

IRSA - CONGRESSO MUNDIAL DE SOCIOLOGIA RURAL (01/10/2025 A
20/01/2026) - IRSA 03 - SOCIOLOGY OF FOOD

O INGREDIENTE SECRETO DO QUEIJO ARTESANAL BRASILEIRO

Jorge Guimarães Dos Santos Junior (ojorge.vet@gmail.com)

Fátima Portilho (faportilho@ufrj.br)

Fabiano Escher (escher_fab@hotmail.com)

A busca por alimentos que carregam novos valores conjugados, bem como a saudabilidade, a tradicionalidade e a sustentabilidade, está cada vez mais inserida nos mercados, nas práticas de produção e nas rotinas do público consumidor. Esses valores podem ser qualificados e garantidos por meio de certificações e registros que indicam o cumprimento de critérios pré-estabelecidos por convenções de qualidade do produto. Este trabalho pretende apresentar uma análise comparativa de três sistemas produtivos de queijos artesanais (Marajó - PA; Canastra - MG; e Campos de Cima da Serra - SC/RS), contrapondo os elementos socioambientais importantes para o contexto histórico de produção de cada queijo e relacionando-os com a manutenção dos valores supracitados. Este artigo se propõe a revisar a literatura sobre o tema, dando prioridade a trabalhos recentes que atendam a quatro critérios: i) apresentação do território, destacando as particularidades socioambientais

envolvidas na produção do queijo (bioma, animais, sazonalidade da produção e principais mercados utilizados para a comercialização); ii) identificação dos atores sociais principais que contribuíram de alguma forma para a preservação da tradição de produção do queijo; iii) desafios e adaptações encontrados após o período da modernização agrícola; iv) conquistas relevantes, bem como políticas públicas, alcances mercantis e culturais. A partir dos resultados encontrados, a discussão teórica será dividida em três subtópicos: i) qualidade e informalidade; ii) tradição e inovação; iii) mercadoria e alimento. Nas considerações finais, ganha destaque a identificação de práticas e elementos socioambientais semelhantes nos três territórios, que orientam a uma continuidade da produção de queijo artesanal. Também haverá destaque para as diferentes formas de lidar com as barreiras sanitárias de cada território, resultando em sobreposições de diferentes formas de informalidade.

Palavras-chave: alimento tradicional; reconhecimento; território; inspeção sanitária.