

<b>PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES</b>
--	----------------

**01 IDENTIFICAÇÃO**

<b>Denominação</b>	Campo reservado ao nome/nominação do bem inventariado. <i>Exemplo: Culinária dos Arturos.</i>	<b>IPAC/MG</b>	Refere-se à numeração da ficha
<b>Município/s</b>	Inserir a cidade em que o bem está inserido. <i>Exemplo: Contagem</i>	<b>Distrito</b>	Inserir o nome do local, caso o bem esteja situado em algum distrito ou regional do município.
<b>Endereço</b>	Campo reservado ao lugar de referência. <i>Exemplo: Rua Capelinha, 50 – Vera Cruz, Contagem – MG, CEP: 32013-090.</i>		
<b>GPS</b>	Indicação de localização do GPS.	<b>Long. UTM</b>	<b>Lat. UTM</b>

Neste campo inserir uma foto/imagem, representativa do bem inventariado. Como se trata da primeira imagem, ela deve buscar representar o bem como um todo.

# IMAGEM

Inserir legenda para Imagem.  
*Exemplo: **Figura 1:** Guarda do Moçambique dos Arturos.*  
**Fonte:** Acervo IEPHA/ Casa da Cultura.

<b>Atividade Marco</b>						<b>IPAC</b>
<b>Categoria</b>	O campo refere-se à categoria em que o bem se enquadra no patrimônio imaterial. A culinária se insere na categoria de modos de fazer. <i>Exemplo: Modos de Fazer.</i>					
<b>Âmbito/Tema</b>	Tema da Ficha. <i>Exemplo: Alimentação/ Cozinha</i>		Datas – período em que a atividade é executada.			
<b>Tipologia da Atividade</b>	<i>Informar qual a tipologia do bem.</i> <i>Exemplo: Culinária</i>	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
<b>Denominação</b>	Nome da celebração inventariada. <i>Exemplo: Culinária dos Arturos</i>				X	

<b>PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES</b>
--	----------------

<b>Outras denominações</b>	Outros nomes pelos quais a celebração é conhecida e reconhecida. Exemplo: Alimentos, Comidas, Refeições, Quitandas.	<b>Nível de integração:</b> Neste campo, inserir com quem o grupo se insere. Caso a celebração seja realizada somente pelos membros do guarda, marcar o campo Comunidade, se outras comunidades participarem, será intercomunitária.								
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Comunidade</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">Oficial</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Intercomunitária</td> <td></td> </tr> </table>	Comunidade	X	Oficial				Intercomunitária	
Comunidade	X	Oficial								
		Intercomunitária								
<b>Descrição da Periodicidade</b>										
Campo reservado ao período no qual a atividade ocorre.										

<b>02</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>
Campo reservado para o levantamento histórico da atividade de maneira geral.	

<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
-----------	------------------

	<b>Descrição dos elementos constitutivos</b>
--	--

Campo destinado à descrição dos elementos utilizados para o desenvolvimento da atividade.  
 Exemplo: Polvilho azedo, polvilho doce, farinha de trigo, fubá de moinho d'água, fubá comercial, leite, açúcar, queijo, banha, manteiga, ovos, óleo de cozinha, canjica, café, alfavaca, limão, coquinho licuri, arroz, feijão, macarrão, carnes, café, legumes, verduras, mamão (doce).

	<b>Matéria-prima</b>
--	----------------------

Quais são os produtos utilizados na produção do saber.

	<b>Obtenção/ Seleção da matéria-prima</b>
--	---

Campo destinado a descrição do modo como são obtidos os produtos utilizados na preparação do elemento inventariado.  
 Exemplo: Atualmente os ingredientes dos alimentos oferecidos nos festejos dos Arturos são obtidos por meio da compra ou doação. Conforme Neusa, integrante da Comunidade, quando alimentos são doados por terceiros, os nomes destas pessoas são anotados para que cada uma delas receba um pacote de biscoitos feitos pela Comunidade, bem como orações que são dedicadas a elas no dia da reunião de prestação de contas da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário de Contagem.

	<b>Instrumentos/Ferramentas</b>
--	---------------------------------

Campo reservado para a descrição dos vasilhames, instrumentos, ferramentas, entre outros, utilizados durante a preparação do bem.  
 Exemplo: Gamelas de madeira, assadeiras, colheres de pau, facas, panelas, caldeirões, folhas de bananeira, bacias de metal e plástico, saco de confeiteiro artesanal, fôrmas, almofariz.

	<b>Modo de fazer</b>
--	----------------------

Descrever detalhadamente como se dá o processo de feitura. Como esse saber é feito.

<b>04</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b> - Caso haja bens culturais associados à celebração, todos deverão ser apontados nesse campo.
-----------	--

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD/ IPAC
Comunidade dos Arturos	Comunidade Tradicional	Lugar		5100
Forno	Instalação	Bem Imóvel		

<b>PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES</b>
--	----------------

<b>05</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>				
	<b>Procedência do Saber</b>				
	Descrever como o modo de fazer foi apreendido por quem o faz. <i>Exemplo: Na Comunidade dos Arturos, o saber culinário utilizado na comunidade foi passado por Dona Carmelinda e suas filhas Maria do Rosário da Silva, conhecida como Induca e Isáira Maria da Silva, chamada de Tita, todas falecidas.</i>				
	<b>Transmissão</b>				
	Pais – Filhos		Mestre – Aprendiz		Escolas
					Grupos
					Outros
	<b>Modo de Transmissão</b>				
	Descrever de que forma o saber culinário que está sendo sendo transmitido. <i>Exemplo: A transmissão é feita oralmente, ao mesmo tempo em que se pratica o ofício da culinária. É necessário aprender quais são os ingredientes e as medidas certas de cada um deles.</i>				
	<b>Forma de Continuidade</b>				
	Nesse campo deve se descrever como a atividade desenvolvida se perpetua.				
	<b>Transformações</b>				
	Nesse campo deverão ser apontadas tanto as mudanças que ocorreram na atividade ao longo dos anos, quanto o que ainda permanece desde os primórdios. É importante ressaltar que as transformações não significam perdas para a tradição, mas acompanham a dinâmica da cultura. <i>Exemplo: A culinária dos Arturos se beneficiou dos avanços na infra-estrutura da Comunidade, principalmente no que se refere à energia elétrica e à água encanada. A água era obtida em poço comum, distante da área da cozinha. Não havia cobertura na área da cozinha como hoje. O forno ficava exposto às intempéries e com isso a chuva acabava por limitar sua vida útil. Para proteger as guardas visitantes das diversas condições climáticas, fazia-se uma estrutura de madeira coberta por folhas de bananeiras.</i>				

<b>06</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>				
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>				
	Neste campo é importante ressaltar como a atividade atua na vida das pessoas, quais identidades são criadas por quem pratica o fazer.				
	<b>Comentários dos praticantes</b>				
	Realizado o trabalho de coleta de informações por meio de fontes orais, este campo deverá conter considerações de quem pratica o bem ou de quem está diretamente ligado à atividade.				
	<b>Comentários do elaborador</b>				
	Este campo destina-se à opinião do elaborador da ficha sobre os aspectos gerais do saber.				
	<b>Possibilidade de Continuidade</b>				
	Neste campo o elaborador da ficha deverá apresentar os aspectos que possibilitam a continuidade da atividade, bem como os elementos que podem contribuir para seu fim. <i>Muitos campos abaixo serão preenchidos a partir dos itens apontados neste campo, visto que, é a partir daqui que se observará como manter a tradição.</i>				
	<b>Modos de Expressão com Necessidade de Documentar/ Proteger</b>				

<b>07</b>	<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>				
	Elaborar e especificar estratégias e ações que podem contribuir para a manutenção dos saberes. <i>Exemplo: É necessário que a cozinha e o forno a lenha sejam revitalizados, para melhor andamento das produções dos alimentos.</i>				

<b>PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES</b>
--	----------------

<b>08</b>	<b>ENTREVISTADOS</b> - Inserir dados pessoas das pessoas que concederam entrevista.						
01	Nome				Tipo		
	Nascimento	Sexo	Idade		Registro Sonoro Visual		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

02	Nome				Tipo		
	Nascimento	Sexo	Idade		Registro Sonoro Visual		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

<b>09</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA</b>						
<b>IMAGEM</b>				<b>IMAGEM</b>			
LEGENDA				LEGENDA			

<b>10</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b> - Campo indicado à identificação de registros de áudio realizados sobre a celebração inventariada, incluindo os depoimentos dos participantes, as músicas, a cobertura das festas, entre outros. Todos os arquivos utilizados na ficha deverão compor uma pasta, que irá conter a ficha, as fotos, os áudios e os vídeos.						
	Fotografias	Nome do arquivo salvo. Exemplo: Figura 1: IPAC4988_CArturos_FRosa_LFreitas_6out13 (92)					
	Vídeos	DOC ARTUROS IEPHA_saida final					
	Áudio	Áudio1: Entre_IPAC1977_CArturos_Bengala_C_13ago13					
	Transcrição	Nome do arquivo salvo. Exemplo: Figura 1: IPAC4988_CArturos_FRosa_LFreitas_6out13 (92)					

<b>11</b>	<b>REFERÊNCIAS</b> - Referências bibliográficas utilizadas para o desenvolvimento do conteúdo das fichas						
FREYRE, Gilberto. Casa Grande & Senzala: introdução à sociedade patriarcal no Brasil - I. 40ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2000.							

PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		SABERES
<b>12</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotografia	Nome do autor das fotos.	Data
Vídeos	Nome do autor dos vídeos.	Data
Áudio	Nome de quem coletou as entrevistas.	Data
Transcrição	Nome de quem transcreveu os arquivos de áudio e vídeo.	Data
Levantamento	Nome de quem fez o levantamento bibliográfico.	Data
Elaboração	Nome do autor da ficha	Data
Revisão	Nome de quem revisou a ficha	Data
	<b>Observações</b>	
	Campo indicado para a anotação de dados associados a atividade, caso não essa informação não tenha se encaixado nos campos acima.	