

MODOS DE FAZER DE QUITANDAS MINAS NOVAS

Cartilha de Educação Patrimonial



MODOS DE FAZER QUITANDAS DE MINAS NOVAS

Cartilha de Educação Patrimonial



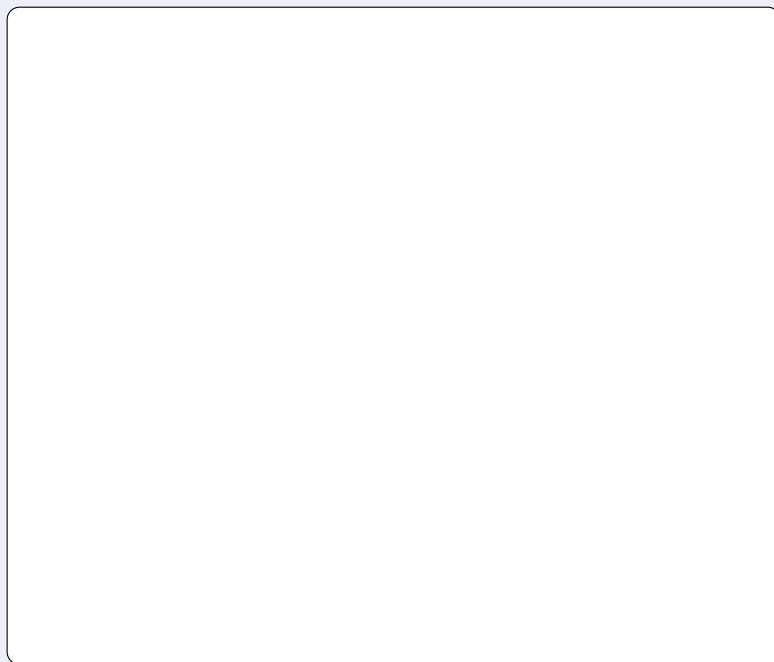
1ª edição

Minas Novas-Minas Gerais, 2026

©Todos os direitos autorais reservados para o SEBRAE.

Nenhuma parte desta cartilha poderá ser reproduzida ou transmitida, por qualquer meio, sem autorização prévia e por escrito do SEBRAE, sejam eles eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravações ou quaisquer outros. Direitos protegidos pela Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.

FICHA CATALOGRÁFICA





Modelação das Cavacas. Nereu Júnior/SEBRAE.



Quitandas. Nereu Júnior/SEBRAE.

EQUIPE TÉCNICA

SEBRAE MINAS GERAIS

Rogério Nunes

Gerente Regional Jequitinhonha e Mucuri

Julian Rodrigues

Analista de Negócios da
Microrregião Chapada de Minas

Márcia Valéria Machado

Gerente de Indústria, Comércio
e Serviços

Simone Lopes

Analista Técnica e Coordenadora
Estadual do Prepara Gastronomia

INSTITUTO ABRAS

Michel Abras

Consultor do SEBRAE Minas de Cultura Ali-
mentar e Gastronomia

PREFEITURA DE MINAS NOVAS

Alessandro Mota Barbosa

Prefeito de Minas Novas

Helena Almeida

Secretária de Cultura, Turismo e Patrimô-
nio Cultural

EQUIPE DA AGÊNCIA MINEIRA DE ENTRETENIMENTO LTDA. ME CULTURA

Platinny Dias de Paiva

Coordenação Administrativa e Jurídica

Cristiane Maria Magalhães

Coordenação técnica, organização e texto

Gilmara Aparecida de Carvalho

Coordenação editorial

Luiz Santana

Nereu Júnior

Fotografias

Juracy Queiroz e Oliveira

Diagramação, designer, concepção artística

Lyniker Almeida Paiva

Concepção artística

Capa e contracapa

Fotografias da capa: Nereu Júnior/SEBRAE

Fotografias da contracapa: Cristiane Maga-
lhães/ Nereu Júnior/SEBRAE

Impressão

Gráfica Rocha – Alfenas/MG



Quitandas de Minas Novas, saber, cultura e empreendedorismo

SEBRAE MINAS

Esta cartilha integra um conjunto de ações voltadas à valorização dos Modos de Fazer Quitandas de Minas Novas, reconhecendo a importância desse saber na vida cultural, social e econômica do município. Nesse percurso, o Sebrae Minas atua no território por meio de iniciativas de apoio, escuta, formação e fortalecimento das quitandeiras, contribuindo para dar visibilidade a uma tradição profundamente ligada à história local.

Ao apoiar esse processo, o Sebrae reafirma a importância de capacitar, profissionalizar e ampliar as possibilidades de reconhecimento desse ofício, sem afastá-lo de seus vínculos com a memória, com o território e com as práticas culturais que lhe dão sentido. Entre as ações realizadas, destaca-se o apoio à construção de uma marca vinculada ao território, fortalecendo a identidade das quitandas de Minas Novas e ampliando suas possibilidades de circulação e comercialização.

Trata-se de um trabalho que valoriza os conhecimentos já existentes no município, fortalece a atividade das quitandeiras e cria oportunidades de geração de renda a partir de uma referência cultural consolidada na vida local.

A cartilha também faz parte de um movimento mais amplo de registro e valorização dos Modos de Fazer Quitandas de Minas Novas como patrimônio cultural imaterial. Nesse contexto, o apoio do Sebrae contribui para aproximar tradição e futuro, colaborando para que essa riqueza cultural permaneça viva, reconhecida e transmitida às próximas gerações.

Em Minas Novas, as quitandas carregam, além de sua importância histórica e cultural, um potencial concreto para a geração de negócios e para o fortalecimento do empreendedorismo no território.

O Sebrae Minas tem orgulho de caminhar ao lado das quitandeiras e quitandeiros de Minas Novas, reconhecendo a força de um saber que transforma ingredientes simples em patrimônio, memória e oportunidade. Mais do que uma tradição culinária, os Modos de Fazer Quitandas representam vínculos com o território, com a coletividade e com a história de um povo que preserva sua cultura ao longo do tempo.

Esta cartilha nasce como um gesto de valorização e respeito a essas histórias. Um registro construído para preservar conhecimentos, fortalecer a memória cultural e ampliar o reconhecimento das pessoas que mantêm viva essa tradição tão singular de Minas Gerais.

Ao apoiar iniciativas como esta, o Sebrae Minas reafirma seu compromisso com o

fortalecimento das comunidades, com a valorização do patrimônio cultural imaterial e com um desenvolvimento que respeita as raízes, os territórios e as pessoas. Preservar os Modos de Fazer Quitandas é também preservar identidades, estimular o pertencimento e abrir caminhos para que esse legado continue inspirando futuras gerações.

Que este material desperte novos olhares, aproxime mais pessoas dessa rica tradição e contribua para que as quitandas de Minas Novas continuem sendo símbolo de acolhimento, memória e orgulho cultural.



Festa do Rosário em Minas Novas. Nereu Júnior/SEBRAE.



Educação patrimonial e saberes tradicionais: patrimônio de Minas Novas

PREFEITURA DE MINAS NOVAS

A Prefeitura Municipal de Minas Novas, por meio da Secretaria de Cultura, Turismo e Patrimônio Cultural, apresenta à comunidade a Cartilha de Educação Patrimonial “Modos de Fazer Quitandas de Minas Novas”, elaborada como parte das ações de valorização e salvaguarda de um dos saberes mais significativos da cultura local.

As quitandas fazem parte da vida cotidiana das famílias minas-novenses há muitas gerações. Presentes nas cozinhas, nos quintais, nos fornos a lenha, nas festas religiosas, nos encontros familiares e nas rodas de café, elas expressam modos de viver, de ensinar e de compartilhar conhecimentos construídos ao longo do tempo. Integram também um conjunto de saberes, memórias e práticas culturais transmitidos entre gerações, por meio da convivência familiar e comunitária, envolvendo mães, avós, sogras, filhos, vizinhos e diferentes redes de sociabilidade, constituindo uma referência cultural significativa para o município.

A cartilha foi construída a partir de pesquisas, entrevistas e registros realizados junto às quitandeiras e aos quitandeiros de Minas Novas, reunindo histórias, saberes, técnicas tradicionais, ingredientes e formas de preparo que permanecem vivos na cidade e nas comunidades rurais e quilombolas. Os depoimentos revelam a força da transmissão oral e do aprendizado cotidiano, baseado na convivência familiar, na observação e na prática constante do “quitandar”.

Ao desenvolver este material, a Prefeitura reafirma o seu compromisso com a preservação da memória, da identidade cultural e dos saberes tradicionais de Minas Novas, reconhecendo o valor das pessoas que mantêm viva essa tradição. A educação patrimonial é fundamental para fortalecer o sentimento de pertencimento, aproximar as novas gerações de sua história e incentivar o respeito às referências culturais do município.

Esperamos que esta cartilha contribua para ampliar o conhecimento sobre os Modos de Fazer Quitandas, estimular a valorização da cultura alimentar tradicional e fortalecer o reconhecimento desse saber como patrimônio cultural de Minas Novas.



Patrimônio Cultural: o material e o imaterial

O patrimônio cultural compreende o conjunto de bens, práticas e referências que expressam a história, a memória e os modos de vida construídos por diferentes grupos sociais. Corresponde aos elementos que, ao longo do tempo, adquirem significado coletivo e passam a integrar as formas de pertencimento e de identificação de uma comunidade. Esses referenciais podem manifestar-se em dimensões materiais e imateriais.

Entre os bens materiais encontram-se edificações históricas, igrejas, objetos, documentos, obras artísticas e conjuntos urbanos, elementos que registram processos de ocupação, permanências e transformações históricas. No Brasil, a principal forma de proteção desse conjunto ocorre por meio do tombamento. Já o patrimônio cultural imaterial abrange celebrações, tradições religiosas, expressões culturais, ofícios, lugares e modos de fazer presentes no cotidiano social. A permanência dessas referências culturais ocorre por meio da transmissão de conhecimentos entre gerações, frequentemente realizada pela oralidade, pela observação e pela experiência prática. No Brasil, a proteção legal desses bens acontece por meio do instrumento do Registro.

Em Minas Novas, os Modos de Fazer Quitandas constituem uma referência significativa desse patrimônio. A prática reúne conhecimentos culinários, técnicas de preparo, escolhas de ingredientes e contextos de sociabilidade e circulação que se desenvolvem no ambiente familiar e comunitário. Trata-se de um saber compartilhado na convivência cotidiana e associado à construção de vínculos e referências identitárias do município.

Compreender o patrimônio cultural implica reconhecer a relação entre suportes materiais e práticas vivas que estruturam a experiência social. Edificações, sítios históricos, objetos e paisagens coexistem com celebrações, conhecimentos e formas de expressão que atribuem sentido à vida coletiva. No campo da educação patrimonial, essa compreensão amplia as possibilidades de preservação ao incluir processos de transmissão e experiências culturais que asseguram a continuidade desses saberes. O reconhecimento dos Modos de Fazer Quitandas reafirma, nesse contexto, a importância dos conhecimentos culinários tradicionais e das pessoas responsáveis por sua manutenção e transmissão ao longo do tempo.



Cavacas. Nereu Júnior/SEBRAE.

Minas Novas: território, história e patrimônio

A formação histórica de Minas Novas relaciona-se ao processo de ocupação do interior da América portuguesa, intensificado entre o final do século XVII e o século XVIII. A expansão da mineração, a abertura de caminhos e a organização administrativa contribuíram para a incorporação dos sertões às dinâmicas econômicas coloniais. Inserida em uma área estratégica do nordeste da capitania de Minas Gerais, a região articulava-se às zonas mineradoras e às rotas de circulação de pessoas, mercadorias e informações.

Esse processo ocorreu em diálogo com redes mais amplas de mobilidade. Inicialmente vinculada à mineração e, posteriormente, à pecuária, à agricultura e ao comércio, Minas Novas integrou conexões regionais fundamentais para a ocupação e para a organização da vida econômica e social, evidenciadas por rios, serras e caminhos registrados na cartografia do período.

A origem do núcleo que deu início ao atual município relaciona-se à descoberta de ouro na região do rio Fanado, nas primeiras décadas do século XVIII. Nesse contexto, formou-se um povoado que rapidamente adquiriu importância política e econômica. Em 1730, Minas Novas foi elevada à condição de vila, consolidando-se como um centro urbano relevante no Vale do Jequitinhonha. Durante o período colonial, disputas entre as capitanias da Bahia e de Minas Gerais evidenciaram o interesse pelo controle das áreas auríferas e de sua arrecadação.

Com o declínio da mineração, novas atividades passaram a organizar a dinâmica econômica regional. A agropecuária, o cultivo de algodão e alimentos e o comércio ganharam destaque, redefinindo as formas de ocupação e permanência no território. Ao longo desse processo, Minas Novas fortaleceu-se como referência regional e contribuiu para a formação histórica de diversos municípios surgidos a partir do desmembramento de seu território.

Essa trajetória foi construída pela presença e pela interação de diferentes grupos sociais. Populações indígenas,



Quitandas no forno a lenha. Luiz Santana/AME Cultura

africanas e afrodescendentes, além de colonizadores portugueses, participaram da constituição da vida econômica, social e cultural local. Desse encontro histórico emergiram formas próprias de organização do trabalho, da religiosidade, da vida familiar e da transmissão de saberes, experiências que deixaram marcas duradouras nos modos de viver, celebrar, produzir e compartilhar conhecimentos.

A presença afro-brasileira ocupa lugar central na formação cultural de Minas Novas. Desde o século XVIII, homens e mulheres africanos e afrodescendentes submetidos à escravidão atuaram na mineração e em diversas atividades ligadas ao cultivo da terra, ao transporte, à subsistência e ao preparo dos alimentos. Ao mesmo tempo, constituíram formas próprias de sociabilidade, devoção e resistência, entre as quais se destacam as irmandades religiosas e as festas do Rosário, fundamentais para a manutenção de vínculos comunitários e para a transmissão de referências culturais ao longo das gerações.

Ainda hoje, o município preserva importantes marcas dessa trajetória histórica. Minas Novas reúne bens protegidos nas esferas federal e estadual, como o Sobradão, a Igreja de São José, a Igreja Matriz de São Francisco de Assis e a Capela de São Gonçalo, além de um amplo conjunto de bens inventariados. Entretanto, a riqueza patrimonial local também se expressa em celebrações, saberes e práticas cotidianas que permanecem vivos na memória e na experiência das comunidades.

Entre essas referências destacam-se os saberes alimentares tradicionais. A cultura alimentar estabelece relações com o território, com os modos de trabalho, com a disponibilidade de ingredientes e com os ritmos da vida familiar e comunitária. Produtos como milho, mandioca, ovos, gordura de porco, rapadura e derivados do leite foram incorporados, ao longo do tempo, a práticas culinárias construídas pela experiência, pela adaptação e pela partilha de conhecimentos.

Os Modos de Fazer Quitandas constituem uma referência cultural estreitamente vinculada à história social de Minas Novas. Realizadas em cozinhas domésticas, quintais, fornos e fogões a lenha, essas práticas integram o cotidiano do trabalho, as festas religiosas, os encontros familiares e diferentes formas de convivência comunitária. A preparação das quitandas envolve técnicas aprendidas pela observação e pela experiência prática, transmitidas principalmente fora de registros escritos, o que confere à oralidade papel importante na continuidade desses conhecimentos.

Compreender a importância dessas práticas exige situá-las no contexto histórico em que foram constituídas e permanecem em funcionamento. Em Minas Novas, as quitandas ultrapassam a dimensão das receitas e envolvem relações de vizinhança, formas de organização do trabalho doméstico, práticas de partilha e vínculos com celebrações religiosas, especialmente as festas do Rosário. Trata-se de conhecimentos construídos no convívio familiar e comunitário, continuamente atualizados de acordo com as condições de vida e os recursos disponíveis no território.

Quitandas, quitadeiras e quitandeiros de Minas Novas

As quitandas, no contexto brasileiro, constituem uma prática alimentar e cultural formada ao longo do tempo a partir da interação entre diferentes matrizes culturais, especialmente indígenas, africanas e portuguesas. Esse processo histórico não ocorreu de forma homogênea, mas por meio de adaptações, trocas e recriações contínuas, que deram origem a um amplo repertório de preparações presentes no cotidiano das populações. O próprio termo “quitanda” revela essa origem, pois deriva de *kitanda*, palavra de origem bantu que designa mercado, feira ou tabuleiro de exposição e venda de alimentos. No Brasil, o sentido do termo se ampliou, passando a designar não apenas o espaço de comercialização, mas também os alimentos produzidos e o conjunto de práticas que envolvem sua preparação e circulação.

Durante o período colonial, as quitadeiras tiveram presença marcante nas dinâmicas sociais e econômicas das cidades brasileiras. A maioria era formada por mulheres negras, muitas delas escravizadas ou libertas, que atuavam no comércio ambulante de alimentos, vendendo tanto produtos preparados, como bolos, broas, biscoitos e doces, quanto gêneros in natura, como frutas, verduras e legumes. Essa atividade se realizava nas ruas e nos espaços de circulação, onde ofereciam alimentos prontos para consumo, em um momento em que ainda eram escassos os estabelecimentos destinados à venda de refeições prontas. Esse trabalho constituía, ao mesmo tempo, uma forma de sustento, permitindo a geração de renda e, em alguns casos, a conquista da liberdade.

As quitandas não se restringem ao campo alimentar. Envolve saberes técnicos, como o domínio do ponto, do tempo e das proporções, e mobilizam dimensões sociais, econômicas e simbólicas. Trata-se de um saber-fazer construído na prática, transmitido pela oralidade e pelo convívio estreito entre quem faz e quem aprende.

Em Minas Novas, esse modo de fazer assume características próprias e se insere de maneira orgânica na vida social e histórica do município. As quitandas são preparadas a partir de ingredientes disponíveis no território e de técnicas aprendidas no ambiente familiar, frequentemente entre gerações de mulheres. O aprendizado se dá, em grande medida, no fazer compartilhado, na repetição e na experimentação, dispensando, muitas vezes, o uso de receitas escritas e valorizando a memória e a experiência acumulada.

No dia a dia, as quitandas ocupam lugar importante, especialmente no momento dos cafés e lanches, integrando as práticas alimentares locais. Ao mesmo tempo, representam uma fonte de renda para muitas famílias, sendo produzidas por encomenda, para venda direta ou para consumo em diferentes ocasiões. Nas festas religiosas, como as celebrações do Rosário, do Divino e de outros santos padroeiros, são feitas em maior quantidade e distribuídas como parte dos rituais.

As quitadeiras concentram e transmitem os conhecimentos relacionados ao preparo das quitandas. A produção envolve o cotidiano doméstico, a organização do trabalho, a geração de renda e a continuidade de saberes aprendidos no convívio familiar. Ao fazer, ensinar e compartilhar as quitandas, essas mulheres mantêm em circulação um conjunto de conhecimentos que se atualiza conforme as condições de vida e os recursos disponíveis.

Em Minas Novas, as quitandas não se limitam a um conjunto de receitas. Correspondem a um modo de fazer construído ao longo do tempo, ligado à memória, ao território e às relações que atravessam a rotina das famílias. No vocabulário local, foi criado o verbo 'quitandar' para nomear essa prática. O termo expressa o fazer das quitandas no dia a dia, envolvendo o preparo, o cuidado com o ponto e o forno.

As quitadeiras e quitandeiros de Minas Novas formam um grupo diverso, composto majoritariamente por mulheres, cuja atuação se desenvolve no interior das casas, nos quintais e, em alguns casos, também na produção para venda. O aprendizado ocorre, em geral, no convívio familiar, desde a infância, por meio da observação e da prática, sem o uso de receitas escritas. Muitas pessoas relatam ter aprendido com mães, avós, sogras ou outras mulheres da comunidade, incorporando técnicas ao longo do tempo e desenvolvendo formas próprias de preparo. Esse processo resulta em variações individuais, nas quais cada pessoa imprime sua experiência, ajustando ingredientes, pontos e modos de fazer conforme as condições disponíveis.

Pães. Nereu Júnior/SEBRAE.



Saberes, receitas e modos de fazer

Em Minas Novas, o repertório de quitandas é amplo e diversificado, reunindo preparações como o bolo de fubá na folha de bananeira, o biscoito de goma ou escrevido, o pão caseiro, as rosquinhas, diferentes tipos de bolos, além da cavaca, do gaúcho e do tareco. Essas receitas circulam tanto no cotidiano quanto em contextos festivos, sendo continuamente reproduzidas, adaptadas e transmitidas entre gerações, o que evidencia a vitalidade desses saberes.

Os ingredientes utilizados estabelecem vínculos diretos com o território. Predominam, historicamente, produtos de base local, como milho, mandioca, ovos de criação doméstica e banha de porco, associados às formas de produção e às condições de vida da população. Ao longo do tempo, foram incorporados ingredientes industrializados, sem que isso implicasse ruptura nos modos de fazer, que permanecem orientados pela experiência, pelo domínio do preparo e pela memória acumulada.

A pesquisa realizada em Minas Novas, em 2026, indica que as preparações à base de milho e mandioca apresentam maior presença na zona rural e nas comunidades quilombolas, em comparação às quitandas à base de trigo. Preparos como tareco, gaúcho e cavaca, que exigem maior tempo e domínio técnico, tendem a ser produzidos com maior frequência em ocasiões festivas, especialmente nas celebrações do Rosário.

Nas festas religiosas de Minas Novas, a produção de quitandas ocorre em maior quantidade e exige organização prévia, sobretudo no caso das receitas mais elaboradas, que demandam tempo, planejamento e trabalho compartilhado. Nes-

sas ocasiões, a forma de apresentação ganha destaque, com as quitandas dispostas em cestinhas decoradas, o que facilita a distribuição ao longo das celebrações. Outro aspecto característico desses momentos refere-se ao tamanho das quitandas. Em contextos festivos, são feitas em proporções menores do que o habitual, o que favorece a partilha durante os encontros.



As cestinhas de quitandas da Festa do Rosário. Nereu Júnior/SEBRAE

Entre as quitandas identificadas no conjunto das entrevistas, o biscoito 'escrevido', também conhecido como biscoito de goma, destacou-se como a preparação mais recorrente nas falas das quitadeiras, evidenciando sua ampla difusão no cotidiano alimentar do município.

Biscoito 'escrevido' ou biscoito de goma

Receita da Mestre quitadeira Ilda Aparecida Lopes de Sousa

INGREDIENTES

- 01 kg de goma
- 01 colher de sal
- 08 ovos
- 01 copo de água (para escaldar)
- 01 copo de óleo
- 01 copo de óleo (frio na massa)
- 01 copo de água
- meio copo de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Colocar a goma em uma gamela ou bacia. Acrescentar o sal, a água fria, o óleo frio e o leite (a inserção do leite é opcional em algumas receitas). Misturar bem. Colocar no fogo um copo de água e um copo de óleo e deixar ferver. Escaldar a goma com a mistura fervente. Misturar novamente até ficar uniforme. Acrescentar os ovos e amassar a massa, sovando bem. Observar a textura para verificar se é possível espremer. Se a massa estiver dura, acrescentar mais ovos ou um pouco de água. Continuar sovando até atingir o ponto de escrever o biscoito.



*Modelagem do biscoito escrevido.
Nereu Júnior/SEBRAE*



*O biscoito escrevido assado.
Nereu Júnior/SEBRAE*

Atividades de Educação Patrimonial nas escolas



Preparo de uma receita. Luiz Santana/AME Cultura

SUGESTÃO DE ATIVIDADE 1 PARA EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL I

Nome da atividade:

Desenhando as quitandas de Minas Novas

Objetivo

Reconhecer as quitandas como parte do cotidiano e da cultura local por meio do desenho.

Duração

2 aulas

ETAPA 1

Conversa inicial

O professor conversa com as crianças sobre quitandas, perguntando quais elas conhecem, quais já comeram e se alguém faz as quitandas em casa, na família ou vizinhança.

ETAPA 2

Desenho

Cada criança deve desenhar uma quitanda que gosta ou alguém fazendo quitanda ou uma mesa de café com quitandas.

ETAPA 3

Compartilhamento

As crianças apresentam seus desenhos e explicam por qual razão escolheram aquela quitanda específica. O professor pode montar um mural com o título: "As quitandas da nossa comunidade", para expor os desenhos das crianças.

SUGESTÃO DE ATIVIDADE 2 PARA O ENSINO FUNDAMENTAL II E O ENSINO MÉDIO

Nome da atividade:

Roda de memória “Quem faz quitanda na minha família?”

Objetivo

Reconhecer os Modos de Fazer Quitandas como patrimônio cultural presente no cotidiano, identificando os sujeitos que detêm esse saber e as formas de transmissão entre gerações.

Duração

2 a 4 aulas (podendo incluir atividade prática adicional)

Resultado esperado: Reconhecimento das quitandas como parte da vida cotidiana e da cultura local, a partir da experiência das crianças.

ETAPA 1

Introdução ao tema em sala

O professor apresenta aos alunos o que são as quitandas, com base nos conteúdos da cartilha, destacando:

- O significado do termo quitanda; a sua presença no cotidiano alimentar de Minas Novas; a importância das quitandeiras e quitandeiros; e o reconhecimento dos Modos de Fazer Quitandas como patrimônio cultural imaterial do município.
- Pode-se estimular a participação dos alunos perguntando: Quem aqui já viu alguém fazendo quitanda? Quais vocês conhecem?

ETAPA 2

Pesquisa em casa (entrevista)

Os alunos devem conversar com familiares, vizinhos ou pessoas da comunidade, buscando identificar:

- Quem faz quitandas na família ou na comunidade
- Com quem essa pessoa aprendeu
- Como ocorreu esse aprendizado
- Quais quitandas são as mais produzidas e consumidas localmente
- Quais ingredientes são mais utilizados
- Se o modo de fazer mudou ao longo do tempo e como as respostas devem ser registradas em forma

de entrevista, podendo incluir:

Nome da pessoa entrevistada; local onde mora; relação com o aluno; e relato das respostas.

Se possível, os alunos podem incluir fotografias, desenhos ou registros adicionais, como cadernos de receitas.

ETAPA 3 – Roda de memória e compartilhamento

Em sala, o professor organiza uma roda de conversa para que os alunos compartilhem os resultados das entrevistas.

Durante a atividade, o professor pode sistematizar no quadro:

- Nomes das quitandas mais mencionadas
- Receitas e ingredientes mais recorrentes
- Formas de aprendizado e de transmissão
- Mudanças percebidas ao longo do tempo

A turma pode discutir semelhanças e diferenças entre os relatos, percebendo como o saber se mantém e se transforma.

ETAPA 4 – Vivência prática com uma quitandeira ou quitandeiro

Após as primeiras etapas, convidar uma quitandeira ou quitandeiro da comunidade, preferencialmente familiar de algum aluno, para realizar uma atividade prática na escola.

A atividade pode incluir: demonstração

de preparo de uma quitanda; explicação das etapas, ingredientes e técnicas; e conversa sobre como aprendeu e sua experiência.

Os alunos podem participar de etapas do preparo, observando o ponto da massa, a modelagem e outros aspectos do fazer.

Resultado esperado: Espera-se que os alunos reconheçam os Modos de Fazer Quitandas como parte do patrimônio cultural local, identifiquem sua presença no cotidiano das famílias e compreendam as formas de transmissão desses saberes. A atividade também contribui para fortalecer o vínculo entre escola, comunidade e território, valorizando as pessoas que mantêm essas práticas.



Biscoito de coco. Nereu Júnior/SEBRAE

Considerações finais

Os Modos de Fazer Quitandas de Minas Novas foram reconhecidos como patrimônio cultural imaterial do município em 2026. O conteúdo apresentado nesta cartilha resulta de pesquisa realizada no território, com base em entrevistas, observações, oficinas e no acompanhamento direto das práticas relacionadas a esse ofício, reunindo informações sobre sua formação histórica, seus significados e sua permanência na vida social, cultural e econômica local.

Ao longo deste material, foram abordados aspectos históricos, sociais, econômicos, patrimoniais e culturais que situam as quitandas na trajetória do município. As práticas relacionadas ao seu preparo envolvem o uso de ingredientes disponíveis localmente, o domínio de técnicas específicas e a organização do trabalho, estando presentes tanto na alimentação cotidiana quanto nas festividades religiosas e em outras ocasiões de convívio comunitário.

Os Modos de Fazer Quitandas constituem uma referência importante da identidade cultural de Minas Novas. Esses saberes, construídos e transmitidos ao longo do tempo, também se relacionam à geração de renda para muitas famílias, por meio da produção sob encomenda, da venda direta e da circulação em eventos e celebrações. As quitandas passam, assim, a constituir uma referência identitária do território, contribuindo para a consolidação de referências associadas ao município e à sua cultura alimentar.

No campo da educação patrimonial, esta cartilha contribui para ampliar a compreensão sobre o patrimônio cultural, incorporando práticas e conhecimentos presentes no cotidiano das comunidades. Ao reunir esses conteúdos, o material busca fortalecer ações de valorização, reconhecimento e continuidade dos Modos de Fazer Quitandas em Minas Novas, evidenciando sua importância para a vida social, econômica e cultural do município.

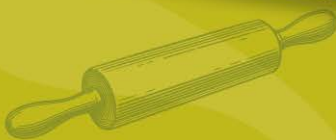
O reconhecimento dos Modos de Fazer Quitandas de Minas Novas como patrimônio cultural representa um compromisso com a transmissão desses saberes às futuras gerações. Preservar esse bem cultural envolve estimular o conhecimento sobre as práticas tradicionais, valorizar os detentores desses saberes e fortalecer ações educativas capazes de aproximar crianças, jovens e comunidades de sua própria história cultural. Nesse sentido, a continuidade dos Modos de Fazer Quitandas depende não apenas da continuidade das receitas e técnicas, mas também do reconhecimento de seu valor como referência de identidade, memória e pertencimento para o município.



Mesa de quitandas na Festa do Rosário. Nereu Júnior/SEBRAE



Pão de queijo. Nereu Júnior/SEBRAE



SECRETARIA DE
CULTURA

