I COLÓQUIO

ALIMENTAÇÃO, CULTURA E IDENTIDADES

DIÁLOGOS INTERDISCIPLINARES

04 a 06 de novembro de 2026

Universidade Estadual de Goiás - UEG
Câmpus Cora Coralina
Goiás-GO

Informações
alimentacaogoias.com
alimentacao.goias@ueg.br

CADERNO DE RESUMOS



Realização

Apoio

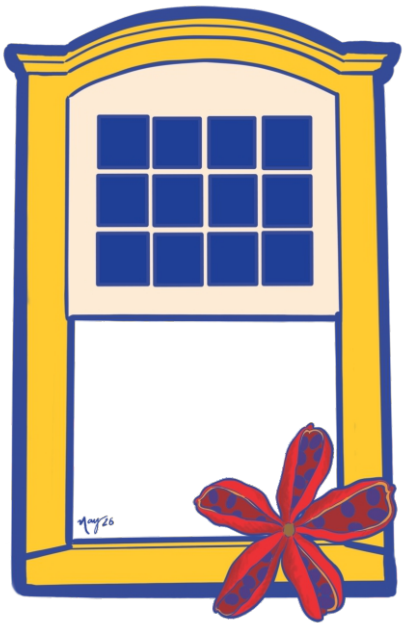
Apresentação

O I Colóquio Alimentação, Cultura e Identidades: diálogos interdisciplinares será realizado presencialmente no Câmpus Cora Coralina na Universidade Estadual de Goiás, entre os dias 04 a 06 de novembro de 2026, na Cidade de Goiás. Para além da sua natureza interinstitucional, é um evento que visa promover o diálogo interdisciplinar sobre a alimentação e suas relações com a História, a Cultura, o Patrimônio, a Gastronomia, a Nutrição, o Turismo e a Saúde, considerando dois pilares: o patrimônio alimentar e as práticas alimentares no cerrado.

O colóquio visa agregar discussões sobre o patrimônio alimentar em Goiás, mais especificamente, sobre os saberes e fazeres ligados à produção de alimentos que envolvem práticas, técnicas e conhecimentos tradicionais conectados à culinária regional. O evento incide, também, na valorização dos saberes locais e das práticas alimentares do Cerrado, evidenciando a alimentação como eixo estruturante das identidades culturais e na abordagem de desafios socioambientais. Assim, o evento visa promover reflexões e debates sobre plantas alimentícias do cerrado, agricultura familiar e sociobiodiversidade. Destaca-se, também, a participação de detentores de saberes em diversos âmbitos das práticas alimentares que enriquecerão as discussões do evento: as mestras da Associação Mulheres Coralinas que partilharão suas experiências no âmbito das oficinas de gastronomia tradicional com destaque para as comidas de quintal e do cerrado; membros de assentamentos rurais que compartilharão suas experiências no cultivo de alimentos orgânicos e na produção da agricultura familiar; mestras e seus saberes ligados à doçaria vilaboense.

A programação do colóquio contará com conferências, mesas temáticas, Simpósios Temáticos, além de minicursos e lançamento de livros. O evento terá ainda Feira de exposição e divulgação com as doceiras e quitandeiras da Cidade de Goiás, as mestras da Associação das Mulheres Coralinas e produtos alimentícios dos Assentamentos Curral de Pedras (Itapuranga/GO) e/ou Serra Dourada (Goiás/GO).

A identidade visual do Colóquio Alimentação, Cultura e Identidades: diálogos interdisciplinares traduz a essência e alguns símbolos característicos do estado de Goiás.



Janela colonial. Representa as cidades históricas goianas.

O fruto do chichá. Simboliza a diversidade do cerrado.

O chichá é uma árvore nativa cujo fruto, quando amadurece, se abre em formato de flores, estrelas, trevo de quatro folhas, criando um lindo contraste do vermelho de sua casca com a cor preta das sementes. Os frutos são utilizados para artesanato e decoração. As sementes (castanhas) são comestíveis.

Eixo temático 1: Comida, Memória, Identidade e Transmissão de Saberes

Este eixo considera a comida como transmissora de memória social e procura compreender como as práticas alimentares mantêm laços com o passado, reforçam as relações comunitárias e contribuem para a construção de um sentido de pertencimento no presente. Inclui investigações sobre memória gustativa, comida afetiva, culinária familiar, transmissão intergeracional de receitas e práticas alimentares, bem como as relações entre alimentação, território, migração.

1. Entre Oferendas e Memórias: saberes alimentares na Umbanda

Káren Martins Tomás

Este trabalho investiga os rituais alimentares em terreiros de Umbanda da cidade de Rio Branco, Acre, compreendendo a comida como elemento de memória, identidade, ancestralidade e transmissão de saberes. Mais do que o ato de comer, interessa compreender como os alimentos são preparados, ofertados e partilhados nos ritos e festas, mobilizando conhecimentos, experiências e significados construídos no cotidiano das comunidades religiosas. A pesquisa busca analisar como esses saberes são transmitidos e ressignificados, especialmente por Mães e Pais de Santo e Babalorixás, por meio da oralidade, da experiência ritual e da participação coletiva. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, fundamentada na história oral de Portelli (2016) e atravessada pelas vivências da pesquisadora enquanto praticante da Umbanda. Serão realizadas entrevistas semiestruturadas, conduzidas com cuidado ético, respeito aos limites do sagrado, escuta ativa e liberdade dos interlocutores. A oralidade é compreendida como importante forma de transmissão de conhecimentos, enquanto a experiência ritual constitui parte da produção e atualização desses saberes. O conceito de “entre rios”, de Bispo (2023), contribui para pensar os fluxos, encontros e confluências entre diferentes cosmopercepções e práticas alimentares. Os achados preliminares indicam que o preparo de oferendas, padês, banquetes festivos e as partilhas coletivas constituem práticas de preservação da memória e afirmação identitária. Conforme Hall (2016), os alimentos também integram sistemas de representação que articulam sagrado, território e pertencimento. Assim, a comida emerge como linguagem cultural por meio da qual memórias, identidades e saberes ancestrais são preservados, transformados e transmitidos entre gerações.

Palavras-chave: Umbanda; Rituais Alimentares; Oferendas; Memória.

2. **Comendo nas ruas: alimentação, sociabilidades e identidades mastigadas no Acre**

Francisco Bento da Silva

Esta comunicação visa fazer uma discussão sobre a presença das comidas de ruas, chamadas de lanches, salgados, merenda e que existem em muitas espaços públicos e privados do Acre. O intuito é discutir as práticas e as simbologias identitárias construídas e reelaboradas por trabalhadores/as e consumidores/as que instituem e elaboram modos de vidas e sociabilidades variadas. Iremos trabalhar com narrativas orais de vendedores/comerciantes que realizam estas atividades em cidades de Epitaciolândia, Cobija (BOL), Sena Madureira e Feijó, além de imagens dessas iguarias de rua.

Palavras-chave: Comidas; Lanchonetes; Acre; Fronteira.

3. **Sabores e saberes: identidade camponesa na feitura da pamonha de milho**

Valtuir Moreira Da Silva; Lucas Pires Ribeiro

Quando estudamos os sabores e saberes campesinos, somos instigados a construir um olhar cuidadoso sobre a identidade, entendendo-a como pertencente às experiências dos homens e das mulheres da roça goiana. A presente comunicação procura analisar o conceito de identidade camponesa por meio da feitura da pamonha de milho. Nesse universo da feitura e da fartura, encontramos a luta para na terra permanecer, os espaços de sociabilidade, a formação política e muita capacidade de construção de uma teia de sociabilidade entre as pessoas de uma determinada localidade. As observações apresentadas encontram sustentação teórica nas reflexões de Chuva (2017), Benjamin (1994), Thompson (1987), Oliveira e Vieira (2020) e Brandão (1999). Defendemos a hipótese de que os sabores e saberes na feitura da pamonha não se resumem ao gosto peculiar desse alimento derivado do milho. Defendemos a hipótese de que todo o trabalho artesanal que envolve a pamonha - plantio do milho, cuidado da lavoura, colheita e preparação do alimento - evidencia uma diversidade de saberes, que são inerentes às experiências ancestrais que são transmitidas de geração em geração entre os moradores e moradoras da roça goiana. Entendemos que essa identidade/ancestralidade camponesa carrega lutas sociais, políticas e culturais, evidenciando um passado que não se restringe ao antanho, mas que reverbera intensamente nos encontros campesinos para a feitura da pamonha. Um saber ancestral que demanda uma leitura atenta e reflexiva da pesquisa acadêmica, sendo um dos objetivos da presente comunicação.

Palavras-chave: Camponeses, Identidade, Saberes e Sabores.

4. O BANQUETE DE DEMÉTER E TÂNTALO: alimentação, carestia e vida cotidiana nos garimpos de Baliza (GO)

Henrique Guimarães Silva Leite

Na década de 1920, com a formação de núcleos urbanos diamantíferos às margens do rio Araguaia, o brilho dos diamantes e as dificuldades de subsistência coexistiam no Oeste goiano e no Leste mato-grossense. A riqueza mineral, embora atraísse pessoas de diversas regiões do Brasil, sobretudo do Norte e do Nordeste, não assegurava o acesso aos recursos indispensáveis à sobrevivência. Nesse contexto, esta pesquisa propõe investigar as práticas alimentares, as condições de abastecimento e a carestia nos garimpos de diamantes de Baliza (GO), entre 1920 e 1940, compreendendo a alimentação como dimensão fundamental da História Urbana. Parte-se do pressuposto de que a aquisição e a distribuição de gêneros alimentícios, os circuitos comerciais e os custos da subsistência condicionavam a vida cotidiana e se articulavam à organização socioespacial dos núcleos de povoamento. Busca-se compreender como as dinâmicas de abastecimento, as dificuldades de acesso aos alimentos e as relações comerciais vinculadas à mineração participaram da produção do espaço urbano balizense, considerando os processos de ocupação territorial, mobilidade populacional e estruturação das relações econômicas e sociais. Metodologicamente, propõe-se a análise de fontes documentais, registros históricos e relatos de memória para reconstruir aspectos do abastecimento e do consumo alimentar e suas relações com a constituição do núcleo urbano. Por fim, Deméter, associada à agricultura e às colheitas, e Tântalo, cuja narrativa evoca a privação diante daquilo que parece acessível, constituem uma chave interpretativa para problematizar as tensões entre a promessa de abundância mineral e as necessidades concretas da vida cotidiana. Assim, a pesquisa busca contribuir para a compreensão da história urbana e social de Baliza, deslocando o olhar dos diamantes para os alimentos e as condições materiais de sobrevivência nos espaços de mineração.

Palavras-chave: Garimpo, Alimentação, Baliza (GO), História Urbana.

5. DOCE MEMÓRIA “REGADA” A FARINHA DE MILHO, QUEIJO E AFETO

Odelinelsa Vieira de Souza Viana; Washington Pereira Campos

Algumas memórias não permanecem apenas porque são lembradas: precisam ser cultivadas, “regadas”. Esse cultivo acontece em gestos aparentemente simples, como preparar uma comida, repetir receitas e reunir pessoas em torno da mesa para compartilhar sabores que revisitam lembranças e reavivam vínculos afetivos. Nessa perspectiva, a alimentação, além de atender às necessidades biológicas, constitui uma prática sociocultural por meio da qual memórias, identidades e saberes são produzidos, transmitidos e ressignificados. Este trabalho analisa os sentidos do preparo e da partilha de uma receita familiar elaborada com farinha de

milho, queijo meia-cura, manteiga e açúcar, buscando compreender como essa prática culinária mobiliza memórias afetivas, favorece a transmissão de saberes entre gerações e contribui para vínculos de pertencimento. A pesquisa é qualitativa, de natureza autobiográfica, articulando reflexão memorialística e pesquisa bibliográfica. O referencial teórico dialoga com Joel Candau e Pierre Nora, nas discussões sobre memória e identidade, e com Ecléa Bosi, quanto às relações entre lembrança, experiência e narrativa. Para refletir sobre patrimônio cultural e alimentar, são mobilizadas as contribuições de Márcia Chuva e Maria Cecília Londres Fonseca, além de estudos recentes de Filipe Augusto Couto Barbosa e Gabriel Sulino Martins sobre alimentação e identidade em Goiás; de Rafael Cunha Ferro, Paula de Oliveira Feliciano e Mayara Roberta Martins sobre patrimônio alimentar e gastronômico; e de Isadora Moreira Ribeiro e Sheila Maria Doula sobre tradição culinária e representações sociais. Os resultados parciais sugerem que a receita ultrapassa sua função alimentar: ingredientes, gestos de preparo e momentos de partilha constituem ocasiões de encontro e rememoração, capazes de evocar pessoas, experiências e referências. A transmissão culinária revela-se, assim, um processo dinâmico, no qual saberes são preservados, reinterpretados e ressignificados no presente. Conclui-se que a culinária familiar permite investigar a articulação entre memória, identidade e patrimônio alimentar, sem pressupor que toda prática seja reconhecida como patrimônio.

Palavras-chave: memória, identidade, patrimônio cultural, saberes culinários.

6. REDES SOCIOTÉCNICAS E CULTURA ALIMENTAR: contribuições da Teoria Ator-Rede para a análise da produção alimentar na microrregião de Itajubá/MG

Lucas Inácio Rodrigues; Carlos Roberto Massao Hayashi

As práticas culturais alimentares constituem fenômenos que articulam conhecimentos, técnicas, relações sociais, materialidades e processos de construção identitária. Na microrregião de Itajubá, no sul de Minas Gerais, a produção de alimentos tradicionais permite compreender como essas relações participam da continuidade e da transformação dos modos de produzir, dos saberes locais e das formas de valorização cultural. Este trabalho tem como objetivo analisar as práticas culturais alimentares a partir da constituição de redes sociotécnicas, considerando as associações entre produtores, conhecimentos tradicionais, tecnologias, instituições e políticas públicas. A pesquisa integra uma investigação de abordagem qualitativa desenvolvida no âmbito dos Estudos de Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS), mobilizando a Teoria Ator-Rede (TAR) e a Cartografia das Controvérsias como perspectivas teórico-metodológicas. O percurso investigativo compreende entrevistas, observações de campo, registros fotográficos e análise documental, buscando acompanhar as relações que constituem os processos produtivos alimentares no território estudado. Nessa

perspectiva, os alimentos não são compreendidos simplesmente como produtos, práticas econômicas ou expressões de tradições culturais, mas como elementos integrantes de redes nas quais atores humanos e não humanos participam da produção, da circulação e da transformação dos conhecimentos e das práticas. A análise dessas associações permite investigar como os saberes são preservados, reelaborados e articulados a tecnologias, iniciativas institucionais e estratégias de valorização territorial. Conclui-se que a abordagem sociotécnica oferece ferramentas para compreender a alimentação como fenômeno dinâmico, constituído por relações heterogêneas que conectam cultura, materialidade, trabalho e identidade. Desse modo, a pesquisa contribui para o debate interdisciplinar sobre alimentação ao evidenciar a importância das redes sociotécnicas na compreensão das continuidades, transformações e controvérsias que atravessam as práticas culturais alimentares.

Palavras-chave: cultura alimentar, redes sociotécnicas, Teoria Ator-Rede, Estudos CTS.

7. REFEIÇÕES, QUITUTES E BEBIDAS: a cozinha das Filhas de Sant´ana na Santa Casa de Misericórdia do Pará em 1960

Kaylane Pereira Leite

Este trabalho analisa os registros que contém em um dos cadernos de receitas feitos por freiras da congregação Filhas de Sant´ana, da Santa Casa de Misericórdia do Pará, em meados do século XX. As receitas selecionadas, em sua grande maioria, são compostas por recortes de periódicos do período, colados em uma agenda “escolar”, entre outros, escritos. Estão divididos entre: refeições, quitutes e bebidas. A pesquisa tem como levantamentos: Para quem as comidas eram destinadas? Quais receitas podemos encontrar no caderno? Quais as técnicas e os utensílios utilizados? Dentre outros pontos que pretendemos levantar. A pesquisa consiste em desenvolver uma análise contextual, estrutural e qualitativa do livro de receitas. A análise contextual consiste em pesquisar: quem fez o livro, como este foi feito e em qual contexto foi produzido?. A análise estrutural consiste em: compreender como os registros encontrados foram organizados, o tipo de texto e seu modo de preparo. A análise qualitativa consiste em: recolher os dados obtidos nas análises anteriores e construir interpretações sobre esses dados. Além do caderno de receitas, a pesquisa tem como fontes os recortes de jornais da hemeroteca digital com o objetivo de entender como esses alimentos circulavam em Belém na década de 60 e como eram comercializados.

Palavras-chave: Alimentação, caderno de receitas, instituição, Filhas de Sant´ana.

8. QUEM SEGURA A COLHER DE PAU: memória e transmissão de saberes de mulheres na cozinha de axé em Campo Grande (MS)

Karen dos Santos Mara Freitas

Nas casas de candomblé, a cozinha é território de produção de alimentos sagrados e de transmissão oral de saberes e frequentemente ligado a um trabalho feminino. Este trabalho investiga a cozinha de terreiro como espaço de transmissão intergeracional, a partir das memórias e dos saberes de mulheres do candomblé em Campo Grande, no cerrado sul-mato-grossense. Pergunta-se: quem cozinha, como se aprende a cozinhar para os orixás e o que se transmite além da receita? Investiga-se ainda se essas mulheres compreendem a cozinha como espaço feminino. Muniz Sodré (1988) entende o terreiro como território de continuidade e resistência negro-brasileira, com tempo, espaço e patrimônio simbólico próprios, o que permite pensar a cozinha como parte desse território. Raul Lody (1979) trata a comida de santo como linguagem ritual, chave para ler o alimento no terreiro. Luiz Rufino (2019) toma o terreiro como espaço de educação, em que se aprende pela oralidade, pelo corpo e pela experiência, o que orienta a pergunta sobre como se aprende a cozinhar. Em Luiz Antônio Simas e Luiz Rufino (2018), os saberes de terreiro são ciência própria, e é nesse horizonte que o método valoriza o conhecimento das interlocutoras: os saberes, inclusive os itans (narrativas mitológicas) que receitas e comidas contam, serão buscados nas entrevistas semiestruturadas e na vivência da pesquisadora como candomblecista. A fotografia de terreiro registra gestos, espaços e objetos da cozinha, respeitados os limites éticos do que pode ser dito e fotografado e mediante consentimento. Espera-se evidenciar a cozinha de axé como patrimônio alimentar vivo, sustentado por mulheres que preservam os saberes dos povos de terreiro.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar, terreiro, cozinha, transmissão de saberes.

9. ENTRE GARRAFAS E MEMÓRIAS DE UMA TABERNA AMAZÔNICA NA VILA DO APEÚ (1950-1980)

Luciana Silva Sales

O presente trabalho, fruto de reflexões desenvolvidas no terceiro capítulo da dissertação Nos Caminhos dos Trilhos: o Solar dos Martins na Vila do Apeú (PA), analisa a coleção de garrafas de cachaça preservada na Taberna Martins, localizada na Vila do Apeú, nordeste paraense, entre as décadas de 1950 e 1980. O estudo investiga as relações entre cultura material, memória e sociabilidade no cotidiano amazônico, buscando compreender como os chamados \"tatuzinhos\" ultrapassaram sua função comercial e transformaram-se em suportes de memória e pertencimento familiar. No aspecto metodológico, a pesquisa articula a análise bibliográfica com a história oral e o registro fotográfico, valendo-se de entrevistas e imagens etnográficas do estabelecimento. O referencial teórico mobiliza reflexões sobre a cultura material, a memória coletiva e a história da cachaça, dialogando com autores como Maurice Halbwachs, Luís da Câmara Cascudo, Piero

Camporesi, José Reginaldo Santos Gonçalves e Michel de Certeau para examinar a bebida não apenas como mercadoria, mas como elemento mediador de práticas sociais. Os resultados evidenciam que a taberna desempenhou papel fundamental como espaço de convivência e circulação cultural, demonstrando como objetos cotidianos revelam dimensões profundas das sensibilidades e identidades construídas em torno do balcão.

Palavras-chave: História da Alimentação, Cachaça, Cultura Material, Sociabilidade.

10. O papel do YouTube® na preservação do patrimônio alimentar: memórias e afetos partilhados em torno da fermentação natural de batata

Julia Alves Morais; Mariana Kilpp Silva

A alimentação é um sistema simbólico que expressa identidades e vínculos coletivos. Diante da padronização industrial, a fermentação natural de batata resiste como saber ancestral. Este trabalho analisa o papel dos vídeos do YouTube® na preservação dessa prática tradicional, buscando identificar os sentidos culturais e as interações que transformam a técnica em patrimônio alimentar. Metodologicamente, adotou-se uma abordagem qualitativa e exploratória, recorrendo à netnografia e à análise de conteúdo audiovisual de vídeos e comentários publicados no YouTube®. A coleta dos dados ocorreu entre setembro e novembro de 2025. O corpus final foi composto por 10 vídeos distintos, totalizando 27 minutos e 57 segundos de material audiovisual, além de 15 comentários selecionados para análise. Os comentários foram incorporados ao corpus por constituírem parte essencial para entender as trocas culturais no ambiente on-line. Os resultados demonstram que o YouTube® atua como um espaço vital de emoções e sentimentos partilhados. Enquanto as produtoras de conteúdo focam no ensino didático, os comentários dos espectadores revelam uma densa memória coletiva, evocando vínculos com gerações passadas (avós e mães) e sentimentos de saudade e pertencimento. A prática tradicional de \"passar a muda\" (compartilhar o fermento) e a denominação \"Pão de Cristo\" emergem como símbolos de solidariedade e associativismo informal, reforçando laços comunitários e rituais de partilha que transcendem o digital. A valorização do pão artesanal como \"melhor\" que o industrial reflete um ativismo cultural em defesa da diversidade e da autonomia alimentar. Conclui-se que a plataforma permite a reativação de identidades interrompidas, funcionando como um arquivo dinâmico de saberes. O YouTube® sustenta uma patrimonialização digital informal, em que o reconhecimento do saber-fazer não depende de órgãos oficiais, mas da validação afetiva e da colaboração entre os membros da comunidade on-line.

Palavras-chave: Gastronomia, Netnografia, Memória coletiva, Saberes tradicionais.

11. DEUS VOS SALVE A BOA JANTA, a comida, as memórias e identidades nas Folia de Itaguari-GO

Magno Florentino Dutra

A pesquisa pretende elucidar a comida como sendo um dos elementos essenciais das Folias de Reis de Itaguari/GO, a angariação dos donativos tem como objetivo suprir de recursos necessários a partilha da alimentação nos momentos festivos. Sobre as folias já se pesquisaram vários aspectos, e embora a comida fosse mencionada sempre, sua posição sempre era de elemento acessório. Contudo a partir desta analise observa-se que ela segue logo posteriormente ao religioso, pois emprega muitos recursos a sua preparação, sendo então considerada um parâmetro para avaliação de uma festa, mas, a aferição não se restringe a abundância da comida, mas permeia o paladar. A comida pode então vir a ser considerada um patrimônio imaterial nas folias tanto por sua significância quanto no seu preparo, que exige dispêndio de esforços e habilidades reconhecidas. A discussão desse elemento abre outro campo sobre as manifestações culturais ao considerar a alimentação um bem de natureza intangível, porque pode ser considerado um oficio/saber que é transmitido oralmente, o que muda o prisma de fora para o interior da festa. A pesquisa trouxe detalhes a respeito do preparo das comidas, do cardápio adotado nas festividades, mas principalmente descobriu que ela reivindica memórias e processos de identificação, entre as pessoas que a preparam.

Palavras-chave: comida, patrimônio, memória, identidades.

12. COMIDA DE VÓ: Sabedoria e Sabores da Memória

Emicléia Alves Pinheiro

O projeto Comida de Vó: Sabedoria e Sabores da Memória integra a proposta de Educação Patrimonial desenvolvida na Escola Pluricultural Vila Esperança, vinculada ao Espaço Cultural Vila Esperança, na Cidade de Goiás (GO). A iniciativa compreende a alimentação como patrimônio cultural e campo de produção de memórias, identidades e vínculos entre gerações, reconhecendo os saberes culinários das pessoas idosas como conhecimentos fundamentais para a formação humana e a valorização das ancestralidades. Tem como objetivo promover uma educação intergeracional conscientizadora do potencial das pessoas idosas como fontes de conhecimentos, por meio de experiências de culinária afetiva. Busca, especificamente, fortalecer os vínculos entre gerações mediante a partilha de receitas, histórias e práticas culinárias, bem como valorizar os saberes ancestrais transmitidos no cotidiano familiar e comunitário. As atividades propostas envolvem encontros com avós e outros detentores de saberes, rodas de conversa, partilha de receitas, narrativas sobre a origem dos alimentos e lembranças relacionadas aos modos de preparar, servir e compartilhar

a comida. Nesse processo, as receitas ultrapassam sua dimensão gastronômica e tornam-se caminhos para acessar histórias de vida, afetos, experiências e modos de compreender o mundo. Ao aproximar crianças, famílias e pessoas idosas, o projeto reconhece a oralidade e a convivência como práticas educativas e contribui para a salvaguarda de referências culturais que constituem o patrimônio alimentar. A proposta também favorece reflexões sobre a identidade cultural e a importância dos saberes locais na construção de uma educação patrimonial participativa e sensível à diversidade. Assim, Comida de Vó reafirma a cozinha como espaço de aprendizagem, memória e encontro, onde os sabores do passado alimentam o presente e possibilitam a continuidade dos saberes entre gerações.

Palavras-chave: Educação patrimonial, Patrimônio alimentar, Memória, Saberes ancestrais.

13. AS VERTENTES GASTRONÔMICAS DE PALMAS (TO): território e diversidade cultural

Geruza Aline Erig

A formação gastronômica de Palmas, capital do Tocantins, está relacionada aos fluxos migratórios que marcaram a constituição da cidade e à diversidade cultural de seus habitantes. A chegada de pessoas provenientes de diferentes regiões brasileiras contribuiu para a incorporação de hábitos alimentares, técnicas culinárias e tradições que, em interação com as características do território, constituíram distintas vertentes gastronômicas. Este estudo tem como objetivo analisar as vertentes gastronômicas de Palmas, considerando suas origens históricas, suas relações territoriais e suas manifestações culturais. A discussão fundamenta-se na tese de doutorado Territórios gastronômicos: o caso de Palmas – TO, desenvolvida por Erig (2021), no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade de Brasília. A pesquisa adotou abordagem qualitativa, utilizando amostragem não probabilística por julgamento e aplicação de questionários a participantes selecionados em função de sua representatividade para o estudo da gastronomia da capital. Os resultados identificaram três vertentes gastronômicas predominantes: nordestina, caipira e amazônica. Essas vertentes expressam a diversidade de influências culturais presentes na formação de Palmas e evidenciam a dinâmica dos hábitos alimentares, que se transformam por meio da transmissão de saberes, da adaptação de receitas e da interação entre os grupos sociais e o ambiente. Nesse processo, as características físicas do território, como o bioma Cerrado, o clima tropical e a disponibilidade de recursos hídricos, também participam da configuração das práticas alimentares. A análise permite compreender que a gastronomia palmense não se limita a um repertório fixo de pratos típicos, mas constitui uma construção sociocultural dinâmica, marcada por apropriações, reinvenções e intercâmbios. Conclui-se que as vertentes gastronômicas contribuem para interpretar a identidade territorial de Palmas,

evidenciando a gastronomia como expressão da diversidade cultural e como possibilidade de valorização do patrimônio alimentar e do turismo gastronômico local.

Palavras-chave: Gastronomia. Palmas. Territorialidade gastronômica. Vertentes gastronômicas.

14. A comida como linguagem simbólica em “Ave de Paraíso”, de Nélida Piñon

Mariana Cristina de Souza Oliveira; Myriam Melchior

O projeto de extensão Gastronomia, Cultura e Memória em parceria com o Instituto Cervantes do Rio de Janeiro, vem desenvolvendo estudos sobre as relações entre literatura, heranças ibéricas e gastronomia, buscando compreender como alimentos, gestos culinários e práticas de comensalidade atuam nas narrativas. O objetivo deste trabalho é analisar de que modo a comida funciona como linguagem simbólica na construção dos afetos e das expectativas da personagem feminina no conto “Ave de Paraíso”, do livro Sala de Armas, 1961, de Nélida Piñon. A metodologia consistiu na leitura do conto, seguida do levantamento das passagens em que aparecem alimentos, práticas de preparo, oferta e consumo. As ocorrências foram organizadas conforme menção ao alimento, contexto narrativo, personagens envolvidos e a função simbólica desempenhada. A análise interpretativa concentrou−se no papel desempenhado pela torta de chocolate e a maçã, considerando suas relações com o desejo amoroso, a espera, a dependência afetiva e a aspiração de pertencimento social. Além disso, investigou-se a relação entre o título Ave de Paraíso e a narrativa do conto. Os resultados mostram que a torta de chocolate, preparada para as visitas semanais do homem amado, organiza o tempo e as expectativas da protagonista. A maçã embora pareça desempenhar função distinta, também representa a falta. Seu consumo faz com que a personagem se sinta refinada e pertencente a outro lugar social. Enquanto a torta está ligada diretamente ao encontro amoroso e à dependência afetiva, a maçã expressa uma aspiração de distinção, valorização e deslocamento simbólico em relação à vida marcada pela espera. Conclui−se que os alimentos não funcionam apenas como elementos acessórios do enredo, mas revelam desejos, frustrações, hierarquias e formas de sociabilidade. Em “Ave de Paraíso”, a comida contribui para expor a assimetria da relação amorosa e a tentativa da protagonista de atribuir sentido, valor e esperança à própria existência.

Palavras-chave: Literatura e alimentação, Simbolismo alimentar, Comensalidade, Nélida Piñon.

15. COMIDA COMO MOBILIZAÇÃO: Caracterização das ações do movimento banquetaço no Brasil

Nathalia Sernizon Guimarães; Flavio Eduardo Matias da Silva;
Leonardo Koury Martins; Melissa Luciana de Araújo

Introdução: A alimentação constitui um campo de disputa social e política que envolve acesso aos alimentos, direitos, cultura, modos de produção, políticas públicas e participação social. Nesse contexto, o Banquetaço destaca-se como forma de ativismo alimentar que utiliza a comida como elemento de expressão, articulação e reivindicação em torno da fome, da soberania e segurança alimentar e nutricional (SAN) e do direito humano à alimentação adequada (DHAA). Objetivo: Caracterizar as ações do Banquetaço identificadas no Brasil. Métodos: Análise documental realizada a partir de reportagens, registros institucionais e materiais divulgados por veículos de comunicação. Foram coletados período e local de realização, atores e organizações envolvidos, motivações, pautas, formas de atuação e desdobramentos. Os dados foram analisados buscando identificar recorrências e mudanças nas estratégias de mobilização. Resultados: Foram identificados 17 ações realizadas entre 2017 e 2026, em diferentes estados brasileiros, incluindo mobilizações simultâneas em dezenas de cidades, envolvendo movimentos sociais, organizações da sociedade civil, agricultores, cozinheiros, chefs, pesquisadores, estudantes e conselhos de segurança alimentar e nutricional. As pautas mais recorrentes foram garantia da SAN, denúncias de violação do DHAA, combate à fome, defesa de políticas públicas alimentares e participação social. A defesa e reconstrução do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) assumiram centralidade em mobilizações específicas, especialmente em 2019 e 2023. Também foram identificadas pautas relacionadas à alimentação saudável, agroecologia, agricultura familiar, reforma agrária, redução do desperdício, alimentos ultraprocessados e agrotóxicos. As estratégias incluíram distribuição e compartilhamento de refeições, manifestações, debates, atividades culturais, mobilização em redes sociais, abaixo-assinados e articulação entre organizações. Conclusão: As ações identificadas evidenciam a diversidade de atores envolvidos e a ampliação das pautas ao longo do período analisado, abrangendo desde a defesa de políticas públicas e espaços de participação social até questões relacionadas à agroecologia, agricultura familiar, alimentação saudável e modelos de produção de alimentos.

Palavras-chave: Banquetaço, Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada, Participação Social.

16. ALIMENTAÇÃO NA EDUCAÇÃO INFANTIL: DIFERENTES DIMENSÕES DE PRÁTICA PEDAGÓGICA

Murilo Góes; Valdete Côco

A alimentação escolar constitui política pública na formação cultural das crianças desde bebês, articulando o direito à alimentação adequada à construção de conhecimentos e práticas sociais. Este estudo, vinculado a uma tese em educação, objetiva analisar documentos orientadores das políticas públicas brasileiras de alimentação escolar e educação alimentar e nutricional (EAN), em diálogo com vivências na educação infantil (EI), discutindo a comida nas instituições como evento e prática pedagógica que articula sujeitos e processos formativos. Ancorado no dialogismo bakhtiniano, o percurso metodológico fundamenta-se em observações participantes na EI, articuladas à análise documental de três fontes: a Lei nº 11.947/2009, referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012); e a Nota Técnica nº 2810740/2022, elaborada no âmbito do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). A análise considera concepções de alimentação e educação, orientações normativas e sujeitos envolvidos, relacionando-as às dimensões culturais e pedagógicas observadas nas experiências alimentares. Os resultados evidenciam que o PNAE assegura a alimentação escolar como direito dos estudantes da educação básica pública, contemplando adequação nutricional, tradições locais, sustentabilidade e agricultura familiar. O Marco de Referência concebe a EAN como campo contínuo, intersetorial e multiprofissional, fundamentado no diálogo, na participação e na valorização dos sentidos culturais, afetivos e sensoriais da alimentação; a Nota Técnica destaca a atuação de diferentes atores na consolidação de práticas educativas contextualizadas. Conclui-se que esses documentos oferecem fundamentos para compreender a alimentação escolar como espaço dialógico de saberes e formação cultural; a articulação com observações participantes, entretanto, permite problematizar distanciamentos entre prescrições documentais e dinâmicas alimentares institucionais, evidenciando a necessidade de pesquisar como essas orientações se consolidam em práticas educativas.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional, Educação infantil, Alimentação escolar, Prática pedagógica.

17. ENTRE SABERES, SABORES E DEVOÇÃO: MEMÓRIA E COMENSALIDADE NA FESTA DE NOSSA SENHORA APARECIDA EM AREIAS (GO)

Valdemiro José Marçal; Valtuir Moreira da Silva

Este artigo analisa as práticas alimentares presentes na Festa de Nossa Senhora Aparecida, realizada anualmente no povoado de Areias, município de Goiás, com atenção aos saberes culinários, à diversidade de alimentos e ao almoço

comunitário oferecido aos romeiros e devotos. A pesquisa adota abordagem qualitativa e interpretativa, fundamentada em estudos bibliográficos, documentos e registros de observação participante da festividade de 2026. Examina a presença da alimentação nas quermesses, a distribuição gratuita de água e alimentos durante as romarias e a participação dos voluntários na organização do almoço comunitário. A análise considera que a comida, além de atender às necessidades dos participantes, expressa conhecimentos, costumes e relações sociais construídos ao longo do tempo. Os resultados indicam que a alimentação integra a experiência religiosa, favorece os encontros e fortalece as práticas de solidariedade. Conclui-se que o almoço comunitário constitui uma manifestação de acolhimento e convivência, cuja continuidade depende da participação dos devotos, da colaboração dos voluntários e da valorização dos saberes culinários associados à festa.

Palavras-chave: Cultura alimentar; comensalidade; religiosidade popular; patrimônio cultural.

18. ENTRE A NORMA E A MEMÓRIA: A CULTURA ALIMENTAR DA PESSOA IDOSA NA CONSTITUIÇÃO DE 1988 E NO ESTATUTO DO IDOSO.

Siloé Aparecida de Souza de Almeida; Maria Cecilia Pilla

O trabalho analisa as relações entre as experiências do envelhecimento, a alimentação e a cultura, articulando contribuições historiográficas e conceituais à análise do tratamento conferido à pessoa idosa em dois marcos normativos brasileiros: a Constituição Federal de 1988 e o Estatuto da Pessoa Idosa (Lei nº 10.741/2003). Trata-se de um estudo analítico e documental que estabelece um diálogo entre duas matrizes textuais: de um lado, as obras de Mary Del Priore (Uma história da velhice no Brasil), Carlos Roberto Antunes dos Santos (A comida como lugar de história) e Massimo Montanari (Comida como cultura); de outro, os referidos documentos normativos. A seleção dessas obras fundamenta-se na complementaridade de suas abordagens: Del Priore contribui para a análise histórica da velhice no Brasil; Antunes dos Santos oferece subsídios para compreender a comida como lugar de história, memória e identidade na formação brasileira; e Montanari fornece aportes teóricos para a reflexão sobre a alimentação como fenômeno histórico e cultural. Em diálogo com esse referencial, a análise documental investiga os limites do reconhecimento jurídico dessas dimensões, considerando a ênfase conferida à proteção social e à assistência à saúde. Argumenta-se que a valorização insuficiente dos significados culturais e subjetivos da alimentação pode evidenciar distanciamentos entre a proteção formal assegurada pelo Estado e as experiências alimentares das pessoas idosas. Conclui-se que o diálogo entre História da Alimentação e as normativas oficiais pode contribuir para ampliar as reflexões sobre o Direito Humano à Alimentação

Adequada (DHAA), reconhecendo a comida, a memória e a cultura alimentar como dimensões relevantes da dignidade humana nas experiências do envelhecimento.

Palavras-chave: envelhecimento, alimentação, legislação, História.

19. DA MERENDA ESCOLAR À POLÍTICA PÚBLICA: imprensa e debates sobre a alimentação escolar no Brasil do século XX

Gabriel Bolognini Benedicto; Patrícia Maria da Silva Merlo

Este trabalho tem como objetivo investigar a trajetória histórica da construção das políticas públicas de alimentação escolar no Brasil, buscando compreender a formação e a circulação de discursos em torno da questão e suas relações com o processo de institucionalização da alimentação escolar ao longo do século XX. O problema central consiste em compreender em quais contextos sociais e políticos a alimentação escolar passou a integrar a agenda pública brasileira, quais argumentos foram mobilizados em sua defesa e quais resistências ou disputas acompanharam esse processo. Busca-se, assim, relacionar as transformações políticas, econômicas e sociais do período às iniciativas de enfrentamento da fome e à ampliação da atuação do Estado no campo da alimentação e da educação. O reconhecimento da alimentação escolar como direito social resulta de um processo histórico marcado por diferentes concepções, interesses e disputas políticas. Nesse sentido, a relevância da pesquisa reside na possibilidade de compreender as circunstâncias históricas que favoreceram a formulação e a consolidação dessas políticas, reconhecendo os direitos sociais como construções históricas, sujeitas a transformações, disputas e redefinições. Metodologicamente, a pesquisa, ainda em estágio inicial, adota uma abordagem qualitativa, documental e histórico-interpretativa, articulando a revisão bibliográfica à análise da legislação, de documentos oficiais e de periódicos disponíveis na Hemeroteca Digital Brasileira. O levantamento inicial privilegia ocorrências relacionadas à merenda escolar na imprensa carioca, especialmente em meados do século XX, quando o Rio de Janeiro ainda desempenhava a função de capital federal e constituía um importante centro de circulação dos debates políticos nacionais. A análise dessas fontes busca identificar os discursos, os agentes e os contextos envolvidos na construção da alimentação escolar como questão pública, contribuindo para a compreensão histórica de seu processo de institucionalização no Brasil.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas públicas; Imprensa brasileira; História da alimentação.

20. COMIDA E CRISE NARRATIVA NA CULTURA DIGITAL

Rafael Meira de Oliveira

Esta comunicação tem o objetivo de apresentar meu projeto de doutorado, inserido na historiografia da alimentação e cultura digital. A minha pesquisa surge a partir de uma lacuna historiográfica e tem o objetivo de analisar os efeitos das redes sociais nas práticas alimentares e relação social com a comida. Isso significa que, embora haja trabalhos que examinem os dois campos da alimentação e mundo digital de modo separado, são inéditos em um mesmo estudo. Desde o início do século 21, o assunto alimentar vem ganhando interesse público e a internet é diretamente responsável, com a indispensável presença do aparelho celular no bolso, tudo hoje pode ser filmado e compartilhado nas redes sociais, inclusive nossos hábitos alimentares, o que comemos e nossa relação com a comida. Foi escolhido um conjunto de fotos e vídeos compartilhados na rede social Instagram de influenciadores digitais que se gravam provando e avaliando comida. O trabalho será realizado por meio da etnografia online e amparado nos conceitos de "estratégia e tática" do Michel de Certeau, "alimento culturalizado" de Luce Giard, instagramismo de Lev Manovich e "não coisa" de Byung-Chul Han. Por fim, pressuponho que o ambiente digital transformou a relação dos internautas com a comida, alternando entre aprender a cozinhar e consumir com os olhos os conteúdos culinários compartilhados na web; a cultura digital e hiperconsumo estabelecem disputas entre os influenciadores digitais na economia da atenção; na reviravolta digital a comida se transforma em entretenimento, mas corre o risco de se tornar insossa.

Palavras-chave: Comida, Cultura Digital, Instagram.

21. OS SENTIDOS DO TRABALHO VOLUNTÁRIO POPULAR: Narrativas e experiências de lideranças em coletivos alimentares de Santa Maria/RS

Dionas Ávila Pompeu; Laura Senna Ferreira

Este estudo apresenta uma investigação em andamento sobre os sentidos e as dinâmicas do trabalho voluntário na produção e distribuição gratuita de alimentos em Santa Maria/RS. Analisam-se lideranças populares de dois coletivos alimentares – uma cozinha solidária e um ponto popular –, espaços que representam dois significantes da percepção de si e do grupo, além de fazerem referência a duas recentes políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (uma de âmbito federal e outra estadual). A fim de compreender os relatos sobre seus trabalhos e dinâmicas, utiliza-se a categoria de experiência como nexo entre as condições materiais de existência e os valores constituídos em torno da alimentação. O acesso às trajetórias de vida realiza-se por meio de observação participante, entrevistas semiestruturadas e questionários com perguntas abertas e de múltipla escolha. Como considerações preliminares, observa-se que ambas

as lideranças mobilizam histórias de vida marcadas por adversidades e pela superação delas. A questão da comida surge nas falas expressando tanto uma relação com a memória de vivências quanto com a ideia de direito e justiça no acesso à alimentação. A presença ou a escassez do alimento produz o terreno onde as lideranças refletem sobre suas experiências e encontram termos que orientam suas práticas, tais como solidariedade, ajuda, território, coletivos e comunidade. Por fim, a noção de voluntariado manifesta-se em dois sentidos: como trabalho não remunerado e como vontade – especificamente, a de “amenizar um pouco a fome das pessoas” sem “esperar nada em troca”.

Palavras-chave: Trabalho voluntário popular, segurança alimentar e nutricional, coletivos alimentares, experiência

Eixo temático 2. Cozinhas e Patrimônios Alimentares

Este eixo abrange pesquisas que analisam as cozinhas enquanto espaços de produção, transmissão e transformação de saberes, práticas e valores culturais que expressam identidades individuais e coletivas. São contemplados estudos sobre cozinhas tradicionais, regionais, indígenas, afro-brasileiras e camponesas. Acolhe igualmente investigações orientadas para festas, rituais, celebrações, mercados e outros espaços de partilha de refeições, compreendidos como locais de preservação, reinvenção e disputa de memórias e identidades.

1. MERCADOS, PATRIMÔNIO ALIMENTAR E TERRITÓRIOS: diálogos entre Alentejo, Minas Gerais e Goiás a partir da mediação sociomuseológica

Ana Paula Carvalho

A alimentação constitui uma dimensão privilegiada para compreender as relações entre memória, identidade, território e transmissão de saberes. A partir dessa perspectiva, esta comunicação apresenta uma investigação de doutoramento em Sociomuseologia que tem como objeto os processos de mediação do Patrimônio Cultural Imaterial nos mercados municipais, tomando o Alentejo, em Portugal, como território empírico de referência. A pesquisa teve como ponto de partida a observação das relações entre mercados, produtos alimentares territorialmente referenciados e conhecimentos transmitidos entre gerações, utilizando os queijos com Denominação de Origem Protegida do Alentejo como lente empírica. Entretanto, a própria problemática da investigação abriu uma perspectiva comparativa com experiências brasileiras, particularmente com Minas Gerais, onde os modos tradicionais de produção do Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial em 2024. Essa aproximação permite questionar como diferentes territórios transformam produtos alimentares em expressões de memória, identidade, pertencimento e conhecimento, e qual papel desempenham os espaços cotidianos de comercialização e encontro nesse processo. Nesse sentido, a participação neste Colóquio amplia o diálogo para Goiás, território marcado pela diversidade de práticas alimentares, saberes tradicionais e relações entre alimentação, cultura e identidades. Não se pretende estabelecer uma equivalência entre Alentejo, Minas Gerais e Goiás, mas explorar possibilidades de diálogo comparativo a partir de uma questão comum: de que maneira os espaços de circulação e comercialização de alimentos podem atuar como lugares de transmissão, negociação e atualização do patrimônio alimentar? A abordagem articula Sociomuseologia, Geografia e estudos do patrimônio cultural, defendendo a compreensão do alimento não apenas como produto, mas como expressão material de conhecimentos, práticas e relações territoriais. Assim, os mercados são analisados como possíveis espaços de mediação cultural e de produção de vínculos entre comunidades, alimentos e territórios.

Palavras-chave: Palavras-chave: patrimônio alimentar; mercados municipais; mediação sociomuseológica; território.

2. SABERES QUE NÃO CABEM NA RECEITA: memória, oralidade e identidade no saber fazer o pastelinho vilaboense

Marília Silva e Cruz

O presente trabalho aborda as relações entre comida, memória, identidade e transmissão de saberes a partir do estudo sobre o modo de fazer o pastelinho da Cidade de Goiás, compreendido como uma prática cultural vinculada à doçaria vilaboense. Mais do que um alimento, o pastelinho integra um conjunto de conhecimentos, gestos, técnicas, lembranças e relações sociais construídas e compartilhadas entre diferentes gerações. A pesquisa, de abordagem qualitativa, etnográfica e participativa, fundamenta-se nos princípios da história oral e do inventário participativo, utilizando entrevistas semiestruturadas, roda de conversa, observação e registros realizados junto às detentoras e aos sujeitos relacionados a esse saber-fazer. As narrativas evidenciam que a aprendizagem ocorre, predominantemente, pela oralidade, pela observação e pela experiência cotidiana, especialmente nos espaços familiares e comunitários. O preparo do pastelinho envolve conhecimentos que ultrapassam a receita escrita, manifestando-se no domínio da massa, na percepção das quantidades, nos gestos das mãos e em formas particulares de ensinar e aprender. Nesse processo, objetos, utensílios, receitas, lembranças familiares e experiências compartilhadas atuam como suportes de memória e possibilitam compreender a comida como elemento de pertencimento e identificação cultural. As falas também revelam que a continuidade desse saber não significa sua reprodução de maneira imutável, pois tradição e transformação coexistem nas práticas das doceiras. Desse modo, o saber-fazer do pastelinho constitui um patrimônio cultural vivo, continuamente reelaborado por seus detentores, no qual memória, identidade e transmissão intergeracional se articulam, contribuindo para a permanência e a ressignificação da cultura alimentar da Cidade de Goiás.

Palavras-chave: Palavras-chave: patrimônio alimentar, memória, identidade, saberes.

3. SABERES E SABORES DE ITAUÇU/GO: o saber-fazer o disco de carne como patrimônio alimentar

Idma Lopes de Andrade

A pesquisa propõe realizar um inventário participativo do saber-fazer o disco de carne em Itauçu/GO, compreendendo-o como uma prática cultural inserida no patrimônio alimentar do município. Reconhecido pela Lei Estadual nº 22.376/2023

como Capital Estadual do Salgado, Itauçu possui uma forte relação com a produção e comercialização de alimentos que integram o cotidiano, a economia e as memórias da comunidade. Nesse contexto, o estudo desloca o olhar do alimento como produto para os saberes, fazeres, técnicas, ingredientes, memórias e formas de transmissão relacionados ao seu preparo. A pesquisa será desenvolvida a partir da escuta dos detentores dos saberes, valorizando suas histórias de vida e experiências como fontes fundamentais para a compreensão dessa prática cultural. Por meio de entrevistas, observação e inventário participativo, pretende-se identificar como esses conhecimentos são produzidos, transmitidos, transformados e ressignificados no cotidiano. A investigação também busca compreender as cozinhas, lanchonetes e demais espaços de produção e comercialização como lugares de sociabilidade, transmissão de conhecimentos e construção de identidades. Dessa forma, a pesquisa pretende contribuir para o campo dos patrimônios alimentares ao evidenciar o protagonismo dos sujeitos que mantêm vivo esse saber-fazer e ao utilizar o inventário participativo como ferramenta de educação patrimonial, valorização da memória e fortalecimento das identidades locais.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar; Saber-fazer; Disco de carne; Inventário participativo.

4. PRÁTICAS ALIMENTARES E O MODO DE PREPARAR QUITANDAS NO LIVRO “TELMA BABILÔNIA: RECEITAS COM MEMÓRIA”.

Julia Ferrari Capra; Maria Dailza da Conceição Fagundes

Esta pesquisa tem como objetivo o estudo das práticas alimentares e o modo de preparar quitandas em Pirenópolis/GO a partir da análise do livro de cozinha de Telma Lopes Machado denominado “Telma da Babilônia: receitas com memórias”. Em relação à estrutura, o livro de receitas está dividido em seis partes: Apresentação, Memórias, Pratos e salgados (14 receitas), Doces (12 receitas), Quitandas (12 receitas) e Da cozinha goiana. Considerando esse conjunto de 38 receitas, selecionamos inicialmente para o estudo os pratos denominados pela autora como quitandas, tais como: bolacha goiana e broa de fubá de canjica. O termo quitanda é usado para referir-se ao conjunto de alimentos produzidos em ambientes caseiros e normalmente para consumo com café: roscas, broas, biscoitos, pães de queijo, bolachas, entre outras. Neste estudo, recorremos à discussão com autores da área da alimentação, tais como: Sônia Magalhães (2025), Solange Demeterco (2020), José Newton Meneses (2020) e Thamyris Carvalho (2022). Assim, a proposta deste trabalho é identificar ingredientes e analisar o modo de preparar bolacha goiana e a broa de fubá de canjica em receitas presentes na fonte desta pesquisa.

Palavras-chave: Alimentação, receitas, quitandas, Pirenópolis.

5. A CULINÁRIA VILABOENSE E O MODO DE FAZER DOCES CRISTALIZADOS NO LIVRO DE RECEITAS “SABERES DAS MÃOS E NARRATIVAS DE AFETO: GASTRONOMIA”

Ana Paula da Costa Leandro; Maria Dailza da Conceição Fagundes

A proposta desta pesquisa é analisar as práticas alimentares e o modo de fazer os doces cristalizados na Cidade de Goiás presentes no livro “Saberes das mãos e narrativas de afeto: gastronomia” organizado por Ebe Maria de Lima Siqueira da Associação Mulheres Coralinas. O livro de receitas em análise é resultado do projeto “Saberes das mãos: cidadania cultural e formação para as Mulheres Coralinas” desenvolvido pela Associação em 2019 e publicado em 2020. A obra é composta por trinta e quatro receitas de vinte e três mestras da culinária vilaboense, englobando desde o empadão a vários exemplos da doçaria local. Assim, esse livro de receitas é uma importante fonte para a pesquisa sobre a história da alimentação em Goiás. Conforme afirma Felipe Barbosa e Janine Collaço (2018), a doçaria vilaboense destaca-se como um importante símbolo cultural e turístico da Cidade de Goiás e é apreciada por moradores e visitantes. Os doces cristalizados, em calda ou cremosos compartilham técnicas tradicionais e o uso de ingredientes regionais. No estudo, será realizado diálogo com a historiografia do campo da alimentação, como Solange Demeterco (2020), Mônica Abdalla (2019), Thamyris Carvalho (2022) e Janine Collaço (2018). Nesse sentido, o trabalho tem como objetivo analisar a história de vida das doceiras autoras das receitas selecionadas e identificar os ingredientes e o modo de preparar os doces cristalizados.

Palavras-chave: Doces cristalizados, Cidade de Goiás, livro de receitas, alimentação

6. SABORES E PRÁTICAS ALIMENTARES NO TRATADO CULINÁRIO DE IBN RAZIN AL-TUGIBI (SÉCULO XIII)

Grazielly Kathleen Oliveira Souza; Maria Dailza da Conceição Fagundes

A pesquisa analisa as práticas alimentares árabes e as influências culturais andaluzas no tratado culinário “Descrições das refeições, sobre as delícias da comida e os diversos pratos” composto no século XIII por Ibn Razin al-Tujibi (1227 – 1293). A obra reúne 428 receitas que permitem investigar aspectos da alimentação no Ocidente islâmico, especialmente na Península Ibérica e no Norte da África. O estudo concentra-se nas receitas de pães, carnes e leguminosas, buscando identificar os principais pratos, ingredientes e modos de preparo, bem como compreender as possíveis influências culturais andaluzas presentes nessas práticas culinárias. A alimentação é compreendida não apenas como uma necessidade fisiológica, mas também como expressão cultural, identitária e de

sociabilidade. Metodologicamente, a pesquisa fundamenta-se no levantamento bibliográfico sobre alimentação medieval e culinária árabe, associado à análise documental da fonte em estudo, o receituário culinário islâmico, considerando sua autoria, contexto histórico, ingredientes, especiarias e técnicas de preparo. Espera-se, por meio da investigação, contribuir para a compreensão dos hábitos alimentares e das práticas culinárias do período medieval, evidenciando a relevância dos tratados culinários como fontes para a pesquisa histórica.

Palavras-chave: Tratado culinário, alimentação, cozinha árabe, Ibn Razin al-Tujibi.

7. Alfenim: memória goiana e patrimônio alimentar

Amanda Alexandre Ferreira Geraldes

O alfenim é um tipo de confeito elaborado a partir da técnica de açúcar puxado, resultando em uma massa branca, seca, dura e quebradiça. De origem persa e árabe, o doce foi amplamente divulgado na Europa ao longo do medievo como um elemento da farmacopeia, e, portanto, produzido nesse período pelos boticários. Na Idade Moderna, passou para as mãos dos confeiteiros e ganhou a mesa como um artigo fino de confeitaria. Ao longo do período moderno, o alfenim cruzou o Atlântico e chegou à América levado por portugueses e espanhóis. Incorporado em diversas festividades populares, tanto na Europa quanto na América, o alfenim se tornou um doce de devoção e tradição de muitas celebrações que resistem aos dias de hoje. Essa comunicação propõe apresentar o alfenim, um delicado confeito de açúcar, compreendido como um alimento-artefato-ritual nas festividades de Pentecostes no Brasil, especificamente no Estado de Goiás, nas Festas do Divino Espírito Santo das cidades de Pirenópolis e Goiás. Nessas festas, o alfenim tem o formato de “verônica”, um medalhão circular com símbolos do Espírito Santo gravados em relevo e oferecido como uma relíquia aos devotos no festejo. Nessas celebrações, o alfenim materializa identidades, valores simbólicos e tradições de um patrimônio alimentar dessas comunidades. Nos momentos de celebração, comer um alimento também significa consumir uma memória, uma tradição e uma identidade. O alfenim constitui um patrimônio alimentar nessas localidades e os momentos de festa salvaguardam as memórias dos saberes, das técnicas e dos gestos do fazer esse doce. A vivência cotidiana construída pelas comunidades sustentou a transmissão no tempo do saber fazer o alfenim, produzindo narrativas identitárias que o conformaram como um bem local e tradicional e, portanto, patrimonializável. Este trabalho foi financiado por fundos nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UID/00057/2025.

Palavras-chave: Alfenim, Açúcar, Festas, Patrimônio Alimentar

8. DOÇARIA VILABOENSE E PATRIMÔNIO ALIMENTAR: o protagonismo das doceiras na produção das Rosas de Coco

Aline Montanini Ferreira; Maria Dailza Da Conceição Fagundes

O saber-fazer da Rosa de Coco da Cidade de Goiás constitui uma importante expressão do patrimônio alimentar e cultural imaterial, reunindo técnicas, práticas, memórias e conhecimentos transmitidos entre gerações e contribuindo para a preservação da identidade cultural vilaboense. Mais do que um doce tradicional, sua produção envolve habilidades específicas, como a retirada das fitas de coco, o domínio do ponto da calda e a modelagem manual das pétalas, conhecimentos adquiridos principalmente pela observação e pela experiência. Este estudo tem como objetivo investigar e documentar o modo de fazer das doceiras na produção da Rosa de Coco, compreendendo seu protagonismo na manutenção e transmissão desses conhecimentos e sua contribuição para a continuidade da doçaria tradicional local. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, desenvolvida inicialmente por meio de pesquisa bibliográfica e documental. Após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa, serão realizadas entrevistas semiestruturadas com dez doceiras vilaboenses e observação participante das práticas relacionadas à produção do doce. Os dados serão examinados por meio da análise de conteúdo, buscando identificar aspectos relacionados às trajetórias de vida, à memória, à identidade cultural, à transmissão intergeracional dos saberes e aos desafios para a continuidade dessa tradição. Como principal estratégia de documentação e valorização, propõe-se a elaboração de um inventário participativo, construído com o envolvimento das próprias doceiras na identificação e no registro dessa referência cultural. Espera-se que a pesquisa contribua para o reconhecimento do protagonismo feminino, a valorização dos saberes tradicionais e a salvaguarda do patrimônio alimentar da Cidade de Goiás.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar, Saber-fazer, Doceiras, Rosa de Coco.

9. GASTRONOMIA E IDENTIDADE TERRITORIAL NO JALAPÃO (TO): registros e valorização dos saberes tradicionais

Geruza Aline Erig

A gastronomia constitui uma expressão da identidade territorial, materializando saberes, práticas culturais e memórias construídas historicamente pelas comunidades. No Jalapão, região turística do Tocantins, as tradições alimentares representam um patrimônio cultural que se articula à atividade turística e às experiências proporcionadas aos visitantes. Nesse contexto, este artigo tem como objetivo apresentar a experiência de execução do projeto Paladares do Jalapão: das tradições gastronômicas à mesa dos turistas, desenvolvido por meio da produção e divulgação de um documentário dedicado ao registro e à valorização da gastronomia regional. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, de caráter descritivo, envolvendo levantamento preliminar de informações, atividades de campo e produção audiovisual. Foram realizados registros de práticas culinárias,

ingredientes regionais e saberes tradicionais, com destaque para o processo artesanal de produção de rapadura na Comunidade Quilombola do Prata, em São Félix do Tocantins. As atividades também buscaram evidenciar as relações entre alimentação, memória coletiva, identidade cultural e turismo de experiência, considerando as transformações das práticas gastronômicas diante da dinâmica turística regional. Como resultado, o projeto foi concluído com a produção e divulgação do documentário, constituindo um registro audiovisual das manifestações gastronômicas e dos conhecimentos associados à alimentação no Jalapão. O material produzido contribui para ampliar a visibilidade das tradições alimentares locais, documentar práticas produtivas tradicionais e reconhecer o papel das comunidades na preservação do patrimônio gastronômico. A experiência também demonstra o potencial do audiovisual como instrumento de extensão, comunicação cultural e valorização turística, aproximando conhecimentos acadêmicos, saberes comunitários e práticas de turismo. Conclui-se que o projeto contribuiu para o registro e a divulgação da gastronomia jalapoeira, evidenciando sua relevância para a identidade territorial e para a valorização cultural da região.

Palavras-chave: Gastronomia, Jalapão, Patrimônio cultural, Identidade territorial

10. SABERES CULINÁRIOS, DEVOÇÃO E MEMÓRIA: o inventário participativo da Festa do Doce de Avelinópolis-GO

Renato Batuíra Ribeiro Pinto

A pesquisa analisa a Festa do Doce do Povoado Alan Kardec, em Avelinópolis-GO, entendendo-a como manifestação do patrimônio cultural imaterial na qual se articulam religiosidade popular, memória coletiva, práticas alimentares e solidariedade comunitária. Originada de uma promessa a São Sebastião e Nossa Senhora Aparecida, a festividade consolidou-se desde meados do século XX ao reunir a comunidade no preparo coletivo e na distribuição gratuita de doces tradicionais. O uso de tachos de cobre e receitas transmitidas oralmente reforça o caráter intergeracional do evento, transformando o ofício culinário em símbolo de fé, partilha e identidade. Teoricamente, o trabalho apoia-se nas concepções de patrimônio como processo social em disputa (Fonseca, 2005), memória coletiva (Pollak, 1989), educação patrimonial crítica (Scifoni, 2017; Tolentino, 2018) e cartografias afetivas (Hutta, 2020), compreendendo o patrimônio como um campo vivo de negociações e continuidades socioculturais. Metodologicamente, a pesquisa adota o inventário participativo como eixo central, articulando levantamento documental, rodas de conversa intergeracionais, oficinas de educação patrimonial, entrevistas semiestruturadas e registros audiovisuais. Esses materiais fundamentarão a criação de fichas patrimoniais e a elaboração participativa de um livro didático sobre a festa e a história local. Os resultados esperados indicam que a Festa do Doce atua como eixo organizador de memórias e pertencimentos em Avelinópolis-GO. Ao integrar pesquisa, inventário e produção

educativa, o estudo contribui para a salvaguarda da cultura alimentar e o fortalecimento da memória comunitária.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar, Festa do Doce, Inventário participativo, Memória.

11. AS DELÍCIAS DO CAJU: CULINÁRIA E PATRIMÔNIO IMATERIAL DE VOADEIRA

Ligia Martins Barbosa Galego Dias; Keley Cristina Carneiro

O presente artigo analisa os saberes e fazeres tradicionais relacionados à culinária do caju no distrito de Voadeira, município de Barra do Garças (MT), compreendendo-as como expressões de identidade cultural, memória coletiva e patrimônio cultural imaterial no bioma do Cerrado. Essas práticas ganham destaque na tradicional "Festa do Caju", celebração que valoriza os conhecimentos culinários da comunidade por meio da elaboração de diferentes produtos derivados do fruto, como doces, geleias, compotas, polpas, sucos e outras preparações artesanais. A pesquisa busca compreender como esses conhecimentos, técnicas e modos de preparo constituem práticas culturais que expressam a criatividade, a tradição e o sentimento de pertencimento da comunidade. A partir das discussões teóricas sobre cultura alimentar, memória coletiva, patrimônio cultural imaterial, o trabalho examina a importância da Festa do Caju, da Associação de Moradores e da Cozinha Comunitária como espaços de valorização, preservação e transmissão desses saberes culinários. Metodologicamente, a investigação fundamenta-se em uma abordagem qualitativa, de caráter documental e iconográfico, utilizando como fontes livros de receitas, registros fotográficos da Festa do Caju e imagens das preparações culinárias produzidas pela comunidade. A análise busca identificar a diversidade de receitas, os modos de preparo e os conhecimentos tradicionais associados ao aproveitamento do caju, reconhecendo a culinária como uma manifestação do patrimônio imaterial. Dessa forma, o estudo destaca a importância dos saberes e fazeres culinários relacionados ao caju para a preservação da memória cultural, o fortalecimento da identidade comunitária e a valorização das tradições alimentares do distrito de Voadeira.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural Imaterial; Cultura Alimentar; Festa do Caju; Memória Coletiva.

12. Os Gelados Saberes e Sabores do Cerrado: um estudo sobre o picolé do Coreto como referência cultural da Cidade de Goiás.

Raquel Miranda Barbosa

Trata-se de um estudo sobre o picolé do Coreto como referência cultural da Cidade de Goiás. A metodologia da pesquisa busca evidenciar por meio da oralidade e da pesquisa mediada por tecnologia subsídios empíricos e culturais para categorizar uma das iguarias mais populares da Cidade de Goiás como referência cultural da antiga capital evocados a partir da compreensão popular. Objetivando complementar sentidos de valor emanados pela comunidade local e pelos visitantes ao escopo dos bens - material e simbólico – patrimonializados pela UNESCO desde 2001, entende-se que picolé do Coreto Central está afetivamente como um bem cultural que transita entre a tradição imaterial e os sentidos de pertença. Compreender como o saber fazer do picolé e seus derivados preparados por uma mesma família há mais de cinco gerações se popularizou no Estado de Goiás pode trazer instrumentos consistentes para implementar políticas públicas que visem o registro de “novos” patrimônios singulares daquela cidade.

Palavras-chave: Picolé do Coreto, Cidade de Goiás, Referência Cultural, Saber/Fazer

13. BRIGADEIRO DE PEQUI: INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA DO CERRADO

Sergio Luiz Gouveia Garcia

BRIGADEIRO DE PEQUI: INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA DO CERRADO Introdução: O pequi é um ingrediente emblemático da culinária goiana e representa parte importante da identidade cultural e alimentar do Cerrado. Tradicionalmente utilizado em preparações salgadas, esse fruto apresenta potencial para novas aplicações gastronômicas. Sua utilização na confeitaria permite explorar diferentes possibilidades culinárias, valorizando ingredientes regionais e os saberes associados à alimentação. Objetivo: Desenvolver e apresentar o brigadeiro de pequi como uma preparação autoral, valorizando a biodiversidade do Cerrado e demonstrando possibilidades de inovação na gastronomia regional por meio da utilização de ingredientes tradicionais em novas propostas culinárias. Métodos: A experiência foi desenvolvida no curso de Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG), unidade de Caldas Novas, como atividade avaliativa da disciplina de Técnicas de Cozinha Profissional. O trabalho envolveu pesquisa sobre o pequi e experimentação culinária para o desenvolvimento de uma sobremesa à base de polpa de pequi, leite condensado e manteiga. A finalização incluiu coco seco ralado e castanha de pequi triturada. Como complemento, foi preparado chá de flor de pequi, proporcionando uma apresentação que explora diferentes elementos do fruto e da planta. A proposta

buscou valorizar as características sensoriais dos ingredientes regionais sem perder sua conexão com a cultura alimentar goiana. Resultados: A experiência apresentou resultados considerados satisfatórios em relação ao sabor e à textura. A utilização do pequi em uma preparação doce possibilitou explorar novas combinações sensoriais e ampliar as perspectivas de uso desse ingrediente na confeitaria. A apresentação acompanhada do chá de flor de pequi reforçou a valorização dos recursos alimentares do Cerrado e estimulou a reflexão sobre a criatividade na cozinha. Conclusões: O brigadeiro de pequi demonstra o potencial dos ingredientes regionais para a criação de preparações contemporâneas que valorizam a identidade cultural e gastronômica do Cerrado. A experiência evidencia a importância da experimentação culinária na valorização da biodiversidade, na preservação dos saberes alimentares e na divulgação da gastronomia goiana.

Palavras-chave: Pequi, Gastronomia do Cerrado, Cultura alimentar, Inovação culinária

14. A MARMELADA NO BRASIL NO SÉCULO XX: ascensão e declínio

Jordano Freitas Dantas de Assis

A marmelada ocupa um lugar particular no patrimônio alimentar luso-brasileiro, articulando práticas domésticas, memória afetiva, cultivo agrícola e industrialização. Introduzido no Brasil pelos portugueses, o marmelo encontrou condições favoráveis de cultivo e alcançou expressiva relevância produtiva ao longo do século XX, período em que a marmelada se consolidou como presença recorrente nas mesas, despensas e circuitos comerciais brasileiros. A expansão da indústria de conservas, sobretudo por meio de empresas como a Companhia Industrial de Conservas Alimentícias (CICA), foi decisiva para sua circulação em escala nacional e para sua associação a repertórios publicitários, familiares e geracionais. A pesquisa acompanha, simultaneamente, a ascensão desse produto e a redução progressiva de sua presença no país desde a segunda metade do século XX. Dados estatísticos, fontes históricas, anúncios de imprensa e relatos memoriais são colocados em diálogo com uma investigação em desenvolvimento, que vem sendo ampliada por viagens de campo a localidades como Marmelópolis e Delfim Moreira, no sul de Minas Gerais, e pelo contato direto com produtores e pessoas vinculadas à permanência da marmelada artesanal. Esse percurso permite observar que a retração do cultivo não decorre de um único fator, mas da conjugação entre a concorrência de novos produtos industrializados, a transformação dos hábitos de consumo, a crise de sucessão entre produtores rurais, a perda de saberes transmitidos no âmbito familiar e desafios ambientais que incidem sobre os marmeleiros. Mais do que registrar o desaparecimento relativo de um doce antes popular, o estudo procura reconhecer os modos pelos quais a marmelada persiste em territórios, práticas e lembranças. Sua trajetória evidencia tensões entre tradição e modernização, produção artesanal e escala

industrial, apontando para a relevância de valorizar os conhecimentos locais e os alimentos tradicionais como dimensões vivas da cultura alimentar brasileira.

Palavras-chave: Marmelada, marmelo, patrimônio alimentar, indústria de alimentos

15. Feijoada: histórias e polêmicas em torno do Patrimônio Culinário e Cultural

Maria Izilda Santos de Matos

Alimentar-se é um imperativo biológico que atende às necessidades de sobrevivência, mas, não se come apenas para saciar a fome e se nutrir, também para saborear, por prazer, tradições e hábitos adquiridos, envolvendo construções simbólicas e heranças culturais. As pessoas se reúnem à mesa para se alimentar e se sociabilizar, conversar, comungar ideias e crenças, compartilhar sonhos, memórias e valores; a transmissão dos fazeres e saberes da alimentação (gosto, receita e modo de cozinhar) compõe trajetórias históricas e culturais. Dessa forma, essa investigação focaliza, particularmente, um prato a feijoada, que foi alçada a símbolo gastronômico nacional e considerada elemento de "brasilidade", se propondo a discutir as matrizes, influências, hábitos, práticas na sua elaboração e formas de consumo. A feijoada faz parte do cardápio em diferentes regiões do país, sendo servida preferencialmente, no almoço às quartas e aos sábados. O consumo, geralmente, se encontra associada à comensalidade, aos momentos de sociabilidade, podendo ser compartilhada com amigos e familiares em celebrações, ocasiões especiais e datas festivas.

Palavras-chave: FEIJOADA, BRASILIDADE, PATRIMÔNIO, MEMÓRIA

16. DE RE COQUINARIA DE APICIUS E AS RELAÇÕES DE PODER SOBRE A MESA NA ROMA ANTIGA (SÉCULO I D.C)

Neemias Oliveira da Silva

Este estudo tem como propósito analisar as receitas presentes na obra De Re Coquinaria de autoria do gastrônomo Marcus Gavius Apicius (25 a.C a 37 d.C). A obra encontra-se dividida em onze partes, que tratam sobre os saberes culinários e preparos terapêuticos com base nos cuidados da alimentação. O livro de cozinha é um registro da sociedade romana do século I d.C, revelando interesses políticos e jogos de poderes que se entrelaçam sobre a mesa. Assim, o que se serve a mesa quando cargos públicos são disputados? Como ocorrem as relações do Clientelismo e do Patronato entre o comer e o beber? A Alta gastronomia do gastrônomo Apicius contrapõe-se a baixa gastronomia daqueles que dependem das relações clientelistas e se encontram envolvidos entre as disputas de poderes no período do Principado Romano. O referencial teórico terá como eixo autores que

estudam sobre a História da Alimentação, o patrimônio Alimentar e as práticas de cozinha no mundo Antigo, tais como: ASFORA, MONTANARI, CANDIDO e outros. A metodologia empregada é o estudo e análise da obra Clássica de autoria de Marcus Gavius Apicius e do diálogo com o referencial teórico. Dessa forma, esta pesquisa justifica-se pela necessidade de ampliar os estudos sobre o patrimônio alimentar, principalmente do mundo Antigo Romano, tema pouco explorado pela historiografia contemporânea.

Palavras-chave: DE RE COQUINARIA, APICIUS, RECEITAS, PODER

17. GASTRONOMIA COMO EXPRESSÃO CULTURAL DA CIDADE DE NOVA VENEZA: FESTIVAL ITALIANO DE GASTRONOMIA E CULTURA COMO PRÁTICA DE PATRIMONIALIZAÇÃO

Divina Helena Tolentino

A valorização turística dos festivais gastronômicos apresenta desafios relacionados à preservação da autenticidade das tradições alimentares e de seus significados culturais. Nesse contexto, torna-se necessário compreender como a gastronomia pode ser reconhecida como patrimônio cultural imaterial sem perder sua relação com a memória coletiva e a identidade comunitária. Assim, o presente estudo tem como objetivo compreender como o Festival Italiano de Gastronomia e Cultura de Nova Veneza, em Goiás, contribui para a valorização da herança italiana, o fortalecimento da identidade local e a preservação dos saberes culinários tradicionais. A pesquisa possui abordagem qualitativa, fundamentada em revisão bibliográfica, observação participante e análise documental, considerando a formação histórico-cultural do município e as relações entre gastronomia, memória social, educação patrimonial e turismo cultural. Os resultados evidenciam que a gastronomia ultrapassa sua função alimentar, constituindo um elemento de transmissão de conhecimentos entre gerações e de fortalecimento do sentimento de pertencimento. Pratos tradicionais, como massas, pizzas, risotos e polentas, expressam saberes familiares, memórias e práticas culturais. As experiências sensoriais proporcionadas pelo festival também contribuem para a valorização da identidade italiana. Entretanto, a expansão turística pode gerar tensões entre autenticidade e mercantilização, tornando necessária a participação efetiva da comunidade na preservação das tradições. O estudo contribui para o reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural imaterial e instrumento de educação patrimonial e desenvolvimento territorial, destacando a importância de políticas públicas integradas, do registro de receitas, da formação de jovens e da gestão participativa. Conclui-se que o festival favorece a continuidade e a valorização da cultura local, desde que o desenvolvimento turístico respeite os significados culturais das práticas alimentares.

Palavras-chave: Gastronomia, Patrimônio Cultural, Identidade.

18. ENTRELAÇAR: sabores, saberes e memórias no Mercado Central de Goiânia

Azenaide Lopes Pereira Garcia

O inventário de saberes e memórias no Mercado Central de Goiânia, realizado com a comunidade detentora dos ofícios tradicionais transmitidos de uma geração para outra e constituem em "referências culturais para o grupo", proposto no Manual de Aplicação do Iphan, "Educação Patrimonial: Inventário Participativo". (IPHAN, 2016, p.70), buscou investigar mediante os processos de educação patrimonial com o mapeamento dos saberes e memórias, por meio do processo dialógico entre pesquisador e detentor, em que se aprende/ensina os sentidos do patrimônio cultural que há no lugar, conforme afirma Simone Scifoni (2019, p.30). A pesquisa realizada no primeiro mercado público de Goiânia, construído no início da década de 1940, teve como metodologia a utilização de entrevistas com os permissionários que trabalham por mais de 30 anos, por meio da História Oral, com o objetivo de evidenciar os protagonistas atrelados ao saber fazer empadas e garrafadas, além das memórias que revelam a história do Mercado Central de Goiânia.

Palavras-chave: Educação Patrimonial, Memória, Saberes e Fazeres, Mercado Central de Goiânia.

19. O GOSTO QUE DESCREVE A COZINHA BRASILEIRA: representações e sistemas de valores em Food & Cooking South America (2006)

Carolina Figueira da Costa

Os guias culinários participam da circulação de representações sobre as cozinhas nacionais e regionais, selecionando ingredientes, preparações e referências ao passado que expressam valores associados ao gosto e às identidades alimentares. Este trabalho analisa como a cozinha brasileira é apresentada na obra Food & Cooking South America, publicada em Londres, em 2006, por Jenni Fleetwood e Marina Filippelli. Desenvolvida no âmbito de uma pesquisa de doutorado em História, a investigação examina os critérios de seleção, classificação e valorização empregados na caracterização da culinária brasileira, considerando suas relações com a construção de identidades alimentares e os sistemas de valores compreendidos como expressões de gosto. Realiza-se uma análise documental dos textos dedicados à formação da culinária brasileira, aos ingredientes, às preparações e às cozinhas regionais. A interpretação dialoga com reflexões como a de Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses (2020), sobre alimentação, cultura e território, e de Paul Ricœur (2007), acerca das relações entre memória e esquecimento. Na publicação, a diversidade alimentar brasileira é reconhecida, embora sua formação seja apresentada por meio de narrativas que enfatizam contribuições indígenas, africanas e europeias, frequentemente atenuando as assimetrias das relações coloniais. A caracterização das cozinhas mineira, baiana,

gaúcha e do sertão revela a seleção de ingredientes, preparações e atributos como simplicidade, exotismo, fartura e dulçor, que expressam critérios de apreciação e hierarquização cultural. Nesse sentido, observa-se que a valorização da diversidade alimentar brasileira convive com narrativas seletivas sobre o passado e hierarquias culturais, configurando sistemas de valores interpretados, nesta investigação, como expressões de gosto.

Palavras-chave: História da alimentação; gosto alimentar; cozinha brasileira; identidades alimentares.

20. COZINHAS FESTIVAS: Festa do Divino, Pirenópolis/GO

Joao Guilherme da Trindade Curado; Maria Idelma Vieira D'Abadia

A Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis tem sua realização pautada no ciclo de Pentecostes, que em Goiás remetia ao período da colheita, propiciando grande quantidade de alimentos, assim como a devoção de agradecimento da produção de cada ano, por isso o compartilhamento e a fartura se fazem presentes. Por ser uma festa longa, envolve a comunidade por quase um mês e por acontecer por meio de sorteio ou de realização de promessas, os espaços não são fixos e assim também não são a maioria das cozinhas em que alimentos são transformados em comidas festivas. O improviso das cozinhas é baseado nas experiências de gerações no ato de produção; os conhecimentos das especificidades de cada momento e materializada em uma iguaria diferente, mas sempre com deliciosos sabores presentes nas memórias dos comensais locais e presentes como elementos identitários pirenopolinos. A tradição das comidas festivas compõe os “bens associados” que foram registrados junto com a Festa do Divino de Pirenópolis (Iphan, 2017). A variedade decorre em função, antigamente, do que era cultivado, o que nos remete a Plantar, colher e comer (Brandão, 1981), mas também ao aspecto da comunhão, da partilha e ainda da dádiva (Mauss, 2003). A abordagem será descritiva e visa contemplar o que ocorre nas improvisadas cozinhas, onde o rodízio de pessoas de várias gerações, produzem diversificadas comidas para os diferentes momentos festivos: quitandas e salgados para as alvoradas, e para a merenda da tarde; farofas e caldos para farofadas, comidas de folia para os pousos, comidas tradicionais para os jantares, verônicas e demais doces para outros momentos específicos. As cozinhas improvisadas foram ao longo do tempo sendo equipadas para facilitar os trabalhos, mas mantiveram por tradição a manutenção das iguarias festivas.

Palavras-chave: Comidas festivas, Festa do Divino, Pirenópolis, Patrimônio Cultural

Eixo temático 3: Alimentação, Dietética e Saúde

Este eixo tem como objetivo compreender como diferentes sociedades definiram o que significa comer bem, alimentar-se adequadamente e preservar a saúde, considerando os conhecimentos científicos, os saberes tradicionais e as condições históricas concretas. Inclui estudos sobre a evolução histórica da nutrição e da dietética, a elaboração de regimes alimentares, a prevenção e o tratamento de doenças, as carências nutricionais e os vários modelos de alimentação saudável.

1. A ELABORAÇÃO DE RÓTULOS ALIMENTARES COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA FEIRA DE ALIMENTOS ORGÂNICOS DA UFMG

Melissa Luciana de Araújo; Letícia Nayara Gonçalves Pereira;
Ana Clara Ferreira Loyola; Nathalia Sernizon Guimarães

Introdução: O processamento de alimentos da agricultura metropolitana pode contribuir para a soberania e segurança alimentar e nutricional, a geração de renda e o fortalecimento de sistemas alimentares locais. Nesse contexto, iniciativas que agreguem valor aos produtos e ampliem a transparência das informações aos consumidores são relevantes. Feirantes, entretanto, podem enfrentar desafios relacionados às normativas sanitárias e à comunicação de informações sobre composição, validade e armazenamento. Objetivo: Descrever a experiência de elaboração de rótulos para produtos alimentícios comercializados por feirantes da agricultura familiar. Métodos: Relato de experiência desenvolvido durante o internato rural, envolvendo graduandas de Nutrição, supervisora e orientadora, em parceria com o grupo de estudos em agricultura urbana Auê e feirantes da Feira da Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG e da Fundação João Pinheiro. Foram realizadas atividades de levantamento de informações dos produtos, estudo das normas de rotulagem vigentes, elaboração de fichas técnicas e tabelas nutricionais, definição de prazos de validade e desenvolvimento de identidade visual adequada à realidade dos produtores. A seleção considerou renda, organização dos produtos frente às normas e participação nas feiras. Foram selecionados cinco produtos: bolinho de feijão, doce de leite, queijo cremoso de castanha-de-caju, goiabada cascão e barrinha de tâmara com amendoim. Ao final, os rótulos foram apresentados e discutidos com os produtores. Resultados: A experiência contribuiu para qualificar a apresentação dos produtos, ampliar a transparência das informações e favorecer sua adequação às normas sanitárias. Os feirantes relataram valorização dos produtos e demonstraram maior autonomia na gestão e comercialização. Também foi observado fortalecimento do vínculo entre produtores, estudantes e equipe, além da ampliação de possibilidades de ações coletivas. Para as estudantes, a atividade favoreceu o desenvolvimento de habilidades práticas e senso crítico sobre a realidade social e produtiva.

Conclusão: A elaboração de rótulos constituiu estratégia de integração entre ensino e extensão, articulando formação acadêmica, qualificação da comercialização e fortalecimento da autonomia dos feirantes. A experiência evidencia o potencial dessas ações para contribuir com sistemas alimentares locais mais sustentáveis, justos e inclusivos.

Palavras-chave: Feirantes, Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional, Extensão universitária.

2. COMER, TRABALHAR E ADOECER: alimentação e beribéri na Estrada de Ferro Madeira-Mamoré (1907-1912)

Thais Teixeira do Nascimento

A história da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré (1907-1912) pode ser analisada, sobretudo, a partir de duas perspectivas: a partir das disputas políticas e econômicas que orientaram o desejo e o desenvolvimento do projeto e da perspectiva sanitária, ao pensar sobre as condições locais e a insalubridade imposta aos indivíduos presentes na região. Para este trabalho, exporemos brevemente sobre o histórico político econômico e daremos maior destaque a perspectiva sanitária, demonstrando como as difíceis condições sanitárias imporam dificuldades de acesso à alimentação aos trabalhadores dedicados a edificação do projeto. E, partindo dessa situação de dificuldade de abastecimento, identificaremos quais eram os alimentos mais consumidos, a qualidade em que esses produtos chegavam a esses indivíduos e, como essa dinâmica afetou não apenas a sua força de trabalho, mas a sua saúde, a partir da ocorrência do beribéri. Para tratar dessa temática, utilizaremos como fonte histórica o relatório produzido pelo médico-sanitarista Oswaldo Cruz (1910) e o livro do trabalhador galego Benigno Cortizo Bouzas (1950). A partir dessas referências, buscaremos demonstrar como a ocorrência do beribéri pode nos revelar sobre as condições de abastecimento, as formas de alimentação e a relação entre a dietética e o adoecimento entre os trabalhadores, durante a construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré. Nesse sentido, a pesquisa busca contribuir para uma história da alimentação que considere os alimentos não apenas como elementos nutricionais, mas como parte das experiências sociais, das condições materiais de vida e das relações estabelecidas entre trabalhadores e território.

Palavras-chave: Alimentação, trabalhadores, adoecimento, beribéri

3. PREÇO E QUALIDADE DA OFERTA ALIMENTAR EM CANTINA UNIVERSITÁRIA QUE VALORIZA A AGRICULTURA FAMILIAR: UMA ANÁLISE COMPARATIVA

Melissa Luciana de Araújo; Crisangela Elen de Souza;
Lucas Martins Couto; Maria Gusmao; Nathalia Sernizon Guimarães

Introdução: O ambiente alimentar universitário influencia as escolhas alimentares ao determinar a disponibilidade, variedade e preço dos alimentos ofertados. Objetivo: Analisar a relação entre preço e perfil de processamento dos alimentos. Métodos: Foi realizada análise descritiva dos alimentos comercializados na Cantina do Instituto de Geociências (IGC) da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, em três dias distintos. Os preços foram comparados às médias nas demais cantinas avaliadas. Os alimentos foram classificados segundo o grau de processamento, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira. Foram analisadas as diferenças de preço em relação às médias do campus e a estabilidade dos valores entre os dias. Resultados: Foram identificados 58 itens na cantina do IGC, sendo 20 (34,5%) minimamente processados, 15 processados (25,8%) e 23 (39,7%) ultraprocessados, sem itens in natura. Nas demais cantinas (n=10), foram registrados 374 itens, sendo 1 in natura (0,26%) 100 (26,70%) minimamente processados, 24 (6,68%) processados 249 (66,36%) ultraprocessados, com diferença (qui-quadrado) entre a proporção de menor oferta de ultraprocessados no IGC e as demais cantinas (39,7% vs 66,4%; p = 0,007). Quanto aos preços, observou-se heterogeneidade em relação às médias do campus. Bolo, café com leite, torta de frango, misto e suco natural/polpa apresentaram preços superiores à média em pelo menos um dia. O pão de queijo apresentou preço próximo à média (R$ 4,00 vs R$4,10; variação = -2,41%). O combo pão de queijo com café custou R$5,00 no IGC, comparado a R$5,50 (variação = 10,0%) e R$7,00 (variação = 40,0%) em outras cantinas. Conclusão: A análise conjunta do processamento e dos preços pode subsidiar estratégias para ampliar alimentos in natura e minimamente processados, reduzir ultraprocessados e favorecer maior acessibilidade econômica.

Palavras-chave: Universidades; preços de alimentos; alimentos ultraprocessados; alimentação adequada e saudável.

4. PERFIL DE PROCESSAMENTO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM CANTINAS TERCEIRIZADAS DE UMA UNIVERSIDADE DE GRANDE PORTE: IMPLICAÇÕES PARA O AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

Melissa Luciana de Araújo; Crisangela Elen de Souza;
Lucas Martins Couto; Maria Gusmao; Nathalia Sernizon Guimarães

Introdução: O ambiente alimentar universitário desempenha papel relevante na disponibilidade e no acesso a alimentos, podendo influenciar práticas alimentares

de estudantes e trabalhadores. Objetivo: Comparar a distribuição de alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados comercializados por cantinas. Métodos: Estudo descritivo dos alimentos disponibilizados em dez cantinas terceirizadas da Universidade Federal de Minas Gerais. Os itens foram classificados segundo a extensão e o propósito do processamento. No Instituto de Geociências (IGC), foram analisados três dias consecutivos de oferta, permitindo avaliar também a variação diária. Nas demais cantinas, avaliou-se a oferta disponível no período de coleta. Resultados: Foram identificados 432 itens alimentares, sendo 58 no IGC e 374 nas demais cantinas. Quanto aos produtos, o pão de queijo e empada de frango eram oferecidos em todas as cantinas. No IGC, 20 (34,5%) itens eram minimamente processados, 15 (25,8%) foram processados e 23 (39,7%) eram ultraprocessados, sem registro de alimentos in natura. Nas demais cantinas, 249 (66,4%) itens eram ultraprocessados, 24 (6,7%) foram processados, 100 (26,6%) eram minimamente processados e um (0,3%) in natura. Entre os estabelecimentos, a proporção de ultraprocessados variou de 60,4% na Farmácia a 78,6% na Effeto. No IGC, a participação de ultraprocessados variou entre os dias, de 26,3% na segunda-feira a 55,0% na quarta-feira. Ao comparar a diferença (qui-quadrado) entre a proporção de menor oferta de ultraprocessados no IGC e as demais cantinas, a maioria teve significância (Belas Artes p = 0,007; Efetto p = 0,009; Engenharia p = 0,008; Face p = 0,002; Icex p = 0,002 e; Letras p = 0,009). Conclusão: Os resultados apontam para a relevância de estratégias institucionais voltadas à ampliação da disponibilidade de alimentos in natura e minimamente processados e à qualificação da oferta alimentar.

Palavras-chave: Universidades; preços de alimentos; alimentos ultraprocessados; alimentação adequada e saudável.

5. “AS FONTES DA VIDA”: discursos sobre alimentação infantil, leite e alimentos formulados na década de 1970

Filipe Henrique Mariani

Esta comunicação investiga a circulação dos discursos sobre alimentação infantil no Brasil durante a década de 1970. A partir de fontes primárias que incluem imprensa periódica, materiais de divulgação governamental e peças publicitárias, analisa-se como os discursos científicos, governamentais e empresariais fabricaram modos específicos de enunciar e conceber as práticas alimentares na infância, articulando temas como a desnutrição infantil, a alimentação adequada e as funções atribuídas aos alimentos na prevenção da mortalidade e na promoção da saúde. Amparado nos estudos discursivos (Foucault, 2008) e na crítica ao nutricionismo (Scrinis, 2021), o estudo problematiza a conversão do alimento em objeto de gestão técnica e biopolítica (Foucault, 2017), no contexto da ditadura militar brasileira. Observa-se que o leite e os derivados lácteos ocuparam um lugar relevante nesse campo discursivo, sendo apresentados como recursos para o

enfrentamento das carências nutricionais, em sintonia com a história social e cultural do leite (Brinkmann, 2023). Analisa-se a mobilização do "mito do déficit proteico" (Abramovay et al., 2025) como vetor para soluções tecnológicas e mercadológicas, a exemplo do "Gestal" e de extratos vegetais (soja e milho) destinados a grupos vulneráveis. Paralelamente, investiga-se a valorização do aleitamento materno como estratégia de prevenção da desnutrição e de promoção da saúde infantil, considerando sua articulação com os debates sobre maternidade e infância no Brasil (Amorim, 2005; Gil, 2022; Sanglard; Gil, 2024). Dialogando com a transição nutricional e a mortalidade infantil (Monteiro et al., 1993; Batista Filho; Rissin, 2003; Xavier et al., 2005), parte-se da hipótese de que, na década de 1970, a alimentação infantil foi progressivamente constituída como campo de intervenção técnico-científica. Nesse processo, os alimentos transcenderam a ótica da subsistência para serem também pensados como elementos quantificados e direcionados segundo necessidades específicas, produzindo relações entre alimentação, corpo, saúde e infância.

Palavras-chave: história da alimentação, discursos alimentares, leite e produtos formulados, alimentação e desnutrição infantil.

6. RELAÇÕES ENTRE ALIMENTAÇÃO, CULTURA E SAÚDE: os animais na descoberta da etiologia do Beribéri

Flávia Moura de Sousa

O beribéri é uma afecção de origem nutricional, que acomete seres humanos e animais, sendo causada pela deficiência de tiamina (vitamina B1), a qual possui função essencial no metabolismo energético, principalmente no Sistema Nervoso, no qual ele atua como um cofator em processos metabólicos na produção de ATP (energia). Seu estudo demonstra a forma como os hábitos alimentares e os avanços científicos se (cor)relacionam diretamente com a saúde humana e animal. A doença esteve historicamente associada ao consumo de arroz branco polido, levando em consideração que o processamento do grão remove componentes ricos em tiamina. No final do século XIX, o médico Christiaan Eijkman, em seus estudos, observou que galinhas alimentadas com arroz branco polido desenvolviam polineurite (polinevrite), uma condição neurológica com consideráveis semelhanças à doença humana. Ao realizar experiências alterando a dieta alimentar dos animais, os quais passaram a receber arroz não polido. Percebeu-se que as aves apresentaram melhora dos sinais e de seu quadro clínico geral. Tais observações, direcionaram as investigações no sentido de (cor)relacionarem a alimentação com a doença. Esse experimento, contribuiu decisivamente para o reconhecimento de que determinadas enfermidades poderiam ir para além da detecção da presença de agentes infecciosos. Pois, poderiam decorrer da ausência de certos componentes essenciais na dieta alimentar. Nesse contexto, os animais tiveram papel fundamental como modelos

experimentais, possibilitando observar manifestações clínicas, alterações neurológicas relacionadas à alimentação, viabilizando ainda, testar hipóteses que contribuíram para a compreensão da fisiopatogenia e etiologia da doença. Evidenciando assim, a importância da Medicina Veterinária para a ciência. Ademais, a relação entre o beribéri e o tema Alimentação, Cultura e Identidades pode ser visualizada a partir das transformações nos modos de produção e consumo dos alimentos.

Palavras-chave: Beribéri, Alimentação, Cultura, Saúde.

7. O BERIBÉRI NO BRASIL CONTEMPORÂNEO: uma doença carencial associada à alimentação e à insegurança alimentar e nutricional

Damiana Antonia Coelho

O beribéri é uma doença considerada milenar e histórica e está relacionada à carência nutricional e alimentar de vitamina B1 (tiamina) no organismo, relacionada à pobreza e à fome e se apresenta com mais frequência em populações vulneráveis ou em insegurança alimentar e nutricional e pode levar ao óbito (Brasil, 2012). O beribéri é uma enfermidade decorrente da deficiência de tiamina, vitamina B1, associada a uma alimentação monótona, baseada no consumo de arroz polido, de mandioca ou farinha de mandioca, de farinha de trigo, de bebidas alcoólicas e de alto consumo de carboidratos, pelo consumo excessivo de bebidas alcoólicas e por condições precárias de saneamento básico e higiene (Silva et al., 2025). Na variação dos casos confirmados entre os anos de 2006 e 2014, nota-se que os maiores números de casos no Maranhão (região Nordeste) se concentraram entre os anos de 2006 (434 casos), 2007 (551 casos), 2008 (226 casos) e 2009 (134 casos). Ocorreu uma queda a partir de 2010 (50 casos), o que pode indicar maior efetividade de ações de controle, vigilância e tratamento. No Tocantins (região Norte), os aumentos pontuais ocorreram em 2008 (41 casos), 2010 (42 casos) e 2013 (39 casos). Em Roraima (Região Norte), os registros sofreram um pico em 2009 (226 casos) e em 2012 (100 casos) (Brasil, 2015). Nota-se que, por se tratar de uma doença que não tem obrigatoriedade de notificação, ocorrem subnotificação e subregistro, o que dificulta a identificação dos casos e o registro de óbitos, mesmo sendo uma doença que ocorre em nível nacional. Em síntese, o beribéri ainda está presente no Brasil, principalmente em regiões onde o acesso a serviços de saúde e à alimentação adequada é escasso.

Palavras-chave: Beribéri, deficiência de tiamina, insegurança alimentar e nutricional.

8. ENTRE NOTÍCIAS E RECOMENDAÇÕES SANITÁRIAS: a gripe espanhola na imprensa da Cidade de Goiás (1918–1919)

Maria Eduarda Tavares Batista; Maria Dailza da Conceição Fagundes

Este trabalho investiga a pandemia de gripe espanhola na Cidade de Goiás, entre 1918 e 1919, tomando a imprensa periódica como fonte para compreender os discursos e as representações construídas em torno da enfermidade. Considerando, conforme a perspectiva de Jacques Le Goff (1989), que as doenças constituem objetos históricos, a pesquisa busca analisar como a crise sanitária foi noticiada no contexto vilaboense, atentando-se às descrições dos sintomas, às recomendações sanitárias e às formas de enfrentamento divulgadas nos jornais. Inserida no cenário de disseminação internacional da gripe ao final da Primeira Guerra Mundial, a epidemia também alcançou o território goiano, tornando relevante investigar suas manifestações e repercussões em âmbito local. Metodologicamente, o estudo articula pesquisa bibliográfica e análise documental, estabelecendo interlocução com trabalhos de Leandro Neto, Rildo Souza e Adriana Goulart, entre outros pesquisadores. A investigação documental concentra-se no jornal O Democrata, buscando identificar os sentidos atribuídos à doença e as orientações veiculadas à população durante o período analisado. Na fase em que está, a pesquisa pretende contribuir para a história da saúde e das doenças em Goiás, evidenciando as possibilidades da imprensa como fonte para o estudo das experiências e dos discursos relacionados às crises sanitárias. Desse modo, procura-se compreender as particularidades da pandemia na sociedade vilaboense e as relações entre produção de notícias, circulação de informações e enfrentamento da enfermidade.

Palavras-chave: Gripe Espanhola, Cidade de Goiás, Jornais.

9. Os usos e os significados do pequi no Brasil oitocentista

Leicy Francisca Da Silva

O Objetivo deste artigo é avaliar os usos do pequi, um fruto tradicional do cerrado, dentro de uma história da alimentação em sua relação com a história da saúde. Buscamos compreender um a presença deste fruto no ambiente do século XIX na cultura alimentar, quanto as representações sanitárias regionais e aos saberes terapêuticos e saúde. Centralmente nossa pretensão é investigar os usos, consumos, significados e saberes associados ao pequi (Caryocar brasiliense) no Brasil durante o século XIX, tomando como eixo privilegiado a província de Goiás e o Planalto Central, sem perder de vista outras regiões do país quando as fontes históricas arroladas o permitirem. E, problematizar o lugar do pequi nas relações entre a sociedade e o meio ambiente de um lado e de outro entre a alimentação, a cultura e a saúde. É desse apelo que partimos para a compreensão do pequi, para além de um produto alimentar, sendo incorporado no âmbito dos saberes e usos

médicos, e considerando os silêncios das fontes. Para tanto nos debruçamos sobre os recortes de jornais nacionais, mas principalmente os goianos do século XIX, sobre artigos de interesse científico ou de divulgação dos produtos goianos nacionalmente.

Palavras-chave: História da alimentação; pequi; alimentação e saúde

10. A POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL EM PRÁTICA: Unicef, Departamento Nacional da Criança e assistência alimentar no lactário do Pina, Recife (1952–1954)

Lidiane Monteiro Ribeiro

Esta comunicação analisa como o leite em pó fornecido pelo Fundo Internacional de Socorro à Infância (FISI/UNICEF) foi incorporado às práticas de assistência alimentar no lactário do Posto de Puericultura “Prof. João Rodrigues”, localizado no Pina, Recife, entre 1952 e 1954. A partir do estudo elaborado por Albino Lauria Soares, médico contratado pelo Departamento Nacional da Criança (DNCr) e diretor do posto, pergunta-se como o fornecimento do leite se articulava às rotinas de atendimento e às prescrições dietéticas. São examinadas as recomendações de preparo e diluição do produto, sua associação a vitaminas e outros alimentos e as formas de acompanhamento do crescimento infantil. Argumenta-se que a distribuição não se limitava à entrega de um alimento: envolvia a prescrição de um regime alimentar orientado por critérios médicos de idade, composição nutricional e crescimento. O caso permite analisar a mediação entre a assistência do FISI/UNICEF, a atuação de um profissional contratado pelo DNCr e um serviço local de puericultura. A fonte registra, ainda, limites dessa assistência, como a insuficiência das cotas, problemas de conservação e higiene e a distância entre as recomendações e as condições de vida das famílias. Por ter sido produzida por um médico que atuava no serviço, a obra oferece uma perspectiva técnica e institucional, sem registrar diretamente a experiência das mães atendidas. A análise contribui para a história das políticas públicas de alimentação infantil e para a discussão dos modelos de alimentação considerados adequados no período.

Palavras-chave: Alimentação infantil, políticas públicas, Unicef, Departamento Nacional da Criança

11. Pobreza alimentar, fome e doenças no Brasil (séculos XVI–XXI): a representação das epidemias nos livros didáticos de História do Ensino Fundamental (PNLD 2020 e 2024)

Leandro Garcia Costa

Esta pesquisa investiga como os livros didáticos de História dos anos finais do Ensino Fundamental abordam as relações entre alimentação, fome, pobreza alimentar e doenças no Brasil, entre os séculos XVI e XXI. O estudo procura identificar presenças, ausências e formas de articulação desses temas, considerando as epidemias como acontecimentos históricos relacionados às condições de vida, às desigualdades sociais e às políticas públicas. A pesquisa combina revisão de escopo da produção acadêmica, análise documental de coleções aprovadas nas edições de 2020 e 2024 do Programa Nacional do Livro e do Material Didático (PNLD) e questionários respondidos por professores de História. Foram examinadas onze coleções do PNLD 2020 e quatorze do PNLD 2024. Nos fragmentos selecionados, as relações diretas entre os eixos temáticos passaram de 5,7% para 18,1%, enquanto as situações em que essa articulação esteve ausente diminuíram de 65,7% para 47,9%. Embora indiquem maior aproximação entre os temas, os resultados evidenciam lacunas importantes. O primeiro questionário reuniu 102 professores, cujas respostas apontaram limites na abordagem histórica da fome, da pobreza alimentar e das doenças. Um segundo questionário, respondido por 31 participantes pareados, possibilitou reunir avaliações sobre o material propositivo e sugestões para seu aperfeiçoamento, sem pressupor sua aplicação efetiva por todos os docentes. Como dimensão propositiva, foi desenvolvido um eBook paradidático acompanhado de um Caderno do Professor, com orientações para duas aulas. O material aborda experiências históricas como a varíola, o sanitarismo, a Grande Seca, a cólera, o beribéri, o HIV/AIDS e a Covid-19, buscando evidenciar como as emergências sanitárias atingem desigualmente diferentes grupos sociais. A pesquisa destaca a importância de um ensino de História que problematize as relações entre saúde, alimentação e desigualdade, ampliando possibilidades de leitura crítica do passado e do presente. Busca, assim, contribuir para a formação histórica crítica dos estudantes e para escolhas pedagógicas mais contextualizadas.

Palavras-chave: Ensino de História; Livros didáticos; Fome; Pobreza alimentar; Epidemias.

12. Controvérsias médicas e a construção histórica do beribéri como enfermidade carencial (séculos XIX e XX)

José Antônio Alves Mendes

O beribéri, atualmente reconhecido como uma enfermidade decorrente da deficiência de tiamina (vitamina B1), foi objeto de intensas controvérsias médicas entre a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas do século XX. Nesse período, sua etiologia permaneceu em disputa, envolvendo explicações infecciosas, ambientais, tóxicas e alimentares. Este trabalho objetiva analisar historicamente a construção das interpretações alimentares sobre o beribéri, considerando as investigações internacionais e sua circulação no meio médico brasileiro. A pesquisa fundamenta-se na análise de publicações científicas, teses médicas, relatórios e estudos experimentais, com destaque para as contribuições de Takaki Kanehiro, Christiaan Eijkman, Gerrit Grijns e Adolphe Vorderman, cujas investigações relacionaram diferentes regimes alimentares, especialmente o consumo de arroz polido, à ocorrência da enfermidade. Examina-se também como essas interpretações foram recebidas, apropriadas e debatidas por médicos brasileiros, particularmente Theophilo de Almeida, Clementino Fraga e Sálvio de Sousa Mendonça. A abordagem historiográfica dialoga com Ludwik Fleck, Ilana Löwy e Kapil Raj, privilegiando as controvérsias científicas e a circulação internacional do conhecimento. Argumenta-se que a identificação do beribéri como doença carencial não resultou de uma descoberta isolada ou de uma evolução linear do conhecimento médico, mas de um processo marcado por experimentações, disputas etiológicas e diferentes critérios de validação científica. Dessa forma, a investigação evidencia como as relações entre alimentação, saúde e doença contribuíram para a transformação das concepções médicas sobre as enfermidades nutricionais e para a emergência de novas interpretações acerca da importância de substâncias essenciais à alimentação humana.

Palavras-chave: Beribéri; História da Alimentação; Vitamina B1; História da Saúde.

13. ALIMENTAÇÃO E ADOECIMENTO NO NORDESTE OITOCENTISTA: reflexões a partir da epidemia de beribéri na Bahia (1863–1880)

Háryta Ferreira Borges

Esta comunicação, derivada de uma pesquisa mais ampla sobre a construção histórica do beribéri como fato médico no Brasil, propõe analisar a epidemia registrada na Bahia em 1863 a partir das relações entre alimentação, saúde e doença. Embora atualmente associado à deficiência de tiamina, o beribéri constituiu, na segunda metade do século XIX e primeiras décadas do XX, uma enfermidade cuja definição, etiologia, classificação e formas de tratamento foram objeto de intensas controvérsias entre médicos brasileiros. Na Bahia, sua ocorrência entre populações submetidas a condições de pobreza e precariedade

material colocou em evidência não apenas questões relativas ao ambiente e à higiene, mas também os hábitos e regimes alimentares dos grupos acometidos. Partindo desse contexto, busca-se compreender de que maneira a alimentação, particularmente a combinação recorrente de farinha de mandioca e carne-seca no regime alimentar de parcelas da população nordestina, pode ser historicizada em sua relação com o adoecimento e com os conhecimentos médicos produzidos sobre o beribéri. Mais do que estabelecer uma relação causal entre determinado alimento e a enfermidade a partir de conhecimentos nutricionais posteriores, pretende-se investigar como condições alimentares, práticas de subsistência e formas de acesso aos alimentos participavam das experiências de adoecimento no Nordeste oitocentista e das tentativas médicas de explicá-las. A análise também considera a circulação de conhecimentos entre diferentes espaços de produção médica, acompanhando o processo pelo qual observações clínicas, debates etiológicos e experiências terapêuticas contribuíram para tornar o beribéri um fato científico. A análise dessa epidemia permite, assim, discutir a alimentação como uma dimensão social e histórica do adoecimento, articulando práticas alimentares, condições de vida e produção do conhecimento médico. Nesse sentido, o beribéri constitui uma via para compreender como alimentação e saúde se relacionavam em uma sociedade marcada por desigualdades no acesso aos recursos necessários à manutenção da vida.

Palavras-chave: Beribéri; Regime Alimentar; Adoecimento; Conhecimentos Médicos.

14. ALIMENTAR, EDUCAR E MODERNIZAR: os primeiros anos do Restaurante Popular do Serviço de Alimentação da Previdência Social em Belém e as medidas de intervenção nos hábitos alimentares da Amazônia (1950-1954)

Edson Gabriel dos Santos Dias

O presente trabalho analisa a implementação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em Belém na primeira metade da década de 1950, investigando a inserção das políticas estatais de assistência e educação alimentar na Amazônia durante a expansão nacional da autarquia. Demonstra-se que a criação do Restaurante Popular de Belém, em outubro de 1950, integrou um projeto político voltado à construção da nação, à expansão estatal e à modernização da força de trabalho urbana. Por meio de refeições balanceadas a custo reduzido, o SAPS pretendia elevar a produtividade e a saúde operária, atuando como dispositivo pedagógico de normatização do cotidiano. Infere-se que a instituição operou como espaço de controle social e difusão científica, convertendo-se também em arena de sociabilidade, afirmação cultural e reivindicação política da classe trabalhadora. Observa-se que os discursos de gestores e nutricionistas do SAPS se apoiavam em interpretações científicas, influenciadas por autores como

Josué de Castro e Dante Costa, que desqualificavam os hábitos alimentares amazônicos. Para esses especialistas, a dieta local, centrada na farinha de mandioca, era retratada como “defeituosa”, “monótona” e “atrasada”, sendo apontada como causa da baixa produtividade e obstáculo ao desenvolvimento regional. Nesse sentido, o Restaurante Popular visava à imposição de um padrão dietético homogêneo. Contudo, constata-se que a aplicação dessa política não ocorreu de forma puramente coercitiva. Para assegurar a operacionalidade dos serviços, a adesão operária e o enfrentamento das crises de abastecimento e do alto custo de vida em Belém, o SAPS realizou constantes negociações. Isso resultou na integração gradativa de produtos regionais aos cardápios, demonstrando um ajuste entre diretrizes científicas estatais e cultura alimentar autóctone. Outrossim, examinam-se as contradições socioeconômicas e conflitos políticos em torno do estabelecimento, revelando disputas sobre o acesso operário às refeições, críticas à presença de setores abastados e tensões geradas por reajustes tarifários.

Palavras-chave: SAPS; Alimentação Racional; Amazônia

15. CORPOS QUE ALIMENTAM: AMAS DE LEITE E DISCURSOS MÉDICO-CIENTÍFICOS SOBRE A MATERNIDADE NO BRASIL OITOCENTISTA

Fernanda Soares Rezende

Este trabalho se insere no campo da História da Saúde e das Doenças e investiga a produção de saberes médico-científicos sobre o aleitamento infantil e suas relações com as representações da maternidade e das amas de leite no Brasil oitocentista. O corpus documental é constituído por três teses defendidas na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro: A Utilidade do Alleitamento Maternal e os Inconvenientes que Resultão do Desprezo deste Dever, de Agostinho José Ferreira Bretas (1838); Algumas considerações acerca da utilidade do alleitamento maternal e dos males provenientes do despreso deste grandioso dever, de José Augusto D’Araujo (1844); e Do aleitamento natural, artificial e mixto em geral, e particularmente do mercenario em relação às condições da cidade do Rio de Janeiro, de Juvenal Martiniano das Neves (1873). A pesquisa busca compreender como os discursos médico-científicos prescreveram a amamentação como dever materno, contribuindo para a construção de modelos normativos de maternidade e para a atribuição de significados sociais e morais aos corpos das amas de leite. A análise considera a materialidade das publicações, a recorrência do aleitamento como objeto de discussão e as estratégias discursivas mobilizadas pelos médicos, com o objetivo de apreender as relações entre a produção do conhecimento médico, a institucionalização da medicina e a constituição de saberes sobre o aleitamento infantil. Nesse contexto, as discussões sobre as distinções estabelecidas entre o aleitamento materno e aquele realizado por amas de leite, articulavam preocupações com a saúde e a mortalidade infantis a prescrições sobre a conduta feminina e o exercício da maternidade. Desse modo, a pesquisa

examina como esses discursos participaram da definição das responsabilidades maternas e da construção de representações sobre as mulheres envolvidas no aleitamento e no cuidado infantil.

Palavras-chave: Aleitamento infantil, Amas de leite, Teses médicas, Maternidade.

16. SABERES E PRÁTICAS SOBRE A ALIMENTAÇÃO INFANTIL NO BRASIL REPUBLICANO

Caroline Gil

Este trabalho analisa a circulação de saberes e práticas relacionados à alimentação infantil no Brasil republicano, com ênfase nas relações entre medicina, indústria e propaganda nas primeiras décadas do século XX. Em um contexto marcado pelas preocupações com a mortalidade infantil, a alimentação passou a ser considerada uma questão central para a promoção da saúde e a prevenção da morte precoce. Nesse cenário, produtos industrializados, como a Farinha Láctea Nestlé, ampliaram sua presença no mercado, enquanto o aleitamento materno era defendido pela comunidade médica como a forma mais adequada de nutrição para o desenvolvimento infantil. A pesquisa investiga as aproximações, tensões e disputas entre esses discursos, buscando compreender como os conhecimentos médicos foram apropriados e mobilizados pela indústria alimentícia em suas estratégias publicitárias. Para tanto, utiliza como fontes relatórios médicos, teses da Faculdade de Medicina e os Anais Nestlé, publicados entre 1944 e 1950. A análise dessas fontes permite investigar a participação de médicos, representantes da indústria e agentes da imprensa na produção, legitimação e difusão de concepções sobre a alimentação adequada à infância. Busca-se, assim, compreender como os discursos científicos e publicitários se articularam na construção de práticas e representações sobre a nutrição infantil, evidenciando as relações entre ciência, dietética, mercado e saúde no Brasil republicano.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Dietética; História da saúde; Indústria alimentícia.

17. DAR DE COMER, CUIDAR E ASSISTIR: a Legião Brasileira de Assistência Fluminense e o amparo materno-infantil (1942-1950)

Karen da Silva Medeiros

Esta apresentação pretende analisar a atuação da Legião Brasileira de Assistência (LBA) no amparo à assistência materno-infantil, entre 1942 e 1950, no estado do Rio de Janeiro, especificamente nas ações voltadas para a alimentação infantil. A LBA foi criada pela então primeira-dama Darcy Vargas em 28 de agosto de 1942. A criação se dá no contexto da entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial (1939-

1945) e seu objetivo era prestar assistência à família dos soldados da Força Expedicionária Brasileira (O Fluminense, 01 de setembro de 1942). A instituição se organizou à nível nacional, estadual e municipal, tendo na presidência de suas comissões as primeiras-damas das localidades. No entanto, desde o seu primeiro estatuto em 1942 a LBA assumiu o compromisso de prestar assistência e proteger a maternidade e a infância. A historiografia tem apontado que os problemas gastrointestinais em decorrência da má alimentação eram a maior causa da mortalidade infantil entre crianças de 0 a 24 meses. Portanto, este trabalho irá analisar as ações desenvolvidas pela LBA para a solução desse problema. Utilizam-se como fontes documentos administrativos e notícias veiculadas na imprensa, bem como foram utilizadas diferentes edições do periódico oficial da instituição, o Boletim da LBA. Estas fontes indicam uma intensa assistência prestada pela LBA às mães e crianças desde a sua criação, tendo a instituição sempre se guiado pelos os preceitos científicos da puericultura nas suas ações. O presente trabalho faz parte de um projeto de dissertação de mestrado que tem como objeto principal a Comissão Estadual (CE) da LBA no Rio de Janeiro, criada por Alzira Vargas do Amaral Peixoto, então primeira-dama do estado, e que pretende analisar as ações da LBA Fluminense no campo da assistência médico-sanitária entre 1942 e 1955.

Palavras-chave: Legião Brasileira de Assistência; Alimentação Infantil; Puericultura; Assistência Social.

18. ALIMENTAÇÃO, MATERNIDADE E SAÚDE INFANTIL NA PRIMEIRA REPÚBLICA NO RIO DE JANEIRO

Mariana Avila Rodrigues de Souza

Este trabalho analisa a relação entre saúde infantil e maternidade no Rio de Janeiro, durante a Primeira República (1889-1930), com ênfase na alimentação e nos discursos médicos higienistas, que utilizavam a figura materna como instrumento de consolidação para uma nova identidade nacional. O período foi marcado por altos índices de mortalidade infantil e tentativas de médicos, intelectuais e filantropos em resolver o problema, colocando a proteção ao infante como condição para o futuro e a prosperidade da nação. Tendo em vista que as principais causas do óbito nos primeiros anos de vida estavam ligadas a complicações respiratórias e gastrointestinais, a alimentação configurou-se como ferramenta de luta médica. Nesse contexto, a oferta de alimentos considerados adequados e a defesa do aleitamento materno foram incorporadas às estratégias de promoção da saúde infantil. Os discursos médicos atribuíam às mães a responsabilidade pelo cuidado e pela sobrevivência dos filhos, associando a maternidade à formação de futuros cidadãos. A metodologia baseia-se em estudos sobre história da saúde e alimentação, infância e maternidade; na coleta e análise de fontes primárias em acervos físicos e digitais e no cruzamento de informações. Entre as fontes

analisadas, destaca-se os Archivos de Assistência à Infância, do médico Moncorvo Filho.

Palavras-chave: maternidade, alimentação, saúde infantil, Rio de Janeiro

19. Carências alimentares e seus efeitos na Comissão Rondon (1907-1915)

Robson Mendonça Pereira

Essa comunicação analisa os desafios sanitários que foram encontrados pelos médicos e outras autoridades militares na condução dos trabalhos de construção de uma linha telegráfica pela Comissão de Linhas Telegráficas Estratégicas de Mato Grosso ao Amazonas (CLTEMTA), desde seu início em 1907 até a conclusão em 1915, no noroeste do país. A região localizada em área de transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica era assolada por endemias como a malária, febre amarela e outras doenças tropicais, que atormentavam os trabalhadores provocando muitas baixas no serviço. Na medidas, em que, as frentes de trabalho avançavam e começaram a se distanciar dos centros de distribuição, problemas relacionados a logística de abastecimento da Comissão, provocaram uma drástica redução nos recursos alimentares oferecidos, provocando o aparecimento do beribéri, doença carencial cuja etiologia era ainda parcialmente conhecida à época. Os médicos da Comissão registraram sua preocupação em seus relatórios, diante de casos e surtos da doença, procedendo a levantamentos e inquéritos sanitários que procuravam indicar possíveis caminhos dentre as hipóteses apontadas pela literatura médica do período, muito envolta em controvérsias quanto as suas causas e origens. Diversas explicações se contrapunham, como a derivada do conceito de deficiência alimentar que leva a teoria do arroz, a hipótese infecciosa que ligava o beribéri a algum organismo/germe específico e a teoria vitaminista que enfim resolveu o impasse etiológico.

Palavras-chave: medicina tropical, carência nutricional, beribéri, Comissão Rondon

20. OS MÉDICOS E AS AMAS DE LEITE: o debate em torno do aleitamento mercenário na segunda metade do século XIX (1847–1876)

Rafaella da Silva Braz Paixão

Este trabalho analisa o debate médico sobre alimentação infantil na segunda metade do século XIX, com ênfase no aleitamento mercenário. O cenário é marcado pelo desenvolvimento de discussões médicas sobre a higiene infantil, bem como a institucionalização da pediatria, com a criação da cátedra de pediatria na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, em 1883, embora a especialidade já existisse desde 1872. Nas produções médicas do período, o aleitamento era classificado em três modalidades: materno, mercenário e artificial. O aleitamento

materno era defendido como o ideal, apesar disso, as mães recorriam ao aluguel de amas para amamentar seus filhos, prática que passou a ser denominada aleitamento mercenário (Carula, 2022). O recorte temporal situa-se entre 1847 e 1876. O ano de 1847 marca a defesa da tese Breves Considerações sobre as Vantagens do Aleitamento Maternal, de Zeferino Justino da Silva Meirelles, enquanto em 1876 foi publicado o Projecto de regulamento das amas de leite, pelo Dr. Moncorvo Figueiredo, na Gazeta Médica da Bahia. Essas publicações constituem as fontes analisadas no decorrer da pesquisa, a fim de investigar as discussões que a comunidade médica mobilizou, tendo em vista o debate entre o aleitamento materno e o mercenário, assim como as tentativas de intervenção e regulamentação das amas de leite.

Palavras-chave: Medicina, Maternidade, Amas de leite.

Eixo temático 4: Patrimônio cultural e reflexões contemporâneas

Este eixo busca fomentar o debate acadêmico sobre pesquisas que investiguem o patrimônio cultural em suas mais variadas tipologias, expressões, estudos e interpretações. Assim, busca recepcionar pesquisas que versem sobre patrimônio cultural material e imaterial, patrimônio natural e paisagem cultural, educação patrimonial, patrimônio decolonial, inventários participativos, patrimônio museológico, acervos documentais e patrimônio cultural da saúde. Nesse sentido, este eixo temático propõe reunir investigações sobre o patrimônio cultural e seus matizes contemporâneos, consolidando um espaço de diálogo e difusão de conhecimento entre diferentes pesquisadores.

1. ENTRE MEMÓRIAS E SABERES: A Escola Estadual Israel Amorim como espaço de construção da identidade e cultura local (1943-1970)

Márcia Paula Lima de Oliveira Fernandes

O objeto desta pesquisa centra-se nas memórias individuais e coletivas e nas identidades construídas em torno dos sujeitos históricos da Escola Estadual Israel Amorim, em Iporá-GO, no período de 1943 a 1970. Busca-se compreender como professores, estudantes e membros da comunidade vivenciaram, significaram e rememoraram a instituição, considerando-a como espaço de produção de memórias, pertencimento, identidade e patrimônio cultural. Nesse sentido, investiga-se de que maneira as experiências, práticas e narrativas desses sujeitos históricos contribuíram para a constituição da escola como lugar de memória e como referência histórico-cultural para a comunidade local, “Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento de que não há memória espontânea.”(Nora,1993,p.13).As memórias relacionadas à instituição encontram-se intrinsecamente articuladas à própria formação histórica de Iporá-GO, revelando vínculos entre a trajetória da escola, as experiências de seus sujeitos e os processos de construção da identidade local. A pesquisa também busca identificar memórias preservadas, esquecidas, silenciadas ou pouco visibilizadas ao longo do tempo, reconhecendo a importância das diferentes experiências na compreensão da história da instituição;” As datas eram comemoradas com bastante entusiasmo pelo grupo escolar” (Galli, 2011, p.154). O resgate, a sistematização e a valorização dessas memórias constituem parte fundamental da investigação e serão incorporados ao Catálogo Histórico-Cultural da instituição. A proposta pretende contribuir para a preservação e difusão das memórias escolares, possibilitando seu reconhecimento pelas futuras gerações e fortalecendo os vínculos de pertencimento da comunidade. Dessa forma, busca-se ampliar a compreensão da Escola Estadual Israel Amorim como patrimônio cultural e lugar de memória, constituindo, simultaneamente, uma fonte de pesquisa para a comunidade acadêmica e para a sociedade local.

Palavras-chave: Memória escolar; identidade; patrimônio cultural; lugar de memória.

2. HUMANIDADES AMBIENTAIS NO CONTEXTO DE CIDADES PATRIMÔNIO: Uma análise relacional entre Goiás/Brasil e Moçambique/África

Gleidson de Oliveira Moreira

A temática desta comunicação é: Humanidades ambientais no contexto de cidades patrimônio - Goiás/Brasil e Moçambique/África. O objetivo é investigar os impactos da crise climática à luz do Antropoceno, proposição defendida pelo geólogo Paul Crutzen (2000) - cuja nova época geológica está marcada pela ação humana como força transformadora de escala planetária – o que fornece um importante enquadramento conceitual para compreender os impactos ambientais produzidos pelas sociedades industriais e coloniais. Tal perspectiva amplia o escopo da análise ao reconhecer a responsabilidade histórica da humanidade, sobretudo dos modelos hegemônicos de desenvolvimento, na intensificação de eventos climáticos que têm transformado ecossistemas inteiros. Nesse sentido, a proposta é analisar como as catástrofes afetaram e ainda afetam cidades com acervos patrimoniais constituindo terreno fértil para reflexões que revelam os processos de patrimonialização. Nessa perspectiva, qual o sentido de patrimonialização vivenciados nessas localidades? Que impactos socioambientais foram herdados nesses dois casos pelo mesmo empreendimento colonial - o português? Quais as fraturas sociais e climáticas criadas nas comunidades em nome do patrimônio? Para pensar tais problemáticas, é fundamental entender o contexto a partir de um caráter relacional, ponto de reflexão para novas epistemologias que emergem a partir de realidades locais atravessadas por ações globais. A fim de aprofundar um olhar socioantropológico sobre o patrimônio, a metodologia pautou-se na etnografia participante, imagens coletadas em campo organizadas em três dimensões: a) as agências – como as comunidades locais estão agindo ou esperam o Estado criar formas de proteger o patrimônio; b) temporalidade – como a memória do passado (patrimônio) colide com a urgência do presente (a crise climática); e c) afetividade – a dor da perda de um monumento destruído por um evento climático.

Palavras-chave: Humanidades ambientais, cidade de Goiás, crise climática, Goiás/Brasil –Moçambique/África

3. O PUBLICADOR GOYANO OS LIMITES DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NA LEITURA DE FONTES HISTÓRICAS: o que a IA vê e o que ela silencia

Euzenir Moreira de Souza; Alison Carlos Filgueiras

O artigo analisa as potencialidades e as limitações da Inteligência Artificial Generativa (GenIA) na exploração de fontes históricas digitalizadas, adotando

como estudo de caso o periódico oitocentista O Publicador Goyano (1885–1892). Vinculada ao campo das Humanidades Digitais, a pesquisa adota uma metodologia qualitativa, de natureza documental e bibliográfica, com abordagem histórico-interpretativa e caráter experimental. Foram selecionadas edições do jornal correspondentes a cinco momentos históricos distintos, as quais foram submetidas à análise do modelo de linguagem Claude, da Anthropic, por meio de prompts estruturados. No plano da leitura distante, os resultados indicam que a ferramenta é eficaz para o processamento de grandes volumes documentais, demonstrando capacidade razoável para realizar a triagem de dados, o mapeamento discursivo, a categorização temática e a identificação de mudanças no tom editorial. Por outro lado, a investigação expõe limites estruturais severos na transição para a leitura atenta. A ferramenta reproduziu passivamente vieses e eufemismos da época, sendo incapaz de interrogar lacunas e silenciamentos historicamente significativos. Entre as omissões não detectadas pela IA, destacam-se a invisibilização de trabalhadores negros/as no pós-abolição, a contradição discursiva entre os projetos de emancipação e de colonização estrangeira, e o apagamento da atuação política e jornalística de Anna Tocantins na direção do periódico. Além disso, falhas no reconhecimento óptico de caracteres (OCR) induziram o modelo a aceitar termos incoerentes sem qualquer estranhamento contextual ou moral. Conclui-se que, embora a GenIA atue como um assistente técnico útil para a exploração inicial em larga escala, ela opera estritamente por predição estatística e carece de dimensão ética. Portanto, a crítica documental e a formulação de perguntas a partir das ausências textuais permanecem prerrogativas insubstituíveis do pesquisador humano na preservação da memória de sujeitos marginalizados.

Palavras-chave: Inteligência artificial generativa, humanidades digitais, fontes históricas, memória e patrimônio.

4. ENTRE PALMAS E RESISTÊNCIAS: A CATIRA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL EM ITAGUARU-GO identidade, sociabilidade e participação feminina na continuidade e ressignificação de uma tradição

Eliene Antonio de Lima Amaral

Este trabalho analisa a catira como manifestação cultural de origem híbrida e como expressão significativa da memória, da identidade e da sociabilidade da população de Itaguaru-GO. Inserida principalmente no contexto da Folia de Santo Reis, a dança articula elementos indígenas, africanos e europeus e constitui uma prática cultural transmitida entre gerações. A partir de pesquisa bibliográfica e documental, especialmente das obras etnográficas de Vinícius Machado Luz (2010; 2019), e em diálogo com as contribuições de Stuart Hall (2006), Sílvia Helena Zanirato (2018), Gilberto Velho (2006) e Jadir Peçanha Rostoldo (2021), discute-se a catira como patrimônio cultural vivido, cuja continuidade está relacionada aos

vínculos afetivos, à participação comunitária e à transmissão dos saberes, mais do que ao reconhecimento institucional. Os registros sobre Itaguaru evidenciam que a catira permanece integrada às celebrações locais, mesmo diante de transformações ocorridas na própria Folia de Reis. Destaca-se, ainda, a participação feminina, representada pela atuação de mulheres na coordenação de grupos de catira, como expressão de continuidade, resistência e ressignificação da tradição. Assim, a catira revela-se uma prática dinâmica, capaz de preservar referências culturais e, simultaneamente, incorporar novos sujeitos e significados no contexto contemporâneo.

Palavras-chave: Catira, Itaguaru-GO, Patrimônio Cultural e Identidade, Folia de Reis.

5. ARTE VILABOENSE: Patrimônio Cultural e a Produção Artesanal

Maria Carolina Costa Ferreira; Keley Cristina Carneiro

A cidade de Goiás, antiga Vila Boa, tombada pela UNESCO como Patrimônio Mundial em 2001, abriga uma tradição viva que constitui e compõe o patrimônio cultural, a produção manual de suvenires e esculturas modeladas a partir de matérias-primas extraídas do Cerrado tais como argila, pedra sabão, palha de buriti, dentre outros. A modelagem em argila destaca-se como técnica ancestral, os artesãos locais transformam a argila extraído próxima dos rios e de áreas circunvizinhas em peças utilitárias, imagens devocionais e miniaturas que reproduzem casarios coloniais, personagens populares e cenas do cotidiano vilaboense, perpetuando técnicas de queima e acabamento repassadas entre gerações de artistas, ceramistas e oleiros. A pedra-sabão, mineral típico de formações geológicas do Cerrado goiano, constitui outra matéria-prima de relevância patrimonial. Sua maciez e coloração acinzentada permitem o esculpir de peças ornamentais, imagens religiosas, utensílios e réplicas de monumentos históricos da cidade, configurando um saber-fazer que dialoga diretamente com o patrimônio cultural vilaboense. O buriti, palmeira emblemática do Cerrado, complementa esse conjunto de práticas artesanais. De suas fibras e da palha extraem-se elementos para confecção de cestarias, peneiras, vassouras e adornos decorativos, reforçando o vínculo entre a produção artística e os recursos naturais do bioma. Enquanto patrimônio cultural, essas manifestações artesanais devem ser reconhecidas não apenas por seu valor estético e comercial, mas sobretudo como testemunhos de saberes tradicionais associados à sociobiodiversidade do Cerrado. Trata-se de um patrimônio que articula memória, identidade regional e sustentabilidade, demandando políticas de registro, valorização e salvaguarda diante dos desafios da modernização e do mercado turístico contemporâneo.

Palavras-chave: Patrimônio cultural, Arte, Artesanato, Cerrado, Cidade de Goiás-GO

6. O PRIMEIRO ENCONTRO DE CONGADAS DE ITAUÇU/GO: memória, ancestralidade e patrimônio cultural como experiências de educação patrimonial

Raíssa Santos José; Adriana de Souza Lino Borges;
Rosimeire Lopes Paranhos Torres; Jhovana Viana Chagas Vieira

Este trabalho apresenta uma reflexão sobre o Primeiro Encontro de Congadas de Itauçu/GO, realizado em 9 de maio de 2026, compreendendo-o como uma experiência de valorização do patrimônio cultural imaterial e de fortalecimento da memória coletiva da comunidade congadeira. O encontro teve como anfitriã a Irmandade Nossa Senhora do Rosário de Itauçu e contou com a participação do Terno Catupé Marinheiro Pedro Cassimiro e do Terno de Congo São Benedito – Verde e Preto, ambos de Goiânia. A análise busca compreender como os diferentes momentos que constituíram a programação do encontro — alvorada, café comunitário, cortejos pelas ruas, visita à Casa da Princesa, passagem diante da Prefeitura, apresentações culturais e celebração religiosa — contribuíram para a transmissão de saberes, a construção de vínculos e a ocupação simbólica do território. Trata-se de um relato de experiência de abordagem qualitativa, descritiva e reflexiva, construído a partir de observação participante, registros fotográficos, anotações de campo, relatos orais e documentos relacionados ao evento e à manifestação cultural. A experiência evidenciou que os saberes da Congada são transmitidos não apenas por meio dos rituais e apresentações, mas também pela convivência entre diferentes gerações, pela oralidade, pela participação comunitária e pelas relações estabelecidas com os espaços de memória. O Primeiro Encontro revelou-se, assim, como espaço de encontro, aprendizagem, fé, ancestralidade e reconhecimento da cultura afro-brasileira, reafirmando a importância dos próprios congadeiros como sujeitos produtores e transmissores de conhecimento e como protagonistas dos processos de preservação e salvaguarda de seu patrimônio cultural.

Palavras-chave: Congada, Memória, Ancestralidade, Patrimônio Cultural.

7. PONTO DE VISTA: memória, identidade e resistência cultural nas páginas do MECA (1984)

Sara Aline Gomes de Azevedo

O texto analisa a fanzine “Ponto de Vista”, criada em janeiro de 1984 pelo Movimento Experimental de Cultura (MECA), de Ituiutaba (MG), como expressão da imprensa alternativa e de resistência cultural durante a redemocratização brasileira. Contextualiza o período de lutas democráticas, marcado pelas Diretas Já, pelo novo sindicalismo e pela consolidação do neoliberalismo, que desestimulou grupos de teatro engajados, dos quais o MECA permaneceu como um

dos remanescentes. Discute-se a invisibilidade do acervo do grupo nas políticas públicas de patrimônio e sua compreensão, a partir de Nora (1993), como lugar de memória e arquivo vivo, preservado pelos próprios integrantes. A publicação reunia cultura, política e questões sociais, como discriminação de gênero, migração nordestina e desigualdade, além de documentar eventos como o FESTIMINAS e o MOSTREI, cujas irregularidades revelam a fragilidade do apoio escolar. Com base em Cruz e Peixoto (2007) e Kucinski (2003), a fanzine é interpretada como agente que disputava sentidos, mobilizava adesões e produzia memória, e não como simples registro acessório. Um quadro sintetiza as edições de 1984, e a edição nº 4, de abril, é examinada em detalhe: capa "Diretas, Já!", projeto gráfico artesanal, expediente, anunciantes locais e seções como Reportagem, Cultura, Pontos..., Cidade, Evento e Entrevista, que articulam testemunho, crítica social e memória histórica. A militância do grupo também se estendeu ao carnaval, com a escola de samba EPA. Por fim, recorrendo a Soares (2002), o texto destaca que a centralização cultural e a lógica de mercado ainda limitam a produção independente do interior, o que torna a revisita ao acervo um instrumento crítico e de valorização das memórias locais.

Palavras-chave: MECA; fanzine; imprensa alternativa; memória cultural.

8. A MEMÓRIA DO GREMI EXISTE, MAS ONDE ELA ESTÁ? OBJETOS, SUJEITOS E ACERVOS PARTICULARES NA PRESERVAÇÃO DA HISTÓRIA DO FESTIVAL

Jussara Ferreira Mariano

O Festival Grandes Revelações da Mocidade Inhumense (GREMI), realizado em Inhumas-GO entre 1969 e 1993, constituiu uma importante experiência cultural para o município e para o cenário artístico goiano, reunindo música, literatura e artes visuais ao longo de 25 edições. Apesar de sua relevância, sua memória não se encontra atualmente reunida em arquivo institucional, centro de memória ou espaço público destinado à preservação de sua documentação. A presente proposta de discussão integra uma pesquisa em andamento no Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio da Universidade Estadual de Goiás e tem como objetivo compreender onde se encontra a memória do GREMI e quais suportes materiais e documentais possibilitam sua permanência. A pesquisa fundamenta-se em levantamento bibliográfico e do estado da arte, análise de produções memorialísticas e inventário de fontes preservadas em acervos particulares. Os resultados parciais evidenciam que parte significativa da história do festival permanece registrada em revistas, atas, fotografias, documentos e objetos conservados por antigos integrantes do Clube dos Trinta, seus familiares e colaboradores. Esses sujeitos assumem, de forma não institucionalizada, a guarda de materiais que possibilitam reconstruir aspectos da trajetória do festival. Desse modo, a memória do GREMI não desapareceu, mas

encontra-se fragmentada em acervos particulares, cujo acesso depende da disponibilidade de seus proprietários. Até o momento, a investigação aponta para uma tensão entre a permanência de uma memória cultural significativa e o risco de seu esquecimento, diante da ausência de mecanismos institucionais de preservação e socialização de suas fontes, contribuindo para as discussões sobre memória coletiva, preservação e patrimônio cultural.

Palavras-chave: GREMI, Memória coletiva, Patrimônio cultural, Acervos

9. O Fogaréu Vilaboense: Imagem-Matriz e Sustentáculo para os Fogaréus Brasileiros na Contemporaneidade

Denize Maria dos Santos Freitas

Este artigo investiga a Procissão do Fogaréu da cidade de Goiás como imagem-matriz para a multiplicação e ressignificação de manifestações similares em diferentes regiões do Brasil. A partir da recriação do ato paralitúrgico promovida pela Organização Vilaboense de Artes e Tradições (OVAT) em 1966, marcada pela reorganização cênica, pela multiplicação dos farricocos e pela inserção de elementos estéticos capazes de intensificar a experiência sensorial do público, a tradição vilaboense consolidou-se como referência cultural e inspirou cerca de 80 procissões em todo o país. Ao articular a (re)invenção do ato paralitúrgico, a OVAT evidencia o processo simultaneamente preservou e transformou a prática, permitindo sua adaptação às demandas do turismo religioso e às expectativas contemporâneas de fruição estética; modificações que demonstram que as tradições não são elementos imutáveis, mas corpos rituais que evoluem para preservar sua relevância. Na tentativa de compreender como a performance cultural dos farricocos ultrapassa o âmbito local, configurando-se como patrimônio imaterial e sustentáculo simbólico para novas expressões do Fogaréu, o estudo propõe uma reflexão sobre como a atualização visual e imagética, ao mesmo tempo em que valoriza elementos da tradição, funciona como base para futuras (re)invenções, e ao serem incorporadas ao conjunto simbólico da tradição goiana, não apenas preservam o passado, mas inauguram possibilidades criativas para o futuro, numa espécie de (re)invenção contínua. Ancorada, sobretudo, na perspectiva de Halbwachs (1990), Hobsbawm e Ranger (2021), e Wagner (2010), metodologicamente, a pesquisa combinará levantamento histórico, bibliográfico e análise documental.

Palavras-chave: Procissão do Fogaréu, Farricocos, Patrimônio Cultural, Contemporaneidade.

10. A LITERATURA COMO PATRIMÔNIO EM GOIÁS: Bernardo Élis e o cerrado

Kálita Torres de Moura

Este estudo é um recorte da pesquisa em desenvolvimento sobre como o patrimônio literário pode ser utilizado como ferramenta de educação patrimonial. A investigação explora a literatura goiana com foco em Bernardo Élis Fleury de Campos Curado, importante contista e pioneiro da literatura moderna em Goiás, cuja escrita revela ausências, conflitos e raízes do povo goiano. Analisa-se como memória e espaço do Cerrado são articulados em sua narrativa, construindo uma representação literária da identidade e da experiência histórica regional. A pesquisa, de caráter documental, baseia-se nas obras do autor, especialmente no conto "Nhola dos Anjos e a cheia de Corumbá". A análise apoia-se em Aleida Assmann (2011), Pierre Nora (1993), Maurice Halbwachs (1990) e Stuart Hall (2019), que contribuem para compreender memória coletiva, lugares de memória e identidade como processos sociais. O conto retrata Nhola, mulher ribeirinha cujo vínculo com o território é marcado por lembranças, tradições e práticas cotidianas. Diante da cheia do rio Corumbá, a personagem revela uma relação de pertencimento que ultrapassa a dimensão material do espaço: o rio, a terra e as moradias aparecem como suportes de memória, onde se inscrevem saberes, afetos e modos de vida transmitidos coletivamente. Nesse sentido, a narrativa de Bernardo Élis dialoga com a noção de lugares de memória, pois transforma a paisagem do Cerrado em espaço simbólico de lembrança e resistência. Os resultados preliminares indicam que o espaço, na obra, não funciona como mero cenário, mas como elemento constitutivo da identidade goiana, ao evidenciar as tensões entre permanência e perda, entre o vínculo com o território e as ameaças que o atravessam. Conclui-se que a literatura de Bernardo Élis constitui patrimônio literário, pois preserva e ressignifica a experiência histórica regional. Quando mobilizada em práticas de educação patrimonial, pode aproximar os sujeitos de seu território.

Palavras-chave: Patrimônio Literário, Bernardo Élis, Cerrado, Território.

11. PARQUE DA CARIOCA, GOIÁS/GO: PATRIMÔNIO NATURAL, OFÍCIOS TRADICIONAIS E TURISMO

Alessandra Rita de Almeida

O presente estudo tem como objetivo analisar as transformações históricas dos usos sociais que ocorreram no Parque da Carioca, na Cidade de Goiás/Go, com ênfase nas relações entre trabalho, memória e patrimônio cultural. Busca-se compreender como esse espaço, associado ao desenvolvimento dos ofícios tradicionais do sertão goiano como os de lavadeiras e carregadeiras d'água, tornou-se em um local de lazer inserindo o turismo como nova atividade econômica. Como referencial teórico subsidiaram este estudo autores que discutem sobre a Cidade

de Goiás como Carneiro (2005), Gomide (2009) e Borba (1998), bem como o Parque da Carioca Santos; Mendonça (s/d) e Dantas (2014), História Local Barros (2002) e estudiosos do Patrimônio Natural Scifoni (2020) e Delphim (2000). Ao que se refere a metodologia foi realizada uma análise documental, que consiste em reportagens divulgadas no periódico Cidade de Goiás entre as décadas de 1950 a 1980, normativas públicas referentes aos usos sociais dos chafarizes da cidade e a expografia do Eco Museu Fonte da Carioca. Os resultados indicam que a Carioca não deixou de ser um território de trabalho mas foi gradualmente ressignificado ao longo dos séculos XX e XXI, incorporando novos usos e ofícios.

Palavras-chave: Parque da Carioca. Trabalho. Lazer. Turismo

12. ENTRE O RONCO DOS MOTORES E O SILÊNCIO DAS PEDRAS: A HISTÓRIA, A MEMÓRIA E A PATRIMONIALIZAÇÃO DA FESTA BIKER NA CIDADE DE GOIÁS

Sheila Cristina Ferreira Lima Oliveira

Este resumo mostra a análise da trajetória da Festa Biker na Cidade de Goiás (GO), desde sua origem, em 1996, como encontro informal de motociclistas, até seu reconhecimento como patrimônio cultural e turístico municipal, pela Lei nº 417/2024, e sua inclusão no Calendário Cívico, Cultural e Turístico do Estado de Goiás, pela Lei nº 23.567/2025. O objetivo é compreender como a memória coletiva, a participação comunitária e a cultura motociclista contribuíram para a consolidação do evento, considerando as tensões decorrentes de sua institucionalização. A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, etnográfica e exploratória, fundamentada em pesquisa bibliográfica, documental e de campo, realizada em 2025, com observação participante e entrevistas semiestruturadas. A análise dos dados foi desenvolvida por meio da análise de conteúdo, em diálogo com os conceitos de memória coletiva, lugares de memória e discurso autorizado do patrimônio, de Maurice Halbwachs, Pierre Nora e Laurajane Smith, entre outros autores. Os resultados evidenciam que a Festa Biker se constituiu por meio da articulação entre motociclistas, organizadores, comerciantes e moradores, enfrentando preconceitos e conquistando reconhecimento social e institucional. Verifica-se, entretanto, que a profissionalização da gestão e a patrimonialização apresentam desafios relacionados à preservação da memória afetiva, da participação comunitária e da autonomia dos praticantes. Conclui-se que a salvaguarda da Festa Biker depende não apenas do reconhecimento jurídico, mas também da continuidade de suas práticas culturais, da valorização de seus protagonistas e do fortalecimento da relação entre a comunidade vilaboense e a cultura motociclista.

Palavras-chave: Festa Biker; Patrimônio cultural imaterial; Memória coletiva.

13. MEMÓRIAS DO CUIDADO E DISPUTAS DE LEGITIMIDADE: O SANATÓRIO ESPÍRITA ANTÔNIO BATISTA GORDEUCH EM ITAPIRAPUÃ (GO)

Fernanda Ferreira dos Santos

Tal trabalho analisa a trajetória do Sanatório Espírita Antônio Batista Gordeuch, fundado em 1961, em Itapirapuã, Goiás, considerando as relações entre assistência, religiosidade, estigma e memória. O objetivo é compreender como as disputas de legitimidade envolvendo o Espiritismo nos campos religioso, científico e jurídico se articulam à experiência da instituição e à sua pouca visibilidade nas narrativas históricas locais. A pesquisa adota abordagem qualitativa, baseada na análise documental de livros de atas, registros de contribuintes e de internações, articulada à interpretação de uma fotografia da ala feminina, de 1972, pertencente ao acervo de Nilson Almir do Nascimento. O referencial teórico reúne contribuições de Michel Foucault, Pierre Bourdieu, Maurice Halbwachs, Pierre Nora, Joan Scott e Luiz Signates, em diálogo com estudos sobre a história do Espiritismo e a análise de imagens. Os documentos indicam a existência de redes de colaboração comunitária e o acolhimento de pessoas de diferentes vinculações religiosas. Também apresentam indícios de tensões entre práticas de cuidado e mecanismos de controle, enquanto a presença feminina suscita questões sobre gênero e institucionalização, sem permitir generalizações sobre os motivos das internações. Discute-se a hipótese de que os estigmas associados ao Espiritismo e ao sofrimento mental tenham contribuído para as dificuldades de reconhecimento patrimonial do sanatório. Conclui-se que a análise de sua trajetória amplia a compreensão das relações entre religião, assistência e poder no interior goiano, destacando a importância da preservação documental e da valorização das memórias de sujeitos e experiências pouco contemplados pelas narrativas oficiais.

Palavras-chave: Espiritismo, Memória, Patrimônio cultural, Assistência.

14. Olhares patrimoniais: fotografia, memória e difusão do acervo de Dom Cândido Penso

Cléria Amar dos Santos

A preservação de acervos fotográficos envolve a conservação dos documentos, a interpretação das imagens e a criação de condições para seu acesso público. Esta pesquisa, em desenvolvimento no Mestrado Profissional em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio, investiga o acervo fotográfico de Dom Cândido Penso salvaguardado pela Fundação Frei Simão, na Cidade de Goiás. Seu objetivo é compreender as relações entre fotografia, memória e patrimônio cultural, com atenção às representações de populações indígenas e às manifestações culturais documentadas, subsidiando a elaboração de um catálogo e de uma exposição. A investigação adota abordagem qualitativa, de caráter descritivo e analítico, apoiada em pesquisa bibliográfica e documental. O percurso metodológico compreende o

levantamento, a seleção e a contextualização dos registros, considerando autoria ou atribuição, datação, localização, sujeitos representados, enquadramentos e informações documentais associadas. A análise articula a compreensão da fotografia como documento e representação às discussões sobre memória social e educação patrimonial, distinguindo dados comprovados, hipóteses interpretativas e lacunas de identificação. Os critérios curatoriais incluem pertinência temática, condições de reprodução e contextualização dos grupos retratados, evitando generalizações que desconsiderem sua diversidade histórica e cultural. A contribuição esperada consiste em ampliar as possibilidades de consulta e leitura crítica do acervo, oferecendo subsídios à reflexão sobre a difusão do patrimônio documental na perspectiva da educação patrimonial.

Palavras-chave: Patrimônio fotográfico, Memória social, Educação patrimonial, Acervos documentais.

15. FESTA CENTENÁRIA EM LOUVOR A SÃO JOÃO BATISTA DE BOM JARDIM DE GOIÁS: Patrimônio Cultural e Memória na Construção do Lugar

Luana Nunes Martins de Lima

Este artigo analisa a Festa em Louvor a São João Batista, realizada no município de Bom Jardim de Goiás, como uma manifestação cultural que articula memória, identidade, pertencimento e patrimônio cultural imaterial. A pesquisa tem como objetivo compreender os sentidos atribuídos à festividade e sua contribuição para a construção histórica e sociocultural do município. Metodologicamente, adota-se uma abordagem qualitativa, fundamentada em levantamento bibliográfico e análise documental, mobilizando referenciais teóricos da geografia humanista, dos estudos do patrimônio cultural e da memória social. Os resultados evidenciam que a celebração, realizada há mais de um século, constitui um importante espaço de produção e atualização da memória coletiva, ao preservar narrativas fundadoras, práticas religiosas e formas de sociabilidade transmitidas entre gerações. A análise demonstra que a devoção a São João Batista está diretamente relacionada à formação histórica de Bom Jardim de Goiás, contribuindo para a constituição de vínculos simbólicos entre a comunidade e o território. A partir da perspectiva fenomenológica de Edward Relph, verifica-se que a festa participa da construção do lugar ao articular cenário físico, práticas culturais e significados compartilhados, fortalecendo o sentimento de pertencimento dos moradores. Além disso, o estudo evidencia que a festividade se insere em processos de patrimonialização marcados por tensões entre preservação e transformação. Nesse contexto, observa-se que sua permanência histórica não decorre da imutabilidade das tradições, mas da capacidade de ressignificação e adaptação das práticas culturais diante das mudanças socioculturais. Conclui-se que a Festa de São João Batista transcende sua dimensão religiosa e recreativa, configurando-se como patrimônio cultural imaterial fundamental para a preservação da memória

social, o fortalecimento da identidade local e a valorização cultural de Bom Jardim de Goiás.

Palavras-chave: Festa de São João Batista, patrimônio cultural imaterial, memória social, identidade cultural

16. PATRIMÔNIO CULTURAL, MEMÓRIA E REINVENÇÃO DA TRADIÇÃO: Uma análise do Circuito das Cavalhadas em Goiás

Alessandra Nunes Ribeiro

A presente pesquisa analisa a atuação do Circuito das Cavalhadas em Goiás, compreendido como uma política pública de fomento e valorização das Cavalhadas, uma festividade cultural e religiosa, cujas encenações equestres remetem as batalhas medievais entre Cristãos e Mouros. Articulada à política estadual de interiorização da cultura, a iniciativa visa promover visibilidade a festividade, além de a valorizar como patrimônio cultural. Todavia, as ações de reconhecimento, financiamento, divulgação e resgate do folguedo em diferentes municípios suscitam questionamentos acerca das motivações político-mercadológicas e das interferências protagonizadas pelo Estado, que reverberam em processos de patrimonialização, reinvenção da tradição e enquadramento da memória. A pesquisa utiliza uma abordagem qualitativa, fundamentada em revisão bibliográfica, documental e observação participante, ainda, estrutura-se por um modelo de análise escalar da festividade. Os resultados inicialmente obtidos indicam que a institucionalização do circuito ultrapassa a dimensão de salvaguarda, configurando-se como instrumento de projeção cultural e de visibilidade da gestão governamental, ao passo que amplia a manifestação, também incorpora novos agentes e reconfigura as relações onde a festividade ocorre. No âmbito da memória, o resgate do folguedo envolve processos de seleção, enquadramento e reorganização de narrativas do passado para legitimação de sua continuidade no presente. Contudo, a permanência das Cavalhadas está condicionada à participação comunitária e à mobilização de memórias coletivas partilhadas entre os envolvidos que a produzem e reinterpretam.

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial, Circuito das Cavalhadas, Tradição.

17. POLÍTICAS PÚBLICAS PATRIMONIAIS: PERSPECTIVA DE UMA METODOLOGIA ICNOGRÁFICA

Gabriell Rodrigues Floresta e Siqueira

Cabe observar que a iconografia não deve ser tomada como simples ‘ilustrações’, e sim, como uma rica fonte de informações, quando devidamente utilizada. Desse modo, esse artigo tem como objetivo geral investigar as políticas patrimoniais na

Cidade de Goiás e, mais especificamente, analisar o impacto destas políticas a partir de uma crítica iconográfica. Indaga-se o seguinte, o impacto da efetivação das políticas públicas patrimoniais (ou a falta delas) sobre o patrimônio cultural e o seu 'entorno', pode ser demonstrado por meio de uma análise crítica fundamentada em uma metodologia iconográfica? Por meio da realização de uma pesquisa qualitativa e da análise de diferentes fotografias que refletem a realidade do objeto de estudo, a Cidade de Goiás, chega-se ao seguinte resultado: o título de 'Patrimônio da Humanidade' se encontra em estado de risco, uma possibilidade negativa que cresce exponencialmente com a passagem do tempo. Ademais, as políticas públicas patrimoniais precisam manter o foco, priorizando projetos que devem ser considerados urgentes e não apenas necessários. As fotografias analisadas, de três perspectivas diferentes da cidade, cumpriram seu papel de âncora, inserindo a pesquisa diretamente na realidade retrata e, consequentemente, demonstrando que a utilização da iconografia foi essencial para se alcançar os resultados apresentados na conclusão desse trabalho.

Palavras-chave: Iconografia; Fotografias; Cidade de Goiás; Políticas Públicas Patrimoniais.

18. O TAMBORIL DE JUSSARA: PATRIMÔNIO AMBIENTAL, MEMÓRIA AFETIVA E IDENTIDADE CULTURAL NO CERRADO GOIANO

Bárbara Augusta de Almeida Brito

Este artigo analisa o Tamboril, árvore emblemática da cidade de Jussara-GO, como patrimônio ambiental, investigando sua relação com a memória afetiva e a construção identitária da comunidade local. A partir de uma abordagem interdisciplinar e pesquisa qualitativa, fundamentada em autores como Anderson (2008), Hobsbawm e Ranger (1997), Chuva (2009), Gonçalves (1996, 2002), Martins (2012), Campos (2017), Nora (1993), Ribeiro; Mendonça; Wichers (2024), entre outros, que articula história, patrimônio e psicologia, discute-se como a árvore simboliza não apenas a preservação ambiental, mas também atua como vetor de pertencimento e bem-estar emocional. O estudo destaca a importância de reconhecer patrimônios naturais como elementos fundamentais na formação da identidade cultural brasileira, em diálogo com as políticas de patrimonialização e as narrativas de nação. A pesquisa revela que o Tamboril opera em duas camadas distintas de patrimonialização. A primeira, de cunho afetivo e comunitário, constitui-se como um \"lugar de memória\" (Nora, 1993) e uma \"geografia afetiva\", onde a árvore serve de âncora espacial e temporal para a sociabilidade e as biografias dos moradores. A segunda camada, a institucional, emerge do tombamento oficial, que traduz o valor social em uma gramática técnica e jurídica. O artigo argumenta que essa transição, embora represente uma conquista da percepção local pós-Constituição de 1988, gera uma tensão entre a memória social e a narrativa oficial, podendo congelar uma relação viva em um objeto de gestão.

Nesse sentido, o Tamboril é analisado como um \"patrimônio de afeto e disputa\", que resiste à temporalidade acelerada do progresso urbano e à lógica homogeneizante de uma memória nacional monumentalista. A árvore secular, símbolo do Cerrado, inscreve-se como um patrimônio contra-hegemônico, deslocando o eixo da identidade brasileira do litoral para o interior e da pedra para a paisagem viva. O estudo conclui que a preservação de seu significado social, como espaço de convívio e pertencimento, é o verdadeiro desafio para uma política patrimonial democrática e inclusiva, que reconheça a pluralidade das narrativas e a diversidade socioambiental do país.

Palavras-chave: Patrimônio ambiental, Memória, Identidade cultural, Tamboril.

19. ENCONTRO NACIONAL DA MEMÓRIA DO PODER JUDICIÁRIO: diversidade, direito à memória e perspectiva reparativa

Nataly Mendes Vitorio

A salvaguarda da memória institucional no Poder Judiciário brasileiro, associada à guarda e conservação documental, ganhou relevância com gestão documental, políticas de memória e debates sobre preservação patrimonial entre magistrados, servidores, pesquisadores e gestores. Essa atuação preserva a trajetória do Judiciário, produz conhecimento histórico e garante o direito à memória. O Programa Nacional de Gestão Documental e Memória do Poder Judiciário (Proname) foi estabelecido em 12 de dezembro de 2008, mediante cooperação entre o Conselho Nacional de Justiça (CNJ) e o Conselho Nacional de Arquivos (Conarq). A Recomendação CNJ nº 37, de 2011, orientou a gestão documental; a Resolução CNJ nº 324, de 30 de junho de 2020, instituiu normas nacionais e reconheceu a dimensão histórico-cultural dos acervos, abrangendo arquivos, bibliotecas, museus, memoriais e bens históricos. Destacou acesso ao patrimônio cultural, interdisciplinaridade e intercâmbio. A Resolução CNJ nº 316, de 22 de abril de 2020, incentivou a realização anual do Encontro Nacional de Memória do Poder Judiciário (Enam) e instituiu 10 de maio como Dia da Memória do Poder Judiciário. O encontro promove capacitação, interlocução e compartilhamento, reunindo representantes das Justiças Estadual, Eleitoral, do Trabalho, Federal e Militar. Além da abordagem técnica, debate decolonialidade, branquitude, desigualdades raciais e de gênero e grupos subalternizados. Os documentos judiciais não são neutros: relações de poder condicionam registros, visibilidade e interpretações. A quinta edição ocorreu em Goiânia, em maio de 2025, sob o tema “Memória, Cultura e Diversidade”. A Carta de Goiás reafirmou a memória como direito e propôs visibilizar povos, grupos e comunidades silenciados, valorizar a diversidade dos acervos e reconhecer a memória dos povos originários. A memória reparativa vai além da preservação: problematiza as condições históricas de produção dos documentos, critérios de seleção e organização dos acervos e narrativas

construídas, reconhecendo experiências marginalizadas e desigualdades na história das instituições de justiça.

Palavras-chave: Memória, Identidade, Decolonialidade, Judiciário,

20. O PATRIMÔNIO AMBIENTAL EM TELA: o caso do rio Vermelho no munícipio de Goiás GO

Hellena Rodrigues Floresta e Siqueira

Este artigo tem como objeto de investigação o rio Vermelho no munícipio de Goiás-GO no período compreendido entre 2001 e 2026 sob o enfoque do patrimônio ambiental. Portanto, o rio Vermelho é aqui entendido como um elemento natural que possui importância histórica, cultural e ambiental para Goiás-GO, cuja relevância se tornou ainda mais significativa quando a cidade foi elevada à categoria de Patrimônio da Humanidade, em 2001. Quanto ao problema de pesquisa, pode ser explicitado da seguinte forma: Como tem sido realizada a proteção do rio Vermelho enquanto patrimônio ambiental? Parte-se da hipótese de que, apesar do avanço legislativo representado pela aprovação do Projeto de Lei nº 387, de 13 de junho de 2024, que reconhece os direitos intrínsecos do rio Vermelho como ente vivo e sujeito de direitos, a efetivação de sua proteção ainda se mostra limitada. Pressupõem-se, portanto, que existe uma distância entre o reconhecimento jurídico do rio como sujeito de direitos e a adoção de medidas concretas capazes de assegurar sua proteção e preservação, especialmente no âmbito das ações institucionais e dos instrumentos jurídicos e administrativos empregados no período analisado. Dessa forma, o objetivo geral é conhecer as políticas de preservação do patrimônio ambiental e, mais especificamente, repensar as principais ações de preservação do rio Vermelho, avaliar as políticas públicas que têm norteado a temática em questão e propor possíveis soluções para o enfrentamento do problema. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa bibliográfica e documental desenvolvida a partir de uma abordagem mista que combina procedimentos quantitativos e qualitativos. Dentre os principais referenciais teóricos, destacam-se: Porta (2012), Scifoni (2006), Chuva (2020), Schmidt (2018), Coutinho (2013), Barcelos (2008); Bonifácio e Motta (2021), Jannuzzi (2016), entre outros. Enfim, os resultados preliminares confirmam a hipótese inicial.

Palavras-chave: Patrimônio ambiental, políticas públicas: rio Vermelho, Goiás-GO.

21. DEBATES SOBRE DECOLONIALIDADE: A repatriação de peças egípcias dos museus europeus, o caso do Neues Museum

Lorenna Cândida Martins

Os grandes museus do mundo se desenvolveram a partir do que conhecemos por gabinetes de curiosidades, e em se tratando do caso Europeu os grandes museus se constituíram por meio dos espólios de peças provenientes de outras culturas, principalmente do Continente Africano. Compreende-se que a partir de Napoleão essas hegemonias complexas entre Ocidente e Oriente que ocupam na atualidade os lugares geograficamente, a linguagem, e se entrecruzaram principalmente na trajetória dos museus, tal como o desenvolvimento de outras ciências como a Arqueologia, e a Egiptologia. O que resultaram nos atuais debates de repatriação das peças levadas da África, especialmente do Egito para a Europa, destacaremos o caso do busto da Rainha Nefertiti, descoberto pela equipe do arqueólogo alemão Ludwig Borchardt em 1912, durante a ocupação britânica no Egito. Atualmente o busto permanece no Neues Museum, em Berlim, mas sua trajetória atravessou conquistas imperialistas, guerras mundiais e permaneceu guardado durantes anos até ser finalmente exposto novamente. Hoje o busto de Nefertiti ocupa o centro de um dos debates sobre repatriação e restituição de peças egípcias expostas nos grandes museus europeus, visto que o governo egípcio tem por anos reclamado a devolução das peças. O presente trabalho tem como proposta entender como os debates sobre decolonialidade na ciência abrem possibilidades para descolonizar o museu, e de que modo a repatriação de uma peça específica pode desbravar novos caminhos para outros diálogos e reforçar a afirmação de identidade e soberania nacional por parte do Egito.

Palavras-chave: Neues Museu, Decolonialidade, Repatriação.

22. UMA MULHER, DUAS BIOGRAFIAS: os diversos contextos da jornada de Sha-Amun-em-su

Bruna de Oliveira Santos

Este trabalho faz parte das pesquisas desenvolvidas no mestrado profissional em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio, da Universidade Estadual de Goiás, assim como das discussões levantadas no ANKH – Grupo de Pesquisa e Ensino do Antigo Egito (UFPB/CNPq). A proposta desse artigo é analisar a trajetória de Sha-Amun-em-su, cantora e sacerdotisa de Amon que viveu no Egito em um período entre os séculos X e VIII AEC, cujo esquife contendo seu corpo mumificado chegou ao Brasil em 1877, quando D. Pedro II o trouxe após ganhá-lo de presente. Integra o acervo egípcio do Museu Nacional desde 1889, sendo uma das peças mais conhecidas da instituição. Considerando a escassez de informações acerca da vida pessoal de Sha-Amun-em-su, busca-se abordar o contexto político e religioso em que viveu, bem como o percurso de seu conjunto funerário desde sua chegada em

território brasileiro. Ao passar pelo incêndio ocorrido no museu em 2018, o conjunto funerário sofreu transformações físicas e, consequentemente, tem sido ressignificado. Considerando sua relevância para a egiptologia no país, investiga-se como diferentes contextos históricos e museológicos, especialmente após o incêndio, reconfiguraram os significados, usos e valores a ele atribuídos. A análise contribui para as discussões sobre cultura material, memória em contextos de perda e reconstrução patrimonial. Para isso, foi realizada pesquisa historiográfica e documental, fundamentada nos estudos sobre biografia dos objetos, articulando a análise de fontes institucionais com a produção bibliográfica referente ao conjunto funerário supracitado do Museu Nacional da UFRJ.

Palavras-chave: Sha-Amun-em-su, Biografia dos objetos, Cultura Material, Museu Nacional.

23. ENTRE O SILENCIAMENTO E A RESISTÊNCIA: a construção da identidade cultural do bairro Nortista de Jussara-GO

Valéria Cristina Cherato Viana

O patrimônio cultural constitui um campo de disputas simbólicas e relações de poder, no qual determinadas memórias, experiências e manifestações culturais são selecionadas e legitimadas como representativas da história de uma sociedade, enquanto outras permanecem silenciadas ou invisibilizadas. Diante desse contexto o bairro Nortista, localizado no município de Jussara-GO, formado majoritariamente por migrantes oriundos do Rio Grande do Norte, cujas práticas contribuíram para a constituição social, econômica e cultural da cidade, permanece invisibilizada nas narrativas oficiais que ficaram na formalidade atribuído a figura de um grande proprietário rural. Marcado por processos de estigmatização e marginalização simbólica, o bairro apresenta uma identidade cultural construída nas experiências cotidianas, nas relações comunitárias e nas memórias compartilhadas entre seus moradores. Essas práticas, associadas a migração nordestina e às experiências de reconstrução da vida em Jussara, constituem referências culturais que permanecem vivas e são ressignificadas no cotidiano da comunidade. A partir dos aportes teóricos de Stuart Hall (2006) sobre identidade cultural e Brandão (1986) sobre resistência cultural, compreende-se que a identidade é um processo contínuo de construção e reconstrução, é continuamente construída e transformada por meio da diversidade cultural e não se configura como uma categoria acabada. Nessa perspectiva, busca-se compreender que a identidade cultural dos moradores do bairro Nortista não se constitui como algo fixo ou homogêneo, mas como um processo contínuo de construção e ressignificação, produzido nas relações sociais, nas memórias da migração e nas experiências cotidianas. É nesse movimento que a identidade cultural se expressa como resistência ao silenciamento histórico, uma vez que os

moradores, ao preservarem e reinventarem suas práticas culturais, reafirmam seu pertencimento e sua participação na formação da cidade.

Palavras-chave: identidade cultural, silenciamento, resistência

24. ENTRE RUAS, VALAS E MEMÓRIAS: o patrimônio arqueológico revelado pelas obras de infraestrutura no centro histórico de Cuiabá (MT)

Daniel dos Santos Correa; Jaslane Maria Castro

O centro histórico de Cuiabá constitui uma paisagem marcada por sucessivos processos de ocupação, modernização e transformação urbana, cujos testemunhos materiais permanecem parcialmente preservados no subsolo. Este trabalho apresenta resultados do monitoramento arqueológico realizado durante as obras de melhorias no sistema de drenagem e esgotamento sanitário da Bacia do Córrego da Prainha, discutindo as contribuições da arqueologia preventiva para a compreensão histórica da cidade e a preservação de seu patrimônio cultural. A pesquisa fundamenta-se no acompanhamento das intervenções, na documentação estratigráfica, fotográfica e cartográfica, na identificação de vestígios arqueológicos e na análise de fontes históricas. Os resultados evidenciaram a presença de materiais arqueológicos móveis, incluindo fragmentos de louça, vidro, cerâmica, grés e metal, além de remanescentes de antigos sistemas de pavimentação preservados sob o revestimento contemporâneo. Destaca-se também a identificação de uma galeria subterrânea construída em alvenaria de tijolos na Avenida Dom Bosco, cuja preservação in situ foi possibilitada pela adequação da intervenção de engenharia. A observação de depósitos tecnogênicos, aterros e infraestruturas sobrepostas revelou diferentes processos de remodelação do espaço urbano, demonstrando a permanência de elementos históricos em contextos intensamente modificados. A articulação entre os registros arqueológicos e a documentação histórica permite discutir as transformações da paisagem cuiabana, especialmente aquelas relacionadas à circulação, ao saneamento e à modernização urbana. Conclui-se que o monitoramento arqueológico, além de contribuir para a salvaguarda dos vestígios identificados, constitui importante instrumento de produção e socialização do conhecimento sobre a história e a memória material das cidades.

Palavras-chave: Arqueologia urbana, patrimônio arqueológico, paisagem histórica, Cuiabá.

25. ÎNTERÓ: a memória xavante que emerge na contemporaneidade

Irineu Galego Dias Junior

A história de Niterói é tradicionalmente apresentada pela narrativa oficial a partir do processo de colonização portuguesa, tendo como referência a atuação do líder temiminó (etnia tupi) Arariboia na formação da cidade, no contexto da ocupação da Baía de Guanabara. Entretanto, a tradição oral do povo Xavante preserva outra memória ancestral sobre esse território, segundo a qual o atual município corresponde ao antigo Întéró, denominação posteriormente transformada em "Niterói" pelos colonizadores. Partindo da coexistência dessas narrativas, o presente estudo analisa as disputas de memória entre a narrativa oficial e a tradição oral Xavante. Busca compreender como distintos regimes de produção do conhecimento histórico disputam legitimidade na construção da identidade urbana e de que modo essa memória ancestral emerge no tempo presente. Trata-se de pesquisa qualitativa que adota a história oral como método. Foram realizadas entrevistas com integrantes do povo Xavante, examinadas por meio de análise de conteúdo e análise de narrativa e articuladas à revisão bibliográfica e documental. O referencial teórico dialoga com os estudos da memória, do patrimônio cultural, da colonialidade e das epistemologias indígenas, reconhecendo a oralidade como forma legítima de preservação e transmissão do conhecimento. Os resultados evidenciam que a memória oficial da cidade não esgota as possibilidades de interpretação sobre sua origem. Ela coexiste com memórias que permanecem vivas entre os Xavante e que, ao emergirem no debate contemporâneo, expressam outras formas de compreender o território, o pertencimento e os processos históricos decorrentes da expansão colonial. Conclui-se que a história de Niterói constitui um espaço permanente de disputas simbólicas, no qual a irrupção dessas narrativas reafirma a necessidade de reconhecer a tradição oral indígena como patrimônio cultural imaterial e como fonte legítima para a compreensão da pluralidade histórica brasileira.

Palavras-chave: Întéró, Tradição oral Xavante, Memória, Contemporaneidade.

26. O PATRIMÔNIO É VIVO: Ancestralidade, memória e identidade cultural no Quilombo Povoado do Moinho, no cerrado goiano.

Roger Rodrigues Martins

As comunidades quilombolas formam espaços para a produção e transmissão de saberes, onde a ancestralidade, a memória e as práticas culturais cotidianas refletem processos históricos de resistência e afirmação da identidade, sugerindo uma reflexão sobre o Quilombo Povoado do Moinho, situado em Alto Paraíso de Goiás, na Chapada dos Veadeiros, compreendendo seu patrimônio cultural como uma manifestação viva das intersecções entre identidade, memória e territorialidade. Este resumo integra uma pesquisa de mestrado em

desenvolvimento no Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio da Universidade Estadual de Goiás (PROMEP/UEG). Fundamentada em uma abordagem qualitativa a pesquisa articula revisão bibliográfica e documental. O referencial teórico desse resumo dialoga com Beatriz Nascimento(1976), cuja compreensão do quilombo ultrapassa sua delimitação geográfica e evidencia sua dimensão política e coletiva; Stuart Hall(2006), nas discussões sobre a construção das identidades culturais; Márcia Chuva(2012), na ótica sobre as noções do patrimônio cultural nacional e Pierre Nora(2012) , nas reflexões sobre os lugares de memória. Nesse perspectiva, procura-se analisar como a oralidade, o artesanato, a culinária e os conhecimentos tradicionais ligados às plantas medicinais contribuem para a transmissão de saberes entre gerações e para a criação do sentimento de pertencimento comunitário. Espera-se contribuir para uma compreensão do patrimônio cultural quilombola que ultrapasse concepções estáticas de preservação, reconhecendo as comunidades como protagonistas na continuidade, reelaboração e defesa de suas referências culturais e territoriais.

Palavras-chave: Patrimônio cultural, Ancestralidade, Identidade quilombola, Resistência cultural.

27. EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: O INVENTÁRIO PARTICIPATIVO DOS SABERES TRADICIONAIS SOBRE PLANTAS MEDICINAIS NA CIDADE DE GOIÁS – DO QUINTAL PARA A VIDA

Lidiane Rosa dos Anjos Brito

Os saberes tradicionais relacionados às plantas medicinais constituem uma importante expressão do patrimônio cultural imaterial, pois articulam memória coletiva, identidade cultural e práticas de cuidado transmitidas entre gerações. Na Cidade de Goiás, esses conhecimentos encontram nos quintais, nas hortas e nas narrativas comunitárias espaços de preservação e continuidade cultural. Entretanto, transformações sociais, urbanização e enfraquecimento da transmissão oral representam desafios à sua salvaguarda. Este estudo tem como objetivo analisar as contribuições da Educação Patrimonial e do inventário participativo para o reconhecimento, a valorização e a preservação desses saberes, tomando como referência o projeto “O Inventário dos Saberes Tradicionais das Plantas Medicinais na Cidade de Goiás: do Quintal para a Vida”, vinculado à Universidade Estadual de Goiás (UEG), no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Memória e Patrimônio (PROMEP). A pesquisa apresenta abordagem qualitativa, exploratória e participativa, fundamentada em pesquisa bibliográfica e documental, com previsão de entrevistas semiestruturadas, rodas de conversa, observação participante e registros fotográficos. A discussão destaca o inventário como prática educativa e instrumento de valorização dos detentores dos conhecimentos tradicionais, favorecendo o diálogo entre saberes científicos e

populares e o fortalecimento do pertencimento comunitário. Como perspectiva de retorno social, propõe-se a elaboração de um Guia Digital Interativo das Plantas Medicinais da Cidade de Goiás, associado a ações educativas. Conclui-se que a salvaguarda desse patrimônio requer participação comunitária, respeito aos direitos dos detentores dos saberes e continuidade da transmissão intergeracional. Os resultados são analíticos e prospectivos, dependendo do aprofundamento do trabalho de campo.

Palavras-chave: Educação Patrimonial, Patrimônio Cultural Imaterial, Plantas Medicinais, Inventário Participativo.

28. ENTRE O CAMPO E O CÉSIO-137: resistência e transformação da paisagem em Abadia de Goiás

Mateus de Oliveira Cabral

O acidente radiológico com o Césio-137, ocorrido em Goiânia em 1987, produziu consequências que ultrapassaram os espaços diretamente atingidos pela contaminação, alcançando Abadia de Goiás, território escolhido para receber os rejeitos radioativos. Este trabalho analisa como a transferência dos materiais, a resistência dos moradores e a permanência do depósito transformaram a paisagem e as representações sociais do município. A pesquisa fundamenta-se em revisão bibliográfica e documental, articulada à observação da paisagem contemporânea e a registros fotográficos, dialogando com estudos sobre memória, percepção social do risco, território e modos de vida rurais. A análise evidencia que a oposição à chegada dos rejeitos não esteve associada apenas ao medo da radioatividade, mas também à defesa da terra, do trabalho, da produção rural e dos vínculos de pertencimento construídos pela comunidade. A instalação do depósito definitivo alterou a materialidade e a percepção do espaço: os recipientes anteriormente visíveis deram lugar a estruturas recobertas por vegetação, atualmente integradas à área do Parque Estadual Telma Ortegal. Ao mesmo tempo, o território passou a reunir atividades de monitoramento, educação e preservação da memória, sem que desaparecessem os sentidos relacionados ao risco, ao estigma e aos conflitos vividos pelos moradores. Conclui-se que Abadia de Goiás recebeu não somente os rejeitos materiais provenientes da descontaminação de Goiânia, mas também parte da memória social do desastre. Sua paisagem pode ser compreendida como uma construção histórica atravessada por resistência, adaptação e ressignificação, contribuindo para reflexões contemporâneas sobre paisagem cultural e memória.

Palavras-chave: Césio-137, Abadia de Goiás, Paisagem cultural, Memória.

29. PATRIMÔNIO NATURAL E URBANIZAÇÃO: As transformações na paisagem do Rio Uru em Heitoraí -GO

Fernanda Nunes Ribeiro; Luana Nunes Martins de Lima

A preservação do patrimônio cultural e natural exige uma compreensão integrada da paisagem, das práticas sociais e da dinâmica territorial. Este estudo analisa as transformações ocorridas no curso do Rio Uru, com recorte espacial no município de Heitoraí, Goiás, adotando uma abordagem qualitativa de caráter bibliográfico e documental. A investigação articula referências legais internacionais e brasileiras sobre patrimônio natural e paisagem cultural, destacando os desafios contemporâneos da preservação. No contexto local, observa-se que as atividades agropecuárias e a valorização imobiliária das margens do rio geram conflitos com os usos comunitários e com as sociabilidades relacionadas ao bem natural. Essas tensões alteram o sentido de pertencimento da comunidade, evidenciando que as paisagens culturais não podem ser compreendidas como cenários estáticos, mas sim como processos históricos permeados por relações sociais, memórias coletivas e práticas de lazer. A análise demonstra que reconhecer a paisagem como patrimônio implica superar uma visão meramente normativa, incorporando a participação ativa da comunidade e a valorização das memórias coletivas. A gestão territorial, nesse sentido, deve promover a integração entre instrumentos de proteção e a inserção dos moradores locais na dinâmica de ocupação e uso do território. A efetiva salvaguarda do Rio Uru demanda mais do que a aplicação de normas ambientais: exige diálogo entre políticas públicas, práticas comunitárias e valorização cultural. Assim, o estudo contribui para ampliar a compreensão sobre a preservação de paisagens culturais, ressaltando que a proteção do patrimônio natural está intrinsecamente ligada as dimensões sociais e simbólicas que permeiam o espaço.

Palavras-chave: Paisagem Cultural, Patrimônio Natural, Rio Uru, Urbanização

30. INVENTÁRIO DO PATRIMÔNIO CULTURAL SANCLERLANDENSE: Entre sua Emancipação e Saberes Atuais

Sara Luiza de Souza Bueno

O presente resumo tem como objetivo propor um levantamento das referências Patrimoniais da cidade de Sanclerlândia, a partir de ações de Educação Patrimonial, identificando e inventariando esses bens patrimoniais. É por meio dele que pode ser valorizado e reconhecido as referências culturais de um povo; a comunidade participa dessa construção coletiva, uma vez que seus bens culturais estão inseridos em seus espaços de vida. A salvaguarda do Patrimônio se realiza a partir de uma construção horizontal, e um processo de mediação, considerando que o Patrimônio é um campo de conflitos, e não um espaço neutro. Ao inserir a comunidade nessa perspectiva dilata a compreensão de preservação e mobiliza uma participação ativa da sociedade. Ao considerar essa ideia permite uma discussão de como se disseminou esse pensamento e a orientação sistemática da

manutenção como subsídio fundamental. Assim, utilizaremos como referencial teórico, os autores: Sônia Florêncio, Cecilia Londres, Simone Scifoni, José Ricardo, Atila Tolentino, entre outros. Para isso, utilizaremos também entrevistas com os pioneiros e os detentores de saberes.

Palavras-chave: Preservação, Patrimônio, Inventário, Detentores.