

WORKSHOP: COZINHA PRÉ-HISTÓRICA – 8H

| PROGRAMA | |
|-----------------|--|
| 10:00 | Encontro Materiais e matérias-primas Construção das estruturas de combustão: <ul style="list-style-type: none">• Estrutura 1 de combustão em negativo• Estrutura 2 de combustão simples |
| 12:00 | Técnicas de fogo |
| 13:00 | Preparação do peixe Preparação da carne e mariscos |
| 14:00 | Colocação dos alimentos nas estruturas de combustão |
| 15:30 | Retirada do Peixe da estrutura 2 |
| 16:00 | Retirada da carne e mariscos da estrutura1 Degustação. |

As Matérias-primas envolvidas no Workshop são uma seleção pessoal, como a sua combinação para atingir um resultado também o são. Trata-se de uma interpretação pessoal das evidências espalhadas por um vasto período da Pré-história.

Resulta assim um processo de experiência para início de um processo experimental, treinando a gestualidade e adquirindo familiaridade com os materiais de forma empírica como complemento a uma abordagem científica posterior.

| Módulos |
|---|
| 1. Introdução ao Protocolo Experimental |
| 2. Reconhecimento de Matérias-primas e suas propriedades e funcionalidades |
| 3. Técnicas de (Re)construção de estruturas de Combustão a partir das evidências arqueológicas |
| 4. Técnicas de Fogo |
| 5. Preparação e confecção dos alimentos |
| 5. Discussão dos resultados |

FORMADOR: [Pedro Cura \(0pedrocura@gmail.com\)](mailto:0pedrocura@gmail.com)

NOTA CURRICULAR:

Nascido a 1980, ingressa em 1991 na Associação “Núcleo de Arqueologia de Vila Nova da Barquinha” e inicia os primeiros passos no talhe de Indústria Lítica Pré-histórica em 1996. Entre 1997 e 2000 tira o curso de Assistente de Arqueólogo, na escola Profissional de Arqueologia do Freixo, Marco de Canaveses. Em 2004 inicia trabalhos no Museu de Arte Pré-Histórica de Mação e ITM (Instituto Terra e Memória), sendo até hoje responsável pela serviços de Socialização do Conhecimento, com o Projeto Andakatu.

Desde 2005 que desenvolve um intenso trabalho de experimentação, na procura de gestos e técnicas da Pré-história, na Unidade de Investigação do Quaternário e Pré-história do ITM, membro do Centro de Geociências da Universidade de Coimbra. Tendo já co-autoria em vários artigos publicados na área da experimentação lítica.

Na Unidade de Investigação tem vindo a desenvolver também projetos de investigação na área da alimentação, nomeadamente técnicas de processamento de alimentos, estruturas de combustão, pintura e gravura rupestre, metalurgia (proto-histórica) e estruturas habitacionais pré-históricas. Atualmente é aluno no Instituto Politécnico de Tomar no Curso de Gestão do Território.

OUTRAS INFORMAÇÕES

| | |
|---------------------------------------|---|
| Destinatários | Todos os interessados. |
| Objectivo Geral | Pretende-se que no final da Formação, os formandos adquiram conhecimentos sobre as matérias-primas e ingredientes tal como os processos técnicos de confeção de alimentos, reconstruindo a partir das evidências arqueológicas. |
| Informações úteis / Requisitos | Solicita-se a todos os participantes que tragam almoço (tipo pic-nic) uma vez que a degustação dos pratos pré-históricos confeccionados apenas decorrerá no final do Workshop. |
| Local | Centro de Arqueologia de Almada Travessa Luís Teotónio Pereira Cova da Piedade 2805-187 Almada |
| Data | 15 de Junho de 2013 |
| Horário | 10h00m – 18h00m |
| Taxa de inscrição | 40 € |

Educação e Gestão Patrimonial

+ [351] 96 89 65 821
 + [351] 96 55 78 214
 + [351] 21 40 35 133

Praceta Rosa Ramalho, LT 34 - 2ºESQ
 2635-528 Varge Mondar
 Rio de Mouro

terrafirmepatrimonio@gmail.com
 www.terrafirme.com.pt