## LISTAGEM COMPLETA DO PATRIMÔNIO PROTEGIDO NO MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vilação			
30	Maria Augusta Teixeira Castro (Maria do Zé Valdivino)	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Rua Cambuquira	8	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
31	Marlon Rezende	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Seção 1	Rua Ubirajara de Lima	170	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
32	Osvaldo Alves da Silva (Vadim Capeta)	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Avenida São Paulo	126	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
33	Rosana Vinguenbah Ferreira	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Praça Juscelino Kubitschek	61	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
34	Rosclair Alves de Matos (Rosinha do Lilo)	PI – Patrimônio Imaterial	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua Cambuquira	174	37922000		Centro	inventario	municipal	2023
35	Armário de Jacarandá da Sra. Márcia	BMI – Bens móveis e bens integrados	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	R. Casca Danta	250	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
36	Carro de boi da Wilma e do Domingos	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	R. São Lourenço	199	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
37	Cristaleira da Márcia Elena	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	R. Casca Danta	250	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
38	Máquina de Costura da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
39	Ferro de passar roupas a brasa da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024







## LISTAGEM COMPLETA DO PATRIMÔNIO PROTEGIDO NO MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA

Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vilaiejo			
40	Gamela de madeira da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
41	Chaleira de ferro fundido da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
42	Panela de ferro da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
43	Balança Filizola da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024
44	Mesa de madeira rústica da Sra. Katia Aparecida	BI/EAU – Bens imóveis / Estrutura arquitetônica e urbanística	Área 1 – Distrito Sede Seção 1	Rua dos Garimpeiros	140	37922000		Centro	inventario	municipal	2024







## 4. Bens Culturais Inventariados

### 4.1 – Bens Culturais inventariados no ano de 2023 / Exercício 2025

LISTAGEM COMPLETA DOS BENS INVENTARIADOS NO ANO DE 2022/ EXERCÍCIO 2024											
Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vila/rejo			
01	Queijadinha da Aline	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	Fazenda Fábrica	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
02	Requeijão de corte da Aline	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	Fazenda Fábrica	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
03	Doce de Queijo em calda da Aline	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	Fazenda Fábrica	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
04	Expressão da Congada	PI – Patrimonio Imaterial Forma de Expressão	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	ao lado da Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
05	Dança do Milho	PI – Patrimonio Imaterial Forma de Expressão	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	ao lado da Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
06	Mestra do Saber - Maria Izabel Gonçalves da Rocha (Dona Isabel)	PI – Patrimonio Imaterial Mestra	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	ao lado da Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
07	Arroz de Barranco Canastreiro	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)	Fazenda Maracujá	s/n	37922000			Inventário	municipal	2025
08	Polvilho de Mandioca da Dona Fulgêncina	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Área urbana - seção 1	Rua: Rio de Janeiro, Vargem Bonita/MG	182	37922000		Centro	Inventário	municipal	2025
09	Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Área Urbana- Seção 1	Rua Japão, Vargem Bonita/MG	22	37922000		Centro	Inventário	municipal	2025





LISTAGEM COMPLETA DOS BENS INVENTARIADOS NO ANO DE 2022/ EXERCÍCIO 2024

Nº	Nome do Bem Cultural	Atributo	Área/Seção	ENDEREÇO					Proteção existente	Esfera de Proteção	Exercício de Apresentação
				Logradouro	Nº	CEP	Ponto de Referência	Bairro/ Comunidade/ Vila/etj			
10	Ofício de Benzedeira da Maria Celestina – Dona Lia	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Área Urbana- Seção 1	Rua Bom Despacho, Vargem Bonita/MG	802	37922000			Inventário	municipal	2025
11	Ofício de crocheteira de Marta Augusta da Silva	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Área Urbana- Seção 1	Rua Cambuquira, Vargem Bonita/MG	22	37922000			Inventário	municipal	2025
12	Sorvetes e Picolés de Frutos da Canastra do Senhor Francisco	PI – Patrimonio Imaterial Modo de Fazer	Área Urbana- Seção 1	Rua Rio Grande do Norte, Vargem Bonita/MG	315	37922000			Inventário	municipal	2025





## 4.2 – Identificação dos Bens Culturais inventariados no ano de 2023 / Exercício 2025

Bem Cultural - Queijadinha da Aline		Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)
<p>Foto 01 – Ponto de fervura da queijadinha</p>  <p>Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro   Data: 24/10/2023</p>	<p>Foto 02 – Queijadinha na forma após preparo</p>  <p>Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro   Data: 24/10/2023</p>	<p>Foto 03 - Doce embalado para venda</p>  <p>Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro   Data: 24/10/2023</p>





Bem Cultural - Requeijão de corte da Aline

Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)

Foto 01 - Massa de requeijão para ir ao fogo



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data:  
24/10/2023

Foto 02 - Massa de requeijão após ir ao fogo



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data:  
24/10/2023

Foto 03 - Massa de requeijão enformado



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data:  
24/10/2023







Bem Cultural - Doce de Queijo em calda da Aline

Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)

Foto 01: Ingredientes do doce de queijo bolinha



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023

Foto 02: Doce em calda na panela



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.

Foto 03: Doce em calda na panela



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023





Bem Cultural – Expressão da Congada

Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)

Foto 01: Demonstração do Congado na sede da Secretaria de Cultura e Esportes a convite da Secretária Cláudia Reis



Fotografia: Cláudia Reis da Silva | Data: 20/11/2023

Foto 02: Demonstração do Congado na sede da Secretaria de Cultura e Esportes a convite da Secretária Cláudia Reis



Fotografia: Cláudia Reis da Silva | Data: 20/11/2023

Foto 03: Demonstração do Congado na sede da Secretaria de Cultura e Esportes a convite da Secretária Cláudia Reis



Fotografia: Cláudia Reis da Silva | Data: 20/11/2023







Bem Cultural – Festa do Milho

Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)

Foto 01: Enfeite usado no dia da Dança do Milho (mandinga para atrair boa colheita e lucros futuros) feita com folhas de um pé de milho, flores da época e com oferendas em dinheiro)



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Izabel Gonçalves da Rocha | Data: 20/11/2023

Foto 02: Dona Maria Izabel Gonçalves da Rocha demonstrando a dança da festa do milho



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Izabel Gonçalves da Rocha | Data: 20/11/2023

Foto 03: Dona Maria Izabel Gonçalves da Rocha na demonstração da dança do milho em seu domicílio



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Izabel Gonçalves da Rocha | Data: 20/11/2023



Bem Cultural – Mestra do Saber Dona Maria Izabel Gonçalves da Rocha  
(Dona Isabel)

Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)

Foto 01 – Dona Maria Izabel



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Izabel  
Gonçalves da Rocha | Data: 20/04/2022

Foto 01 – Dona Maria Izabel



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Izabel  
Gonçalves da Rocha | Data: 16/12/2023

Foto 03 – Dona Maria Izabel  
demonstrando os passos da Dança do  
Milho



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Izabel  
Gonçalves da Rocha | Data: 16/12/2023







Bem Cultural – Arroz de Barranco Canasteiro

Área/Seção - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)

Foto 01: Arroz de barranco após preparo



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos|  
Data: 20/09/2023

Foto 02: Virada do Arroz de barranco em pedra de ardósia



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos|  
Data: 20/09/2023

Foto 03: Arroz de barranco finalizado



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos|  
Data: 20/09/2023





Bem Cultural - Polvilho de Mandioca da Dona Fulgência

Área/Seção - Área urbana - seção 1

Foto 02: Mandioca utilizada para fazer polvilho



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgência Olímpia de Souza  
| Data: 07/07/2023.

Foto 03: Polvilho preparado



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgência Olímpia de Souza  
| Data: 07/07/2023

Foto 04: Detentora em seu domicílio



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgência Olímpia de Souza  
| Data: 07/07/2023







Bem Cultural - Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso

Área/Seção - Área urbana - seção 1

Foto 01: Pedro no processo de soca da paçoca



Fotografia: Acervo pessoal de Pedro Cardoso da Silva |  
Data: 20/09/2023

Foto 02: Detalhe da boca do pilão durante o processo de soca da paçoca



Fotografia: Acervo pessoal de Pedro Cardoso da Silva |  
Data: 20/09/2023

Foto 03: Produto embalado para venda



Fotografia: Acervo pessoal de Pedro Cardoso da Silva |  
Data: 20/09/2023





Bem Cultural - Ofício de Benzedeira da Maria Celestina da Silva – Dona Lia

Área/Seção - Área urbana - seção 1

Foto 01: Maria Celestina da Silva – Dona Lia



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha | Data: 07/07/2023







Bem Cultural - Ofício de crocheteira de Marta Augusta da Silva

Área/Seção - Área urbana - seção 1

Foto 01: Marta e seus artesanatos



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha –  
07/07/2023

Foto 02: Artesanatos em crochê



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha –  
07/07/2023

Foto 03: Artesanatos em crochê - amigurumis



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha –  
07/07/2023





Bem Cultural - Sorvetes e Picolés de Frutos da Canastra do Senhor Francisco

Área/Seção - Área urbana - seção 1

Foto 01: Sorvete produzido pelo detentor



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

Foto 02: Sabores de sorvetes produzido pelo detentor



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

Foto 03: Detentor Sr. Francisco e sua esposa



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

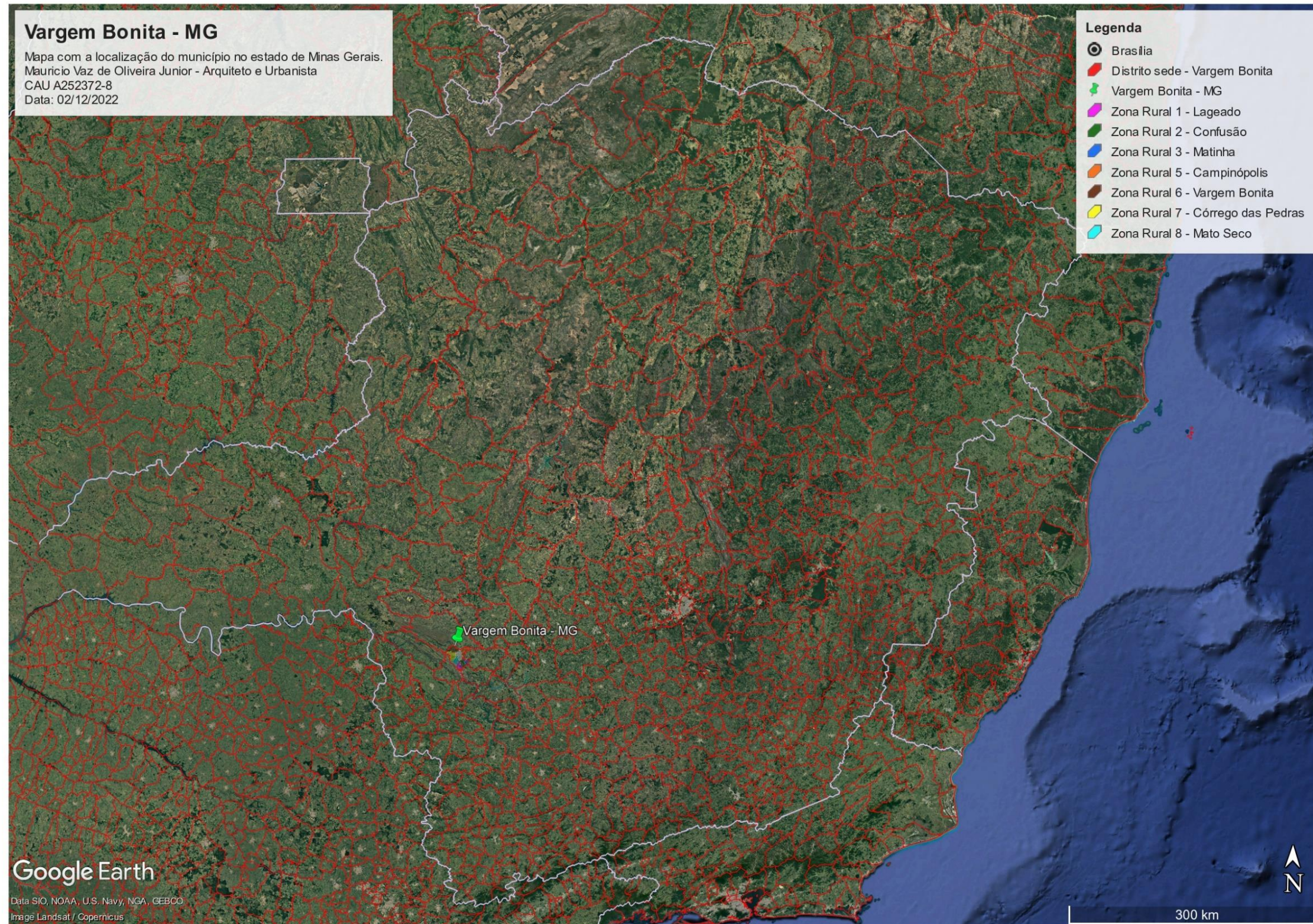




## 5. Documentação Cartográfica

### 5.1 – Localização do município de Vargem Bonita em Minas Gerais

Figura 1 - Mapa com localização do município no Estado de Minas Gerais



Fonte: Google Earth | Elaboração: Maurício Vaz de Oliveira Júnior - CAU: A 252372-8 | Data: 02/12/2022

*Maurício Vaz de Oliveira Júnior*

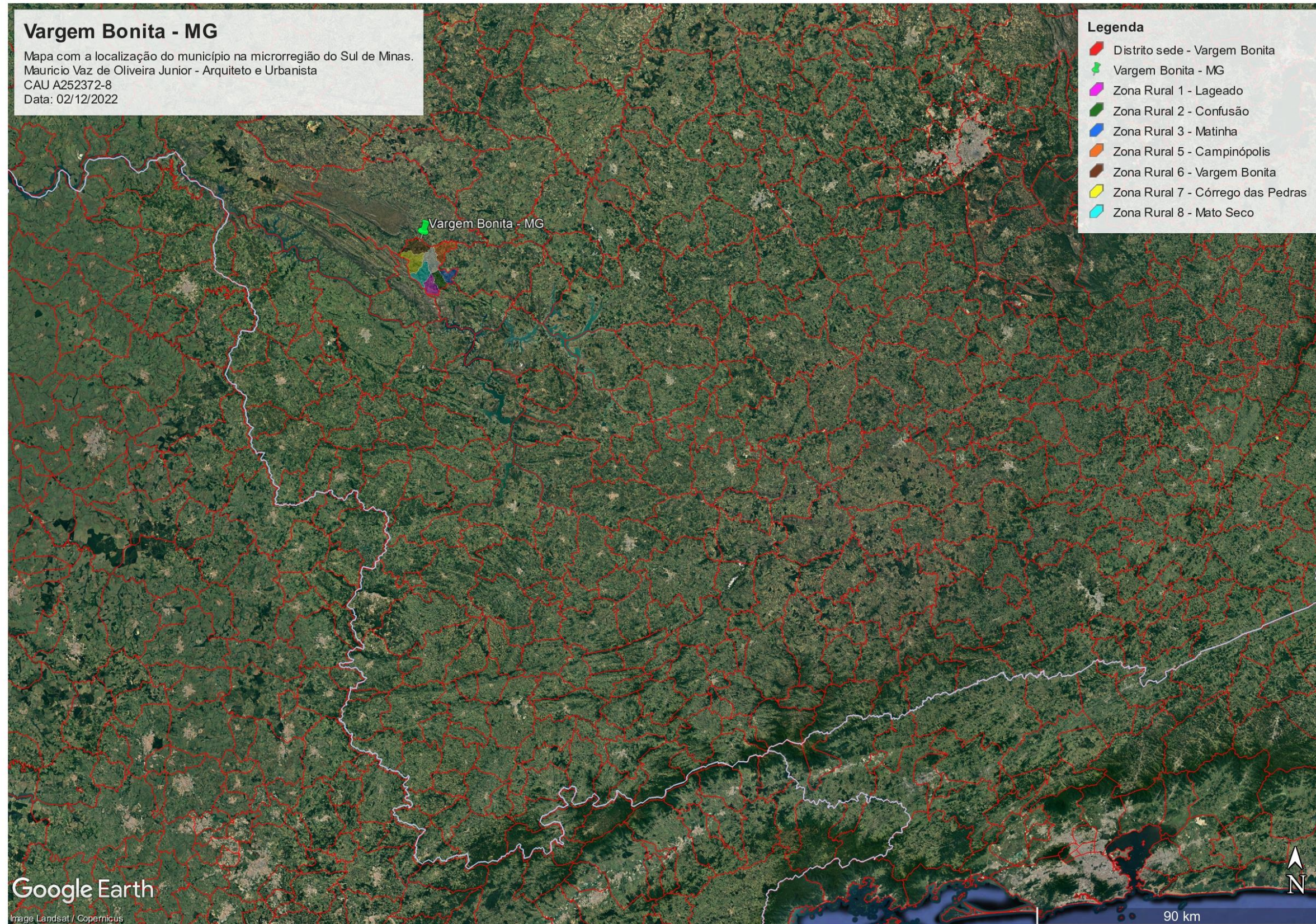






## 5.2 – Localização do município de Vargem Bonita na microrregião do Sul de Minas

Figura 2 - Mapa com localização do município na microrregião do Sul de Minas



Fonte: Google Earth | Elaboração: Maurício Vaz de Oliveira Júnior - CAU: A 252372-8 | Data: 02/12/2022



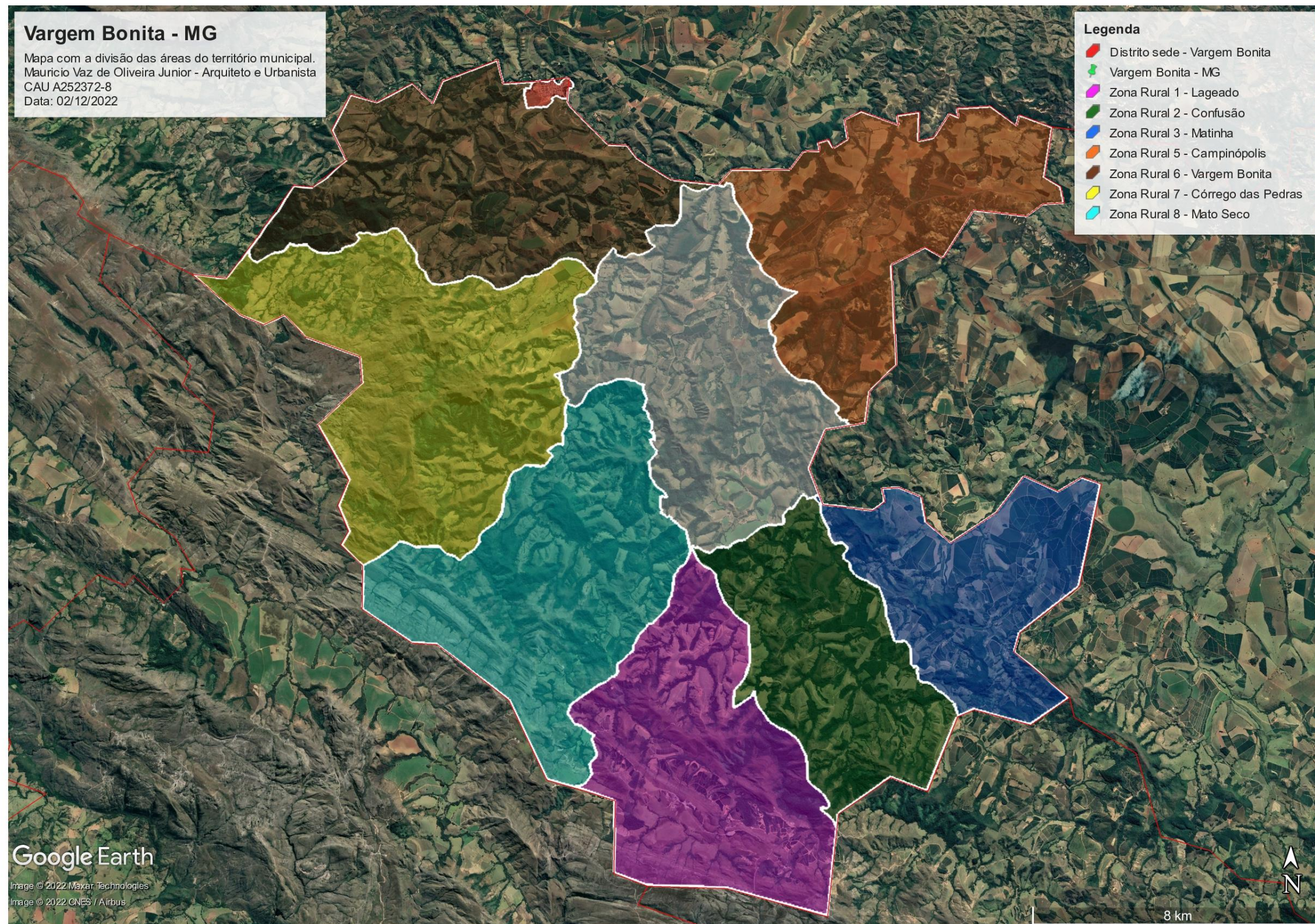
*Maurício Vaz de Oliveira Júnior*





### 5.3 – Mapa com a divisão das áreas do território municipal

Figura 3 - Mapa com a divisão das áreas do território municipal



Fonte: Google Earth | Elaboração: Maurício Vaz de Oliveira Júnior - CAU: A 252372-8 | Data: 02/12/2022

*Maurício Vaz de Oliveira Júnior*

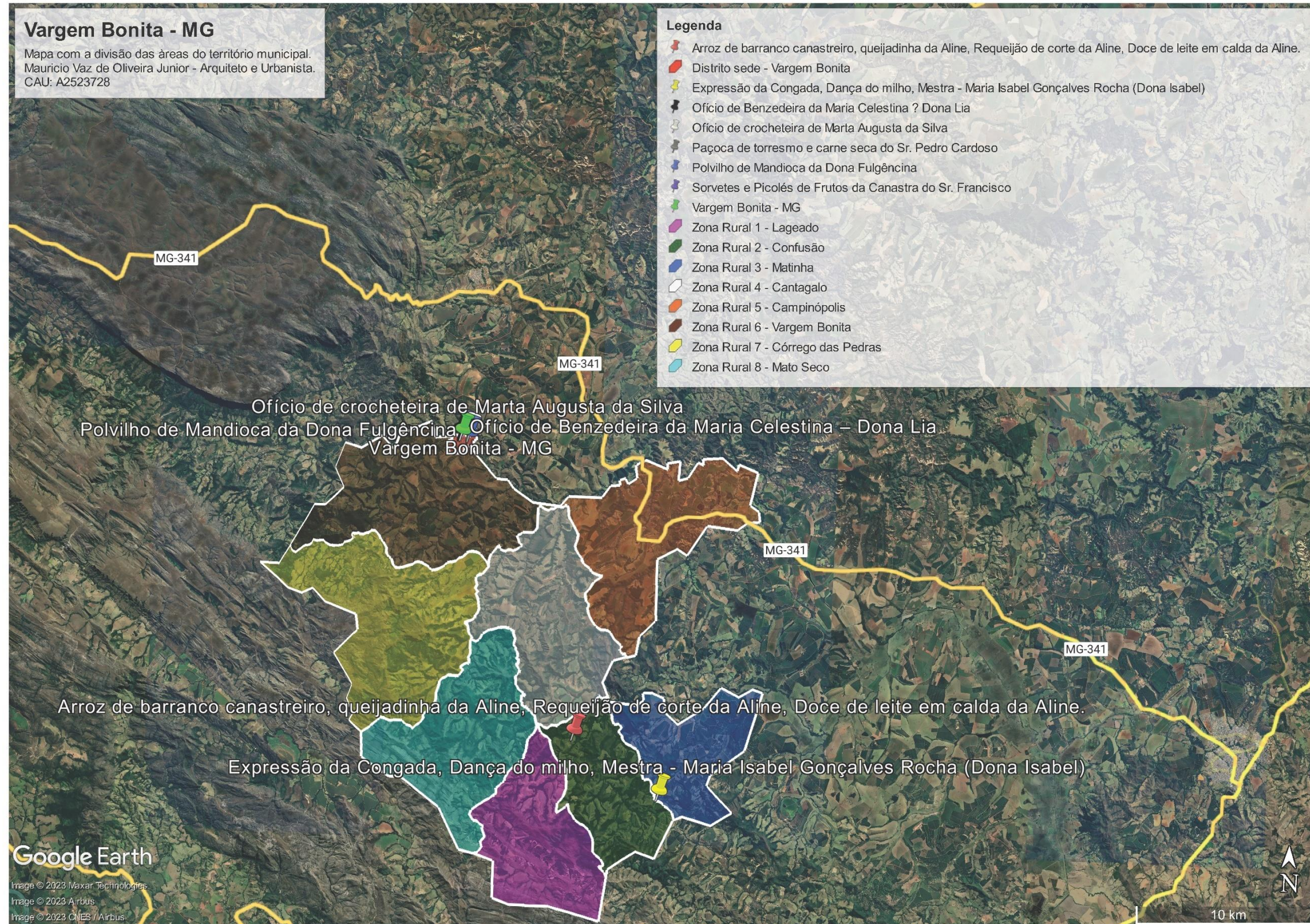






#### 5.4 – Mapa com localização dos bens inventariados na Zona Rural – Área 2 –Seção 2 (Região da Confusão)

Figura 4 - Mapa com localização dos bens inventariados na Zona Rural – Área 2 –Seção 2 (Região da Confusão)



Fonte: Google Earth | Elaboração: Maurício Vaz de Oliveira Júnior - CAU: A 252372-8 | Data: 02/12/2023

*Maurício Vaz de Oliveira Júnior*

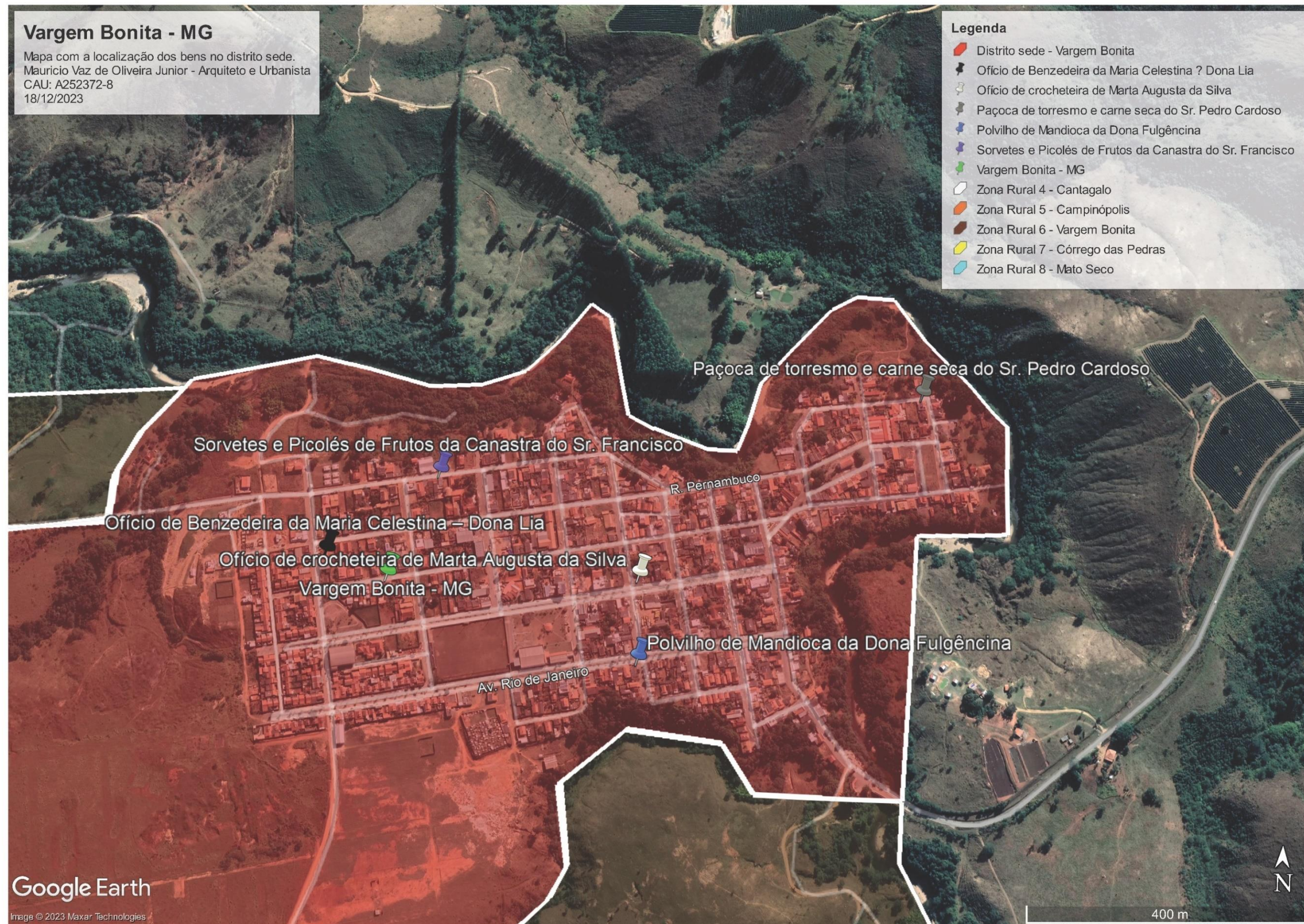






**5.5 – Mapa com localização dos bens inventariados no distrito sede**

Figura 5 - Mapa com a localização dos bens no distrito sede



Fonte: Google Earth | Elaboração: Maurício Vaz de Oliveira Júnior - CAU: A 252372-8 | Data: 02/12/2023



*Maurício Vaz de Oliveira Júnior*





## 6. Cronograma

### 6.1 - Cronograma vigente

Legenda					
	Ação a serem executadas		Ações executadas	O	Sem previsão

ETAPAS	2019			
	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.
Definição da equipe técnica				
Levantamento de bases cartográficas				
Levantamento arquivístico, bibliográfico, iconográfico				
Reconhecimento de território e pesquisa de campo				
Definição de áreas a serem inventariadas				
Identificação e localização geográfica das áreas inventariadas				
Elaboração do informe histórico do município – aspectos naturais, bibliográficos (informações gerais do município)				



ETAPAS	2021				2022			
	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.
ZONA URBANA – ÁREA 1 – SEÇÃO 1 – CENTRO E BAIRROS								
Levantamento de campo e entrevistas								
Listagem dos bens a serem inventariados								
Identificação geográfica de bens a serem inventariados								
Fichas Bens imóveis/Estruturas arquitetônicas – BI			O				O	
Fichas de Bens móveis e bens integrados – BM			O					
Fichas de Núcleos históricos urbanos – NH			O				O	
Fichas de Conjuntos Urbanos ou Paisagísticos – CP			O				O	
a. Conjuntos urbanos			O				O	
b. Conjuntos paisagísticos naturais			O				O	
c. Conjuntos paisagísticos arqueológicos			O				O	
d. Conjuntos paisagísticos espeleológicos			O				O	
Fichas de Patrimônio Imaterial							O	
Revisão das Fichas elaboradas								
Divulgação das Fichas revisadas								



ETAPAS	2021				2022			
	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.
Arquivamento								

ETAPAS	2023				2024			
	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.
ZONA RURAL – ÁREA 2 – SEÇÃO 1 (LAJEADO) e SEÇÃO 2 (CONFUSÃO)								
Listagem dos bens a serem inventariados								
Identificação geográfica de bens a serem inventariados								
Levantamento de campo e entrevistas								
Bens imóveis/ Estruturas arquitetônicas – BI								
Bens móveis e bens integrados – BM								
Núcleos históricos urbanos - NH								
Conjuntos Urbanos								
Conjuntos paisagísticos naturais								
Conjuntos paisagísticos arqueológicos								
Conjuntos paisagísticos espeleológicos								





Patrimônio Imaterial								
Revisão das Fichas e arquivamento								
Divulgação								

ETAPAS	2025				2026			
	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.
ZONA RURAL – ÁREA 2 – SEÇÃO 3 (MATINHA) e SEÇÃO 4 (CANTAGALO)								
Listagem dos bens a serem inventariados								
Identificação geográfica de bens a serem inventariados								
Levantamento de campo e entrevistas								
Bens imóveis/ Estruturas arquitetônicas – BI								
Bens móveis e bens integrados – BM								
Núcleos históricos urbanos - NH								
Conjuntos Urbanos								
Conjuntos paisagísticos naturais								
Conjuntos paisagísticos arqueológicos								
Conjuntos paisagísticos espeleológicos								
Patrimônio Imaterial								



Revisão das Fichas e arquivamento							
Divulgação							

ETAPAS	2027				2028			
	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.
ZONA RURAL – ÁREA 2 – SEÇÃO 5 (CAMPINÓPOLIS) e SEÇÃO 6 (VARGEM BONITA)								
Listagem dos bens a serem inventariados								
Identificação geográfica de bens a serem inventariados								
Levantamento de campo e entrevistas								
Bens imóveis/ Estruturas arquitetônicas – BI								
Bens móveis e bens integrados – BM								
Núcleos históricos urbanos - NH								
Conjuntos Urbanos								
Conjuntos paisagísticos naturais								
Conjuntos paisagísticos arqueológicos								
Conjuntos paisagísticos espeleológicos								
Patrimônio Imaterial								





Revisão das Fichas e arquivamento								
Divulgação								

ETAPAS	2029			
	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.
ZONA RURAL – ÁREA 2 – SEÇÃO 7 (CÓRREGO DAS PEDRAS) e SEÇÃO 8 (MATO SECO)				
Listagem dos bens a serem inventariados				
Identificação geográfica de bens a serem inventariados				
Levantamento de campo e entrevistas				
Bens imóveis/ Estruturas arquitetônicas – BI				
Bens móveis e bens integrados – BM				
Núcleos históricos urbanos - NH				
Conjuntos Urbanos				
Conjuntos paisagísticos naturais				
Conjuntos paisagísticos arqueológicos				
Conjuntos paisagísticos espeleológicos				





Patrimônio Imaterial				
Revisão das Fichas e arquivamento				
Divulgação				

ETAPAS	2030			
	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.
PLANO DE ATUALIZAÇÃO DO INVENTÁRIO				
Definição da Equipe Técnica				
Atualização de bases cartográficas				
Atualização arquivístico, bibliográfico, iconográfico				
Reconhecimento do território e pesquisa de campo				
Definição de áreas a ser atualizadas o inventário e montar o cronograma da atualização				
Identificação e localização geográfica das áreas inventariadas				
Atualização do informe histórico do Município / aspectos naturais / bibliografia (ficha de Informações Gerais do Município)				



ETAPAS	2030			
	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim.	4º Trim.
<b>PLANO DE ATUALIZAÇÃO DO INVENTÁRIO</b>				
Aprovar o Plano de Atualização do inventário pelo Conselho de Patrimônio Cultural				

## 7. Fichas de Inventário

### 7.1 – Bem – Queijadinha da Aline

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Queijadinha da Aline			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede			
1.4. Endereço	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) – Fazenda Fábrica			
1.5. GPS	Long. UTM	-46°20'49.88	Lat. UTM	-20°29'1.25"
1.6. Atividade macro				
1.6.1. Categoria		Ofício	X	Modo de Fazer
1.6.2. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal			
1.6.3. Tipologia da atividade	Culinária			
1.6.4. Período em que a atividade é executada		Anual	X	Mensal
		Contínua		Periódica
1.6.4.1. Descrição da periodicidade	Durante todo o ano			
1.6.5. Denominação	Queijadinha / Doce de Queijo			
1.6.6. Outras denominações	Não se aplica			
1.6.7. Nível de integração		Comunidade		Oficial X Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>				
<p>Dentre as atividades produtivas que caracterizam tanto o contexto urbano como o rural do município de Vargem Bonita, é possível inferir que a agricultura de subsistência, sendo esta aquela praticada para suprimento próprio e sem fins comerciais, ainda é uma prática fundamental e nutrida entre os moradores locais. Frente aos diversos segmentos de atividades praticadas, dentre elas a produção de leite, queijos, doces e outros produtos, destaca-se um produto tradicionalmente conhecido por toda a região, sendo a queijadinha artesanal da Aline. Na propriedade rural da família de Aline Imaculada, detentora da prática, localizada em região rural do município de São Francisco de Sales e conhecida como "Confusão", a iguaria, a priori, era produzida apenas para consumo próprio em seu seio familiar tratando-se de uma receita tradicionalmente praticada por seus antepassados. Em meados da década de 1960, passou a realizar a produção para vendas, uma vez que havia observado que o produto era bastante apreciado pelos familiares e amigos próximos, aproveitou do ensejo de produção do leite e outros alimentos que seus familiares já produziam, e passou a produzir as queijadinhas para venda mantendo os processos rudimentares/artesanais de produção.</p>				





Preservando a metodologia de produção, expandindo para diversas cidades de Minas Gerais e de outros estados. A produção artesanal do doce de queijo, a denominada queijadinha da Aline, ganhou notoriedade pela qualidade de seus produtos primários e pela forma de se produzir artesanalmente, que mesmo com a modernização continua a preservar o modo de fazer que seus pais, avós e bisavós desenvolveram ao longo do tempo, com os mesmos métodos artesanais aprendidos no passado.

Essa produção artesanal de doces está inserida no município desde os primeiros moradores, que data do início do século XX, que, após a queda da atividade garimpeira, se dedicaram à criação de gado de leite. Com a inserção das atividades pecuária, passaram a diversificar a sua produção e trabalhar com outros produtos que dinamizaram o contexto, pela historicidade deste processo entende-se que a iguaria já pode ser considerada parte da identidade dos habitantes do Município.

**2.1. Descrição dos elementos constitutivos**

2.1.1. Ingredientes	Queijo Canastra, Rapadura
2.1.2. Condimentos	Não se aplica
2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	Maturação do queijo canastra por 60 dias, rapadura.
2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	Panelas, ralador de queijo manuais utensílios domésticos
2.1.5. Seleção de alimentos	A seleção dos alimentos começa em reservar o leite na ordenha, que é separado para a feitura do queijo que também deverá ser maturado por 60 dias para depois ser usado no preparo do doce. Já a rapadura, é adquirida com familiares que possuem engenho na mesma região e a produzem de forma artesanal.
2.1.6. Processos de preparação	Na produção do doce de queijo, também chamada de queijadinha, procura-se manter o modo de fazer artesanal, em espaços criados em ambiente próprio dentro da propriedade rural da família da detentora. Se organizam por meio de funções para cada um dos familiares e funcionários da fazenda, tendo caráter remuneratório a sua produção rural. Todos os dias, a produção conta com a ajuda dos familiares e demais colaboradores. Cada espaço é organizado por um grupo, geralmente os homens são responsáveis pela ordenha e os responsáveis pela produção do doce que residem no local e ficam por conta de coordenar os grupos de trabalho, recebem o leite em que parte é reservado para a produção do queijo. Este queijo será reservado para maturação, que dura cerca de 60 dias. Após a reserva do queijo maturado, ele é ralado manualmente num ralo fino e, em seguida levado ao fogo junto a uma calda feita de rapadura derretida, ficando em fervura a mistura destes 2 ingredientes até atingir o ponto certo (ponto de puxa) para despejar em uma forma retangular de alumínio, e, após esfriar, é cortado em quadrados de 4 x4 cm mais ou menos colocados em embalagens plásticas para distribuição e venda.
2.1.7. Modos de apresentar e servir os alimentos	A queijadinha é uma iguaria doce que a detentora apresenta em potes na sua venda. Na hora de servir, o doce pode ser apresentado na própria embalagem ou colocado em pratos e vasilhames habitualmente a iguaria é servida após as refeições principais, mas pode ser consumida em qualquer parte do dia.
2.1.8. Modos de se dispor dos Restos Alimentares	Não há sobras de matéria-prima na feitura desse doce, uma vez que são utilizados apenas dois ingredientes (o queijo minas maturado e a rapadura) já manufaturados de outros dois produtos in natura – o leite e o caldo da cana de açúcar.

**3. Elementos Relacionados**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Gastronomia mineira	Modo de fazer	Saber popular	Não se aplica

**4. Formas de Transmissão**

4.1. Procedência do Saber	Aline conta que a mãe, Gilda Imaculada, aprendeu a fazer com os avós maternos e esses por sua vez com seus pais.		
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	Mestre-Aprendiz
		Grupos	Outros
4.3. Modo de Transmissão	A transmissão do saber é realizada de maneira oral e na prática do ofício, em seu ato		





	de produção. A detentora do modo de fazer aprendeu com os antepassados maternos e, na atualidade, conta com alguns funcionários que também aprenderam com a sua família. Sendo assim, o saber além de ser repassado para outros familiares, vem sendo também repassado para outras pessoas fora da família
4.4. Formas de Continuidade	Segundo relato de Aline, a forma de continuidade hoje está com ela e a irmã, sendo anteriormente sua mãe a responsável. Conta ainda que familiares têm interesse em continuar produzindo o doce da forma como foi aprendido.
4.5. Transformações	No passado, a ordenha do leite era manual, hoje já é feita de forma mecânica, devido a quantidade de leite produzido, cerca de 250 litros por dia e ainda por questões de legislação sanitária, houve essa adequação. A forma de se fazer o doce, também se transformou, substituindo o fogão a lenha para gás.

**5. Comentários**

5.1. Identidades construídas em torno da atividade	Denota-se pelas pesquisas na área que os doces artesanais fazem parte do patrimônio imaterial pois integram a cultura regional com as múltiplas expressões culturais presentes nos municípios que integram o estado de Minas Gerais, em que o modo de fazer doces artesanais fazem parte da típica gastronomia mineira. Foi observado que a prática da propriedade rural de Aline gera uma união bastante significativa entre familiares e funcionários. As funções desempenhadas e já pré-determinadas, facilitam o trabalho, contudo, todos sabem fazer cada etapa de produção, o que não impede que uma pessoa designada para tal tarefa auxilie em outras. Há uma colaboração orgânica de todos envolvidos no processo de fazer o doce. Em relação às responsáveis pelas casas de produção, nota-se o sentimento de orgulho em estar à frente desta produção, por se tratar de uma forma de manter unida sua família e manter viva esta bela tradição.
5.2. Comentários dos praticantes	Aline relata que tem muito afeto na produção do doce de queijo, uma prática que remete à infância em que desde muito cedo tem contato. A forma como seus produtos são recebidos no comércio local e de outras cidades é lisonjeador e que a valorização do seu trabalho e do seu modo de fazer instiga a continuar produzindo e a repassar seus conhecimentos para os mais novos.
5.3. Comentários do elaborador	Durante as entrevistas, restou claro que a detentora do saber do doce de queijadinha sabe a valorização que o produto artesanal possui em âmbito local e regional, pois ela destaca o quão é importante a realização deste inventário para a preservação dessa manifestação cultural do Município de Vargem Bonita/MG. Trata-se de um belíssimo ofício, a produção artesanal do doce de queijo, algo que deve ser preservado, pois representa as histórias das pessoas da comunidade rural do Município, que muitas vezes retiraram desta produção o sustento de suas famílias. Assim, a conscientização e valorização deste modo de fazer, faz com que as pessoas detentoras destes saberes tenham o seu devido reconhecimento. Mais que uma tradição familiar, este ofício transformou profundamente as pessoas que o realizam, fortalecendo suas identidades, um ponto de destaque na sociedade em que vivem. O produto é muito procurado tanto por pessoas da região quanto por outros estados, ganhando fama para além do estado de Minas Gerais.

**6. Possibilidade de Continuidade**

Como já foi relatado por Aline, ela acredita que os descendentes da família continuarão a preservar o modo de fazer o doce, visto que se tornou um negócio bastante rentável. Além disso, trata-se de um doce muito valorizado pelos familiares e comunidade que estão inseridos. Contudo, outras pessoas, como funcionários, aprenderam todo o processo.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	Varandas e cozinha
	6.1.2. Instrumentos	Fogão, utensílios Domésticos próprios para fazer doces como tachos e colheres de madeira
	6.1.3. Matéria-Prima	Leite, rapadura
	6.1.4. Pessoal	Funcionários da fazenda
	6.1.5. Formação	O aprendizado é transmitido na realização do ofício.
	6.1.6. Atividade Macro	Zona Rural de Vargem Bonita/MG – Aline
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/protetor	Não há





### 7. Ação de Salvaguarda

- Incluir o modo artesanal de fazer o doce de queijo nas cartilhas de educação patrimonial;
- Divulgar por meio de uma sequência de posts no Instagram da Secretaria o modo de fazer do doce de queijo, falando desde o produto principal – o queijo, até chegar ao doce feito e o que se faz com ele hoje na culinária local, mineira e de outros estados.
- Disponibilizar no canal do Youtube e Instagram da Secretaria parte dos vídeos das entrevistas realizadas e arquivo fotográfico feito durante o processo de fabricação do doce de queijo.

### 8. Entrevistado

8.1 Nome	Aline Imaculada Castro				
8.2. Nascimento	03 / 07/ 1987				
8.3. Sexo		Masculino	X	Feminino	
8.4. Idade	36 anos				
8.5. Registro sonoro visual	x	Sim		Não	
8.6. Contato					
8.6.1. Endereço	Área Rural de Vargem Bonita - Minas Gerais - Região da Confusão – Fazenda Fábrica				
8.6.2. Telefone	(34) 98885-4588				
8.7. Ocupação	Empreendedora				
8.8. Relação do executante com o bem	X	Mestre		Aprendiz	
	X	Produtor	X	Vendedor	Público
	X	Executante		Outro	

### 9. Documentação Fotográfica

Foto 01: Detentora na produção do doce



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023





Foto 02: Preparo do doce: calda feita de rapadura e queijo canastra ralado



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023

Foto 03: Ponto de fervura da queijadinha



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023

Foto 04: Queijadinha na forma após preparo



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023

Foto 05: Doce embalado para venda



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023





10. Referências Bibliográficas	COSTA, Alberto Luiz Pereira da, LEMOS, Angélica Carvalho. <b>Deixar a boca cheia d'água: extensão universitária na Associação Comunitária Peirópolis de Artesanato e Doces Caseiros</b> . Disponível em: <a href="https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/62358/32618">https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/62358/32618</a> . Acesso em 20 nov. 2023.	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	Este inventário tem como fundamento a grande necessidade do registro deste modo fazer artesanal dos derivados de leite na região rural do Município de Vargem Bonita/MG, que faz parte da região da Serra da Canastra, pois mantém um processo rudimentar e requinte harmônico, produzem um produto diferenciado e apreciado por sua qualidade indiscutível.	
13. Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Aline Imaculada Castro
	Data	24/10/2023 a 25/10/2023
Pesquisa/ Entrevistas Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	12/07/2023 a 29/10/2023
Revisão e complementação textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	04/11/2023
Revisão	Nome	Cláudia Moraes Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	15/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023



## 7.2 – Bem – Requeijão de Corte da Aline

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER					
<b>1. Identificação</b>					
1.1. Denominação	Requeijão de Corte da Aline				
1.2. Município	Vargem Bonita/MG				
1.3. Distrito	Sede				
1.4. Endereço	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) Fazenda Fábrica				
1.5. GPS	Long. UTM	-46°.20'49.88"	Lat. UTM	-20°.29'1.25"	
1.6. Atividade macro					
1.6.1. Categoria		Ofício	X	Modo de Fazer	
1.6.2. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal				
1.6.3. Tipologia da atividade	Culinária				
1.6.4. Período	X	Anual		Mensal	
	X	Contínua		Periódica	
1.6.4.1. Descrição da periodicidade	de janeiro a dezembro				
1.6.5. Denominação	Requeijão				
1.6.6. Outras denominações	Não se aplica				
1.6.7. Nível de integração		Comunidade		Oficial	X Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>					
<p>Na área rural de Vargem Bonita, Minas Gerais, região denominada Confusão, permanece presente o que se denomina de agricultura de subsistência, ou seja, a agricultura para suprimento próprio e não para fins comerciais, assim como ocorre no estado de Minas Gerais e em todo o Brasil. No entanto, há também a prática de que a atividade campesina seja utilizada para além do consumo próprio, ou seja, com viés econômico. Até alguns anos, era comum que os grupos familiares, praticassem a subsistência na produção de alimentos para atender às próprias necessidades, de suas famílias e de sua comunidade, porém, em alguns lugares onde houve crescente demanda por produtos cuja qualidade, sabor e tradição foram sendo estimulados, parte dessa produção vem sendo comercializada, preservando o modo de fazer aprendido com as gerações anteriores. Utilizando-se de pequenas propriedades e fazendo uso de processos rudimentares, bem como utilizando a policultura (cultura de produtos agrícolas diversos numa determinada área de plantio), alguns modos de fazer se tornaram notórios e de grande expressividade. Dentro dessa agricultura de subsistência presente no município sempre foi muito utilizado os derivados do leite, tal como queijo, requeijão, doces, etc. vem sendo produzidos e vendidos dentro e fora do município que estão inseridos, preservando as características essenciais de um bem cultural imaterial. O requeijão de corte da Aline é um desses produtos que, ainda que feito para comercialização, preserva o processo artesanal de produção aprendido com seus familiares ao longo do tempo, sendo uma expressão da culinária e identidade mineira, sendo um produto artesanal, sem adição de químicos.</p> <p>A produção artesanal do requeijão de corte é uma tradição que se mantém no tempo e resiste aos processos de modernização e que permanece presente na zona rural e até na zona urbana do município de Vargem Bonita, sendo repassado o modo de fazer de maneira oral e pela observação da prática e colaboração na feitura da iguaria, pelas pessoas mais experientes às de menor idade. Ensinamentos estes que foram aprendidos com os pais, avós e bisavós, prática comum, que vem repassando os mesmos processos artesanais aprendidos no passado.</p>					
<b>2.1. Descrição dos elementos constitutivos</b>					
2.1.1. Ingredientes	coalho feito por processo natural, leite cru e manteiga de leite feita de maneira artesanal				
2.1.2. Condimentos	sal				
2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	Ordenha do leite, processo de produção da massa coalhada (naturalmente)				



2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	Tacho de cobre, latão de leite, colheres, escorredor, bacia, liquidificador e batedeira elétrica, prensa, pano		
2.1.5. Seleção de alimentos	O único alimento envolvido é o leite, conseguido na própria fazenda pelo ordenhamento das vacas criadas para este fim.		
2.1.6. Processos de preparação/modo de fazer	<p>Os espaços para se produzir o requeijão é o doméstico, na fazenda onde Aline reside. É lá, na cozinha da detentora, que o modo de fazer artesanal o requeijão é produzido. Além de Aline, sua mãe e irmã participam do processo, também conta com uma funcionária para a produção. O início do processo começa com a obtenção do leite na ordenha da fazenda, separando parte do leite para coagulação que é feita de modo natural, processo que dura cerca de 24h. Parte do leite ordenhado no dia é usado para o preparo da manteiga de leite, que integra o modo de fazer requeijão, sendo esta produção feita com o auxílio de uma batedeira elétrica (que hoje substitui a antiga desnatadeira manual). Realizado o processo da manteiga, deixá-la reservada para uso na produção do requeijão. Estando o leite coalhado, é necessário levar ao fogo para aquecer e depois separar o leite coalhado do soro, processo realizado em uma prensa, escorrendo bem todo o soro. Nesta etapa, a detentora chama o produto coalhado de massa, que voltará para o fogo para começar a ser adicionado o leite cru para retirada de acidez dessa massa. Nesta etapa, é feito o que ela chama de lavagem da massa, adicionando leite até que se retire toda acidez, até que ele não talhe mais, sinal de que não há mais acidez. Faz este procedimento cerca de 5 vezes. Após isto, seca-se bem a massa, com um pano limpo e leva novamente ao fogo, adicionando a manteiga de leite, previamente produzida com mais um pouco de leite e sal, deixando a massa cozinhar bastante. Todo o processo de produção do requeijão dura cerca de 3 a 4 horas e a detentora utiliza cerca de 100 litros de leite cru. Estando pronto o requeijão, ele é colocado em formas de isopor para dar forma e levando ao congelador, embalando após 24 horas no plástico.</p>		
2.1.7. Modos de apresentar e servir os alimentos	O requeijão é utilizado como acompanhamento no café da manhã ou da tarde e muitas vezes substitui o uso do queijo nestas refeições.		
2.1.8. Modos de se dispor dos restos alimentares	Aproveita-se toda matéria-prima		
3. Elementos Relacionados			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Gastronomia Mineira	Modo de fazer	Saber popular	Não se aplica
4. Formas de Transmissão			
4.1. Procedência do Saber	Tradição oral, conhecimento veio repassado pelos antepassados ao longo das épocas e aprendido participando dos processos de feitura.		
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	Mestre-Aprendiz
		Grupos	Outros
4.3. Modo de Transmissão	Saber popular transmitido de forma oral de geração em geração por meio do modo de fazer colaborativo. Os familiares/aprendizes assimilam o modo de fazer do requeijão participando do processo de sua fabricação nos mutirões que são organizados à época da produção a cada ano.		
4.4. Formas de Continuidade	Transmissão para as novas gerações como vem sendo feito pela mãe de Dona Aline e sua irmã, além de funcionários.		
4.5. Transformações	Em outras épocas, os utensílios eram mais rústicos, bem como se utilizava panos para escorrer o soro, a prensa de madeira, a desnatadeira manual para a produção da manteiga e ainda o fogão a lenha. Hoje, a manteiga é feita com a utilização de um liquidificador e uma batedeira elétrica e a produção final do requeijão se dá no fogão a gás.		
5. Comentários			



5.1. Identidades construídas em torno da atividade	<p>Ao analisar esse modo de fazer, ficou evidente que o processo dos produtos de Aline integra além da comunidade no entorno como seus familiares, que participam dos processos, gerando uma cumplicidade. Esses familiares não se restringem apenas na sua propriedade, pois tem outros familiares como vizinhos que colaboram diante da necessidade da detentora. Este fato evidencia um sentimento de pertencimento e fortalecimento da identidade rural dos moradores de Vargem Bonita.</p> <p>Em relação aos responsáveis pela coordenação da produção, destaca-se um sentimento de orgulho em manter uma tradição das gerações passadas e ainda poder sobreviver através dela.</p>
5.2. Comentários dos praticantes	<p>Em depoimento de Dona Aline, ela diz estar muito honrada em preservar os ensinamentos e que se sente orgulhosa de poder manter viva a tradição deste modo de fazer de um produto único em sabor sem adição de químicos. Ainda em entrevista, diz que sua irmã mais nova já aprendeu todo o processo, ajudando na produção, como um dia os mais novos também irão aprender.</p>
5.3. Comentários do elaborador	<p>No processo de conhecer Aline e seus produtos, pode-se observar que este inventário é de suma importância de realização para que se deixe documentado esse modo de fazer artesanal do requeijão de corte, parte integrante das manifestações culturais da zona rural do município de Vargem Bonita/MG, um importante ofício que ilustra a manutenção dos hábitos alimentares das populações rurais da região da Serra da Canastra, retratando o cotidiano que é explorado economicamente, mantendo a qualidade de outros tempos e que ainda ajudando a evitar o êxodo rural. Assim, além de ser uma tradição familiar, este ofício integra a comunidade rural com a cidade de que faz parte e ainda com outros pontos do país, levando à mesa de outros brasileiros, um pouco da culinária mineira tradicional. A fama dos produtos de Aline é notória tanto em Vargem Bonita quanto em cidades próximas e até mesmo em outros estados.</p>

#### 6. Possibilidade de Continuidade

Em conversa com Dona Aline, ela relatou que além dela, sua irmã também aprendeu os processos deste modo de fazer. Ainda tem também funcionários, moradores da zona rural próxima que também conhecem todo o processo. Então, tudo que ela aprendeu ainda criança com sua mãe, está sendo repassado garantindo que esta tradição familiar não será esquecida com o tempo e que, os seus descendentes também irão aprender, pois além de ser um prazer, sobrevivem disto.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	cozinha da residência rural
	6.1.2. Instrumentos	Tacho, latão de leite, colheres, escorredor, bacia, liquidificador e batedeira elétricos, prensa, pano branco de algodão para secagem
	6.1.3. Matéria-Prima	Leite cru, coalho, manteiga de leite
	6.1.4. Pessoal	Mãe, irmã e funcionários
	6.1.5. Formação	O conhecimento é repassado diretamente durante a lida, ou seja, na fabricação do requeijão
	6.1.6. Atividade Macro	Comunidade Rural de Vargem Bonita/MG – região da Confusão- Fazenda Fábrica - família de Aline
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Prensa, tacho

#### 7. Ação de Salvaguarda

- Incluir o modo artesanal de fazer do requeijão nas cartilhas de educação patrimonial;
- Incluir o requeijão como produto ofertado nas Feiras Gastronômicas local e no Festival Gastronômico anual - Sabores da Canastra;





- Divulgar regularmente no Instagram da Secretaria o o requeijão de corte a fim de atrair mais turistas e consumidores para o produto, incentivando a cadeia da economia criativa local;

8. Entrevistado

8.1 Nome	Aline Imaculada Castro				
8.2. Nascimento	03 / 07/ 1987				
8.3. Sexo	<input type="checkbox"/> Masculino	<input checked="" type="checkbox"/> X	<input type="checkbox"/> Feminino		
8.4. Idade	36 anos				
8.5. Registro sonoro visual	<input type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> X	<input type="checkbox"/> Não		
8.6. Contato					
8.6.1. Endereço	Área Rural de Vargem Bonita/MG, Região da Confusão, Fazenda Fábrica				
8.6.2. Telefone	(34) 98885-4588				
8.7. Ocupação	Empreendedora, mantenedora do saber				
8.8. Relação do executante com o bem	<input checked="" type="checkbox"/> X	Mestre	<input type="checkbox"/> Aprendiz		
	<input checked="" type="checkbox"/> X	Produtor	<input checked="" type="checkbox"/> X	Vendedor	<input type="checkbox"/> Público
	<input checked="" type="checkbox"/> X	Executante	<input type="checkbox"/>	Outro	

9. Documentação Fotográfica

Foto 01: Senhora Aline na produção do requeijão



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.





Foto 02: Senhora Aline no coalho do queijo



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.

Foto 03: Separando matérias-primas para feitura do requeijão



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.

Foto 04: Massa de requeijão para ir ao fogo



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.

Foto 05: Massa de requeijão após ir ao fogo



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.

Foto 06: Massa de requeijão enformado



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023.

10. Referências Bibliográficas	MORAIS, Luciana Patrícia de. <b>Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira.</b> Disponível em: <a href="https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/VGRO-65RT2R/1/culinaria_tipica_e_identidade_regional.pdf">https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/VGRO-65RT2R/1/culinaria_tipica_e_identidade_regional.pdf</a> . Acesso em: 08 nov. 2023.	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	Este inventário tem como fundamento a grande necessidade da anotação deste modo fazer artesanal do requeijão de corte, dado a sua diferenciação na produção do requeijão industrial e a manutenção do modo de fazer “à moda antiga” usando somente o leite cru e seus produtos derivados conseguidos de maneira natural e sem adição de químicos, como é o caso do coalho (matéria prima) e a manteiga de leite. Destacamos o processo e a sua qualidade indiscutível, mesmo com a adição de equipamentos industrializados nos processos meios de sua fabricação.	
13.Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Aline Imaculada Castro
	Data	24/10/2023
Pesquisa/ Entrevistas/ Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	20/10/2023
Revisão Final	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.



	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	15/12/2023
<b>Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.</b>	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023





### 7.3 – Bem – Doce de Queijo em calda da Aline

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER					
<b>1. Identificação</b>					
1.1. Denominação	Doce de Queijo em calda da Aline				
1.2. Município	Vargem Bonita/MG				
1.3. Distrito	Sede				
1.4. Endereço	Área Rural - Região da Confusão, Fazenda Fábrica, Vargem Bonita/MG				
1.5. GPS	Long. UTM	-46°20'49.88	Lat. UTM	-20°29'1.25"	
1.6. Atividade macro					
1.6.1. Categoria		Ofício	X	Modo de Fazer	
1.6.2. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal				
1.6.3. Tipologia da atividade	Culinária				
1.6.4. Período		Anual		Mensal	
		Contínua	X	Periódica	
1.6.5. Descrição da periodicidade	Alimentação / Produção Artesanal				
1.6.6. Denominação	Doce de Queijo em calda				
1.6.7. Outras denominações	Não se aplica				
1.6.8. Nível de integração		Comunidade		Oficial	X Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>					
<p>Na região rural conhecida como Serra da Confusão, no município de Vargem Bonita, em Minas Gerais, coexistem tanto a agricultura familiar quanto a de subsistência. Essas duas formas são parte integrante do dia a dia dos habitantes locais e da comunidade em que vivem, caracterizando-se pela produção agrícola destinada ao consumo próprio, sem objetivos comerciais. Essa prática tradicional da culinária local desempenha um papel fundamental na valorização dos produtos tradicionais da região. Além de satisfazer as necessidades alimentares diárias dos moradores, contribui para a economia familiar e permite que os costumes culinários sejam compartilhados com outras pessoas, promovendo a preservação da diversidade cultural e do patrimônio local, tanto material quanto imaterial. As pequenas produções agroalimentares se destacam por estabelecerem uma estreita ligação com o território e por preservarem métodos de cultivo e técnicas tradicionais. Isso confere um diferencial em termos de qualidade aos produtos, os quais, em sua maioria, são resultado do trabalho de famílias profundamente enraizadas em práticas de cultivo e produção transmitidas ao longo das gerações. Vale ressaltar que, para muitos, os alimentos representam não apenas itens de consumo, mas um estilo de vida e aspectos simbólicos e culturais imateriais. A propriedade rural da família de Aline, inicialmente destinada ao consumo próprio, expandiu suas atividades para a produção voltada à venda a partir dos anos 1960. Mantendo a tradição do núcleo familiar, que produz leite e outros alimentos para suas próprias necessidades e as da comunidade local, a propriedade incorporou métodos artesanais até mesmo na comercialização. Ao preservar a metodologia de obtenção de alimentos por meio do trabalho no campo e do conhecimento transmitido entre familiares, passou a fornecer alimentos à zona urbana do município e se expandiu para diversas cidades, tanto dentro de Minas Gerais quanto em outros estados.</p> <p>O destaque da produção artesanal é o doce de queijo, conhecido como queijadinha da Aline, que ganhou reconhecimento pela qualidade de seus ingredientes primários e pelo método artesanal de produção. Mesmo diante da modernização, esse processo continua a preservar as técnicas transmitidas ao longo das gerações, mantendo viva a tradição estabelecida por seus pais, avós e bisavós.</p>					
2.1 Descrição dos elementos constitutivos					
2.1.1. Ingredientes	Queijo Canastra maturado ralado, açúcar, ovos, polvilho				
2.1.2. Condimentos	Não se aplica				





2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	Do leite ordenhado, parte é separado para ser utilizado para a produção de queijo, que passará por um processo de maturação de aproximadamente 60 dias. Os ovos são produzidos na propriedade rural da detentora, assim como o polvilho. O açúcar é adquirido no comércio.
2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	Tachos, utensílios domésticos tais como panelas e colheres
2.1.5. Seleção de alimentos	O queijo é feito e selecionado para a maturação, reservando parte para fazer o doce. O restante dos alimentos utiliza-se o critério de estarem frescos e ou com a validade em dia.
2.1.6. Processos de preparação	A produção do doce de queijo em calda ocorre em ambiente próprio, sendo a cozinha da propriedade rural da família da detentora. Para este processo, a organização conta com familiares, moradores da fazenda, empregados e outros moradores da comunidade da Serra da Confusão. A organização do espaço é feita em grupos, em que parte deles estão responsáveis pela ordenha e produção de queijo e a outra parte pela produção do doce. As responsáveis pela produção do doce residem no local e habitualmente coordenam ambos os grupos de trabalho. Uma vez conseguido os ingredientes certos, rala-se o queijo canastra, fazendo a reserva. Primeiramente, se prepara a massa da bolinha de queijo com o queijo maturado, ovos, farinha de trigo, moldando com as mãos em forma de bolinhas, reservando-as. Em uma panela funda, uma calda clara feita de água e açúcar é produzida, para cozinhar a massa preparada por cerca de 10 minutos. Finalizado o processo, o produto é colocado em potes de vidros recicláveis de palmito.
2.1.7. Modos de apresentar e Servir os Alimentos	O doce de queijo em calda é uma iguaria habitualmente servida após a refeição principal, no entanto, pode ser servida no café da manhã e tarde.
2.1.8. Modos de se dispor dos Restos Alimentares	Não há sobras de matéria-prima na feitura desse doce

**3. Elementos Relacionados**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Doce de queijo em calda – gastronomia mineira	Modo de fazer	Queijo artesanal	Não se aplica

**4. Formas de Transmissão**

4.1. Procedência do Saber	Aline conta que a mãe, Gilda Imaculada, aprendeu a fazer com os avós maternos e esses por sua vez com seus pais.		
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	Mestre-Aprendiz
		Grupos	Outros
4.3. Modo de Transmissão	O conhecimento é transmitido por meio da prática do ofício; na produção, Aline aprendeu com os antepassados maternos e agora conta com funcionários que também absorveram esse conhecimento familiar, contribuindo para repassá-lo a outros membros da família.		
4.4. Formas de Continuidade	De acordo com o relato de Aline, a responsabilidade pela continuidade atualmente está compartilhada entre ela e sua irmã, anteriormente a cargo de sua mãe. Ela também menciona o interesse de outros familiares em prosseguir com a produção do doce, mantendo-o fiel ao método tradicional que aprenderam.		
4.5. Transformações	Antigamente, a ordenha do leite era feita manualmente, mas atualmente é realizada mecanicamente devido à quantidade significativa de leite produzido, aproximadamente 250 litros por dia. Além disso, essa mudança ocorreu em conformidade com as regulamentações sanitárias. Da mesma forma, a técnica de preparar o doce também evoluiu, substituindo o fogão a lenha por fogão a gás.		

**5. Comentários**

5.1. Identidades construídas em torno da atividade	A prática na propriedade rural de Aline foi observada como uma fonte significativa de união entre familiares e funcionários. As funções pré-determinadas facilitam o trabalho, mas todos possuem conhecimento de todas as etapas da produção, permitindo que cada pessoa designada para uma tarefa possa auxiliar em outras quando necessário. Existe
--	---





	uma colaboração fluida entre todos os envolvidos no processo de fazer o doce. Em relação às responsáveis pelas áreas de produção, é evidente o orgulho que sentem em liderar essa atividade, visto que ela representa não só uma forma de manter a família unida, mas também de preservar essa linda tradição.
5.2. Comentários dos praticantes	Aline expressa um forte vínculo afetivo com a produção do doce de queijo, uma prática que evoca memórias de sua infância. Ela se sente lisonjeada pela forma como seus produtos são recebidos tanto no comércio local quanto em outras cidades, e essa valorização do seu trabalho e da sua abordagem tradicional, a incentiva a continuar produzindo e a compartilhar seu conhecimento com as gerações mais jovens.
5.3. Comentários do elaborador	Durante a entrevista, ficou evidente que a guardiã do conhecimento por trás do doce em calda reconhece o valor que o processo artesanal possui no mercado. Foi destacada a importância crucial de realizar um inventário para preservar essa expressão cultural tão significativa do Município de Vargem Bonita/MG. Trata-se de um ofício notável, a produção artesanal do doce de queijo, algo que merece ser cuidadosamente mantido, pois carrega consigo as histórias e trajetórias das pessoas na comunidade rural do município, muitas das quais dependiam dessa produção para sustentar suas famílias. Além de ser uma tradição familiar, esse ofício teve um impacto profundo na transformação das pessoas que o praticam, fortalecendo suas identidades e se tornando um elemento proeminente na sociedade em que estão inseridas. O produto é altamente requisitado não apenas pelos locais, mas também por pessoas de outros estados, conquistando renome para além das fronteiras de Minas Gerais.

## 6. Possibilidade de Continuidade

Conforme compartilhado por Aline, ela acredita que os descendentes de sua família seguirão preservando a tradição de produzir o doce, pois tornou-se um negócio bastante lucrativo. Além disso, esse doce é altamente valorizado tanto pelos familiares quanto pela comunidade local. E para além disso, outras pessoas, como funcionários, também dominaram todo o processo de produção.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	Cozinha
	6.1.2. Instrumentos	Utensílios Domésticos próprios para fazer doces como tachos, colheres
	6.1.3. Matéria-Prima	Leite, rapadura
	6.1.4. Pessoal	Funcionários da fazenda, familiares
	6.1.5. Formação	O aprendizado é transmitido na realização do ofício.
	6.1.6. Atividade Macro	Zona Rural de Vargem Bonita/MG – Aline
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Não há

## 7. Ação de Salvaguarda

- Inserir o método artesanal de preparar o doce de queijo nas diretrizes de educação patrimonial;
- Promover por meio de uma série de posts no Instagram da Secretaria o processo de produção do doce de queijo, desde a matéria-prima - o queijo - até a finalização do doce, abordando seu papel na culinária local, mineira e em outros estados.
- Disponibilizar nos canais do Youtube e Instagram da Secretaria alguns trechos dos vídeos das entrevistas realizadas e um arquivo fotográfico que documenta o processo de fabricação do doce de queijo.

## 8. Entrevistado

8.1 Nome	Aline Imaculada Castro		
8.2. Nascimento	03 / 07/ 1987		
8.3. Sexo	<input type="checkbox"/> Masculino	<input checked="" type="checkbox"/> Feminino	
8.4. Idade	36 anos		
8.5. Registro sonoro visual	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
8.6. Contato			



8.6.1. Endereço	Serra da Confusão – Vargem Bonita - Minas Gerais				
8.6.2. Telefone	(34) 98885-4588				
8.7. Ocupação	Empreendedora				
8.8. Relação do executante com o bem	X	Mestre		Aprendiz	
	X	Produtor	X	Vendedor	Público
	X	Executante		Outro	
9. Documentação Fotográfica					
	<p>Foto 01: Ingredientes do doce de queijo bolinha</p>  <p>Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro   Data: 24/10/2023</p>				
	<p>Foto 02: Doce em calda na panela</p>  <p>Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro   Data: 24/10/2023</p>				

Foto 03: Doce em calda na panela



Fotografia: Acervo pessoal de Aline Imaculada Castro | Data: 24/10/2023

<p>10. Referências Bibliográficas</p>	<p>MORAIS, Luciana Patrícia de. <b>Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira.</b> Disponível em: <a href="https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/VGRO-65RT2R/1/culinaria_tipica_e_identidade_regional.pdf">https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/VGRO-65RT2R/1/culinaria_tipica_e_identidade_regional.pdf</a>. Acesso em: 08 nov. 2023.            CASTRO, Henrique Moreira de; DEUS, José Antônio Souza de ; SILVA, Paulo Henrique Correia da. <b>Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos.</b> Disponível em: <a href="http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/eixos/1016_2.pdf">http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/eixos/1016_2.pdf</a>. Acesso em 19 nov. 2023.</p>	
<p>12. Proteção Legal</p>	<p>Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada</p>	
<p>13. Motivação do Inventário</p>	<p>Este inventário tem como fundamento a grande necessidade de o registro deste modo fazer artesanal dos derivados do leite na região rural do Município de Vargem Bonita/MG, que faz parte da região da Serra da Canastra, pois mantém um processo rudimentar e requinte harmônico, produzem um produto diferenciado e apreciado por sua qualidade indiscutível.</p>	
<p>14. Ficha Técnica</p>		
<p>Fotografia</p>	<p>Nome</p>	<p>Aline Imaculada Castro</p>
	<p>Data</p>	<p>24/10/2023</p>
<p>Pesquisa/ Entrevistas/ Elaboração da Ficha</p>	<p>Nome</p>	<p>Ana Maria Corrêa da Rocha</p>
	<p>Formação Profissional</p>	<p>Licenciada em História</p>
	<p>Função Desempenhada</p>	<p>Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem</p>
	<p>Data</p>	<p>12/07/2023 a 29/10/2023</p>



Revisão e complementação textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	29/11/2023
Revisão	Nome	Cláudia Moraes Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	20/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 29/10/2023







## 7.4 – Bem – Expressão da Congada

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – EXPRESSÕES				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Expressão da Congada			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede			
1.4. Endereço	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão, CEP: 37.922-000, Vargem Bonita, MG.			
1.5. GPS	Long. UTM	-46°.2506	Lat. UTM	-20°.4862
1.6 Categoria	Formas de expressões			
1.6.1. Tipologia de atividade	Dança de celebração			
1.6.2. Periodicidade				
1.6.2.1. Início	Mês de agosto			
1.6.2.2. Fim	Mês de outubro			
1.6.3. Calendário litúrgico	Festa de Nossa Senhora do Rosário			
1.6.4. Invocação	Não se aplica			
1.6.5. Observação de datas	outubro			
1.6.6. Denominação	Congado			
1.6.7. Descrição de periodicidade				
A tradição do Congado seguida por Dona Maria Isabel Gonçalves Rocha tem a manifestação da dança em louvor a Nossa Senhora do Rosário realizada sempre no mês de outubro, época em que se comemora Nossa Senhora do Rosário. Ainda que a detentora atualmente habite em região diferente de Minas Gerais, visto que sua origem e tradição veio com ela na migração de Chapada do Norte para Vargem Bonita, ambas cidades de Minas Gerais, mas de regiões distintas, é hábito que no mês de outubro Dona Isabel, como é conhecida, siga a tradição de rezas e louvores a Nossa Senhora do Rosário, cantando e dançando na data dedicada a santa juntamente com seus familiares. Quando se encontra com outros congadeiros (remanescentes de ternos que já existiram), na cidade de Vargem Bonita, ela encontra mais companheiros que mantêm essa tradição de cantar e louvar a santa.				
1.6.8. Outras denominações	Não há registros			
1.6.9. Nível de integração				
	Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária
<b>2. Origens atribuídas ou documentadas</b>				
A Congada é um rito de origem milenar da África, que foi trazida para o Brasil pelos primeiros escravizados que buscaram preservar suas tradições. Em seu propósito primordial, a ideia é prestar homenagem aos antepassados, reis, divindades e anciãos da cultura africana. Foi sendo, ao longo do tempo, incorporadas práticas religiosas para que o rito fosse reconhecido e aceito pela Igreja Católica, haja vista a repressão das expressões culturais africanas no país. A dança dos congos foi introduzida pelos escravizados africanos e posteriormente adotada pelos religiosos cristãos como uma forma de canalizar o instinto guerreiro dos negros, criando uma representação fictícia de confronto entre cristãos e pagãos. A celebração conhecida como festa congadeira tem como foco principal a homenagem a São Benedito e Nossa Senhora do Rosário. Embora o contexto geral seja similar em diversos estados, os passos de dança e os instrumentos empregados variam conforme o local onde há a manifestação. No caso de Dona Isabel, ela prossegue com a tradição da cidade onde nasceu, que é Chapada do Norte, Minas Gerais, local onde há várias expressões culturais de reminiscência quilombola, entre elas, a do Congado que aqui se apresenta.				
<b>3. Descrição</b>				
Dona Maria Isabel conta que na cidade de onde veio, o mês de outubro é o mês em que os congadeiros saem para festejar a Nossa Senhora do Rosário. Sua tradição remonta o mito de que a igreja dos claros não aceitava a presença dos pretos, em razão disto, a construção de uma igreja para os pretos. Através do imaginário, foi se solidificando que os				





motivos da louvação é que a própria santa, que aparecia em uma lapa de rio, não quis ir com os brancos, mas sim com os negros que foram buscá-la e que a razão de querer ir com os negros foi que estes tinham erguido uma capela de madeira que agradou a santa. Assim, depois que a capela foi erguida, os pretos buscaram a santa. Além de Nossa Senhora do Rosário, a tradição seguida por Dona Isabel também faz louvação a Santa Bárbara dos pés descalços, que é uma santa protetora dos pretos escravizados. Essas celebrações abrangem uma série de rituais, incluindo novenas, erguimento de mastros e bandeiras, procissões, desfiles cerimoniais, coroações de reis e rainhas, cumprimento de promessas, leilões, performances musicais, danças e festins coletivos. Os festejos se estruturam de maneira complexa, revelando elementos simbólicos e significativos incorporados nos participantes, que personificam o legado das nações africanas e seus reinos sagrados em território brasileiro. Para se fazer essa louvação, as mulheres usam saia de chita bem rodada e camisa branca, enfeites, enquanto os homens vestem sua farda e instrumentos. Para a festa da louvação, são cantadas as cantigas que foram ensinadas pelos mais velhos, pais e avós e são servidas diversas comidas como angu, molho de fava e pratos feitos com galinha ao molho pardo, elementos da cozinha dos escravizados.

3.1. Indumentária As mulheres usam uma saia de chita rodada e camisa branca, apetrechos de enfeites, maquiagem. Os homens, calça azul e camisa branca.

3.2. Instrumentos Vários são os instrumentos, mas na tradição de Dona Isabel é a sanfona, viola, pandeiro, quirino, caixa.

#### 4. Formas de transmissão

4.1. Transmissão Esse saber é passado oralmente pelas gerações de mais velhos por meio da prática coletiva durante as festividades.

4.2. Formas de continuidade Ensino das cantigas de louvação aos familiares mais novos e da dança característica.

4.3 Transformações A forma de se celebrar a devoção de Nossa Senhora do Rosário e Santa Bárbara dos pés descalços por meio da manifestação popular da congada é oriunda de Chapada do Norte e hoje vem se manifestando na região da cidade de Vargem Bonita/MG.

#### 5. Elementos relacionados

Bem cultural	Tipologia	Categoria
Sanfona	Artefato	Artefato
Viola	Artefato	Artefato
Pandeiro	Artefato	Artefato
Caixa	Artefato	Artefato
Quirino	Artefato	Artefato
Vestimenta	Indumentária	Indumentária

#### 6. Modelo de organização

6.1 Tipo Manifestação por meio de grupos familiares que aprenderam os preceitos da manifestação de forma oral e por meio da prática cotidiana.

6.2 Denominação Grupo ou Terno de Congada

6.3 Descrição Não se aplica

6.4 Organização A dança da congada é organizada pela detentora para as festas privadas de sua família, mas atendendo a convites, ela se apresenta em eventos diversos, promovidos no ambiente escolar que acolheu seus filhos e filhas e ainda a convite da Secretaria de Cultura e Esportes no último ano em eventos promovidos por ela.

#### 7. Comentários

7.1 Identidades criadas em torno da atividade A congada é uma celebração que atua na vida de pessoas descendentes de escravizados e cuja manifestação tem a função de unir a comunidade remanescente de quilombos, criando e fortalecendo vínculos e ratificando elementos da fé e ancestralidade na comemoração e louvação à santa protetora, nossa senhora do rosário.

7.2 Comentários dos entrevistados Segundo Dona Isabel, o motivo dela continuar a louvar com a dança a Nossa Senhora do Rosário na época de comemoração da santa é sua fé que permanece ainda que não esteja mais em sua comunidade. Para ela ainda, a fé é algo a ser transmitido para suas filhas e netos. Conta ainda que durante um certo tempo, a geração mais nova tinha vergonha de suas manifestações, mas que hoje eles procuram entender a origem e até







	pedem para ensinar. Suas filhas cantam e dançam com ela o que faz unir mais os laços familiares a deixando feliz.
7.3 Comentários do elaborador	A tradição da Congada de Dona Isabel pelo que foi dito em entrevista tem algumas diferenças do praticado pelos remanescentes de ternos de congada na cidade de Vargem Bonita/MG. Uma das diferenças é o fato de se louvar a Santa Bárbara dos pés descalços e a outra são as comidas no dia da festa. As comidas que Dona Isabel conta e que faz no dia da louvação são ainda aquelas que se servia no tempo da escravidão, que são o angu, galinha ao molho pardo, molho de fava, salada de bedroega, abóbora, canjica, fubá e mandioca. Isto demonstra que a tradição que ela segue tem fortes laços com as comunidades quilombolas do norte de Minas Gerais.
7.4 Possibilidade de continuidade	A possibilidade de continuação pode ser possível com a transmissão aos mais novos, em especial aos familiares de quem celebra a festa em louvor às santas tradicionais - Nossa Senhora do Rosário e Santa Bárbara dos pés descalços.
7.5 Instalações	A celebração da Congada de Dona Isabel é feita em seu domicílio. Neste ano de 2023, foi descoberto pela secretária de cultura outros remanescentes de terno de congados já extintos no município e ela promoveu o encontro deles com Dona Isabel, o que gerou uma interação acolhedora e com troca de saberes
7.6 Instrumentos	A Dona Isabel é detentora dos cantos tradicionais no congado e da dança, não praticando a execução dos instrumentos tradicionais.
7.7 Matéria-Prima	Não se aplica
7.8 Pessoal	Dona Isabel e seus familiares
7.9 Formação	Autodidata, aprendizado oral com descendentes
7.10 Atividade Macro	Dança característica, cantos e louvação às santas (Nossa Senhora do Rosário e Santa Bárbara dos pés descalços) presentes no Congado Mineiro, mais especificamente o praticado no Vale do Jequitinhonha.
7.11 Modo de expressão com necessidade de proteger	A dança característica da congada praticada pela Dona Isabel e familiares, e ainda a devoção às santas de devoção (Nossa Senhora do Rosário e Santa Bárbara) bem como os cantos característicos do congado (canto de chegada, de louvação e de despedida, por exemplo).
<b>8. Ação de salvaguarda</b>	
- Incentivar a Dona Isabel a interagir mais vezes com os demais detentores dos saberes relacionados à manifestação da Congada (manifestação já extinta no município), mas com remanescentes destes ternos ainda no município, a fim de promover a troca de saberes e quem sabe, num futuro próximo, a formação de um novo terno como forma de resgate da tradição local e a fusão com os saberes trazidos pela Dona Isabel das suas tradições advindas do Vale do Jequitinhonha e das tradições quilombolas de sua origem.	
<b>9. Entrevistado</b>	
9.1 Nome	Maria Isabel Gonçalves Rocha
9.2. Nascimento	29/10/1960
9.3. Sexo	<input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Feminino
9.4. Idade	63 anos
9.5. Registro sonoro visual	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
9.6. Contato	
9.6.1. Endereço	Serra da Confusão – Vargem Bonita - Minas Gerais
9.6.2. Telefone	(37) 99867-6988
9.7.Ocupação	Lavradora
9.8. Relação do executante com o bem	<input checked="" type="checkbox"/> Mestre <input type="checkbox"/> Aprendiz
	<input type="checkbox"/> Produtor <input type="checkbox"/> Vendedor <input type="checkbox"/> Público
	<input checked="" type="checkbox"/> Executante <input type="checkbox"/> Outro



<b>10. Fotografia</b>	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Data	20/11/2023
<b>11. Motivação do inventário</b>	A motivação do presente inventário se dá pela relevância da prática cultural de Dona Isabel, vez que sua dança, cantigas e alimentos que são utilizados para louvação religiosa remontam aos tempos da escravidão e que vem sofrendo transformações no tempo e no espaço. Uma vez inventariados, poderá se pensar formas de preservação e transmissão dessa cultura popular.	
<b>12. Ficha Técnica</b>		
Pesquisa/ Entrevistas/Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	20/11/2023
Revisão e Complementações textuais	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	28/11/2023
Revisão	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	18/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023







## 7.5 – Bem – Dança do Milho

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – FORMAS DE EXPRESSÃO				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Dança do Milho			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede			
1.4. Endereço	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) – ao lado da Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão, CEP: 37.922-000, Vargem Bonita/MG.			
1.5. GPS	Long. UTM	-46.2506	Lat. UTM	-20.4862
1.6. Categoria	Formas de expressão			
1.7. Tipologia de atividade	Dança de celebração			
1.8. Periodicidade				
1.8.1. Início	Colheita do milho em dezembro			
1.8.2. Fim	Término da colheita em dezembro			
1.9. Calendário litúrgico	Não se aplica			
1.10. Invocação	Não se aplica			
1.11. Observação de datas	Época de chuvas, geralmente dezembro			
1.12. Denominação	Dança do Milho			
1.13. Descrição de periodicidade				
Para a tradição que Dona Isabel segue, a dança do milho é anual e ocorre na época das chuvas. No início da colheita do milho, geralmente no mês de dezembro, as pessoas que vão começar a colhê-lo se preparam para cantar e dançar agradecendo a colheita.				
1.14. Outras denominações	Não há registros			
1.15. Nível de integração				
X	Comunidade		Oficial	Intercomunitária
<b>2. Origens atribuídas ou documentadas</b>				
<p>O milho é um alimento nativo do Brasil, utilizado pelos indígenas há milhares de anos. Na formação étnica do país, muito da cultura indígena se fundiu com a dos africanos e portugueses. Existem poucos relatos dessa manifestação cultural e a origem dela, pouco conhecida pela entrevistada, que tem origens no norte de Minas Gerais, região do Vale do Jequitinhonha. Por outro lado, há de se ater que nas próprias percepções africanas, havia ritos semelhantes, então era muito comum após o período de boas colheitas, as pessoas se reunirem para celebrar com danças e cantos, inclusive, agradecendo aos ancestrais pelo feito. Então este é um hábito das tradições africanas que se recria nos territórios brasileiros. Assim, levando em consideração o fato de ser ela uma mulher de remanescentes quilombolas do Vale do Jequitinhonha, o que fortalece ainda mais essa relação, pois Dona Isabel, que prossegue com a tradição, nasceu em Chapada do Norte, Minas Gerais, um local onde há várias expressões culturais de reminiscência quilombola e com a migração para a região de Vargem Bonita, MG, juntamente com outras pessoas dessa localidade, continua a manifestar a dança quando é época da colheita do milho.</p> <p>A dança do milho é uma dança tradicional praticada em diversas regiões do Brasil, incluindo as comunidades quilombolas do Vale do Jequitinhonha em Minas Gerais. Ela faz parte das festividades de São João é realizada durante as festividades juninas e é uma forma de celebrar a colheita do milho. Originalmente, no Vale do Jequitinhonha homens e mulheres vestem roupas coloridas e dançam aos sons de instrumentos como viola, pandeiro, ganzá e triângulo, cantando versos que exaltam a cultura e a fé do povo quilombola. Os passos da dança do milho são simples e variados, dependendo da criatividade e da tradição de cada comunidade. Alguns passos comuns são: rodar, bater palmas, bater os pés, balançar os braços, formar filas, formar rodas, trocar de par, fazer reverências,</p>				



<b>3. Descrição</b>			
Dona Isabel conta que em setembro são plantadas as primeiras sementes de milho e com a abundância das chuvas em dezembro já se colhe os primeiros milhos ainda verdes. Nessa ocasião da colheita do milho verde, o pessoal que trabalha na lavoura enfeita um pé de milho com notas de dinheiro no local de reunião e vai para a lavoura fazer a colheita bem cedo. Quando terminam a colheita, por volta das 15h da tarde, eles se reúnem junto ao pé de milho enfeitado com as notas, cantando e dançando com uma garrafa de aguardente na cabeça, celebrando a colheita e invocando a prosperidade. Nesse momento, eles festejam comendo comidas típicas: biscoito de goma (polvilho), bolo de fubá e bebendo aguardente. As cantigas foram ensinadas pelos mais velhos, pais e avós.			
3.1. Indumentária	As mulheres usam uma saia de chita rodada, os homens vestem calça e camisa.		
3.2. Instrumentos	Garrafa de aguardente, pé de milho, enfeites com notas de dinheiro para o pé de milho ou folhas e flores da época (a flor tem que ser natural).		
<b>4. Formas de transmissão</b>			
4.1. Transmissão	Esse saber é passado oralmente pelas gerações de mais velhos		
4.2. Formas de continuidade	Qualquer pessoa que queira participar da colheita do milho,		
4.3. Transformações	A festa tem origem no Vale do Jequitinhonha e hoje vem se manifestando na região da cidade de Vargem Bonita/ MG, devido a migração da Dona Isabel, detentora do saber e de familiares, que mantêm viva a tradição, mesmo que em outro município que não o de sua origem.		
<b>5. Elementos relacionados</b>			
Bem cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Dança	Manifestação	Imaterial	Conhecimento
Garrafa de aguardente	Bem móvel	Bem móvel	
Vestimenta	Indumentária	Indumentária	
Pé de milho	acessório	Bem natural	
Enfeite do pé de milho	acessório	Bem móvel	
<b>6. Modelo de organização</b>			
6.1. Tipo	Coletiva – familiares e quem desejar participar da comunidade		
6.2. Denominação	Festa do milho		
6.3. Descrição	Dança típica em torno de uma oferenda feita com pé de milho, ornada com flores da época e enfeites com notas de papel de dinheiro, para agrade		
6.4. Organização	A organização da festa é privada, familiar, mas não é impeditivo para a participação de pessoas da comunidade.		
<b>7. Comentários</b>			
7.1. Identidades criadas em torno da atividade	A festa do milho é uma celebração que atua na vida dos trabalhadores rurais de forma a unir a comunidade rural de diferentes faixas etárias. Ela cria e fortalece vínculos de amizade em torno das danças, músicas e comidas. Fortalece ainda a ancestralidade de pessoas que são descendentes dos africanos escravizados juntamente com indígenas do bioma do cerrado.		
7.2. Comentários dos entrevistados	A festa do milho é um momento de grande alegria, em que as pessoas que trabalham na roça vão cedo e voltam felizes pois sabem que terá festa, com bastante comida e dança e cantoria.		
7.3. Comentários do elaborador	A dança do milho é uma celebração peculiar que não tem uma pesquisa específica sobre o assunto. Apesar disso, não é desconhecida pois não é apenas a entrevistada que a conhece e a prática, mas outras pessoas que vieram da mesma região para a lida do campo no município de Vargem Bonita fazem questão de manter a celebração que foi aprendida com seus antepassados. Manter essa celebração mesmo durante a migração para outras localidades pode ser entendida como um movimento de resistência em que a cultura de um povo sobrevive ainda que em regiões diversas.		
7.4. Possibilidade de	A possibilidade de continuação pode ser possível com a transmissão aos mais novos, em		





continuidade	especial aos familiares de quem celebra a festa.		
7.5. Instalações	A celebração da festa do milho é realizada no pátio da escola rural da Fazenda da Confusão.		
7.6. Instrumentos	Garrafa de aguardente, milho enfeitado		
7.7. Matéria-Prima	Pé de milho para a produção do enfeite central da dança		
7.8. Pessoal	Trabalhadores rurais		
7.9. Formação	Não se aplica		
7.10. Atividade Macro	Dança coletiva para a celebração da colheita do milho, que na região originária – Vale do Jequitinhonha acontece nos meses de junho e julho e agora na região de Vargem Bonita se dá no mês de setembro, devido a colheita tardia do milho.		
7.11. Modo de expressão com necessidade de proteger	Incentivar a transmissão do saber dos mais velhos para os mais jovens da região da Fazenda da Confusão, trabalhando a história familiar e as tradições da celebração.		
<b>8. Ação de salvaguarda</b>			
- Promover a dança do milho para além da comunidade da região da Confusão onde é praticada pela Dona Isabel e familiares, e outros detentores do saber que também migraram do norte de Minas, Vale do Jequitinhonha, trazendo-a para as festas juninas locais e outros eventos culturais tradicionais, como é o caso das feiras gastronômicas e em especial o Festival Gastronômico Sabores e Saberes, que acontece anualmente no município de Vagem Bonita.			
<b>9. Entrevistado</b>			
9.1. Nome	Maria Isabel Gonçalves Rocha		
9.2. Nascimento	29/10/1960		
9.3. Sexo	<input type="checkbox"/> Masculino	<input checked="" type="checkbox"/> Feminino	
9.4. Idade	63 anos		
9.5. Registro sonoro visual	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
9.6. Contato			
9.6.1. Endereço	Serra da Confusão – Vargem Bonita - Minas Gerais		
9.6.2. Telefone	(37) 99867-6988		
9.7. Ocupação	Lavradora		
9.8. Relação do executante com o bem	<input checked="" type="checkbox"/> Mestre	<input type="checkbox"/> Aprendiz	
	<input type="checkbox"/> Produtor	<input type="checkbox"/> Vendedor	<input type="checkbox"/> Público
	<input checked="" type="checkbox"/> Executante	<input type="checkbox"/> Outro	
<b>10. Documentação fotográfica</b>	Foto 01: Enfeite produtor para o dia da Dança do Milho (mandinga para atrair boa colheita e lucros futuros)		
			
Fotografia: Acervo pessoal de Maria Isabel Gonçalves Rocha   Data: 20/11/2023			

Foto 02: Trabalhadores na lavoura do milho



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Isabel Gonçalves Rocha | Data: 20/11/2023

Foto 03: Dona Isabel demonstrando a dança da festa do milho



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Isabel Gonçalves Rocha | Data: 20/11/2023

Foto 4: Dona Isabel na demonstração da dança do milho em seu domicílio



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Isabel Gonçalves Rocha | Data: 20/11/2023

**11. Referências**

**Festa do Milho valoriza os saberes tradicionais e fortalece as práticas culturais ligadas à agrobiodiversidade do Cerrado.** Disponível em: <https://dgmbrazil.org.br/pt-br/noticias/festa-do-milho-valoriza-os-saberes-tradicionais-e-fortalece-praticas-culturais-ligadas-agrobiodiversidade-do-cerrado#:~:text=Na%20Aldeia%20P%C3%A9%20de%20Coco,sementes%20geneticamente%20modificadas%20e%20monocultura.> Acesso em: 28 nov. 2023.

**Mostra resgata tradições centenárias em quilombos do Vale do Jequitinhonha.** Disponível em: [https://www.otempo.com.br/entretenimento/mostra-resgata-tradicoes-centenarias-em-quilombos-do-vale-do-jequitinhonha-1.2938481.](https://www.otempo.com.br/entretenimento/mostra-resgata-tradicoes-centenarias-em-quilombos-do-vale-do-jequitinhonha-1.2938481) Acesso em 28 nov. 2023.

**12 – Motivação do Inventário**

A motivação do inventário se dá pelo fato de que esta prática cultural que Dona Isabel mantém guarda intrínseca relação com as comunidades indígenas e quilombolas do Vale do Jequitinhonha e que guarda consigo saberes (danças, cantos, preceitos) ligadas à congada e a dança do milho. Estas práticas precisam estar devidamente documentadas para que sejam iniciadas ações que visem a sua preservação.

**13. Ficha Técnica**

Fotografia	Nome	Maria Isabel Gonçalves Rocha
	Data	20/11/2023
Pesquisa/ Entrevistas / Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	20/11/2023
Revisão e complementação textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História





	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	28/11/2023
Revisão	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	19/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	



**7.6 – Bem – Mestra - Maria Isabel Gonçalves Rocha (Dona Isabel)**

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – MESTRES E MESTRAS				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Mestra - Maria Isabel Gonçalves Rocha (Dona Isabel)			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede			
1.4. Endereço	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) ao lado da Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão, CEP: 37.922-000, Vargem Bonita/MG.			
1.5. GPS	Long. UTM	-46.2506	Lat. UTM	-20.4862
<b>2. Informações sobre o Mestre</b>				
2.1. Apelidos ou como é conhecido	Dona Isabel			
2.2. Data de nascimento	29/10/1960			
2.3 Local de nascimento	Chapada do Norte/MG - Vale do Jequitinhonha			
2.4. Local de residência atual	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) - Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão, CEP: 37.922-000, Vargem Bonita, MG.			
2.5. Contatos	(37) 99867-6988 – Rosirene (filha)			
2.6. Habilitação escolar	Não alfabetizada			
2.7 Profissão	Dona Isabel sempre trabalhou em lavouras de diversas fazendas próximas ao local onde nasceu no Vale do Jequitinhonha e veio para a região de Vargem Bonita a primeira vez há aproximadamente 20 anos, para trabalhar em uma safra, tendo fixado residência há aproximadamente 16 anos e permanecido trabalhando no local até a atualidade.			
2.8 Dados biográficos relevantes	Nascida em 29 de outubro de 1960, no Vale do Jequitinhonha, município de Chapada do Norte/MG, Dona Isabel é uma remanescente quilombola. Mãe de três filhas, separou-se do marido com suas crianças ainda pequenas, tendo que prover sozinha o sustento de sua família. Como foi nascida e criada em ambiente rural, não teve a oportunidade de estudar, assinando apenas o nome. Na busca de melhores condições de vida para sua família, acabou migrando no início dos anos 2000, tendo encontrado emprego na cidade de Vargem Bonita, MG, onde fixou residência. Dona Isabel é conhecida na Fazenda da Confusão por seus cantos e danças folclóricas, mais evidentes a dança do milho e o congado.			
3. Relação da pessoa com manifestações de Patrimônio Imaterial	Dona Isabel é uma Mestra em manifestações de tradição de expressões de Congado e da Dança do Milho, sendo uma força de resistência da cultura afro-brasileira e que hoje reside na região da cidade de Vargem Bonita/MG. A sua resistência como guardiã dos ensinamentos de seus antepassados pode ser observada nos ensinamentos das cantigas e danças, ensinando outros da comunidade e incentivando-os a se manifestarem com ela no período das festas, tal como o Congado em outubro e a festa do milho em dezembro. Trata-se de uma mulher que detém os saberes de importantes práticas culturais quilombolas, que remetem a história e memória do povo preto brasileiro e de suas práticas culturais.			
3.1 Resumo das informações cedidas	Dona Isabel, mulher lavradora de origem do Vale do Jequitinhonha, no norte de Minas Gerais, cidade de Chapada do Norte, guarda intrínseca relação com o Congado e com a Festa do Milho, herança de uma Mestra reminescente quilombola. Conta que aprendeu as cantigas e as danças com seus pais e avós e que ensinou a suas filhas a sabedoria aprendida. Como moradora hoje na região da Fazenda da Confusão, quando é época do Congado, ainda dança com sua família e na ocasião da Festa do Milho, se reúne com outros lavradores que também tem origem na mesma cidade de onde veio e realizam a Festa, cantando e dançando com uma garrafa de pinga na cabeça e enfeitando o milho.			
<b>4. Entrevistados</b>				
Nome	Maria Isabel Gonçalves Rocha			



Tipo	Mestre de Congada e da Dança do Milho				
Nascimento	29/10/1960	Sexo	Feminino	Idade	63
Descrição	A Dona Isabel é detentora dos cantos, danças e preceitos das manifestações da Congada e da Festa do Milho, trazendo consigo as práticas de sua terra natal no Vale do Jequitinhonha, bem como as indumentárias para cada dança e objetos complementares.				
Contato	Fazenda da Confusão por meio da filha Rosirene				

Foto 1: Mestre Isabel Gonçalves Rocha



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Isabel Gonçalves Rocha | Data: 20/05/2022

Foto 02: Dona Maria Isabel em demonstração de seus saberes



Fotografia: Acervo pessoal de Maria Isabel Gonçalves Rocha | Data: 16/12/2023

5. Documentação  
fotográfica





Foto 03: Dona Maria Isabel apresentando a dança do Milho



Fotografia: Cláudia Reis da Silva | Data: 20//11/2023

## 6. Referências

LEITE, Sylvia. **Chapada do Norte: guardiã da Cultura Afro**. Disponível em: <https://lugaresdememoria.com.br/chapada-do-norte-guardia-da-cultura-afro/>. Acesso em 20 nov. 2023.

## 7. Proteção Legal

Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada

## 8. Motivação do Inventário

A motivação deste inventário se dá pela importância da Mestre do Saber, para a manutenção das práticas culturais da congada e dança do milho no município de Vargem Bonita/MG. Trata-se de uma exímia representante dessas expressões culturais e resguarda saberes culturais ímpares para a manutenção da cultura popular.

## 9. Ficha Técnica

Fotografia	Nome	Maria Isabel Gonçalves Rocha
	Data	16/12/2023
	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Data	20112023
Pesquisa/ Entrevista/Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	07/07/2023
Revisão e Complementação Textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	/12/2023



Revisão Final	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	21/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023





## 7.7 – Bem – Arroz de Barranco Canastreiro

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Arroz de Barranco Canastreiro			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede			
1.4. Endereço	Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) - Fazenda Maracujá			
1.5. GPS	Long. UTM	-46°.20'49.88	Lat. UTM	-20°.29'1.25"
1.6. Atividade macro				
1.6.1. Categoria	Ofício	X	Modo de Fazer	
1.6.2. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal			
1.6.3. Tipologia da atividade	Culinária			
1.6.4. Período	Anual		Mensal	
	X Contínua	X	Periódica	
1.6.5. Descrição da periodicidade	de janeiro a dezembro			
1.6.6. Denominação	Arroz de barranco			
1.6.7. Outras denominações	Não se aplica			
1.6.8. Nível de integração	Comunidade		Oficial	X Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>				
<p>Em Vargem Bonita, Minas Gerais, a culinária é um dos principais atrativos para quem visita à região. Para além das paisagens da Serra da Canastra que se configuram enquanto um importante patrimônio natural do estado, diversas frentes de representação da culinária mineira vêm paulatinamente sendo reconhecidas como patrimônio cultural neste território. Um dos vários intuitos em se proteger os modos de fazer da culinária mineira, imbrica-se na necessidade de resguardar as histórias e memórias do estado, entendendo-as enquanto importantes manifestações que se relacionam a nossa identidade, bem como, ao fato de que esses saberes podem se perder no decurso do tempo pelas transformações econômicas e sociais que naturalmente podem ocorrer, refletindo diretamente na recriação e manutenção dessas práticas imateriais nessas localidades.</p> <p>O turismo culinário é uma importante frente da economia do município de Vargem Bonita, bem como, instrumento de fortalecimento e integração comunitária. Deste modo, frente ao contexto sinalizado, ao mesmo tempo que fortalece os costumes alimentares tradicionais da territorialidade, existe o teor de modificação dessas práticas, visto que a cultura não é estática, mas dinâmica, e encontra-se em constante mudança de acordo com os acontecimentos que marcam época. Historicamente, a formação da cozinha brasileira contou com a contribuição de vários povos e de várias etnias, em especial a portuguesa, a indígena e a africana. Aos indígenas, uma das maiores contribuições foi a mandioca e o milho, os africanos, papel primordial nas bases culinárias de todo o país, por meio das inúmeras iguarias, temperos e pratos em estilos variados que acabaram por influenciar em suma na constituição da culinária brasileira, e que na atualidade, são frentes de representação ao patrimônio cultural culinário do país. Ademais, nessa miscelânea, os portugueses, incorporaram ao seu paladar europeu, aos usos e costumes que indígenas e africanos deram a comida, o que acabou tornando com os anos, a culinária brasileira, muito rica e diversa em seus traços constitutivos.</p> <p>Além disso, a alimentação não deve ter um significado para as sociedades a serem compreendidos apenas sob indicadores nutricionais e biológicos, mas sociais, econômicos, históricos, antropológicos, etc. Entende-se, portanto, que os alimentos compõem a cultura e a história e fazem parte do patrimônio cultural imaterial e que esses sabores, aromas, texturas e ingredientes são parte da memória dos indivíduos e se integram à identidade coletiva daqueles que comungam da mesma tradição alimentar. Desta forma, enquanto fenômeno social, a comida pode retratar valores e identidades de uma comunidade que, apesar de ter costumes tradicionais e que devem ser preservados, pode inovar, criar, modificar seus pratos, dando uma dinâmica nas relações sociais, culturais e econômicas.</p> <p>A criação do arroz de barranco tem origem em um prato apresentado por um paraguaio que passou pela região conhecida como Serra da Babilônia, área rural do município de Vargem Bonita, há aproximadamente vinte anos, que foi se popularizando entre os moradores a partir de algumas alterações nos ingredientes. O nome arroz de barranco, se dá em detrimento de seu processo de finalização, ocasião em que a panela onde o alimento é preparado, é virada em uma pedra de ardósia na mesa, e acaba se desfazendo tal como um barranco, sendo assim, o modo de fazer aqui apresentado, uma inovação que conta com características da comunidade do qual está inserido, acaba por se tornar algo a ser protegido.</p>				







2.1. Descrição dos elementos constitutivos				
2.1.1. Ingredientes	Arroz, bacon, carne de boi ou de porco, couve, cenoura, tomate, cebola de cabeça, cebolinha verde, azeitona, palmito, milho e queijo canastra meia cura.			
2.1.2. Condimentos	Tempero em tablete			
2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	Todos os ingredientes são adquiridos pelo detentor, de produtores locais e no comércio local.			
2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	utensílios domésticos de cozinha - panela grande de alumínio, vasilhames e faca de cozinha, pedra de ardósia para virada do prato na sua finalização.			
2.1.5. Seleção de alimentos	A seleção dos alimentos é feita usando produtos preferencialmente de origem local, da agricultura familiar, optando pela compra de alimentos frescos e de boa qualidade, o que se observa também na compra dos itens industrializados usados para o preparo do prato.			
2.1.6. Processos de preparação/modo de fazer	A produção do arroz de barranco acontece no ambiente doméstico e pousada do detentor da prática, entretanto, também pode se desdobrar em espaços outros, mediante agendamento prévio, e observando a agenda dos familiares, uma vez que são e conta com a ajuda de seus familiares para a produção. Picado o bacon em cubos pequenos, ele é frito até dar o ponto de ele secar bem a gordura. Neste processo, utiliza-se a própria gordura do bacon para realizar este prato. Acrescenta-se a carne de boi ou de porco em cubos, deixando refogar junto com o bacon, tampando a panela, para cozinhar até secar a água do cozimento, esta etapa dura cerca de 20 minutos. Na próxima etapa, é adicionado a couve picada em tiras finas, formando uma camada e na sequência junta-se a cenoura ralada com tomate em cubos pequenos. Em seguida, adicione a cebola de cabeça em cubos, azeitona, palmito, milho verde, tudo disposto em camadas para ao final adicionar o arroz, a água quente até cobrir a receita. Ao ir se aproximando do ponto, é adicionado fatias de queijo canastra meia cura cobrindo toda a superfície do arroz, até que o queijo derreta. Ao terminar o processo de cozimento, o arroz é desprendido das laterais da panela com uma faca, para ajudar a desenformar. A panela é levada até uma pedra de ardósia em que se vira arroz nela, adicione cebolinha e queijo canastra ralado.			
2.1.7. Modos de apresentar e servir os alimentos	O arroz de barranco é servido em uma pedra de ardósia.			
2.1.8. Modos de se dispor dos restos alimentares	Aproveita-se toda matéria-prima			
2.1.9. Quem oferece e quem recebe	Segundo o detentor entrevistado, sua oferta para a realização deste trabalho pode ser tanto para reuniões de familiares quanto para grupos de turistas previamente agendados. Geralmente um grupo de 20 pessoas em pousadas fazem o agendamento de sua ida ao local para fazer o preparo.			
3. Elementos Relacionados				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	
Gastronomia Mineira	Modo de fazer	Saber popular	Não se aplica	
4. Formas de Transmissão				
4.1. Procedência do Saber	Senhor Nilson, detentor deste modo de fazer conta que sua procedência teve origem na Serra da Babilônia sendo atribuída a um paraguaio que realizava algo parecido. Porém os ingredientes não eram os mesmos e as pessoas começaram a inovar vindo a se tornar como hoje é apresentado.			
4.2. Transmissão	Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz	Escolas
	Grupos		Outros	
4.3. Modo de Transmissão	Saber popular transmitido de forma oral.			
4.4. Formas de Continuidade	A continuidade está sendo feita para familiares do detentor, em especial a noiva do detentor que conhece todo o processo. Além disso, ele já ensinou o seu modo de fazer para outras pessoas que o procuraram, não tendo problemas em repassar seu conhecimento deste modo de fazer, assim como, há outras pessoas tanto da cidade, quanto da região, que também realizam a feitura do prato com o modo de fazer aqui descrito, ficando tradicional esta receita entre os detentores.			



4.5. Transformações	Segundo o detentor, a receita original levava ingredientes que não são comuns de se usarem na região, tais como alho-poró, pimentão, abobrinha, couve-flor. Esses ingredientes foram substituídos por alimentos que a sua comunidade está habituada a consumir diariamente.
---------------------	---

#### 5. Comentários

5.1. Identidades construídas em torno da atividade	Em conversa com o detentor deste modo de fazer, fica constatado que a prática de servir este prato tem a capacidade de reunir pessoas, pois geralmente é um prato que se faz para cerca de 20 pessoas. Assim, é um ato que serve também para fortalecer laços entre amigos e parentes que se reúnem para consumi-lo e se confraternizar. Além de amigos e parentes, turistas se unem à comunidade local para saboreá-lo, havendo uma troca de experiências na espera de servir o prato, que é sempre feito sob encomenda.
5.2. Comentários dos praticantes	No depoimento do senhor Nilson ele afirma que é com muito orgulho e dedicação que se dispõe a realizar este modo de fazer, pois contribui para união de família e amigos e ainda é uma forma de ampliar a sua geração de renda, atendendo ao turismo local quando solicitado para a feitura do prato.
5.3. Comentários do elaborador	Durante a visita ao senhor Nilson, ficou notória a importância deste inventário que tem a motivação de preservar esse modo de fazer peculiar da região da canastra, e que perdura por mais de 20 anos, fazendo parte das manifestações culturais do município. O arroz de barranco está incorporado nos hábitos alimentares dos moradores locais. Assim, pode-se dizer que este modo de fazer é um agente transformador que fortalece aspectos da cultura local que corre o risco de se perder.

#### 6. Possibilidade de Continuidade

Em conversa com senhor Nilson, ele relatou que sua noiva já aprendeu e é sua auxiliar neste ofício e que há outras pessoas na cidade e na região que sabem fazer o prato além dele.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	cozinha, varandas e quintais, tanto de sua residência quanto de lugares onde é contratado para realizar a produção do prato.
	6.1.2. Instrumentos	Utensílios domésticos diversos, sendo os principais, a panela grande de alumínio e a pedra de ardósia onde o prato é disposto ao final para ser servido.
	6.1.3. Matéria-Prima	Arroz, bacon, carne de boi ou de porco, couve, cenoura, tomate, cebola de cabeça, azeitona, palmito, milho, cebolinha e queijo canastra meia cura.
	6.1.4. Pessoal	Nilson Batista dos Santos e sua noiva Antonielle das Graças Balduino Silva
	6.1.5. Formação	O conhecimento é oral e é repassado diretamente durante a produção do arroz de barranco.
	6.1.6. Atividade Macro	Comunidade Rural e Urbana de Vargem Bonita/MG.
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	O modo de preparo e modo de servir o prato.

#### 7. Ação de Salvaguarda

- Incluir o modo de fazer do arroz de barranco nas cartilhas de educação patrimonial;
- Divulgar o prato nas Feira Gastronômica realizadas no município e principalmente no Festival Gastronômico Sabores da Canastra (festival anual);
- Divulgar por meio de uma sequência de posts no Instagram da Secretaria, o modo de fazer arroz de barranco;
- Disponibilizar no canal do Youtube e Instagram da Secretaria parte dos vídeos das entrevistas realizadas e arquivo fotográfico feito durante o processo de produção do arroz de barranco.

#### 8. Entrevistado

8.1 Nome	Nilson Batista dos Santos		
8.2. Nascimento	30/09/1968		
8.3. Sexo	X	Masculino	Feminino





8.4. Idade	55 anos			
8.5. Registro sonoro visual	X	Sim	Não	
8.6. Contato				
8.6.1. Endereço	Rua Rio Grande do Norte, 790, Jardim das Oliveiras, Vargem Bonita/MG			
8.6.2. Telefone	(37) 98804-6983			
8.7. Ocupação	Comerciante			
8.8. Relação do executante com o bem	X	Mestre	Aprendiz	
	X	Produtor	X Vendedor	Público
	X	Executante	Outro	

Foto 01: Preparo do Arroz de barranco



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos | Data: 20/09/2023

Foto 02: Arroz de barranco após preparo



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos | Data: 20/09/2023

9. Documentação Fotográfica





Foto 03: Virada do Arroz de barranco em pedra de ardósia



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos | Data: 20/09/2023

Foto 04: Finalização do prato com queijo canastra



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos | Data: 20/09/2023

Foto 03: Arroz de barranco finalizado



Fotografia: Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos | Data: 20/09/2023



10. Referências Bibliográficas	<p>CARDOSO, Virginia Arlinda da Silva. Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto – MG. Disponível em: <a href="https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/28813/1/texto%20completo.pdf">https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/28813/1/texto%20completo.pdf</a>. Acesso em: 20 nov. 2023.</p> <p>TORRES; Daniela Almeida Raposo, et al. <b>A relação entre a culinária mineira e o desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII</b>. Disponível em: <a href="https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf">https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf</a>. - Acesso em 20 nov. 2023</p>	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	Este inventário tem como fundamento a grande necessidade do registro deste modo fazer pois é um prato que se tornou emblemático na cidade, tendo muita procura. Ressalta-se que é importante registrar a receita tal como passada a fim de preservar sua originalidade frente às novas mudanças que possam ocorrer.	
13. Ficha Técnica		
Fotografias	Nome	Acervo pessoal de Nilson Batista dos Santos
	Data	20/09/2023
Pesquisa/ Entrevistas/Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e entrevista ao detentor do modo de fazer do bem inventariado
	Data	07/07/2023
Revisão e complementação textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	20/11/2023
Revisão Final	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	16/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023



## 7.8 – Bem – Polvilho de Mandioca da Dona Fulgêncina

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER						
<b>1. Identificação</b>						
1.1. Denominação	Polvilho de Mandioca da Dona Fulgêncina					
1.2. Município	Vargem Bonita/MG					
1.3. Distrito	Sede					
1.4. Endereço	Área urbana - seção 1 Rua: Rio de Janeiro, 182, Centro – Vargem Bonita/MG					
1.5. GPS	Long. UTM	-20.3307	Lat. UTM	-46.3673		
1.6. Atividade macro						
1.7. Categoria		Ofício	X	Modo de Fazer		
1.8. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal					
1.9. Tipologia da atividade	Culinária					
1.10. Período		Anual		Mensal		
		Contínua	x	Periódica		
1.10.1. Descrição da periodicidade	Alimentação / Produção Artesanal					
1.11. Denominação	Polvilho de Mandioca					
1.12. Outras denominações	Por demanda					
1.13. Nível de integração	X	Comunidade		Oficial		Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>						
<p>A cidade de Vargem Bonita/MG, ainda prática dentre as suas atividades econômicas tanto na zona rural, quanto na urbana, a agricultura de subsistência, caracterizada enquanto agricultura para suprimento próprio e sem fins comerciais. Um dos produtos oriundos da agricultura de subsistência e que tem intrínseca relação com o município é a mandioca. A mandioca é um alimento tipicamente brasileiro, anterior à chegada dos europeus, do qual os indígenas, habitantes originários faziam uso da raiz de diversas formas. Assim, podemos inferir que tanto a mandioca e o beneficiamento dela é um produto originalmente brasileiro. Os europeus e outros povos que chegaram ao Brasil rapidamente adotaram a raiz no cotidiano alimentar, por ser fácil cultivo e pela variedade das formas que pode ser consumida, a mandioca e seus derivados integram hoje, um patrimônio cultural imaterial que pouco é desenvolvido. Isto porque, com o advento da mecanização de produção agrícola, as formas artesanais de se trabalhar os produtos oriundos da mandioca vêm se tornando cada vez mais escassas. Assim, o município conta ainda hoje com pessoas detentoras do saber artesanal, que se entrelaça com a história de como os moradores adquiriram produtos tidos como essenciais para sua culinária, trata-se do polvilho e de mandioca, ingrediente essencial para se fazer inúmeros pratos típicos mineiros e que são consumidos diariamente. O modo de fazer artesanal deste produto advindo da mandioca é encontrado na sabedoria popular em que a detentora, Dona Fulgencina, aprendeu a fazer com seus antepassados, em uma época em que não tinha outra forma de obtê-los a não ser pelo trabalho artesanal e comunitário, que envolvia toda uma comunidade para a sua produção</p>						
<b>2.1. Descrição dos elementos constitutivos</b>						
2.1.1. Ingredientes	Mandioca (pode ser feita de qualquer espécie)					
2.1.2. Condimentos	Não se aplica					





2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	Após o plantio, realizado por meio de estacas de ramas, as raízes de mandioca para fabricação do polvilho são colhidas com a idade de 16 a 20 meses, entre abril e agosto, quando apresentam o máximo de rendimento. Durante esse período de espera, as ramas mais saudáveis e robustas podem ser replantadas, gerando novas plantas. Os tubérculos colhidos e sem defeitos, como podridão ou ataques de brocas, são selecionados para o processo de produção do polvilho de mandioca. O processamento deve acontecer hoje após a colheita ou no prazo máximo de 36 horas, para evitar o seu escurecimento e perdas, resultando em produtos de qualidade inferior, pois logo após a colheita, inicia-se o processo de fermentação das raízes.
2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	descascar: facas tanques: lavar decantação: cocho ralar: ralador em formato de roda elétrico e até desintegrador secar: jirau peneira: peneirar utensílios domésticos de cozinha: pá de pau, vasilhames
2.1.5. Seleção de alimentos	As mandiocas são selecionadas, observando a ausência de rajadas e partes escuras no interior de cada tubérculo e as mais “enxutas”, que são aqueles em que a casca desprende com facilidade do tubérculo, conseguidas quando a colheita é feita entre os meses de abril e agosto, geralmente.
2.1.6. Processos de preparação	Os espaços da produção deste modo de fazer o polvilho de mandioca acontece na zona urbana, no ambiente doméstico de forma adaptada, seja individualmente ou coletivamente quando necessário. No ato de produção, a detentora sempre conta com o auxílio de familiares e vizinhos próximos. O primeiro passo é a obtenção da matéria-prima, que habitualmente é trazida da zona rural por familiares e amigos que cultivam a mandioca, que ao fim do processo ganham um pouco da produção do polvilho produzido como forma de recompensa, é a chamada produção “à meia”. As pessoas responsáveis pela produção recebem a mandioca, a descascam e lavam e depois elas são colocadas sem cascas em caixas com água. Posteriormente, elas são raladas. A ralação é feita para que as células das raízes sejam rompidas, liberando os grânulos de amido e permitindo a homogeneização da massa e maior rendimento do polvilho. A partir deste ato, é gerada uma massa úmida que vai para a lavagem em cocho coberto por lençóis de linho, ocasião em que a massa é coada e permanece em repouso por 24 horas. A massa é lavada até a retirada total do amido ou goma, após um processo de diversas lavagens da massa, ela é retirada em blocos e levada para o sol para secagem e, quando seco, peneiragem. Finalizado o processo, o polvilho é colocado em sacas e a produção é dividida entre aqueles que ajudaram na produção, sistema de meeiros (divisão de metade da produção). Não sendo possível precisar um tempo específico para realização de cada processo, pois depende muito da quantidade de matéria prima, a mandioca, a manufatura, a quantidade de pessoas no mutirão para a feitura do polvilho e ainda, as condições climáticas.
2.1.7. Modos de apresentar e servir os alimentos	O polvilho de mandioca é usado em pratos diversos, geralmente quitandas mineiras, como é o caso do pão de queijo e do biscoito de polvilho, comidas típicas da região.
2.1.8. Modos de se dispor dos restos alimentares	As cascas e a goma retirada durante o processo de decantamento são descartados. Quando o polvilho é feito na área rural, geralmente as cascas são incorporadas aos demais restos de alimentos descartados e processados junto ao trato de animais, como gado e porcos.

**3. Elementos Relacionados**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Polvilho de mandioca	Modo de fazer	Saber popular	Não se aplica

**4. Formas de Transmissão**

4.1. Procedência do Saber	A prática procedeu dos antepassados de Dona Fulgêncina. Conforme relata, aprendeu o ofício na adolescência com sua mãe e avó, ambas falecidas, ocasião em que morava na zona rural do município de Vargem Bonita/MG, na região do São José do Barreiro.
---------------------------	---





4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos		Mestre-Aprendiz		Escolas
		Grupos		Outros		
4.3. Modo de Transmissão	A transmissão do saber é realizada na prática do ofício, na produção, Dona Fulgêncina conta com ajuda de familiares e amigos que moram próximo, e assim ela repassa por meio da oralidade os seus conhecimentos para pessoas da comunidade. .					
4.4. Formas de Continuidade	Segundo relato de Dona Fulgêncina, sua sobrinha teve o interesse em continuar com este ofício e modo de fazer, mas enquanto ela possuir saúde continuará a produção artesanal dos produtos derivados da mandioca. Além de familiares, outras pessoas, como vizinhos, têm interesse em continuar com a prática.					
4.5. Transformações	Anteriormente, a obtenção da mandioca era feita na zona rural, levando até a residência, por meio de transportes de carroças ou carros-de-bois e hoje são feitos por caminhonetes ou pequenos caminhões. Além disso, também se utiliza dos quintais urbanos para a plantação da mandioca. Há também o uso do ralador elétrico, em substituição ao manual, facilitando a ralação do tubérculo da mandioca que acelerou a produção nesta etapa da fabricação do polvilho.					

## 5. Comentários

5.1. Identidades construídas em torno da atividade	Foi observado uma união muito grande em torno desse sistema de produção, onde todos sabem suas funções já pré-determinadas, mas isto não impede que um auxilie o outro nos seus afazeres, caso durante o processo de produção do polvilho fique detectado a necessidade da colaboração. É evidente também a criação de um elo afetivo e de respeito entre as pessoas que participam desse processo, sejam eles parte da família ou membros da comunidade, que colaboraram no mutirão da produção do polvilho de Dona Fulgêncina.
5.2. Comentários dos praticantes	Dona Fulgêncina nos conta que gosta muito de trabalhar na produção do polvilho de mandioca, que apesar do trabalho que dá fazer, gosta muito, pois, envolve família e amigos para o resultado. Segundo ela é muito bom repartir o produto com os amigos e a família.
5.3. Comentários do elaborador	Durante o processo de visitas, para as entrevistas, observou-se o quão é importante a realização deste inventário, para a preservação desse modo de fazer do polvilho no município de Vargem Bonita/MG, pois se trata de um belíssimo ofício de produção artesanal. Algo que deve ser preservado, pois representa as histórias das pessoas da comunidade envolvida que muitas vezes retiraram desta produção o sustento de suas famílias. Mais que uma tradição familiar, este ofício transformou profundamente as pessoas que o realizam, fortalecendo suas identidades e promovendo as trocas, um ponto de destaque na sociedade em que vivem. Quem conhece Vargem Bonita/MG acaba por conhecer também o quão famoso é o polvilho de mandioca de Dona Fulgêncina.

## 6. Possibilidade de Continuidade

Como já foi relatado por Fulgêncina, ela acredita que familiares como sua sobrinha e amigos próximos que auxiliam no processo possam dar continuidade no ofício, já seus filhos expressaram que não possuem o interesse na produção do polvilho.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	Varandas e Jirau
	6.1.2. Instrumentos	Utensílios Domésticos
	6.1.3. Matéria-Prima	Mandioca - a mais tradicional na região
	6.1.4. Pessoal	Fulgêncina e amigos
	6.1.5. Formação	O aprendizado é oral e transmitido na realização do ofício.
	6.1.6. Atividade Macro	Zona Urbana de Vargem Bonita/MG – Dona Fulgêncina, sobrinha e amigos.
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	não há.



7. Ação de Salvaguarda

- Incluir o modo artesanal de fazer do polvilho nas cartilhas de educação patrimonial, bem como receitas feitas a partir do polvilho e tradicionais em Vargem Bonita e Minas Gerais, como é o caso do pão de queijo e o biscoito de polvilho.

8. Entrevistado

8.1 Nome	Fulgêncina Olímpia de Souza				
8.2. Nascimento	07/09/1944				
8.3. Sexo		Masculino	X	Feminino	
8.4. Idade	79 anos				
8.5. Registro sonoro visual	x	Sim		Não	
8.6. Contato					
8.6.1. Endereço	Rua: Rio de Janeiro, 182, Centro – Vargem Bonita - Minas Gerais				
8.6.2. Telefone	Não tem				
8.7. Ocupação	Aposentada				
8.8. Relação do executante com o bem	X	Mestre		Aprendiz	
	X	Produtor		Vendedor	Público
	X	Executante		Outro	

9. Documentação Fotográfica

Foto 01: Plantação de mandioca



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgêncina Olímpia de Souza | Data: 07/07/2023





Foto 02: Mandioca utilizada para fazer polvilho



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgêncina Olímpia de Souza | Data: 07/07/2023

Foto 03: Polvilho preparado



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgêncina Olímpia de Souza | Data: 07/07/2023

Foto 04: Detentora em seu domicílio



Fotografia: Acervo pessoal de Fulgêncina Olímpia de Souza | Data: 07/07/2023

10. Referências Bibliográficas	<a href="https://www.agrofloresta.net/static/fotos/farinha/polvilho.htm">https://www.agrofloresta.net/static/fotos/farinha/polvilho.htm</a> - Acesso em 31/10/2023	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	Este inventário tem como fundamento a grande necessidade do registro deste modo fazer artesanal dos derivados da mandioca que são característicos da região da Serra da Canastra, um processo rudimentar e que possui um requinte singular, produzindo um produto diferenciado e apreciado por sua qualidade ímpar.	
13. Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Data	07/07/2023
Pesquisa/ Entrevistas/ Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	07/07/2023 a 04/11/2023
Revisão e complementação textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual



	Data	04/12/2023
Revisão Final	Nome	Cláudia Moraes Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	16/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023





**7.9 – Bem – Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso**

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER						
<b>1. Identificação</b>						
1.1. Denominação	Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso					
1.2. Município	Vargem Bonita/MG					
1.3. Distrito	Sede					
1.4. Endereço	Zona Urbana- Seção 1 Rua Japão, 22, Centro, Vargem Bonita/MG					
1.5. GPS	Long. UTM	-46.3673	Lat. UTM	-20.3307		
1.6. Atividade macro						
1.6.1. Categoria	Ofício	X	Modo de Fazer			
1.8. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal					
1.9. Tipologia da atividade	Culinária					
1.10. Período	X	Anual		Mensal		
		Contínua	X	Periódica		
1.10.1. Descrição da periodicidade	de janeiro a dezembro					
1.11. Denominação	Paçoca de torresmo e carne seca					
1.12. Outras denominações	Não se aplica					
1.13. Nível de integração	X	Comunidade		Oficial		Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>						
<p>Dentre as múltiplas características de formação habitacional do estado de Minas Gerais, notamos que variados grupos familiares desenvolveram algumas práticas comuns, tal como a produção de alimentos para atender às próprias necessidades de suas famílias e de sua comunidade, fator característico da agricultura de subsistência, que ainda é bastante praticada no município de Vargem Bonita/MG. Historicamente, o desenvolvimento econômico das Minas Gerais passou a ser mais significativo a partir da descoberta das minas de ouro no século XVIII, momento este, em que sua população aumenta de forma significativa e irá enfrentar uma série de dificuldades para o abastecimento de gêneros alimentícios. Dessas dificuldades em se obter alimento em um lugar onde a procura pelo ouro sobrepuja qualquer outro ofício, várias formas de se obter e conservar alimentos irão surgir, culminando em hábitos alimentares que hoje conhecemos por meio da culinária mineira. É desses hábitos alimentares que foram sendo transmitidos de geração em geração e que carrega a expressão de “mineiridade” presente na culinária de seu povo. Podemos citar alguns fatos que irão influenciar nos hábitos alimentares, como a utilização de pequenas propriedades agrícolas, que fazendo uso de processos rudimentares e utilizando-se da policultura (cultura de produtos agrícolas diversos numa determinada área de plantio), foi se desenvolvendo pratos típicos da culinária mineira. A formação e evolução das atividades econômicas em Minas Gerais, juntamente com sua formação atípica e única, moldaram características distintivas do seu povo. No passado, aprenderam a cultivar alimentos por necessidade. Contudo, mesmo com o avanço dos meios de transporte e acesso a alimentos de diversas partes do mundo, os habitantes de Minas Gerais ainda preservam a tradição de cultivar seus próprios alimentos. Além disso, aproveitam essa prática para gerar renda por meio da agricultura familiar.</p> <p>Dentro dessa perspectiva de agricultura de subsistência presente no município, um prato típico e muito apreciado é a paçoca de torresmo e carne seca que é uma tradição que se mantém no tempo e resiste aos processos de modernização e que permanecem presentes na zona rural até na zona urbana do município de Vargem Bonita, onde os mais novos vão aprendendo e dando continuidade ao modo de fazer a paçoca de torresmo e de carne seca, aprendidos com os pais, avós e bisavós, prática comum, que vem repassando os mesmos processos artesanais aprendidos no passado.</p>						
<b>2.1. Descrição dos elementos constitutivos</b>						
2.1.1. Ingredientes	Carne, toucinho, farinha de mandioca					
2.1.2. Condimentos	Alho e sal					



2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	A obtenção e seleção da matéria-prima é feita na compra, optando por adquirir no comércio local e de pequenos produtores rurais, caso haja disponibilidade dos itens.
2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	Panelas Pilão Utensílios domésticos de cozinha: colher de pau, vasilhames diversos
2.1.5. Seleção de alimentos	As carnes adquiridas por meio de compra de terceiros, são selecionadas observando no caso do torresmo as mais “gordas” para extrair a banha do porco. A farinha de mandioca, também é adquirida por meio da compra de terceiros nos mercados locais.
2.1.6. Processos de preparação/modo de fazer	Ao se adquirir a carne seca, ela será deixada de molho na salmoura para retirar parte do sal. Este processo de molho troca-se a água é repetido de 3 a 5 vezes. Após a realização deste processo de retirada do sal, a carne será temperada com alho e sal, reservando-a. Já em relação ao toucinho de porco, este é picado em pedaços pequenos para depois fritá-los, utilizando-se da sua própria gordura, em panelas de forma que o material fique bem sequinho. Desse processo, separa-se a gordura do toucinho para depois fritar também a carne seca já temperada com alho e sal. Após o preparo da carne e do toucinho, adiciona-se a farinha de mandioca juntamente ao material frito e deposita-se no pilão. Neste momento, é feita a soca manualmente no pilão, sendo que é aconselhado ir temperando aos poucos a gosto no socar do pilão.
2.1.7. Modos de apresentar e servir os alimentos	A paçoca de torresmo e carne seca é usada como acompanhamento em outros pratos diversos, como é o caso do feijão tropeiro, o tutu de feijão e carne seca, por exemplo.
2.1.8. Modos de se dispor dos restos alimentares	Aproveita-se toda matéria-prima

**3. Elementos Relacionados**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

**4. Formas de Transmissão**

4.1. Procedência do Saber	Tradição oral, conhecimento é repassado pelos familiares ao longo das épocas.		
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	Mestre-Aprendiz
		Grupos	Outros
4.3. Modo de Transmissão	Saber popular transmitido de forma oral de geração em geração por meio do modo de fazer colaborativo e familiar. Os familiares/aprendizes assimilam o modo de fazer da paçoca de torresmo e carne de sol, participando do processo de sua fabricação nos mutirões que são organizados na ocasião da produção.		
4.4. Formas de Continuidade	Transmissão para as novas gerações como vem sendo feito pelo Senhor Pedro e esposa aos familiares que têm interesse em preservar.		
4.5. Transformações	A obtenção das matérias-primas no passado era feita por meio de trocas do produto pronto pela matéria-prima, em que era mais comum ter a criação de porcos nos quintais tanto da zona urbano quanto rural e ainda pela mais abundante fabricação de derivados de mandioca. Já a carne seca era adquirida de produtores da zona rural. Hoje, com a diminuição da produção desses alimentos in loco, muitas das vezes é comprada no varejo a matéria-prima, mas ainda é possível encontrar quem ainda os produz.		

**5. Comentários**

5.1. Identidades construídas em torno da atividade	Em diálogo com o detentor deste modo de fazer, observa-se que há uma cumplicidade entre os familiares e comunidade em que estão envolvidos, tendo todos consciência que é um legado deixado pelos mais antigos, que pode ser traduzido como um sentimento de pertencimento da cultura local. A comunidade do entorno entende que é uma tradição bonita e tem muito respeito pela disposição de preservação deste modo de fazer, valorizando o trabalho dos envolvidos.
5.2. Comentários dos	Em depoimento do Senhor Pedro ele afirma que é com muito orgulho e dedicação que





praticantes	se dispõe a realizar este modo de fazer, pois entende que a preservação dos hábitos antigos contribui para que a família seja mais unida e que a colaboração da comunidade ao adquirir o produto é um incentivo para que possa continuar a prática.
5.3. Comentários do elaborador	Durante a visita a casa do Senhor Pedro, ficou notória a importância deste inventário que tem o condão de preservar esta manifestação cultural do município. A paçoca de torresmo e carne de sol é um retrato dos hábitos alimentares e traduz o sentimento de mineiridade. Assim, pode-se dizer que este modo de fazer é mais que uma tradição familiar, mas um agente transformador que fortalece aspectos da cultura local que corre o risco de se perder.

## 6. Possibilidade de Continuidade

Em conversa com Senhor Pedro, ele relatou que seus familiares sempre o auxiliam no ofício, em que a produção da paçoca de torresmo e carne de sol ou carne seca, vem sendo repassado para sua esposa e irmã que auxiliam todos os anos na realização deste ofício, argumenta ainda que há possibilidade de repassar o modo de fazer para outras pessoas que tiverem interesse em continuar, como filhos e netos e outras pessoas da comunidade. Sendo assim, tudo que aprendeu ainda jovem com seus pais, já falecidos, está sendo transmitido, o que garante que esta tradição familiar tenha um lugar de permanência, possibilitando os seus descendentes de continuarem a produzir a paçoca de torresmo e carne de seca.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	cozinha, varandas e quintais
	6.1.2. Instrumentos	Utensílios domésticos como panelas, utensílios domésticos, pião
	6.1.3. Matéria-Prima	Torresmo, carne seca, alho e sal.
	6.1.4. Pessoal	Parentes de Pedro, esposa, irmã e vizinhos.
	6.1.5. Formação	O conhecimento é repassado diretamente durante a produção da paçoca de torresmo e carne seca
	6.1.6. Atividade Macro	produção artesanal da Paçoca de torresmo e carne seca ou carne de sol
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	não há

## 7. Ação de Salvaguarda

- Incluir o modo artesanal de fazer da farinha nas cartilhas de educação patrimonial;
- Estimular o produtor a participar das Feiras Gastronômicas locais e em especial no Festival Gastronômico Sabores da Canastra, realizado anualmente;

## 8. Entrevistado

8.1 Nome	Pedro Cardoso da Silva					
8.2. Nascimento	25/03/1944					
8.3. Sexo	X	Masculino			Feminino	
8.4. Idade	78 anos					
8.5. Registro sonoro visual	X	Sim			Não	
8.6. Contato						
8.6.1. Endereço	Rua Japão, 22, Centro, Vargem Bonita/MG					
8.6.2. Telefone	(34) 988362718					
8.7. Ocupação	Aposentado					
8.8. Relação do executante com o bem	X	Mestre			Aprendiz	
	X	Produtor		X	Vendedor	








	X Executante	Outro
9. Documentação Fotográfica	<p>Foto 01: Pedro no processo de soca da paçoca</p> 	
	<p>Foto 02: Processo de soca da paçoca</p> 	

9. Documentação Fotográfica



	<p style="text-align: center;">Foto 03: Produto embalado para venda</p>  <p style="text-align: center;">Fotografia: Acervo pessoal de Pedro Cardoso da Silva   Data: 20/09/2023</p>	
10. Referências Bibliográficas	<p>TORRES; Daniela Almeida Raposo, et al. A relação entre a culinária mineira e o desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII. Disponível em: <a href="https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf">https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf</a>. - Acesso em 04/11/2023</p>	
11. Proteção Legal	<p>Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada</p>	
12. Motivação do Inventário	<p>Este inventário tem como fundamento a grande necessidade de o registro deste modo fazer artesanal dos derivados da mandioca tão específico e característico de nossa região, um processo rudimentar e requinte harmônico, produzem um produto diferenciado e apreciado por sua qualidade indiscutível.</p>	
13.Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Pedro Cardoso da Silva
	Data	20/09/2023
Pesquisa/ Entrevistas/ Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	07/07/2023
Revisão e complementação textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	04/11/2023
Revisão Final	Nome	Cláudia Moraes Neves



	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	22/12/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023








## 7.10 – Bem – Ofício de Benzedeira da Maria Celestina – Dona Lia

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – SABERES				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Ofício de Benzedeira da Maria Celestina – Dona Lia			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede			
1.4. Endereço	zona urbana - seção 1 Avenida Bom Despacho, 802, Centro – Vargem Bonita - Minas Gerais			
1.5. GPS	Long. UTM	-20.3307	Lat. UTM	-46.3673
1.6. Atividade macro				
1.7. Categoria	X	Ofício	X	Modo de Expressão
1.8. Âmbito/Tema	Benzedeira			
1.9. Tipologia da atividade	Rituais de oração			
1.10. Período		Anual		Mensal
		Contínua	X	Periódica
1.10.1. Descrição da periodicidade	Realizada mediante procura de pessoas do município durante todo os anos de sua vida desde que aprendeu o ofício			
1.11. Denominação	Ofício de benzedeira da Maria Celestina - Dona Lia			
1.12. Outras denominações	Não há			
1.13. Nível de integração	x	Comunidade		Oficial Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>				
<p>O ofício de benzeção caracteriza-se enquanto uma forma de expressão que carrega consigo a continuidade da memória por meio da oralidade, preservando a identidade cultural e o sentimento de pertencimento comunitário, e encontra-se inserido no município de Vargem Bonita/MG anos a fio, tanto no ambiente rural quanto em seus espaços urbanos. A presença dos benzedeiros e benzedeadas no país, representa um traço cultural de formação de nossa nação, que sinaliza para a importância das interações entre comunidades urbanas e rurais, bem como, para a busca por instrumentos de cura por meio de conexão de instâncias variadas com o divino. Ainda que o acesso à medicina moderna tenha viabilizado possibilidades efetivas para o trato de males físico, emocional e mental, a procura da cura pelo sagrado por meio de rezas, chás, banhos, permanecem inseridas nos contextos sociais de distintos do estado de Minas Gerais, sendo um importante marcador das tradições culturais e dos saberes populares nutridos no âmbito de territórios variados. Este ofício, tem como característica em sua procura no imaginário popular, a luta do bem contra o mal, de inimigos visíveis e invisíveis, cujas palavras ditas com fé durante as rezas proferidas pelos mestres e mestras do saber, seriam capazes de contribuir em um resultado benéfico a quem precise.</p> <p>Conhecer essa forma de expressão para além do espaço do imaginário, a partir das questões socioantropológicas que a atravessa, possibilita refletirmos perspectivas outras sobre a prática que durante muito tempo permaneceu relegada à margem daquilo que se considera como cultura. Há de se destacar que em todas as manifestações de cura pela reza, o Sagrado é a fonte primordial de cura, sendo a benzedeira ou benzedor, o seu canal.</p> <p>Neste sentido, entender essa expressão de sabedoria popular como parte integrante da dinâmica que acarreta o patrimônio cultural imaterial e as reflexões a partir de uma memória coletiva, podem contribuir sistematicamente para a construção da História de um povo e que no caso de Vargem Bonita, a identidade de seu povo está atrelada às rezas e ao sagrado. No caso da detentora deste saber, a benzeção é realizada por meio de uma linguagem transmitida por seus antepassados, utilizando palavras que têm o poder de ativar e fortalecer as energias espirituais de equilíbrio e paz. Para ela, a palavra pode encerrar um enigma, e por meio dela, conseguem reestruturar o mundo e proporcionar-lhe um significado específico. A chave reside na confiança depositada na palavra, não necessitando de amuletos, ervas ou quaisquer objetos além da fé verbalizada.</p>				



<b>2.1 Descrição dos elementos constitutivos</b>			
2.1.2. Instrumentos/ Ferramentas		A detentora não utiliza instrumentos para benzeção em si, apenas a voz seria instrumento e as mãos.	
<b>3. Elementos Relacionados</b>			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria
Saberes	Benzeção	Ofício	Não se aplica
<b>4. Formas de Transmissão</b>			
4.1. Procedência do Saber	Dona Maria Celestina, conhecida como Dona Lia, aprendeu primeiramente o saber com sua mãe e avó e tinha por volta de 20 anos, na zona rural da cidade de Vargem Bonita, em uma região da Serra da Canastra, conhecida como Macaúbas.		
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	Mestre-Aprendiz
		Grupos	Outros
4.3. Modo de Transmissão	A transmissão do saber é oral e pela observação dos rituais empregados em voz alta, utilizando apenas a sua voz rezando com as mãos		
4.4. Formas de Continuidade	Segundo seu relato, a continuidade pode ser repassada a quem tem fé aos mais novos, mas que em sua família, não há outra pessoa que realiza a prática.		
4.5. Transformações	Não teve alterações nesta forma de expressão, mantendo as rezas e rituais tal como aprendeu com seus familiares.		
<b>5. Elementos relacionados</b>			
5.1. Identidades construídas em torno da atividade	A identidade coletiva pode ser percebida visualizada neste modo de expressão de saber, vez que durante anos praticou rezas em crianças, benzendo de quebranto, vento virado, sendo muito conhecida pela sua força e fé, é figura conhecida na cidade, por utilizar apenas a imposição das mãos. A prática de benzimento de Dona Lia, reverbera no tempo-espaço de Vargem Bonita pois várias gerações passaram pelo benzimento das mãos de Dona Lia. Assim, filhos, netos e até bisnetos de uma família já tiveram o contato pelo benzimento de Dona Lia.		
5.2. Comentários dos praticantes	A detentora relata que apesar de fazer as orações, “é Deus que cura” junto com a “virgem Maria Santíssima”, que ela faz a oração com fé ao pedir a cura. Que nasceu e cresceu em Macaúba, região da Serra da Canastra, que foi lá que aprendeu as rezas. Seu interesse pela prática se deu desde jovem e pelo exemplo de sua mãe e avó, além da fé que acredita ser natural.		
5.3. Comentários do elaborador	A necessidade de se realizar este inventário ficou evidente no processo de visitas, para as entrevistas, já que é uma das poucas pessoas mais velhas na cidade de Vargem Bonita/MG, que ainda realiza o benzimento com as mãos. Trata-se de um saber que precisa ser protegido para que não caia no esquecimento.		
5.4 Necessidade de documentar/proteger	O benzimento faz parte do conjunto que compõe o patrimônio imaterial, sendo ele transmitido de geração a geração de forma oral. A necessidade de proteção é ter esta prática documentada para que não corra o risco de se perder. Além disso, ela está atrelada às práticas de cultura e saber popular, de tradição sócio-histórica da formação do Município de Vargem Bonita/MG.		
<b>6. Possibilidade de Continuidade</b>			
De acordo com a detentora, a benzeção é bastante popular na comunidade que está inserida, podendo ser ensinada a diversas pessoas, sejam elas familiares ou para comunidade em cursos coletivos por meio do poder público municipal.			
6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	Ambiente doméstico	
	6.1.2. Instrumentos	Não há	
	6.1.3. Matéria-Prima	Não há	
	6.1.4. Pessoal	Somente a detentora do ofício	
	6.1.5. Formação	Autodidata, aprendizado oral	
	6.1.6. Atividade Macro	Zona Urbana de Vargem Bonita/MG – Marta.	



	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	não há		
<b>7. Ação de Salvaguarda</b>				
- Incluir este saber popular nas cartilhas de educação patrimonial; - Incentivar a Dona Lia a repassar o ofício de benzedeira para outras mulheres da comunidade local que tenham interesse em aprender, a fim de que o ofício não se perca.				
8. Entrevistado				
8.1 Nome	Maria Celestina da Silva (Dona Lia)			
8.2. Nascimento	19 / 08/ 1943			
8.3. Sexo	<input type="checkbox"/> Masculino	<input checked="" type="checkbox"/> X	<input type="checkbox"/> Feminino	
8.4. Idade	80 anos			
8.5. Registro sonoro visual	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não		
8.6. Contato				
8.6.1. Endereço	Rua: Bom Despacho, 812, Centro – Vargem Bonita - Minas Gerais			
8.6.2. Telefone	Não tem			
8.7. Ocupação	Aposentada			
8.8. Relação do executante com o bem	<input checked="" type="checkbox"/> Mestre	<input type="checkbox"/> Aprendiz		
	<input type="checkbox"/> Produtor	<input type="checkbox"/> Vendedor	<input type="checkbox"/> Público	
	<input checked="" type="checkbox"/> Executante	<input type="checkbox"/> Outro		
9. Documentação Fotográfica	<p>Foto 01: Maria Celestina da Silva – Dona Lia</p>  <p>Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha   Data: 07/07/2023</p>			





10. Referências Bibliográficas	REIS, Luiza Silva Castro; BRASILEIRO, Ricardo Adriano Massara. As benzedeadas e o sagrado como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais. Disponível em: <a href="https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/fragmentos/article/download/12301/6177/42160">https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/fragmentos/article/download/12301/6177/42160</a> . Acesso em: 17 nov. 2023. SILVA, Ronildo Geraldo da. Saberes tradicionais de benzedeadas e os processos educativos da EJA. Disponível em: <a href="https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/43977/1/Disseta%C3%A7%C3%A3o%20Saberes%20Tradicionais%20de%20Benzedeadas%20e%20os%20Processos%20Educativos%20da%20EJA%20%281%29.pdf">https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/43977/1/Disseta%C3%A7%C3%A3o%20Saberes%20Tradicionais%20de%20Benzedeadas%20e%20os%20Processos%20Educativos%20da%20EJA%20%281%29.pdf</a> . Acesso em: 20 nov. 2023.	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	A motivação deste inventário se dá pela urgente necessidade de realização do registro deste saber popular, uma prática que está relacionado com a identidade cultural dos moradores de Vargem Bonita, MG e que também é característico da região da Serra da Canastra, que pode se perder com o tempo se não houver feita a sua patrimonialização.	
13. Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Data	07/07/2023
Pesquisa/ Entrevistas /Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	07/07/2023
Revisão e Complementações textuais	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	20/11/2023
Revisão Final	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	/11/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura do Município de Vargem Bonita
	Data	12/07/2023 a 31/12/2023

**7.11 – Bem – Ofício de Crocheteira de Marta Augusta da Silva**

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER				
<b>1. Identificação</b>				
1.1. Denominação	Ofício de crocheteira de Marta Augusta da Silva			
1.2. Município	Vargem Bonita/MG			
1.3. Distrito	Sede d			
1.4. Endereço	Área urbana - seção 1 Rua: Cambuquira, 22, Centro – Vargem Bonita - Minas Gerais			
1.5. GPS	Long. UTM	-46.3673	Lat. UTM	-20.3307
1.6. Atividade macro				
1.7. Categoria	X	Ofício	X	Modo de Fazer
1.8. Âmbito/Tema	Artesanato / Produção Artesanal			
1.9. Tipologia da atividade	Artesanato			
1.10. Período		Anual		Mensal
	X	Contínua		Periódica
1.10.1. Descrição da periodicidade	de janeiro a dezembro			
1.11. Denominação	Crochê			
1.12. Outras denominações	Não há			
1.13. Nível de integração		Comunidade	Oficial	X Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>				
<p>O artesanato, como forma de expressão cultural e popular, encontra-se presente no município de Vargem Bonita, estado de Minas Gerais, tanto na zona rural quanto na urbana. Pode-se afirmar que a expressão cultural por meio da prática artesanal representa um elemento crucial no desenvolvimento de uma sociedade. Aqueles que dominam essa habilidade não apenas contribuem para a interação individual com o bem coletivo, mas também desempenham um papel vital na integração social. Suas manifestações não apenas promovem a coesão entre as pessoas, mas também geram renda por meio da criatividade manifestada em seus trabalhos. Esses artesãos colaboram ativamente com a comunidade, tornando a economia familiar uma realidade para diversos grupos. Além disto, a prática do ofício/modo de fazer acaba agregando e compartilhando valores simbólicos, construindo identidades, ou seja, um bem imaterial a ser preservado em que o homem é além de um agente social, um agente cultural, produtor da cultura popular. Portanto, o artesanato não se trata de uma prática comum, mas que surge a partir de um contexto histórico cujas pesquisas vêm se desdobrando para entender sua origem e de como vem se aperfeiçoando no tempo ao longo de gerações, concentrando uma perspectiva histórica, econômica e cultural. É importante ressaltar que, no início da formação do Brasil, o artesanato já era uma arte praticada pelos povos originários, que produziam manualmente diversos produtos como redes, cestas, para sua subsistência e que, com a vinda dos europeus, africanos outros elementos foram sendo incorporados, contribuindo para a construção do patrimônio imaterial que hoje conhecemos, resistindo inclusive a ideia de mecanização da produção, elemento de transformação advindo da Revolução Industrial. Importante ressaltar que seguindo o viés de valorização do artesanato como patrimônio imaterial, a figura do artesão é, por sua vez, elemento singular na sua valorização como tal, haja vista que é ele que participa de todo processo de confecção do produto, dominando técnica, escolhendo a matéria-prima, ou seja, participa do início ao fim e ainda tem participação no controle de sua comercialização, o torna distinto é a singularidade do produto final, resultado de um conhecimento e prática transmitidos de geração em geração. Em Vargem Bonita, essa tradição remonta aos seus primórdios, estando enraizada na família da detentora por, pelo menos, três gerações, sendo habilmente transmitida às gerações subsequentes. No caso específico dela, a história não difere: ela iniciou sua jornada aprendendo os fundamentos do crochê com sua mãe e continuou a explorar novas técnicas, pontos e produtos ao longo do tempo.</p>				



2.1 Descrição dos elementos constitutivos					
2.1.1. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	A obtenção de matéria-prima (lãs, linhas, cordões diversos) se dá por meio de compra em lojas especializadas de artesanato.				
2.1.2. Instrumentos/ Ferramentas	Agulhas, linhas, tesoura, fita métrica, apliques e materiais de costura.				
2.1.3. Processos de preparação	O local onde acontece a produção do artesanato é no ambiente doméstico da detentora Marta, localizado na zona urbana do município de Vargem Bonita/MG. Este modo de fazer/ofício é adaptado dentro de sua casa, de forma individual. Durante o ano, a produção conta previamente com encomendas de serviços fazendo-se necessária a compra dos materiais tanto na cidade onde vive quanto nas cidades vizinhas ou até mesmo por encomenda via internet. Uma vez em mãos os materiais necessários, a detentora começa sua produção por encomenda. Além das produções feitas por encomendas, ela também busca novidades em artesanatos para poder exibir em locais de venda turísticas ou apresentar a sua clientela na cidade. Os pontos que utiliza para o crochê artesanal são a correntinha, ponto alto, baixo, baixíssimo e meio ponto alto. Sendo o crochê é o processo de criação de tecidos usando a agulha de crochê e algum fio contínuo (lã, linha, cordão, etc), a detentora do ofício realiza as suas produções já tendo em mente qual será o objeto produzido de maneira manual e tecendo ponto a ponto, combinados entre si, conforme o tipo de trama que se deseja formar. Ela tece desde tapetes, em que o material utilizado é são os cordões ou barbantes e agulhas grossas, e confecciona também, forros e toalhas para mesas, feitos com agulhas e linhas mais finas e delicadas. Também se dedica ao acabamento em panos de pratos e confecção de adornos e os famosos amigurumis - como os itens religiosos, terços, santas, bonecos em forma de animais.				
3. Elementos Relacionados					
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria		
Crochê	artesanato	ofício	Não se aplica		
4. Formas de Transmissão					
4.1. Procedência do Saber	Dona Marta aprendeu primeiramente o ofício com sua mãe e depois uma amiga que trabalhava no mesmo local foi ensinando novas técnicas. Também foi se aperfeiçoando por meio do acesso a vídeos na internet e plataforma do Youtube.				
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	Mestre-Aprendiz	X	Escolas
		Grupos	Outros		
4.3. Modo de Transmissão	A transmissão do saber é realizada na prática do ofício, na produção, Dona Marta se dispõe a ensinar tanto suas filhas quanto outras pessoas interessadas em aprender o artesanato.				
4.4. Formas de Continuidade	Segundo seu relato, a forma mais comum de continuidade são os ensinamentos dos mais velhos para os mais novos, mas que ultimamente o poder público vem dando cursos para a população. Além disso, há uma continuidade de transmissão do conhecimento para outras crocheteiras.				
4.5. Transformações	Não teve muitas alterações nas técnicas e materiais, o que vem sofrendo alterações são os formatos que o artesanato em crochê vem alcançando. Se em outros tempos a técnica era utilizada para se fazer itens voltados apenas para o ambiente doméstico como tapetes, forros de mesa e panos de prato, hoje é utilizado para fazer roupas, objetos de decoração como artigos religiosos, animais e outros bonecos que estão em evidência. Pedidos de crochê em formato de animais ultimamente vem conquistando o público.				
5. Comentários					
5.1. Identidades construídas em torno da atividade	Em torno do artesanato aqui apresentado, ainda que a detentora trabalhe individualmente, ficou observado uma união em torno desse sistema de produção com a comunidade da qual está inserida, haja vista que a maioria de sua produção é adquirida pela própria população da cidade, sinal de que há uma valorização deste ofício, criando assim, além do fortalecimento dos laços comunitário, uma forte identidade coletiva com este ofício.				





5.2. Comentários dos praticantes	A detentora relata que além de receber encomendas de fora da cidade, desenvolveu relações com outras crocheteiras de diferentes partes do país, desenvolvendo assim, uma troca de conhecimentos. Em seu relato, destaca que suas vendas são importantes pois agregam um dinheiro a mais no seu orçamento. Além disso, conta que leva a outras pessoas, seu conhecimento no ofício a outras partes de Minas Gerais e de outros estados uma identidade cultural própria de Vargem Bonita/MG, o que agrega na sua constante formação no ofício além de aumentar sua renda com as vendas de seus produtos.
5.3. Comentários do elaborador	A necessidade de se realizar este inventário ficou evidente no processo de visitas, para as entrevistas, pois foi observado que o ofício de crocheteira e de artesanatos de forma geral ainda é pouco documentado na cidade de Vargem Bonita/MG, mas que é uma expressão bastante popular e que atrai olhares de muitos visitantes na cidade, sendo ainda bem aceito pelos moradores. Trata-se de uma atividade que permanece no tempo, mesmo com os processos de mecanização, o que faz dela uma tradição que remonta tempos pretéritos, devendo ser preservado este ofício como patrimônio imaterial, para que as futuras gerações continuem tendo contato.

**6. Possibilidade de Continuidade**

De acordo com a detentora, a prática do crochê é bastante popular na comunidade que está inserida, podendo ser ensinada a diversas pessoas, sejam elas familiares ou para comunidade em cursos coletivos por meio do poder público municipal.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	Ambiente doméstico
	6.1.2. Instrumentos	Agulhas
	6.1.3. Matéria-Prima	Linhas e materiais de armarinhos
	6.1.4. Pessoal	Detentora do saber
	6.1.5. Formação	O aprendizado é transmitido na realização do ofício.
	6.1.6. Atividade Macro	Zona Urbana de Vargem Bonita/MG – Marta.
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Ofício de crocheteira

**7. Ação de Salvaguarda**

- Incluir o modo artesanal de fazer artesanato nas cartilhas de educação patrimonial;
- Divulgar por meio de feira realizada anualmente em setembro, os produtos realizados, itens de casa, objetos de decoração, artigos religiosos com o modo de fazer do crochê de Marta.

**8. Entrevistado**

8.1 Nome	Marta Augusta da Silva				
8.2. Nascimento	07 / 09/ 1972				
8.3. Sexo	<input type="checkbox"/> Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Feminino		
8.4. Idade	51				
8.5. Registro sonoro visual	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Não	
8.6. Contato					
8.6.1. Endereço	Rua: Cambuquira, 22, Centro – Vargem Bonita - Minas Gerais				
8.6.2. Telefone	Não tem				
8.7. Ocupação	Artesã				
8.8. Relação do executante com o bem	<input checked="" type="checkbox"/>	Mestre	<input type="checkbox"/>	Aprendiz	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Produtor	<input checked="" type="checkbox"/>	Vendedor	<input type="checkbox"/> Público
	<input checked="" type="checkbox"/>	Executante	<input type="checkbox"/>	Outro	



Foto 01: Marta e seus artesanatos



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha – 07/07/2023

9. Documentação Fotográfica

Foto 02: Artesanatos em crochê



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha – 07/07/2023

Foto 3: Artesanatos em crochê



Fotografia: Ana Maria Corrêa da Rocha – 07/07/2023

10. Referências Bibliográficas	SILVA, Angeirley Santos. <b>A arte do crochê como patrimônio imaterial da cidade de São Bernardo – MA.</b> Disponível em: <a href="https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/1542/1/AngeirleySilva.pdf">https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/1542/1/AngeirleySilva.pdf</a> . Acesso em: 17 nov. 2023.	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	A motivação deste inventário se dá pela necessidade do reconhecimento e valorização do crochê como artesanato local, bem como do seu modo de fazer como ofício que está relacionado com a identidade cultural dos moradores de Vargem Bonita/MG e que também é característico da região da Serra da Canastra, um processo manual que pode se perder com o tempo.	
14. Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Data	07/07/2023
Pesquisa/ Entrevistas / Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	07/07/2023
Revisão e Complementações textuais	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	20/11/2023





Revisão Final	Nome	Cláudia Morais Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	/11/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	
	Função Desempenhada	
	Data	

**7.12 – Bem – Sorvetes e Picolés de Frutos da Canastra do Sr. Francisco**

FICHA PATRIMÔNIO IMATERIAL – OFÍCIOS E MODO DE FAZER						
<b>1. Identificação</b>						
1.1. Denominação	Sorvetes e Picolés de Frutos da Canastra do Sr. Francisco					
1.2. Município	Vargem Bonita/MG					
1.3. Distrito	Sede					
1.4. Endereço	Área Urbana- Seção 1 Rua Rio Grande do Norte, 315, Centro, Vargem Bonita/MG					
1.5. GPS	Long. UTM	-46.3673	Lat. UTM	-20.3307		
1.6. Atividade macro						
1.7. Categoria		Ofício	X	Modo de Fazer		
1.8. Âmbito/Tema	Alimentação / Produção Artesanal					
1.9. Tipologia da atividade	Culinária					
1.10. Período		Anual		Mensal		
	X	Contínua	X	Periódica		
1.10.1. Descrição da periodicidade	de janeiro a dezembro					
1.11. Denominação	Sorvete e picolés de frutos da canastra do Senhor Francisco					
1.12. Outras denominações	Não se aplica					
1.13. Nível de integração		Comunidade		Oficial	X	Intercomunitária
<b>2. Origens documentadas ou atribuídas</b>						
<p>No Município de Vargem Bonita, Minas Gerais, em sua zona urbana há a presença de um produto feito de frutos a partir do bioma do Cerrado, que vem se popularizando tanto na cidade quanto nos municípios circunvizinhos, tratando-se do sorvete produzido por Senhor Francisco, que o denominou de Frutos da Canastra. Sua história como produtor de sorvete tem origem no estado de São Paulo, onde aprendeu a técnica em sua juventude na cidade de Ribeirão Preto e ao se mudar para a Vargem Bonita/MG, passou a produzir sorvetes de sabores convencionais e realiza o ofício ao longo de quase 20 anos. Há cerca de 3 anos, resolveu diversificar seus produtos, incluindo na produção outros sabores com os frutos provenientes da região do Cerrado Mineiro, dentre eles: a graviola, seriguela, mangaba, gabiroba, fruto do conde e de outros frutos não convencionais. Sendo Minas Gerais, um estado singular por suas particularidades, notável e deslumbrantes paisagens, com espécies peculiares de vegetação, e vários rios, é importante destacar que os frutos dessa vegetação não são de conhecimento de toda a população e tal fato, trouxe a inspiração para a fabricação de sorvetes com estes sabores, haja vista que um dos aspectos da expressão da “mineiridade”, passa pela culinária. Além disso, a culinária mineira é um dos aspectos da economia que mais se desenvolve, o que a torna uma tradição. Essa tradição, pode-se dizer, fundamenta-se na ideia de que a atividade humana não altera fundamentalmente o espaço; ela apenas rearranja objetos dentro desse espaço, ou seja, a produção do sorvete de Frutos da Canastra realoca os frutos já conhecidos em uma posição diferente de antes conhecida e ainda projeto para outros espaços a expressão de mineiridade. Os moradores da região de Vargem Bonita/MG e de seu entorno, acostumados a consumirem esses frutos, logo deram ao sorvete do Senhor Francisco, uma boa clientela e por ser um produto de qualidade, passou a vendê-los para outras localidades.</p>						
<b>2.1. Descrição dos elementos constitutivos</b>						
2.1.1. Ingredientes	Frutos do bioma do cerrado					
2.1.2. Condimentos	açúcar, leite, amido de milho					





2.1.3. Processos de obtenção /seleção da matéria-prima	A obtenção da matéria-prima (frutos típicos do cerrado mineiro/serra da canastra) é feita diretamente na natureza do qual o Senhor Francisco vai a campo colher.					
2.1.4. Instrumentos/ Ferramentas	Utensílios domésticos para higienização; Mixer/máquina de produzir sorvete; Liquidificador Pá de plástico Freezer Embalagem Seladora para as embalagens de picolé					
2.1.5. Seleção de alimentos	Os frutos são selecionados a partir do grau de maturação					
2.1.6. Processos de preparação/modo de fazer	Ao escolher os frutos, o detentor faz a higienização destes, posteriormente descasca e pica para congelar as porções. Em seguida, faz a trituração da polpa do fruto em um liquidificador de 2 litros e em conseqüente, coloca na máquina de fazer sorvete, denominada de skysistem, adicionando leite, açúcar e amido de milho. Na produção, não é utilizado nenhum produto químico, apenas um pouco de amido para dar cremosidade. O preparo fica aproximadamente 15 minutos na máquina, porém em dias de muito calor, permanece 5 minutos a mais no local. Para o preparo do picolé, ele separa as quantidades necessárias da máquina de fazer sorvete, acondiciona em uma forma e coloca para congelar, retirando posteriormente para embalar e selar. Para a produção do sorvete de Frutos da Canastra, conta-se com espaços próprios para sua produção, que é uma pequena área dentro do terreno de sua residência. Os processos são realizados por Francisco de Assis Bernardes e sua esposa Neiva Aparecida Silva					
2.1.7. Modos de apresentar e servir os alimentos	O sorvete é um tipo de sobremesa ou iguaria, sendo servido em casquinha de biju ou copos e taças.					
2.1.8. Modos de se dispor dos restos alimentares	As partes dos frutos utilizados para a produção dos sorvetes e que não são aproveitadas, são descartadas junto ao resto do lixo orgânico cotidiano produzido pelo detentor do modo de fazer.					
3. Elementos Relacionados						
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria			
sorvete artesanal	modo de fazer	Saber popular	Não se aplica			
4. Formas de Transmissão						
4.1. Procedência do Saber	A procedência do saber veio com o Senhor Francisco por meio de um conhecido na cidade de Ribeirão Preto que o ensinou na prática as técnicas de produção do sorvete.					
4.2. Transmissão	X	Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz		Escolas
		Grupos		Outros		
4.3. Modo de Transmissão	O modo de transmissão é oral por meio da produção de sorvete.					
4.4. Formas de Continuidade	Transmissão para as novas gerações como vem sendo feita pelo Senhor Francisco e sua esposa. O filho ainda é jovem, mas já aprendeu parte do processo.					
4.5. Transformações	Desde o início do processo de produção, não houveram grandes transformações na produção do sorvete e picolés, ocorrendo apenas uma variação das da matéria-prima utilizada.					







5. Comentários	
5.1. Identidades construídas em torno da atividade	Foi observada uma parceria grande entre os familiares na produção habitualmente, o Senhor Francisco desenvolve a maioria do processo, e sua esposa Dona Neiva parte dele, ficando ela encarregada principalmente das vendas juntamente com o filho. Desse modo, pode-se dizer que essa empreita é totalmente familiar em que cada um desempenha suas funções já pré-determinadas, gerando uma união e fortalecimento dos laços no dia a dia. Há o sentimento de que desenvolvem um produto único e que traz um pertencimento à cultura local, desenvolvendo o que torna este modo de fazer uma notória sabedoria popular.
5.2. Comentários dos praticantes	Em depoimento o Senhor Francisco diz que é muito gratificante poder desenvolver um produto que tem a cara da Canastra, que se orgulha de ter empreendido diversificando os sabores do sorvete, pois integrou um saber dele com o paladar mineiro do interior, gerando uma tradição que é bem recebida tanto pelos moradores da cidade de Vargem Bonita quanto nos arredores.
5.3. Comentários do elaborador	Na visita à sorveteria do Senhor Francisco e de Dona Neiva, foi possível observar que a sua vinda para a cidade mudou o seu ritmo de vida e aumentou sua qualidade de vida. As amizades e clientes que ele consegue fazendo o sorvete o impulsiona a continuar com a prática, não tendo intenção de parar ou tampouco, voltar a morar em municípios maiores.

## 6. Possibilidade de Continuidade

Em conversa com o detentor, foi relatado que hoje a sua esposa já aprendeu a fazer o sorvete, bem como seu filho, que sempre o auxiliam na produção. A possibilidade de continuidade existe, porém, devida a tenra idade de seu filho, não o pressiona para continuar deixando em aberto esta possibilidade. Perguntado se ele ensinaria a técnica para outra pessoa, ele fala que por enquanto ainda não pensou sobre o assunto, mas que é algo que pode acontecer caso não tenha quem continue já que seu produto é bem procurado.

6.1. Necessidades	6.1.1. Instalações	Fábrica
	6.1.2. Instrumentos	Utensílios domésticos para higienização; Mixer/máquina de produzir sorvete; Liquidificador Pá de plástico Freezer Embalagem Seladora para as embalagens de picolé
	6.1.3. Matéria-Prima	Frutos do cerrado mineiro/serra da canastra
	6.1.4. Pessoal	senhor Francisco, esposa e filho
	6.1.5. Formação	O conhecimento adquirido por senhor Francisco é repassado a seus familiares
	6.1.6. Atividade Macro	produção de sorvete artesanal a partir de frutos do cerrado
	6.1.7. Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Não se aplica





## 7. Ação de Salvaguarda

- Incentivar o produtor a participar dos eventos culturais locais, a fim de divulgar o seu produto não só para a comunidade local, mas também para os turistas que frequentam o ano todo a cidade.

## 8. Entrevistado

8.1 Nome	Francisco de Assis Bernardes		
8.2. Nascimento	10/10/1964		
8.3. Sexo	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino	<input type="checkbox"/> Feminino	
8.4. Idade	59 anos		
8.5. Registro sonoro visual	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
8.6. Contato			
8.6.1. Endereço	Rua Rio Grande do Norte, 315, Centro, Vargem Bonita/MG		
8.6.2. Telefone	(37) 99870-9610		
8.7. Ocupação	Artesão		
8.8. Relação do executante com o bem	<input checked="" type="checkbox"/> Mestre	<input type="checkbox"/> Aprendiz	
	<input checked="" type="checkbox"/> Produtor	<input checked="" type="checkbox"/> Vendedor	<input type="checkbox"/> Público
	<input checked="" type="checkbox"/> Executante	<input type="checkbox"/> Outro	

## 9. Documentação Fotográfica

Foto 01: Detentor do modo de fazer e sua esposa



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

Foto 02: Máquina de fazer o sorvete



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

Foto 03: Sorvete produzido pelo detentor



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023



Foto 04: Sabores de sorvetes produzido pelo detentor



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

Foto 05: Picolés produzidos pelo detentor



Fotografia: Acervo pessoal de Francisco de Assis Bernardes | Data: 24/10/2023

10. Referências Bibliográficas	TORRES; Daniela Almeida Raposo, et al. <b>A relação entre a culinária mineira e o desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII</b> . Disponível em: <a href="https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf">https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/portal/download/diamantina-2016/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf</a> . - Acesso em 04/11/2023	
11. Proteção Legal	Inventário em âmbito municipal / Proteção Isolada	
12. Motivação do Inventário	A fundamentação deste inventário se dá pela necessidade de anotação deste modo fazer artesanal de sorvete e picolés com Frutos do Cerrado Mineiros e da Serra da Canastra, que é um produto tão específico e característico da região, um processo que projeta uma visibilidade da expressão de mineiridade.	
13. Ficha Técnica		
Fotografia	Nome	Francisco de Assis Bernardes
	Data	24/10/2023



Pesquisa/ Elaboração da Ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	06/07/2023
Revisão e Complementações textuais	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	04/11/2023
Revisão Final	Nome	Cláudia Moraes Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	16/11/2023
Acompanhamento dos trabalhos de inventário e finalização da ficha.	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	
	Função Desempenhada	
	Data	





## 8. Declaração assinada pelo Chefe do Setor informando meio de divulgação dos bens inventariados



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM BONITA

CNPJ 16.788.309/0001-28

Fone (37) 98148529

Avenida São Paulo nº 83, CEP: 37922-000, Vargem Bonita/MG



### DECLARAÇÃO

#### FORMA ADOTADA PARA DIVULGAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS INVENTÁRIOS

Eu, Ana Lúcia Silva Soares (auxiliar administrativo), nomeada pela Portaria Municipal nº 036/2023 de 20 de novembro de 2023, como chefe interina do Departamento de Cultura e Esporte, DECLARO que: em conformidade com as exigências do QUADRO II – A) Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural da Deliberação Normativa - CONEP nº 01/2021 e Portaria IEPHA nº 47/2023, exercício 2025, que o município realizou a divulgação da lista dos bens inventariados, conforme descrito abaixo, através do site oficial da prefeitura link: <https://www.vargembonita.mg.gov.br/cultura/index.html> , e tem cópia das fichas de inventários disponíveis na sede da Secretaria de Cultura e Esportes, no endereço Praça de Eventos Domingos Soares Vilela - Avenida São Paulo, s/n, para eventuais pesquisas.

Lista dos bens inventariados:

01 – Queijadinha da Aline

02 – Requeijão de Corte da Aline

03 – Doce de Queijo em calda da Aline

04 – Expressão da Congada

05 – Dança do Milho

06 – Mestra – Maria Isabel Gonçalves Rocha (Dona Isabel)

07 – Arroz de Barranco Canastreiro

08 – Polvilho de Mandioca da Dona Fulgêncina

09 – Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso

10 – Ofício de Benzedeira de Maria Celestina – Dona Lia







11 – Ofício de Crocheteira de Marta Augusta da Silva

12 – Sorvetes e Picolés de Frutos da Canastra do Sr. Francisco

Por ser expressão da verdade, assino

Vargem Bonita/MG, 20 de dezembro de 2023

Ana Lúcia Silva Soares  
Chefe Interina do Departamento de Cultura e Esporte  
Secretaria Municipal de Cultura e Esportes



## 9. Cópia das Atas das reuniões do Conselho Municipal de Patrimônio Cultural - COMPPAC aprovando o inventário e divulgação

### ATA DE REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE POLÍTICA E PATRIMÔNIO CULTURAL – COMPPAC DE VARGEM BONITA - EXTRAORDINÁRIA

1 **ATA 06/2023** – Aos 05 (cinco) dias do mês de outubro de 2023 (dois mil e vinte  
2 e três) às 15h (quinze horas), foi realizada de maneira presencial, na sala de  
3 reuniões da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Vargem Bonita,  
4 localizada à Praça Domingos Soares Vilela s/n (sem número), a 6ª (sexta)  
5 reunião do Conselho Municipal de Política e Patrimônio Cultural - COMPPAC,  
6 convocada por meio do Termo de Convocação de número 06/2023 (zero seis de  
7 dois mil e vinte e três), entregue aos conselheiros no dia 02 (dois) do mês de  
8 outubro, para tratar da seguinte pauta: a) Informar o resultado da visita técnica  
9 da Secretaria às comunidades das regiões rurais da Confusão e Lajeado, a fim  
10 de, verificar bens passíveis de inventário com os termos de autorização para o  
11 inventário; b) Avaliar e aprovar o cronograma de salvaguarda do Queijo Canastra  
12 e as atividades de salvaguarda propostas. Estiveram presentes à reunião os  
13 seguintes conselheiros - representantes da Administração Pública: Secretaria  
14 Municipal de Administração - titular, Maria Aparecida de Lima e suplente,  
15 Leonardo Silva Gomes; Secretaria Municipal de Cultura e Esporte – titular,  
16 Cláudia Reis da Silva e suplente, Ana Lucia Reis Soares; Secretaria Municipal  
17 de Meio Ambiente, Turismo e Lazer - titular, Ney Martins Ernandes e suplente,  
18 Juliana Resende Castro (Secretária de Assistência Social); e os conselheiros  
19 representantes da sociedade civil: Câmara Setorial de Culturas Populares –  
20 titular: Pedro Cardoso da Silva, suplente: Antonielle das Graças Balduino Silva;  
21 Câmara Setorial Patrimônio Cultural – titular: Gláucia de Jesus Costa e suplente  
22 Marlon José Resende, Câmara Setorial Gestão e Produção Cultural – titular:  
23 Maíra Buzelim e suplente Mirelle Oliveira Frago, Representantes da Câmara  
24 Setorial de Música - titular: Calebe Gioculi Júnior e suplente Maria do Carmo  
25 Neves, Câmara Setorial de Artes Cênicas e Audiovisual – titular: Patrick Garcia  
26 Oliveira e suplente: Marcelo de Araújo da Silva. A reunião foi aberta pela  
27 presidente do conselho, a senhora Gláucia de Jesus Costa, às 15h15min (quinze  
28 horas e quinze minutos) na primeira chamada que, depois de verificar o quórum  
29 regimental, deu as boas-vindas a todos e todas, passando a palavra para a  
30 Secretária de Cultura e Esportes, a senhora Cláudia Reis, que também é  
31 secretária executiva deste conselho, solicitando-lhe que apresentasse a pauta  
32 do dia. De posse da palavra a Secretária, deu as boas-vindas aos presentes e  
33 em seguida, fez a leitura da pauta informando que foram realizadas visitas  
34 técnicas, bem como, estabelecidos diálogos com os detentores dos bens  
35 indicados para inventário nas regiões da Confusão e Lajeado, tendo sido  
36 selecionados: arroz de barranco do senhor Nilson Batista dos Santos, doce de  
37 queijo em calda, a queijadinha da canastra e o requeijão, tradições de fabricação  
38 da família de Teonila na fazenda Fábrica, região de confusão, que passou a



39 tradição para filha Gilda Imaculada de Faria Castro, e sua neta Aline Imaculada  
40 de Faria Castro, que hoje produzem e comercializam seus produtos mantendo a  
41 tradição viva. Na comunidade da confusão, o congado e a dança do milho,  
42 tradições da família da senhora Maria Izabel Gonçalves da Rocha, que migraram  
43 com eles da região da Chapada do Norte e foram mantidas no território da  
44 confusão até a contemporaneidade. Seguiu a reunião informando ainda que não  
45 será possível inventariar os bens que estavam indicados da família da senhora  
46 Tatiana Ferreira Faria Costa, proprietários da cachoeira do Lajeado (cachoeira  
47 Dona Nilza), e da casa de Pedras, por não terem assinado os termos de  
48 autorização, sob a alegação de não terem interesse e não acharem que fosse  
49 conveniente para a família neste momento. Assim foi colocado em votação o  
50 inventário dos seguintes bens, cujos Termos de Autorização para o inventário  
51 foram assinados pelos respectivos proprietários ou detentores de saberes: Área  
52 rural - seção 2 (dois) região da confusão - Arroz de barranco, Dança do milho, a  
53 Expressão da Congada, Mestra do Saber - Maria Izabel Gonçalves da Rocha,  
54 os modos de fazer da senhora Aline Imaculada Castro: doce de queijo em calda,  
55 a queijadinha e o requeijão de corte; e dos modos de fazeres e ofícios na área  
56 urbana, seção 1 (um): Ofício de Benzedeira da Maria Celestina da Silva – Dona  
57 Lia, Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro Cardoso, Sorvete artesanal  
58 e picolés artesanais de frutos da canastra, Polvilho de Mandioca da Dona  
59 Fulgêncina Olímpia de Souza, Ofício de crocheteira de Marta Augusta da Silva.  
60 O conselho, depois de analisar os termos de autorização dos bens descritos,  
61 abriu então votação e por unanimidade dos votos dos conselheiros votantes  
62 aprovou os bens supracitados para inventário em 2023 (dois mil e vinte e três),  
63 cujas fichas deverão ser apresentadas o quanto antes, visto a necessidade de  
64 elaboração dos conjuntos documentais para o ICMS do Patrimônio Cultural,  
65 como bem lembrou a presidente do conselho a senhora Gláucia que ainda falou  
66 da importância de incentivar o resgate dos pratos típicos e, caso seja possível,  
67 futuramente fazer um livro de receitas além, de dar apoio às pessoas que fazem  
68 a história se perpetuar, reforçando que se não tiver incentivo, tais práticas vão  
69 se perdendo, contribuindo para o esquecimento de relevante parte da cultura de  
70 Vargem Bonita. Seguindo a pauta a senhora presidente, Gláucia Costa, pediu a  
71 senhora secretária de cultura e esportes, para que explicasse a questão da  
72 salvaguarda do Queijo Canastra. Ela, de posse da palavra, disse que desde o  
73 ano passado o IEPHA - Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de  
74 Minas Gerais, vem pontuando ações de salvaguarda para todos os bens  
75 registrados, tanto nas esferas municipal, estadual e federal. Sendo assim, no  
76 presente ano, como é de conhecimento de todos, foi feita parceria com a  
77 Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais –  
78 EMATER, para a realização do Concurso do Queijo Canastra, tendo 7 (sete)  
79 inscritos e 5 (cinco) destes classificados para participação na etapa nacional em  
80 Delfinópolis. Diante disso, com o auxílio da consultoria e em conjunto com às





81 Secretarias de Agricultura e Pecuária, Turismo e a de Cultura e Esportes, foram  
82 estruturadas as 7 (sete) ações a seguir: Atividade 01 – Continuar a parceria com  
83 a EMATER para promover o Concurso Municipal do Queijo Canastra - segundo  
84 trimestre dos dois anos a seguir: 2024 (dois mil e vinte e quatro) e 2025 (dois mil  
85 e vinte e cinco); Atividade 02 – Realizar roda de conversa com produtores de  
86 queijo canastra para falar sobre a registro do queijo como patrimônio imaterial  
87 nacional (Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas) e estadual (Modo de Fazer  
88 Queijo Artesanal da Região do Serro) e a importância desse título para a  
89 valorização do queijo junto aos turistas - realizar no segundo trimestre dos dois  
90 anos a seguir: 2024 (dois mil e vinte e quatro) e 2025 (dois mil e vinte e cinco);  
91 Atividade 03 – Estimular a participação dos queijeiros certificados do município  
92 de Vargem Bonita em Concursos Regionais, Estaduais e Mundiais de Queijos,  
93 colaborando, inclusive com recursos financeiros para este fim, por meio dos  
94 recursos do FUMPAC - ações durante todo os dois anos de vigência do plano de  
95 salvaguarda - 2024 (dois mil e vinte e quatro e ano seguinte); Atividade 04 –  
96 Apoiar a Secretaria de Agricultura e Pecuária no oferecimento de cursos para os  
97 queijeiros locais, abordando temas como: melhoramento genético, bons hábitos  
98 de higienização, dentre outros, que garantam a manutenção do ofício de  
99 queijeiro e a qualidade dos queijos produzidos - realizar no segundo trimestre  
100 dos dois anos a seguir: 2024 (dois mil e vinte e quatro) e 2025 (dois mil e vinte e  
101 cinco); Atividade 05 – Desenvolver e manter junto a Secretaria de Agricultura e  
102 Pecuária e a Secretaria de Turismo uma rota do queijo canastra no município a  
103 fim de divulgar as queijarias certificadas - a partir do segundo trimestre de 2024  
104 (dois mil e vinte e quatro) e todo o ano seguinte; Atividade 06 – Produzir folders  
105 para divulgar as rotas do Queijo Canastra, as queijarias certificadas e  
106 informações sobre o bem registrado como patrimônio cultural brasileiro - realizar  
107 no primeiro e segundo trimestre de cada ano - 2024 (dois mil e vinte e quatro) e  
108 2025 (dois mil e vinte e cinco); Atividade 07 – Incentivar os produtores de queijo  
109 canastra de Vargem Bonita a participarem das Feiras de Gastronomia e Feiras  
110 da Agricultura Familiar locais, e dos municípios do entorno - durante os dois  
111 próximos anos 2024 (dois mil e vinte e quatro) e 2025 (dois mil e vinte e cinco).  
112 Depois de ouvidas as descrições das atividades, alguns conselheiros elogiaram  
113 as atividades propostas, mediante o fato, a secretária de cultura e esportes, disse  
114 que várias delas já aconteceram nos dois últimos anos, mas não havia  
115 formalização como agora. Seguiram para aprovação e por meio de votação  
116 aberta, os conselheiros presentes e votantes aprovaram o plano de ação e  
117 cronograma apresentado para salvaguarda do Queijo Canastra com  
118 unanimidade dos votos. Não havendo mais nada a tratar, a presidente, Gláucia  
119 de Jesus Costa, encerrou esta reunião às 15h40min (quinze horas e quarenta  
120 minutos), e eu, Cláudia Reis da Silva, secretária executiva deste Conselho, lavrei  
121 a presente ata, que depois de ser lida e aprovada, vai assinada por mim, pela  
122 presidente e pelos demais conselheiros presentes =====



- 123 Cláudia Reis da Silva Cláudia Reis da Silva
- 124 Gláucia de Jesus Costa Gláucia de Jesus Costa
- 125 Ana Lúcia Silva Soares Ana Lucia Silva Soares
- 126 Ney Martins Ernandes Ney Martins Ernandes
- 127 Marcelo Araújo da Silva Marcelo Araujo Silva
- 128 Antonielli das Graças Balduino Silva Antonielli das Graças Balduino Silva
- 129 Pedro Cardoso da Silva Pedro Cardoso da Silva
- 130 Daniela Silva Cardoso Daniela Cardoso Silva
- 131 Maria Aparecida Lima Maria Aparecida de Lima
- 132 Mirelle Oliveira Frago Mirelle Oliveira Frago
- 133 Maria do Carmo Neves Maria do Carmo Neves
- 134 Maíra Buzelim Maíra Buzelim
- 135 Patrick Garcia Oliveira Patrick Garcia Oliveira
- 136 Juliana Resende de Castro Juliana Resende de Castro
- 137 Leonardo Gomes Leonardo Silva Gomes
- 138 Marlon José Resende Marlon José Resende
- 140 Cláudia Reis Andrade Cláudia Reis Andrade





ATA DA 7ª (SÉTIMA) REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE POLÍTICA E PATRIMÔNIO CULTURAL – COMPPAC DE VARGEM BONITA

1 ATA 07/2023 – Aos 29 (vinte e nove) dias do mês de dezembro do ano de 2023  
2 (dois mil e vinte e três) às 16h (dezesesseis horas), foi realizada de maneira  
3 presencial, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de  
4 Vargem Bonita, localizada à Praça Domingos Soares Vilela s/n (sem número), a  
5 7ª (sétima) reunião do Conselho Municipal de Política e Patrimônio Cultural –  
6 COMPPAC, convocada por meio do Termo de Convocação de número 07/2023  
7 (zero sete de dois mil e vinte e três), entregue aos conselheiros no dia 15 (quinze)  
8 de dezembro de 2023 (dois mil e vinte e três), para tratar da seguinte pauta: a)  
9 Aprovar a prestação de contas final do Fundo Municipal de Preservação do  
10 Patrimônio Cultural – FUMPAC; b) Aprovar as fichas de inventário realizadas e  
11 a forma de divulgação da lista dos bens inventariados; c) Aprovar os conjuntos  
12 documentais dos quadros I (um), II (dois) e III (três) para serem encaminhados  
13 ao IEPHA/MG – Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas  
14 Gerais. Estiveram presentes à reunião os seguintes conselheiros –  
15 representantes da Administração Pública: Secretaria Municipal de  
16 Administração - titular, Maria Aparecida de Lima e suplente, Leonardo Silva  
17 Gomes; Secretaria Municipal de Cultura e Esporte – titular, Cláudia Reis da Silva  
18 e suplente, Ana Lucia Reis Soares; Secretaria Municipal de Meio Ambiente,  
19 Turismo e Lazer - titular, Ney Martins Ernandes e suplente, Juliana Resende  
20 Castro (Secretária de Assistência Social); e os conselheiros representantes da  
21 sociedade civil: Câmara Setorial de Culturas Populares – titular: Pedro Cardoso  
22 da Silva, suplente: Antonielle das Graças Balduino Silva; Câmara Setorial  
23 Patrimônio Cultural – titular: Gláucia de Jesus Costa e suplente Marlon José  
24 Resende, Câmara Setorial Gestão e Produção Cultural – titular: Maíra Buzelim,  
25 Representantes da Câmara Setorial de Música - suplente Maria do Carmo  
26 Neves, Câmara Setorial de Artes Cênicas e Audiovisual – titular: Patrick Garcia  
27 Oliveira e suplente: Marcelo de Araújo da Silva e Cláudia Reis Andrade. A  
28 reunião foi aberta às 16h15min (dezesesseis horas e quinze minutos) pela  
29 presidente deste conselho, a senhora Gláucia de Jesus Costa, que após verificar  
30 o quórum regimental, deu as boas-vindas a todos e todas, passando a palavra  
31 para a Secretária de Cultura e Esportes, a senhora Cláudia Reis, que também é  
32 a secretária executiva deste conselho, solicitando-lhe que apresentasse a pauta  
33 do dia. De posse da palavra, a Secretária deu a as boas-vindas aos presentes e  
34 em seguida, fez a leitura da pauta informando o primeiro assunto a ser tratado  
35 no dia, sendo a aprovação do Plano Consolidado de Aplicação dos recursos do  
36 Fundo Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural – FUMPAC, documento  
37 em que se dispõem todos os gastos realizados com os recursos do fundo em  
38 2023 (dois mil e vinte e três), com os valores reais de todos os investimentos  
39 feitos nos bens públicos inventariados e registrados, as atividades de educação





40 e difusão do patrimônio cultural e a contratação dos serviços de consultoria e  
41 serviços técnicos conforme apresentado: Investimentos com Educação  
42 Patrimonial – R\$ 14.333,00 (quatorze mil, trezentos e trinta e três reais);  
43 Elaboração de projetos técnicos para os bens inventariados: Ponte sobre o Rio  
44 São Francisco (Pinguela), Praça dos Capangueiros e Capela do Cemitério  
45 Municipal – R\$ 25.185,00 (vinte e cinco mil, cento e oitenta e cinco reais); 9ª  
46 (nona) Jornada do Patrimônio Cultural de Minas Gerais – R\$ 34.296,00 (trinta e  
47 quatro mil, duzentos e noventa e seis reais), totalizando em investimentos  
48 exclusivos do FUMPAC, valor de R\$ 78.317,50 (Setenta e oito mil, trezentos e  
49 dezessete reais e cinquenta centavos). Seguiu informando que todos os  
50 investimentos foram anteriormente apresentados aos conselheiros, no entanto,  
51 no que diz respeito aos projetos técnicos dos materiais inventariados elaborados  
52 pela empresa MAP Transporte e Construções, apesar da prévia autorização os  
53 valores só foram informados no presente momento em detrimento da referida  
54 empresa já ter sido licitada anteriormente para prestar outros serviços para a  
55 prefeitura municipal, sendo os serviços acima especificados apenas anexos ao  
56 contrato e não sendo possível a Secretaria de Cultura e Esportes, saber  
57 antecipadamente o valor cobrado pela empresa. Informou ainda, que houve  
58 outros investimentos nas ações em prol da proteção do patrimônio cultural local,  
59 mas que esses foram pagos com recursos próprios da Prefeitura Municipal. A  
60 secretária de Cultura e Esportes lembrou aos presentes que o documento do  
61 Plano Consolidado aqui apresentado aos conselheiros, com as despesas  
62 detalhadas também irá compor o conjunto documental do quadro IB.  
63 Posteriormente as explicações, colocou-se em votação a aprovação do Plano  
64 de Aplicação Consolidado com os recursos investidos no ano de 2023 (dois mil  
65 e vinte e três) e, por conseguinte, a prestação de contas final do Fundo Municipal  
66 de Preservação do Patrimônio Cultural – FUMPAC. Os conselheiros presentes  
67 e votantes, manifestaram-se em votação aberta e nominal, unanimemente a  
68 favor da aprovação dos recursos investidos com as ações em prol da proteção,  
69 salvaguarda e difusão do patrimônio cultural de Vargem Bonita para o presente  
70 ano, ficando, portanto, aprovado os investimentos realizados e apresentados no  
71 plano de aplicação consolidado e a referida prestação de contas final deste  
72 fundo. Passando ao segundo assunto do dia, a secretária Cláudia Reis,  
73 apresentou para aprovação dos conselheiros presentes, as fichas dos bens  
74 inventariados no presente ano: a saber: Queijadinha da Aline, Requeijão de  
75 Corte da Aline e Doce de Queijo em calda da Aline, ambos - Zona Rural – Área  
76 2 – Seção 2 (Região da Confusão) – Fazenda Fábrica - Aline Imaculada Castro;  
77 Expressão da Congada, Dança do Milho e Mestra - Maria Isabel Gonçalves  
78 Rocha (Dona Isabel) - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão)  
79 Escola Municipal Jorge Nogueira de Castro, Fazenda Confusão, CEP: 37.922-  
80 000, Vargem Bonita, MG. - Maria Isabel Gonçalves Rocha; Arroz de Barranco  
81 Canastreiro - Zona Rural – Área 2 – Seção 2 (Região da Confusão) - Fazenda



82 Maracujá - Nilson Batista dos Santos; Polvilho de Mandioca da Dona Fulgêncina  
83 - Área urbana - seção 1 - Rua: Rio de Janeiro, 182, Centro – Vargem Bonita/MG  
84 - Fulgêncina Olímpia de Souza; Paçoca de torresmo e carne seca do Sr. Pedro  
85 Cardoso - Zona Urbana - Seção 1 - Rua Japão, 22, Centro, Vargem Bonita/MG  
86 - Pedro Cardoso da Silva; Ofício de Benzedeira da Maria Celestina – Dona Lia -  
87 zona urbana - seção 1 - Avenida Bom Despacho, 802, Centro – Vargem Bonita  
88 - Minas Gerais - Maria Celestina da Silva (Dona Lia); Ofício de crocheteira de  
89 Marta Augusta da Silva - Área urbana - seção 1, Rua: Cambuquira, 22, Centro –  
90 Vargem Bonita - Minas Gerais - Marta Augusta da Silva; Sorvetes e Picolés de  
91 Frutos da Canastra do Sr. Francisco - Área Urbana- Seção 1, Rua Rio Grande  
92 do Norte, 315, Centro, Vargem Bonita/MG - Francisco de Assis Bernardes.  
93 Depois de analisadas as fichas apresentadas, uma a uma, os conselheiros  
94 presentes e votantes abriram votação aberta e por unanimidade dos votos,  
95 aprovaram as fichas de inventário supracitadas e que estão compondo o  
96 conjunto documental do quadro IIA – Inventário. Em se tratando da forma de  
97 divulgação da lista dos bens inventariados, o Conselho, depois de ouvida a  
98 secretária de Cultura e Esportes, Cláudia Reis, votou e por unanimidade aprovou  
99 as duas formas sugeridas por ela: divulgação da lista no site da prefeitura na  
100 pagina da Secretaria de Cultura e Esportes, e ainda disponibilidade das fichas  
101 individuais na sede da secretaria para eventuais pesquisas. Em seguida, a  
102 secretária Cláudia Reis, apresentou aos conselheiros os conjuntos documentais  
103 dos quadros I (um), II (dois) e III (três) que serão enviados ao IEPHA – Instituto  
104 Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico para fins de participação no ICMS  
105 do Patrimônio Cultural. Ela confirmou que o município enviará os quadros QIA e  
106 QIB (gestão, conselho e Fundo), QIIA (inventário) QIIIB e QIIIC (salvaguarda e  
107 relatório de Educação Patrimonial e Difusão), respectivamente. Informou que  
108 todos os conjuntos documentais serão enviados em formato PDF (Portable  
109 Document Format) e por meio do protocolo FTP (File Transfer Protocol), cujo  
110 upload deverá acontecer até o dia 16 (dezesesseis) de janeiro do próximo ano, ela  
111 informou que em conjunto com a Secretaria os quadros todos serão finalizados  
112 nos próximos dias, visto que só faltam acrescentar as declarações e as  
113 respectivas atas deste conselho que tratam dos assuntos de cada conjunto  
114 documental. Os Conselheiros depois de visto todos os conjuntos documentais,  
115 abriram votação e por unanimidade dos votos aprovaram todos os conjuntos de  
116 documentos apresentados para o envio. Sem mais nada a tratar a presidente,  
117 Gláucia de Jesus Costa deu a reunião por encerrada às 18h20min (dezoito horas  
118 e vinte minutos), e eu, Cláudia Reis da Silva, secretária deste conselho, lavrei a  
119 presente ata, que depois de lida e aprovada por todos os presentes, vai assinada  
120 por mim, pela presidente deste conselho, pelos demais conselheiros e pessoas  
121 presentes. =====





- 122 Cláudia Reis da Silva Cláudia Reis da Silva
- 123 Gláucia de Jesus Costa Gláucia de Jesus Costa
- 124 Ana Lúcia Silva Soares Ana Lucia Silva Soares
- 125 Ney Martins Ernandes Ney Martins Ernandes
- 126 Marcelo Araújo da Silva Marcelo Araujo Silva
- 127 Antonielli das Graças Balduino Silva Antonielli das Graças Balduino Silva
- 128 Pedro Cardoso da Silva Pedro Cardoso da Silva
- 129 Daniela Silva Cardoso Daniela Cardoso Silva
- 130 Maria Aparecida Lima Maria Aparecida de Lima
- 131 Mirelle Oliveira Frago Mirelle Oliveira Frago
- 132 Maria do Carmo Neves Maria do Carmo Neves
- 133 Maíra Buzelim Maíra Buzelim
- 134 Patrick Garcia Oliveira Patrick Garcia Oliveira
- 135 Juliana Resende de Castro Juliana Resende de Castro
- 136 Leonardo Gomes Leonardo Silva Gomes
- 137 Marlon José Resende Marlon José Resende
- 138 Cláudia Reis Andrade Cláudia Reis Andrade





## 10. Ficha Técnica

QUADRO II – PROTEÇÃO QIIA – INVENTÁRIO DE PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL EXECUÇÃO   ANO 2023   EXERCÍCIO 2025		
Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural – Município de Vargem Bonita		
Data de elaboração do processo	01/06/2023 a 31/12/2023	
Período de Ação e Preservação	01/01/2023 a 31/12/2023	
Coordenação Municipal, Agendamento/ Contato para Autorização do Inventário/ Acompanhamento dos trabalhos	Nome	Cláudia Reis da Silva
	Formação Profissional	Serviço Social e Magistério
	Função Desempenhada	Secretária de Cultura e Esportes
	Data	07 a 12/2023
	Assinatura	<i>Cláudia Reis da Silva</i>
	Nomes	1 - Marly Magda Rezende (01/02/2023 a 30/09/2023) 2 - Ana Lúcia Silva Soares (01/10/2023 a 31/12/2023)
	Formação Profissional	1 - Ensino Médio completo 2 - Ensino Médio completo
	Função Desempenhada	1 - Chefe do Setor de Cultura 2 - Diretora Interina do Departamento de Cultura e Esportes
Data	1 - 01/02/2023 a 30/09/2023 2 - 01/10/2023 a 31/12/2022	
Assinatura	<i>Ana Lúcia Silva Soares</i>	
Levantamento /Pesquisa / Elaboração da ficha	Nome	Ana Maria Corrêa da Rocha
	Formação Profissional	Licenciada em História
	Função Desempenhada	Pesquisa e Entrevista ao responsável pelo bem
	Data	07 a 11/2023
	Assinatura	<i>Ana Maria Corrêa da Rocha</i>
Revisão e Complementação Textual	Nome	Maycon Junio Gonçalves
	Formação Profissional	Historiador e Agente Cultural - Mestre em Educação, Licenciado em História
	Função Desempenhada	Revisão e complementação textual
	Data	11 e 12/2023
	Assinatura	<i>Maycon Junio Gonçalves</i>
Revisão Final	Nome	Cláudia Moraes Neves
	Formação Profissional	Licenciatura Plena Educação Artística   MBA Gestão Cultural   Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.
	Função Desempenhada	Revisão da ficha
	Data	12/2023
	Assinatura	<i>Cláudia Moraes Neves</i>
Mapas	Nome	Maurício Vaz de Oliveira Júnior
	Formação Profissional	Arquiteto e Urbanista – CAU: A 252372-8
	Função Desempenhada	Produção dos mapas
	Data	12/2023
	Assinatura	<i>Maurício Vaz de Oliveira Júnior</i>



Consultoria

Período de Ação e  
Preservação

01/01/2023 a  
31/12/2023



Cláudia Morais Neves

– Gestora Cultural

MBA em Gestão Cultural e Administração Pública e Gerência de Cidades e Especialização em Gestão de Patrimônio Cultural.  
Licenciatura Plena em Educação Artística – Música.

*Cláudia Morais Neves*

