



NOVA FRIBURGO

SEMINÁRIO DA FUNDAÇÃO D. JOÃO VI VAI DISCUTIR A RELAÇÃO ENTRE ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Data de Publicação: 23 de outubro de 2023

Fonte: Ssecom/PMNF

O 6º Seminário da Fundação Dom João VI de Nova Friburgo vai discutir a alimentação sob múltiplos aspectos e perspectivas. Com o tema “Do Cultivo à Memória: Diálogos sobre a alimentação e cultura”, o evento acontece de 23 a 25 de outubro, na Associação Comercial, Industrial e Agrícola de Nova Friburgo (Acianf). As inscrições já podem ser feitas pelo site <http://www.djoaovi.com>. A participação é gratuita e aberta a toda comunidade, em especial, estudantes das áreas de Nutrição, Enfermagem, História, Arquitetura e Urbanismo, entre outras. Os participantes receberão certificado.

Depois de dois anos promovendo o evento de forma remota, em função da pandemia de Covid-19, o seminário anual está de volta com encontros presenciais, facilitando a transmissão e intercâmbio de ideias.

Como a missão da Fundação é promover e incentivar pesquisas e ações no campo da educação, da história e da cultura no âmbito de Nova Friburgo e regiões vizinhas, e considerando a importância da região no passado e no presente no cultivo de alimentos, as discussões do seminário seguirão este recorte espacial.

PROGRAMAÇÃO

Dia 23 de outubro

14h às 16h30 - Evento paralelo: Histórias, Saberes e Memórias – Culminância das oficinas do curso de formação de professores promovido pela Embrapa – Solos. Apresentação dos trabalhos desenvolvidos pelos professores do Centro Familiar de Formação por Alternância (CEFFA) - Colégio Estadual Agrícola (CEA) Rei Alberto I com os alunos do Ensino Médio.

18h às 18h15: Abertura do seminário: Luiz Fernando Dutra Folly – Presidente da Fundação D. João VI de Nova Friburgo (FDJVI).

18h15 às 18h45 - Momento Artístico: Apresentação do grupo Besouros Barrocos sob a direção de Márcio Paes Selles.

19h15 às 20h30 - Mesa Redonda: Para além do café - História da agricultura para o abastecimento na região serrana fluminense.

Moderadora: **Maria Regina Capdeville Laforet** (Historiadora, Mestra pelo Instituto Nacional de Patentes Industriais – INPI; Analista da Embrapa Solos).

Palestrantes:

Gabriel de Almeida Frazão (Historiador, Doutor em Sociologia Rural - CPDA/UFRRJ e Mestre em História pela Universidade Federal Fluminense – UFF e Professor de História do Instituto Federal Fluminense - IFF). **“Abastecimento, riqueza e política: a produção agrícola, a criação de animais e o comércio de alimentos na construção de Nova Friburgo (1820-1920).”**



NOVA FRIBURGO

Júlia Lima Gorges Brandão (Historiadora, mestra e doutoranda pelo Programa de Pós-graduação em História das Ciências e da Saúde da Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz). “Revolução Verde e experiências alternativas: um panorama da agricultura familiar fluminense nas décadas de 1970 e 1980.”

Renato Linhares de Assis (Engenheiro Agrônomo, mestre em agronomia pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ e doutor em economia aplicada pela Universidade Estadual de Campinas - Unicamp; pesquisador da Embrapa e professor do programa de mestrado de agricultura orgânica UFRRJ/Embrapa Agrobiologia e do programa de doutorado binacional em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária – UFRRJ/Universidad Nacional de Rio Cuarto – Argentina). “**Condicionantes históricos da produção agrícola e da cultura alimentar de Nova Friburgo**”.

Dia 24 de outubro

18h30 às 19h - Momento Artístico: Coral Allons chanter infanto-juvenil da Aliança Francesa de Nova Friburgo sob a regência do maestro Joffre Evandro Silva.

9h15 às 21h - “Na bagagem dos migrantes - uma alquimia de sabores, afetos e memórias: do artigo à roda de conversa.

Moderadora: **Maria Ana Quaglini** (Historiadora da FDJVI, mestra em História pela UFRJ e Ph.D. em História pela University of California, Los Angeles - UCLA).

Palestrantes:

Geni Nader Vasconcelos (Socióloga, Mestra em Educação pelo ProPEd/UERJ, Coordenadora do Grupo de Estudos Memória, Identidade e Espaço - MIDES, coordenadora pedagógica do Colégio Nossa Senhora das Dores, ex-professora da Faculdade de Filosofia Santa Dorotéia - FFSD e da Faculdade de Odontologia da Nova Friburgo - FONF).

Dulce Maria Soares Deccache (Licenciada em Ciências Sociais pela Faculdade de Filosofia Santa Dorotéia - FFSD, professora aposentada da Rede Estadual de Ensino do Estado do Rio de Janeiro e integrante do Grupo de Estudos Memória Identidade e Espaço - MIDES).

Elaine Deccache Porto e Albuquerque (Doutora em Psicologia pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro - PUC-Rio. Ex-orientadora do Colégio Teresiano Cap/PUC-Rio e Integrante do Grupo de Estudos Memória Identidade e Espaço - MIDES).

Dia 25 de outubro

14h às 16h30 - Evento paralelo: Histórias, Saberes e Memórias – Culminância das oficinas do curso de formação de professores promovido pela Embrapa – Solos. Apresentação dos trabalhos desenvolvidos pelos professores com os alunos do Colégio Municipal CEFFA Rei Alberto I; do Colégio Municipal CEFFA Flores de Nova Friburgo; e do Colégio Estadual Raphael Luiz de Siqueira Jaccoud.

18:00 às 18:30 - Momento Artístico: Quarteto de Cordas do Núcleo Comunitário Luz da Serra, sob a direção de Márcio Paes Selles.

19h às 20h30 - Mesa redonda: Educação, cultivo sustentável e alimentação.



NOVA FRIBURGO

Moderadora: Adriana Andrade Cortez (Engenheira Agrônoma pela Universidade Federal de Viçosa - UFV, assessora técnica da Fundação Dom João VI de Nova Friburgo - FDJVI)

Apresentação: O projeto do curso de formação de professores da Embrapa Solos - relato de uma experiência.

Palestrantes:

Azeneth Eufrausino Schuler (Engenheira Florestal pela Universidade de São Paulo, mestrado e doutorado em Ciências pela Universidade de São Paulo - USP; Pesquisadora da Embrapa Solos).

Sandro Oitaven (Doutor em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária pela UFRRJ. Professor e Coordenador pedagógico do CEFFA CEA Rei Alberto I).

Maria Clara Estoducto (Mestra em Agricultura Orgânica pela UFRRJ; Professora do Colégio Municipal CEFFA Rei Alberto I e C.M. CEFFA Flores de Nova Friburgo).

Apresentação: Hortas urbanas nas Escolas.

João Guilherme Wermelinger (Coordenador de desenvolvimento de projetos na OFF GRID Desenvolvimento Cognitivo)

Apresentação: Comida Saudável, vegetariana / vegana da horta a mesa.

Flávio Stern (Proprietário e Chef do Restaurante Trilhas do Araçari)
