

EMENTA E INFORMAÇÕES SOBRE AS OFICINAS DOS CIPCS

Dia - 03 de julho

AZEITE DE OLIVA: SABERES, SABORES E HISTÓRIAS

O objetivo da oficina consiste em promover um espaço de conhecimento e sensibilização sobre o consumo de azeite de oliva, produto de tradição milenar que vem se consolidando no Brasil e, principalmente, no Rio Grande do Sul, que concentra cerca de 75% da produção nacional. Serão abordados os seguintes tópicos: histórico de produção de azeite de oliva no Brasil e no Rio Grande do Sul; classificação comercial; atributos sensoriais; benefícios associados ao consumo de azeite de oliva; degustação e dicas de harmonização.

- Até 25 participantes

Ministrante:

Luciana de Castro Neves Costa

Natural de Pelotas/Rio Grande do Sul

Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas (2008), Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (2011), Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas, Sommelier de Azeites de Oliva pela Universidad de la República (Uruguai) (2023). Atualmente desenvolve pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural na Universidade Federal de Pelotas.

EDITAIS DE FOMENTO PARA A ÁREA CULTURAL

Esta oficina tem o objetivo de apresentar a realidade de uma microempresa de conservação de acervos na cidade de Pelotas/RS, com uma trajetória de 10 anos, através das experiências em seus projetos aprovados (ou não) em editais de fomento na área cultural. Além disso, abordar os principais pontos que os editais da cidade e do estado apresentam em comum, suas avaliações e estratégias de aprovação. Com isso encorajar o empreendedorismo em áreas que, em sua maioria, os profissionais de voltam para concursos e/ou docência.

- Até 20 participantes

Ministrante:

Mnemosine Conservação de Acervos

Degli Quevedo - Conservadora Restauradora

Formada em Conservação e Restauro (UFPel). Membro da equipe da empresa Mnemosine Conservação de Acervos. Trabalhos como autônoma na conservação e acondicionamento de acervos particulares. Proponente do projeto “Memória Sacra: Conservação e restauro do acervo bibliográfico da Paróquia Sagrado Coração de Jesus” – 2023/2024.

Jossana Peil Coelho - Museóloga

Formada em Bacharelado em Museologia e em Arquitetura e Urbanismo, ambos pela UFPel. Mestre e Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural. Membro da equipe da empresa Mnemosine Conservação de Acervos. Trabalhos como autônoma na catalogação, sistematização e documentação de acervos. Proponente do projeto “Entre Contos e Lendas – O respeito e a valorização da cultura regionalista mediante a preservação e divulgação das obras de João Simões Lopes Neto” - 2018/2019.

Rosaura Isquierdo Rocha - Conservadora-restauradora

Formada em Conservação e Restauro de bens culturais móveis pela UFPel. Responsável pela empresa Mnemosine Conservação de Acervos, que atua desde agosto / 2014 na conservação e acondicionamento de acervos particulares e institucionais. Proponente do Projeto “Reconstruindo o passado - O valor da memória através da preservação das obras raras e valiosas da Bibliotheca Pública Pelotense”. Produtora cultural do Projeto “A Casa do Conselheiro”: Livro inclusivo multiformato do Museu do Doce da UFPel.

Dia - 03 de julho

COSTURANDO HISTÓRIAS: EDUCAÇÃO AMBIENTAL E PATRIMÔNIO

Nesta oficina serão abordadas experiências de construção de narrativas a partir da costura à mão e do bordado de arpilleras. Arpillera é uma técnica têxtil popular criada por bordadeiras de Isla Negra, no litoral do Chile, onde, através de retalhos e sobras de tecidos bordados, elas registraram o cotidiano, os valores de suas comunidades, e os problemas políticos e sociais enfrentados na época da ditadura. A Oficina terá uma apresentação do histórico das arpilleras, seguida de um momento prático onde cada participante poderá construir a sua.

- Até 25 participantes

Ministrante:

Adriene Coelho

Natural de Caeté, Minas Gerais, Brasil. Pedagoga (DPE/UFV, 2003), mestre em extensão rural (PPGER/UFV, 2008) e especialista em Artes (PPGAVI/UFPEL, 2023). Doutoranda no PPGE/UFPEL, pesquisando sobre cultura escrita e educação de mulheres. Colabora com o centro de memória e pesquisa HISALES - História da Alfabetização, Leitura, Escrita e dos Livros Escolares da FAE/UFPEL e com o NETA – Núcleo de Etnologia Ameríndia do ICH/UFPEL.

Dia - 04 de julho

GASTRONOMIA E AS CADEIAS CURTAS DE PRODUÇÃO: Como os Produtos Locais Podem Ajudar a Termos uma Gastronomia Sustentável

Esta oficina explora a intersecção entre gastronomia e sustentabilidade, focando nas cadeias curtas de produção. Discutiremos como a valorização dos produtos locais contribui para a construção de uma gastronomia sustentável, promovendo a preservação de tradições culinárias e fortalecendo a identidade cultural local. Serão abordados temas como o impacto ambiental reduzido, a dinamização das economias regionais e a importância do consumo consciente. A oficina propõe estratégias para integrar práticas sustentáveis na gastronomia, incentivando a conexão direta entre produtores e consumidores, e destacando a relevância dos alimentos de produção local na salvaguarda do patrimônio alimentar.

- Até 20 participantes

Ministrantes:

Wagner Halmenschlager

Natural de Porto Alegre/Rio Grande do Sul. Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na Universidade Federal de Pelotas (UFPel), graduado em Gastronomia pela Unisinos (2008), mestre em Nutrição e Alimentos pela UFPel (2017) e doutorando do programa de Memória Social e Patrimônio Cultural pela UFPel. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC) e do Grupo de Estudo, Pesquisa e Extensão - Fábrica de Memórias. Possui experiência na área de Nutrição e Alimentos com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos temas voltados a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sustentabilidade e boas práticas ambientais. Integrante do projeto para implantação do Polo Morro Redondo da Cátedra UNESCO-IPT (12/2020- 05/2022). Atualmente desenvolve pesquisa na área da Memória e Patrimônio, com temas ligados a gastronomia, patrimônios alimentares, tradição, festividades, comunidades, alimentação e cultura e a relação entre produção e consumo na formação da identidade local.

Tatiane Kuka Valente Gandra

Tecnóloga em Gastronomia e Engenharia de Alimentos, Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas - UFPEL. Especialista em Ciência de Alimentos e em Gastronomia Contemporânea. Atualmente é Professora e Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Docente permanente do Curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia em Alimentos (UFPel)

Dia - 04 de julho

TEMPO DE ESTAR JUNTO, CAMINHAR E DIZER OLÁ

O tempo de estar junto e caminhar na paisagem confere uma experiência contínua do e no mundo. O sujeito que caminha por uma rua, uma estação de trem ou uma ruína industrial é capaz de ao mesmo tempo ser alguém que participa e que percebe o ambiente e a si próprio ao longo do tempo em que está em contato ativado pela caminhada. Para essa Oficina, um convite para o corpo - ser suave e não ser invisível. Um encontro para conversar e caminhar, atravessado por um fazer investigativo, criativo e sensível enxarcado de arte, educação e museologia.

- Até 30 participantes

Ministrante:

Alice Bemvenuti

Pesquisadora. Artista. Professora. Mãe.

Natural de Porto Alegre, mas reside em São Leopoldo.

Caminha em recintos e vilas ferroviárias em busca de encontros com a comunidade, escutas das famílias e dos guardiões da memória. Cultiva projetos criativos de investigação com atenção para o patrimônio industrial, o museu ferroviário, o fazer em educação e a arte contemporânea. Atua em formações diversas com enfoque nas aprendizagens possíveis a partir do encontro. Doutoranda em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Mestre em Artes Visuais pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Mestre em Museologia pela Universidade de São Paulo (USP). Graduado em Artes Visuais. Durante 20 anos lecionou na Universidade Luterana do Brasil. É membro do CECA/ICOM e membro integrante da diretoria do TICCHI-Brasil. Membro fundador do Coletivo de Museus Ferroviários Brasileiros. Diretora do Museu do Trem, em São Leopoldo, Brasil.

Dia - 04 e 05 de julho

FOTOGRAFIA E PATRIMÔNIO CULTURAL EDIFICADO: TEORIA E PRÁTICA

A parte teórica da oficina tem como objetivo apresentar, por meio de fotografias, alguns dos principais prédios do patrimônio cultural da cidade de Pelotas. O foco será traçar um breve panorama histórico de cada prédio, destacando seus usos no passado e na atualidade. A abordagem será teórica e técnica, com ênfase em elementos da linguagem visual aplicados a essas fotografias. A parte prática ocorrerá nas ruas, onde o grupo conhecerá alguns dos prédios do entorno da Praça Coronel Pedro Osório e produzirá registros fotográficos das fachadas e detalhes dos prédios.

- Até 15 participantes

Ministrantes:

Katia Helena Rodrigues Dias

Natural de São Paulo/SP

Graduada em Artes Visuais (2009), mestrado (2012) e doutorado (2021) em Memória Social e Patrimônio Cultural pela UFPel. Atua como fotógrafa na Comunicação Social da UFPel e Coordenadora da Fototeca Memória da UFPel.

Rayza Roveda Ataiades

Graduada em Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis pela Universidade Federal de Pelotas (2024) e Mestranda em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas. Atua como fotógrafa independente há doze anos.

Ubirajara Buddin Cruz

Graduado em Biblioteconomia (FURG, 1986), estudou Artes Visuais, especialista em Desenvolvimento e Gerenciamento de Sistemas de ICT (FURG, 1996), mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel, 2016). Bibliotecário na UFPel, fotógrafo por hobby, pesquisa o uso da fotografia como sócio transmissor de memórias.

Dia - 05 de julho

VINHOS GAÚCHOS: CONHECENDO E HARMONIZANDO SABORES

A oficina será dividida em duas etapas: na primeira serão apresentados conceitos básicos da enologia, a história do vinho, os componentes da uva e da videira, classificação dos vinhos, técnicas de vinificação e armazenamento. Na segunda etapa serão abordados os princípios das harmonizações e enogastronomia, finalizando com a degustação e harmonização de vinhos gaúchos.

- Até 20 participantes (maiores de 18 anos)

Ministrantes:

Alcides Gomes Neto

Natural de Santiago/Rio Grande do Sul. Graduado em Gastronomia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS (2008) e Mestre em Nutrição e Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas - UFPel, é professor do Curso Superior em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas. Atualmente cursa doutorado no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, na Universidade Federal de Pelotas, pesquisando em sua tese o Patrimônio Cultural e o Desenvolvimento Sustentável da Vitivinicultura da Campanha Gaúcha.

Valdecir Carlos Ferri

Natural de São João da Urtiga/Rio Grande do Sul. Graduado em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas, Mestre e Doutor em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas, e pós-doutoramentos na área de Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades, pela Universidade de Coimbra/Portugal, e na área de Vitivinicultura, pelo PGCTA/UFPel. É professor do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, e pesquisador em Ciência e Tecnologia Agroindustrial do PPGCT e DCTA da Universidade Federal de Pelotas.

