

## RESUMO - LEITE E DERIVADOS

### **VALORIZAÇÃO DO QUEIJO DE SÃO BENTO POR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: SABERES TRADICIONAIS, EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E CONTRIBUIÇÕES JURÍDICAS**

*Carine Soares Pinheiro (carinepinheiro145@gmail.com)*

*Fabian Diniz (fabindiniz13@gmail.com)*

*Marllen Raissa Soares Silva (marllenraissa18@gmail.com)*

*Mikelly Cristine Soares Ferreira (mikellyfrrr@gmail.com)*

*Moysannyellen Aguiar Carvalho (cmoisane@gmail.com)*

*Heloísa Gomes Medeiros (heloisamedeiros@uema.br)*

*Sánara Adrielle França Melo (sanaramelo@cessbt.uema.br)*

A valorização de produtos tradicionais, por meio de sua proteção legal quanto à origem e características, tem ganhado destaque nos cenários econômico, cultural e jurídico. A Indicação Geográfica (IG) atua como instrumento de promoção, permitindo reconhecimento nacional e potencial inserção internacional. O Queijo de São Bento, tradicionalmente produzido no município de São Bento (MA), é elaborado com leite de búfala e representa um importante patrimônio cultural, com forte vínculo familiar e identidade local, além de características sensoriais, até o momento consideradas únicas. Este trabalho analisa como a IG pode valorizar produto, saberes e mão de obra a partir de um projeto de extensão voltado à certificação do Queijo de São Bento. A partir do evento “Queijo e Prosa”, buscou-se registrar saberes tradicionais,

mapear estratégias jurídicas e aproximar produtores e atores locais. A pesquisa evidenciou a importância da escuta ativa no fortalecimento das identidades produtivas e culturais e o papel da universidade pública na articulação coletiva com gestores e órgãos técnicos. A metodologia adotada foi participativa e inclusiva, reconhecendo os produtores de queijo de búfala como protagonistas do processo. O evento reuniu produtores, gestores, discentes, docentes, pesquisadores e técnicos da Aged e do Senar. Foram aplicados questionários semiestruturados com perguntas abertas, além de registros fotográficos e anotações, visando reconhecer práticas produtivas, formas de manejo dos rebanhos bubalinos, expectativas quanto à produção e à IG. Os dados apontaram vínculo com tradição familiar, uso de mão de obra doméstica e técnicas manuais. Apesar de dificuldades logísticas e ausência de apoio contínuo, os participantes veem a atividade como rentável e demonstram interesse em ampliar e diversificar produtos. Foram citados desafios no transporte, armazenamento e clima, bem como oportunidades com tecnologias e participação em feiras. A comercialização ocorre em feiras locais e venda direta. Ainda que o conhecimento sobre IG não seja universal, há disposição em aderir ao processo com apoio técnico e institucional, se enquadrando nas legislações vigentes. Os resultados reforçam a relevância da escuta qualificada e da universidade na valorização de saberes locais e construção coletiva da IG.

Palavras-chave: queijo de são bento; indicação geográfica; extensão universitária.