II JORNADA NACIONAL DE EXTENSÃO DA UEMA
II FÓRUM ACADÊMICO INDÍGENA DA UEMA
TEMA: EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E DESENVOLVIMENTO SOCIOPRODUTIVO
27 A 29 DE MAIO | UEMA SÃO LUÍS-MA
REALIZAÇÃO: Uema Proexae APOIO: ISPN PiPoU VALE

VISITA TÉCNICA À FAZENDA OURO NEGRO (BACURITUBA - MA): SABERES TRADICIONAIS, BUBALINOCULTURA E A CONSTRUÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DE SÃO BENTO

Heloísa Gomes Medeiros
Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)
Sánara Adrielle França Melo
Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)
Marllen Raissa Soares Silva
Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)
Fabian da Silveira Diniz
Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)
Mikelly Cristine Soares Ferreira
Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)

Resumo: A Indicação Geográfica (IG) constitui instrumento jurídico capaz de articular proteção territorial, valorização cultural e desenvolvimento regional sustentável. Este trabalho relata e analisa visita técnica realizada à Fazenda Ouro Negro, no município de Bacurituba-MA, no âmbito do projeto de extensão voltado à construção da IG do Queijo de São Bento. O objetivo central foi observar as práticas de bubalinocultura e os saberes tradicionais associados à produção artesanal do queijo, identificando elementos relevantes para o processo de reconhecimento geográfico. Adotou-se metodologia qualitativa, descritiva e participativa, com coleta de dados por observação direta, diário de campo e diálogos semiestruturados. Os resultados evidenciaram que fatores ambientais, nutricionais e comportamentais influenciam diretamente a qualidade do leite, e que os saberes transmitidos intergeracionalmente constituem o núcleo identitário do produto. Conclui-se que a articulação entre extensão universitária e comunidades produtoras é indispensável ao avanço da IG do Queijo de São Bento, contribuindo para a proteção de patrimônio cultural imaterial e para o fortalecimento socioeconômico regional.

Palavras-chave: Extensão universitária, Indicação Geográfica, Queijo artesanal, Saberes tradicionais, Baixada Maranhense.

TECHNICAL VISIT TO OURO NEGRO FARM (BACURITUBA – MA): TRADITIONAL KNOWLEDGE, BUFFALO FARMING AND THE CONSTRUCTION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION OF SÃO BENTO CHEESE

Abstract: Geographical Indication (GI) is a legal instrument capable of articulating territorial protection, cultural valorization, and sustainable regional development. This paper reports and analyzes a technical visit to Ouro Negro Farm, in the municipality of Bacurituba-MA, as part of an extension project aimed at building the GI for São Bento Cheese. The primary objective was to observe buffalo farming practices and traditional knowledge associated with artisanal cheese production, identifying elements relevant to the geographic recognition process. A qualitative, descriptive, and participatory methodology was adopted, with data collected through direct observation, field diary, and semi-structured dialogues. The results showed that environmental, nutritional, and behavioral factors directly influence milk quality, and that intergenerationally

heloisamedeiros@uema.br, sanaramelo@cesstb.uema.br, marllenraissa18@gmail.com, fabiandiniz13@gmail.com, mikellyfrrr@gmail.com

transmitted knowledge constitutes the product's identity core. It is concluded that the articulation between university extension activities and producing communities is indispensable for advancing the GI for São Bento Cheese, contributing to the protection of intangible cultural heritage and the socioeconomic strengthening of the region.

Keywords: University extension, Geographical indication, Artisanal cheese, Traditional knowledge, Baixada Maranhense.

1. Introdução

A produção de alimentos vinculada a territórios específicos encerra, além de sua dimensão econômica, uma trama de identidades, técnicas e memórias coletivas que o direito contemporâneo tem reconhecido por meio das Indicações Geográficas (IGs). No ordenamento jurídico brasileiro, reguladas pela Lei n.º 9.279/1996 e normatizadas pelo INPI, as IGs operam como instrumento de governança territorial, articulando produtores, práticas tradicionais e características ambientais em torno de um produto com identidade jurídica reconhecível (Bruch, 2013). No contexto agroalimentar maranhense, o Queijo de São Bento — produzido na Baixada Maranhense a partir do leite de búfala — apresenta especificidades territoriais, zootécnicas e culturais que o qualificam para esse reconhecimento. A Baixada Maranhense constitui ecossistema singular, com campos alagáveis e elevada umidade que favoreceram a bubalinocultura como atividade produtiva dominante; o búfalo (Bubalus bubalis), pela sua rusticidade, tornou-se o principal produtor do leite destinado à fabricação artesanal regional. O produto incorporou práticas técnicas transmitidas intergeracionalmente, configurando o que a Convenção da UNESCO (2003) denomina "saber-fazer" coletivo, categoria também amparada pelo Decreto n.º 3.551/2000. A articulação entre esse saber-fazer e os requisitos jurídicos da IG representa desafio analítico que demanda investigação sistematizada.

Nesse cenário, a extensão universitária assume papel estratégico ao mediar a interface entre produção científica e dinâmicas socioprodutivas locais. O projeto de extensão "Indicação Geográfica do Queijo de São Bento: valorização do patrimônio cultural e desenvolvimento regional sustentável", da UEMA, propõe construir, dialógica e documentalmente, os fundamentos necessários ao reconhecimento da IG. O presente trabalho tem como objetivo relatar e analisar a visita técnica realizada à Fazenda Ouro Negro, em Bacurituba-MA, identificando elementos produtivos, ambientais e culturais determinantes para esse processo. O trabalho está organizado em cinco seções: esta introdução, a metodologia, os resultados da visita, a discussão articulada com a literatura e as conclusões.

2. Metodologia

heloisamedeiros@uema.br, sanaramelo@cesstb.uema.br, marllenraissa18@gmail.com, fabiandiniz13@gmail.com, mikellyfrrr@gmail.com

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, descritiva e participativa, compatível com os princípios da extensão universitária que pressupõem construção compartilhada do conhecimento a partir da realidade social observada (Thiollent, 2011). O corpus empírico foi constituído por dados coletados durante visita técnica em março de 2026 à Fazenda Ouro Negro, no povoado Tucum, Bacurituba-MA — propriedade selecionada por representatividade produtiva (rebanho bubalino dentre os mais expressivos da região) e acessibilidade institucional via projeto de extensão. Os instrumentos de coleta compreenderam: (a) observação direta das práticas de manejo, ordenha e alimentação, registrada em diário de campo; (b) registros fotográficos como fonte documental complementar; e (c) diálogos semiestruturados com o produtor e trabalhadores, captando dimensões técnicas, culturais e identitárias. O tratamento analítico seguiu análise de conteúdo temática com categorização indutiva em quatro eixos: manejo e comportamento animal; alimentação; saberes tradicionais e identidade cultural; e estrutura produtiva.

3. Resultados

3.1 Caracterização da área e manejo animal

A Fazenda Ouro Negro ocupa aproximadamente 500 hectares com criação de bovinos e bubalinos, mantendo rebanho bubalino de cerca de 250 animais em densidade média de dois animais por hectare. A propriedade apresenta organização produtiva estruturada, com divisão funcional das áreas de manejo, pastagem e ordenha — dado relevante, pois o INPI exige, para reconhecimento da IG, a delimitação precisa da área geográfica e a demonstração de que fatores naturais e humanos do território determinam as características do produto (Resolução INPI n.º 75/2000). A observação da ordenha revelou sensibilidade comportamental das búfalas à presença de pessoas não habituadas ao ambiente: a chegada dos pesquisadores gerou estresse perceptível no animal, com retenção do leite — fenômeno empiricamente denominado pelo tratador como "esconder o leite". O contato físico habitual do vaqueiro reduziu a agitação, evidenciando que práticas de manejo humanizado integram o conjunto de fatores humanos que conferem ao produto suas características específicas. A alimentação baseia-se em forrageiras regionalmente adaptadas — capins Quicuio (Urochloa humidicola) e Canarana (Echinochloa polystachya) — complementadas por silagem, fenação e adubação com NPK, articulando conhecimento técnico formal e adaptações empíricas ao ecossistema da Baixada (Niederle, 2011).

3.2 Saberes tradicionais e identidade cultural

Os diálogos com o produtor evidenciaram que o núcleo técnico-produtivo do Queijo de São Bento — coagulação, dessoragem, moldagem e maturação — foi inteiramente transmitido por via familiar, sem formação técnica formal. Esse processo de transmissão intergeracional configura, para os fins da propriedade intelectual aplicada ao patrimônio cultural, um "conhecimento tradicional associado" à biodiversidade regional, categoria tutelada pela Lei n.º 13.123/2015 e pelo Protocolo de Nagoia (Decreto n.º 8.772/2016). A proteção do produto envolve, portanto, simultaneamente o regime de IGs e o de conhecimentos tradicionais — cujas interfaces demandam análise sobre lacunas

heloisamedeiros@uema.br, sanaramelo@cesstb.uema.br, marllenraissa18@gmail.com, fabiandiniz13@gmail.com, mikellyfrrr@gmail.com

regulatórias. Identificaram-se ainda elementos simbólicos expressivos: o papel amarelo da embalagem, reconhecido regionalmente como marcador de autenticidade, e a percepção produtora de que o armazenamento refrigerado altera o sabor característico do queijo. Tais especificidades sensoriais e culturais integram o que a UNESCO (2003) denomina "usos, representações, conhecimentos e técnicas" constitutivos do patrimônio imaterial e deverão compor o caderno de especificações técnicas da IG. Constatou-se ainda que a produção do queijo está temporariamente suspensa por reorganização do processo produtivo, o que, sem comprometer o potencial da propriedade na IG, sinaliza a necessidade de atenção à sustentabilidade do sistema artesanal e ao fortalecimento institucional da cadeia produtiva local (Melo et al., 2025).

4. Discussão

Os resultados permitem situar a produção do Queijo de São Bento no campo das IGs como instrumento de desenvolvimento territorial sustentável. Conforme Melo et al. (2025), as IGs de produtos de origem animal articulam, de forma complexa, a proteção da propriedade intelectual, o desenvolvimento regional e a preservação de práticas tradicionais. A experiência na Fazenda Ouro Negro confirma essa leitura: os fatores que conferem identidade ao queijo — o ecossistema da Baixada, as características do rebanho, as práticas de manejo humanizado e os saberes familiares de fabricação — são indissociáveis e devem ser compreendidos em sua integralidade para os fins do reconhecimento. Do ponto de vista jurídico, a sistematização dos saberes identificados expõe a interface entre o regime de IGs (Lei n.º 9.279/1996) e o de conhecimentos tradicionais (Lei n.º 13.123/2015), marcos que não estabelecem conexão regulatória explícita, criando lacuna que o processo de construção da IG do Queijo de São Bento precisará endereçar. A extensão universitária desempenha, nesse contexto, função mediadora ao sistematizar os saberes locais de forma compatível com os requisitos do INPI sem expropriá-los das comunidades produtoras — tensão central identificada por Pereira (2025) no contexto dos queijos artesanais maranhenses. O nexo causal entre origem territorial e qualidade do produto, exigido pelo INPI, está substantivamente presente: o comportamento das búfalas, o uso de forrageiras regionais e o conhecimento empírico sobre a relação entre manejo, alimentação e atributos sensoriais do leite constituem evidências documentáveis desse vínculo.

5. Conclusões

O estudo documentou, a partir de visita técnica à Fazenda Ouro Negro, os elementos produtivos, ambientais e culturais da cadeia bubalina associada ao Queijo de São Bento que fundamentam a pretensão de reconhecimento da IG. Verificou-se que a qualidade do produto articula fatores ambientais singulares da Baixada Maranhense, práticas zootécnicas regionalmente adaptadas e um corpus de saberes transmitidos intergeracionalmente — configurando o nexo territorial exigido pelo INPI. Os achados revelam ainda que a proteção integral do produto demanda análise articulada entre o regime de IGs e o de conhecimentos tradicionais, cujas interfaces no ordenamento

heloisamedeiros@uema.br, sanaramelo@cesstb.uema.br, marllenraissa18@gmail.com, fabiandiniz13@gmail.com, mikellyfrrr@gmail.com

brasileiro carecem de sistematização regulatória adequada. A extensão universitária emerge como vetor estratégico dessa mediação, produzindo documentação que atende aos requisitos formais do INPI sem comprometer a integridade dos saberes comunitários. Investigações futuras deverão aprofundar a qualidade microbiológica e sensorial do leite e do queijo, os modelos de governança coletiva para a IG e os impactos da reorganização produtiva em curso na região.

Referências

BRASIL. Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília: Presidência da República, 1996.

BRASIL. Lei n.º 13.123, de 20 de maio de 2015. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios. Brasília: Presidência da República, 2015.

BRASIL. Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro. Brasília: Presidência da República, 2000.

BRASIL. Decreto n.º 8.772, de 11 de maio de 2016. Regulamenta a Lei n.º 13.123, de 20 de maio de 2015. Brasília: Presidência da República, 2016.

BRUCH, Kelly Lissandra. Indicações geográficas para o Brasil: proteção e defesa. Curitiba: Juruá, 2013.

INPI — INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Resolução n.º 75, de 28 de novembro de 2000. Estabelece as condições para o registro de indicações geográficas. Rio de Janeiro: INPI, 2000.

MELO, Sánara Adrielle França et al. Indicações geográficas e produtos de origem animal: fundamentos jurídicos, desafios e perspectivas. Observatorio de la Economía Latinoamericana, v. 23, n. 10, p. 75, 2025.

NIEDERLE, Paulo André. Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares. Porto Alegre: UFRGS, 2011.

PEREIRA, Bruna Letícia Santos. Ocorrência de fungos filamentosos e leveduras em queijo artesanal de origem bubalina produzido na Baixada Maranhense. 2025. Trabalho de Conclusão de Curso — Universidade Estadual do Maranhão, São Luís, 2025.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris: UNESCO, 2003

heloisamedeiros@uema.br, sanaramelo@cesstb.uema.br, marllenraissa18@gmail.com, fabiandiniz13@gmail.com, mikellyfrrr@gmail.com