

QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE PARANAENSE CAMINHOS PARA A VALORIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO

*Colonial cheese of southwest of Paraná State pathway for
valorization and regulation*

DOI:1048075/igepec.v26i1.27384

Diego Ghedini Gheller
Hieda Maria Pagliosa Corona

QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE PARANAENSE: CAMINHOS PARA A VALORIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO

Colonial cheese of southwest of Paraná State: pathways for valorization and regulation

Diego Ghedini Gheller
Hieda Maria Plagliosa Corona
DOI:1048075/igepec.v26i1.27384

Resumo: Mesmo com as mudanças trazidas pelo sistema agroalimentar dominante, os produtos alimentares tradicionais, como os queijos artesanais, seguem contribuindo significativamente na agricultura familiar. Neste contexto, objetivou-se analisar aspectos culturais e sociais ligados à fabricação do queijo colonial no Sudoeste Paranaense, seguindo três etapas de pesquisa: busca de dados e informações sobre a agricultura familiar e a produção de queijos artesanais no território, análise de recentes legislações sobre as agroindústrias de pequeno porte e acompanhamento do Concurso de Queijos Artesanais do Paraná, com registro de depoimentos dos participantes. Segundo as informações levantadas, há uma importante concentração de produtores de queijo na região, que seguem mantendo a produção nos moldes do saber-fazer tradicional, onde a informalidade perante a legislação sanitária ainda prevalece, mesmo com recentes avanços. Contudo, a recente valorização dos alimentos tradicionais pelos consumidores se constitui em oportunidade para a valorização territorial dos produtos, especialmente os queijos artesanais.

Palavras-chave: Queijo colonial. Produção Artesanal. Agricultura familiar. Tradição cultural. Regulamentação.

Abstract: *Even with the changes brought about by the dominant agrifood system, traditional food products, such as artisanal cheeses, continued to contribute to family farming. In this context, the objective was to analyze cultural and social aspects related to the manufacture of colonial cheese in the Southwest of Paraná, following three stages of research: search for data and information on family farming and the production of artisanal cheeses in the territory, analysis of recent legislation on small agro-industries and monitoring of the Paraná Craft Cheese Contest, with participants' testimonies recorded. According to the information gathered, there is an important concentration of cheese producers in the region, who maintain production in the mold of traditional know-how, where informality in relation to sanitary legislation still prevails, despite recent advances. However, a recent appreciation of traditional foods by consumers is an opportunity for the territorial appreciation of products, especially artisanal cheeses.*

Keywords *Colonial cheese. Artisanal Production. Family farming. Cultural tradition. Regulation.*

Resumén: *Incluso con los cambios provocados por el sistema agroalimentario dominante, los productos alimenticios tradicionales, como los quesos artesanales, continuaron contribuyendo a la agricultura familiar. En este contexto, el objetivo fue analizar aspectos culturales y sociales relacionados con la fabricación de queso colonial en el Suroeste de Paraná, siguiendo tres etapas de investigación: búsqueda de datos e información sobre la agricultura familiar y la producción de quesos artesanales en el territorio, análisis de la legislación reciente sobre pequeñas agroindustrias y seguimiento del Concurso de Queso Artesanal de Paraná, con los testimonios de los participantes registrados. Según la información recabada, existe una importante concentración de productores de queso en la región, quienes mantienen la producción en el molde del saber hacer tradicional, donde aún prevalece la informalidad en relación con la legislación sanitaria, a pesar de los avances recientes. Sin embargo, una reciente apreciación de los alimentos tradicionales por parte de los consumidores es una oportunidad para la apreciación territorial de los productos, especialmente los quesos artesanales.*

Palabras clave: *Queso colonial. Producción artesanal. Agricultura familiar. Tradición cultural. Regulación.*



INTRODUÇÃO

As práticas cotidianas do campesinato buscam essencialmente alternativas alicerçadas na territorialidade e na identidade, permeadas por inter-relações entre os atores sociais e o território, que visam a busca por autonomia como uma forma de construção e reprodução de um meio de vida rural. Segundo Wanderley (1996), a autonomia das sociedades camponesas face à sociedade global é expressada pela capacidade de prover a subsistência do grupo familiar em dois níveis complementares: a subsistência imediata e a reprodução da família pelas gerações subseqüentes.

Neste sentido, a elaboração de produtos alimentares tradicionais, especialmente os queijos artesanais, tem contribuído historicamente na reprodução social do agricultor familiar e na preservação do alimento como identidade (Menezes et al, 2010). A elaboração artesanal de queijos se constitui em uma estratégia de sobrevivência e permanência da agricultura familiar, associada às raízes culturais, onde o saber-fazer transmitido entre as gerações talvez seja o principal patrimônio desta atividade, se configurando em atividade com profundos vínculos culturais e históricos ligados ao território.

Além disso, os próprios consumidores valorizam cada vez mais a autenticidade dos produtos alimentares tradicionais, seu sabor e diversidade e estão dispostos a remunerar produtores por isso (PLOEG, 2014), tornando-se importante fonte de recursos para a família camponesa. Recursos que vão além do aspecto econômico, pois a produção com base no saber-fazer tradicional é orientado pela relação estreita com os demais elementos do ambiente, como solo, água, vegetação e animais.

Assim, o queijo tem sido historicamente um dos principais produtos que fazem este papel de integrar os agricultores familiares ao mercado local, via circuitos curtos de comércio, com relações de confiança estabelecidas entre produtores e consumidores. Esta lógica de aproveitamento do leite se constitui em uma prática incorporada pelos agricultores na busca da sustentabilidade para os membros da família, em praticamente todas as regiões brasileiras (Menezes et al, 2010).

No Sul do Brasil, a fabricação do queijo colonial tem sua origem com os imigrantes europeus, que trouxeram consigo a tecnologia de fabricação de queijos, adaptando-a às condições brasileiras (CARVALHO, 2015). As famílias agricultoras chegaram à região Sudoeste do Paraná vindos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, mais intensamente a partir da década de 1940 (LAZIER, 1983), conservando nesta trajetória o saber-fazer dos produtos artesanais ou chamados “coloniais”. Atualmente ¼ dos produtores de queijo paranaenses se encontram nesta região (IBGE 2017), tornando a produção de queijo artesanal ou colonial, como é conhecido, uma importante estratégia para a reprodução da agricultura familiar.

Contudo, o sistema agroalimentar dominante, denominado por Ploeg (2011) de “Impérios Alimentares”, caracterizado pela padronização de alimentos, concentração de procedimentos agroindustriais em larga escala e cadeias longas de abastecimento, associado à intensificação da fiscalização, repressão ao comércio informal e excessivas exigências legais ocasionaram uma redução na produção dos produtos tradicionais artesanais da agricultura familiar (DORIGON, 2016), especialmente dos queijos artesanais.

Assim, este trabalho tem o objetivo de compreender os aspectos culturais e sociais ligados à fabricação do queijo colonial na Região Sudoeste Paranaense, apresentando iniciativas para a sua valorização e análise sobre recentes avanços legais relacionados a regulamentação das pequenas agroindústrias.

O presente artigo está organizado da seguinte forma: após a introdução, há a descrição da metodologia utilizada, seguida da contextualização da produção de leite e

queijo na região Sudoeste Paranaense, seu histórico e importância. Após esses primeiros itens, é descrita a estratégia utilizada para a valorização do queijo colonial artesanal através da realização do Concurso de Queijos Artesanais do Paraná. Por fim, antes da conclusão, faz-se um paralelo entre a atual valorização dos produtos artesanais e tradicionais da agricultura familiar e os recentes avanços legais em relação à normatização destes produtos.

2 – METODOLOGIA

A pesquisa orientou-se pelo método qualitativo, descrito por diversos autores, como Minayo (2001) e Richardson (1999), como sendo aquele que não está orientado pelo princípio da quantificação a partir de instrumental estatístico, mas possui ênfase em buscar entender a natureza de um fenômeno social, tendo como foco os “significados, motivações, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos sociais” (Minayo, 2001, p. 22). Isso não significa prescindir de contribuições que os dados quantitativos coletados nos processos de pesquisa enriqueçam a análise qualitativa (Richardson, 1999), pois nesse caso, há complementaridade entre os métodos.

A pesquisa desenvolveu-se em três etapas simultâneas: a primeira refere-se à busca de dados e informações oficiais sobre a agricultura familiar da região sudoeste do Paraná e a produção de queijos artesanais no território, a segunda refere-se à análise documental das legislações sobre as agroindústrias de pequeno porte e a terceira que se caracterizou pelo acompanhamento do processo de inscrição e de realização do Concurso de Queijos Artesanais do Paraná em duas de suas fases – a de pré-seleção regional, ocorrida no Sudoeste em outubro de 2017, e a final em julho de 2018 em Curitiba, momento em que buscou-se informações sobre os produtores de queijo artesanais e registrou-se os depoimentos dos participantes.

Após a pesquisa realizada, produziu-se o presente artigo contendo a discussão e análise das informações e dados coletados, à luz dos referenciais teóricos mobilizados no estudo, especialmente na literatura sobre as temáticas da reprodução sociocultural da agricultura familiar e camponesa e a produção de queijos artesanais, onde buscou-se contextualizar o tema frente aos desafios relacionados ao sistema alimentar hegemônico e, ao mesmo tempo, sua relação com o desenvolvimento social e econômico da agricultura familiar da região.

3 – PRODUÇÃO DE LEITE E QUEIJO NO SUDOESTE PARANAENSE: ASPECTOS SOCIOCULTURAIS

O queijo historicamente fabricado pelas famílias de agricultores é denominado genericamente de “queijo colonial” e faz parte de um grupo maior de produtos coloniais que, segundo Dorigon (2008), em estudo feito na região Oeste Catarinense (região vizinha ao Sudoeste Paranaense), são produtos “processados no estabelecimento agrícola pelos agricultores, os colonos, para o autoconsumo familiar, tais como salames, queijos, doces e geleias, conservas de hortaliças, massas e biscoitos, açúcar mascavo, dentre outros” (DORIGON, 2008, p. 6), mas que podem também ser comercializados. Tais produtos expressam, de forma direta tais aspectos, pois através da sua produção, muitos agricultores familiares – ou “colonos” - resistem aos processos de intensificação e modernização da produção leiteira. Assim, a transformação do leite em derivados, utilizando o conhecimento adquirido com as gerações antecessoras e o saber-fazer peculiar, segundo Wanderley (1996), permite ao agricultor camponês

enfrentar o presente e preparar o futuro, construindo um saber tradicional, transmissível aos filhos.

A Região Sudoeste Paranaense contempla 42 municípios, possuindo na produção leiteira uma das principais atividades agropecuárias, que, favorecida pelas características naturais e culturais, se tornou a principal bacia leiteira do Paraná, produzindo 26% do total do leite paranaense em 2017 (IBGE, 2017), cuja principal via de comercialização é feita com as indústrias de laticínios instalados na região. Entretanto, algumas famílias transformam e beneficiam o leite produzido, buscando agregação de valor, realizando processos na própria propriedade e comercializando seus derivados, especialmente o queijo, de forma direta ao consumidor ou em feiras (COLETTI, 2015). Esta transformação do leite em queijo garante a sustentabilidade financeira da família e, conforme avaliação econômica feita por Haas (2010), pode acarretar numa mudança positiva da realidade da propriedade rural, elevando a renda a um patamar bastante superior em relação à venda direta do leite.

Segundo informações dos Censos Agropecuários de 2006 (IBGE, 2006) e 2017 (IBGE, 2017), a Região Sudoeste Paranaense é a Mesorregião do Estado que concentra o maior número de produtores de queijo. Conforme tabela 01, em 2006 mais de dois mil e quinhentos estabelecimentos rurais produziam queijo na região (45% do total do Estado). Os dados do Censo Agropecuário de 2017 demonstram ter havido uma diminuição na representatividade em relação ao total de produtores de queijo do Paraná, contudo o Sudoeste permanece sendo a região com maior número de produtores no Estado, fato que revela a importância deste produto para a agricultura familiar desta região.

Tabela 1 – Número de estabelecimentos com produção de queijo no Brasil, Paraná e Sudoeste Paranaense no ano de 2006 e 2017, segundo os Censos Agropecuários

Região	Nº de estabelecimentos rurais com produção de queijos - 2006	Nº de estabelecimentos rurais com produção de queijos - 2017
Brasil	80.825	175.198
Paraná	5.614	9.772
Sudoeste Paranaense	2.544	2.439

Fonte: IBGE – Censo Agropecuário (2006 e 2017).

Viana (2016), em estudo realizado na microrregião de Capanema, Sudoeste Paranaense, estimou que existiam em torno de 264 produtores de queijo colonial informais naquela microrregião (8 municípios), ou seja, uma média de mais de 30 produtores por município. Além destes 264 produtores informais, no mesmo estudo foi levantado o número de apenas 04 agroindústrias formalizadas (com registro junto aos órgãos de inspeção e vigilâncias sanitárias). Assim, apenas 1,5% dos produtores de queijo possuíam registro nos órgãos reguladores.

Contudo, poucos são os dados sobre o número de produtores de queijo colonial na região Sudoeste e menos ainda são as informações relativas às práticas e técnicas de fabricação, maturação e comercialização do queijo. Assim, também é difícil quantificar a importância deste produto para a composição da renda das famílias produtoras e para sua reprodução social.

Esta falta de informações está ligada, principalmente, à característica de informalidade na fabricação do queijo colonial, uma vez que a grande maioria dos produtores não possui sua atividade formalizada, registrada nos órgãos de controle e fiscalização, fazendo com que os produtores se sintam acuados e não declarem de fato a sua produção de queijo, ficando esta informação restrita aos familiares e consumidores próximos. Com a carência de informações fica prejudicada também a

busca de recursos via políticas públicas, para aplicar no desenvolvimento ou manutenção da cultura do saber-fazer, típico dos queijos artesanais, haja vista a dificuldade em demonstrar numericamente a importância deste produto para a sociedade e para o Estado.

Com o intuito de levantar estas informações e também de resgatar e manter a tradição dos queijos artesanais no Estado do Paraná, foi promovido pela Emater Paraná, em parceria com outros Órgãos como o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e UNICAFES (União das Cooperativas de Agricultura Familiar), o Concurso Queijos Artesanais do Paraná, conforme discorreremos a seguir.

4 – CONCURSO DE QUEIJOS ARTESANAIS DO PARANÁ: FERRAMENTA PARA A PROMOÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

O concurso de queijos artesanais foi um evento que teve por objetivo identificar, resgatar e promover a produção de queijos artesanais da agricultura familiar paranaense, valorizando a cultura alimentar e o saber fazer dos queijos tradicionais. Foram realizadas sete etapas regionais no Estado do Paraná, abrangendo os principais territórios com tradição na produção de queijos artesanais: Território do Sudoeste Paranaense, Oeste Paranaense, Paraná Centro/Vale do Ivaí, Região Metropolitana, Território do Cantuquiriguaçu, Norte Pioneiro/Vale do Tibagi e Território do Centro-Sul/Vale do Iguaçu, sendo que em cada uma delas foram selecionados os três melhores queijos artesanais, que participaram da final do concurso realizada em Curitiba/PR no mês de julho de 2018.

O concurso também propôs uma quebra de paradigma, expondo os queijos artesanais, até então “escondidos” por conta da repressão fiscalizatória, aos olhos da sociedade, demonstrando que muito ainda se produz e que os sabores dos queijos da agricultura familiar são inúmeros, trazendo consigo uma carga de cultura e tradição. Para a participação no concurso foram permitidos somente produtores de queijo que utilizavam o leite oriundo do próprio estabelecimento rural, eliminando assim a possibilidade de participação de indústrias ou agroindústrias de médio e grande porte, com processos mais complexos.

O concurso também abriu a possibilidade de participarem produtores informais, isto é, aqueles que não possuem registro nos órgãos de inspeção e fiscalização, fazendo com que, mesmo os produtores que sempre comercializaram seu queijo de forma velada, pudessem enfim mostrar seu produto à sociedade e, principalmente, demonstrarem como produzem, o que poderia permitir identificar a qualidade e responsabilidade exercida por eles, questões ainda não reconhecidas pelos órgãos de fiscalização. Outra novidade trazida no concurso foi o fato de participarem queijos elaborados a partir de leite cru (sem pasteurizar), característica da maioria dos queijos coloniais/artesanais, a qual tem sofrido severas restrições pela legislação vigente.

Durante a divulgação e inscrições para o Concurso de Queijos Artesanais chamou a atenção o receio ou medo dos produtores informais em participarem do evento. Boa parte destes produtores decidiu por não participar do concurso temendo represálias por parte da fiscalização. Isto é, por se tratar de produto informal, onde o comércio sempre ocorreu de forma direta, até mesmo via troca por outras mercadorias, o produtor nunca “mostrou” ou “tornou pública” sua produção de queijos, justamente para garantir que um dos seus principais meios de sobrevivência não fosse alvo de diligências fiscais. Assim, um número expressivo de produtores deixou de participar do concurso, preferindo continuar em seu “refúgio”, o que significa certa invisibilidade dos saberes e fazeres tradicionais.

Não sem razão, pois em estudo sobre o queijo Serrano, Krone (2009, p. 84), relata que “tendo seus processos de produção considerados inadequados pela legislação sanitária, as famílias produtoras de queijo vivem sob a constante ameaça de apreensões e multas”.

A etapa da Região Sudoeste do Paraná ocorreu no dia 20/10/2017, reunindo 41 queijeiros participantes, cujas informações básicas estão relacionadas abaixo:

Tabela 2 – Características dos queijos coloniais/artesanais participantes Concurso Queijos Artesanais do Paraná na etapa do território do Sudoeste, 2017

	Número	% (percentual)
Produtores participantes	41	100%
Unidade de processamento formalizada (com registro em órgãos de fiscalização sanitária)	9	22%
Queijos elaborados com leite cru	34	83%
Produtores que declararam que o queijo contribui para a formação da renda familiar	41	100%

Fonte: informações e elaboração dos autores.

Apesar do número de produtores participantes não ser expressivo em relação ao número total de produtores de queijo estimados na região, se considera representativa a participação, visto que os participantes eram oriundos de 18 municípios diferentes, todos agricultores familiares que fabricam o queijo utilizando somente o leite da propriedade.

As unidades de processamento com registro em órgãos de fiscalização eram minoria (22%). Mesmo assim, considera-se um número bastante acima da média que poderá ser encontrada em um levantamento mais minucioso dos produtores de queijo, haja vista a não participação de diversos produtores de queijo informais, pelos motivos já expostos.

O baixo número de agroindústrias ou produtores formalizados, segundo Prezzotto (1999) está atrelado à rígida legislação sanitária acerca dos produtos de origem animal, considerada um dos principais entraves para a implantação de pequenas agroindústrias, principalmente pela sua exigência de grandes instalações e equipamentos, elevando o valor de investimento. Assim, a estratégia de manter-se na informalidade é usada pelos produtores para evitar custos adicionais na transformação dos produtos e tornar a atividade sustentável financeiramente. Além disso, todos os produtores declararam que o queijo possui importância em relação a constituição da renda familiar, fato que corrobora com as teorias elencadas na introdução deste artigo.

Quanto ao processamento do queijo, observa-se que os queijos de leite cru perfazem a grande maioria. Pode-se inclusive relacionar os queijos de leite pasteurizado (aquele tratado termicamente durante determinado tempo visando a diminuição dos micro-organismos) com as unidades de produção formalizadas, isto é, geralmente estes queijos são oriundos das unidades com registro nos órgãos de inspeção, uma vez que dentre as exigências para a formalização está a instalação de equipamentos pasteurizadores para o processamento do leite.

As exigências legais, segundo Dorigon (2016), obrigam os produtores a incorporar técnicas, equipamentos e insumos desenvolvidos para a produção industrial, com destaque para a exigência em pasteurizar o leite. Essas modificações nas características do queijo levam a não serem mais reconhecidos pelos consumidores como queijos coloniais.

Em outras palavras, pode-se inferir que o leite cru é o único que garante a diversidade dos queijos artesanais e a infinidade de sabores. A pasteurização

homogeneíza o produto, perdendo suas principais características. De acordo com Cintrão (2016), a pasteurização, considerada por muitos como obrigatória para a eliminação dos microrganismos “ruins”, provoca alterações nas características de sabor, aroma e textura dos queijos, causadas especialmente pela perda da rica flora microbiana dos “bons microrganismos”, responsável pela peculiaridade e autenticidade das características de cada queijo.

Durante a etapa do concurso na região Sudoeste do Paraná foram coletados alguns depoimentos de produtoras de queijo, dentre elas a produtora Cleci Maria Chaves Polidoro do município de Verê, que comenta sobre sua história com a produção do queijo colonial:

[...] eu aprendi o ofício com a minha mãe. Quando eu tinha meus nove anos eu subia num banquinho para ver como ela fazia para aprender a fazer queijo, depois, sempre fui fazendo queijos para a família.

[...] o segredo de fazer um bom queijo é higiene, higiene e higiene. Desde tirar o leite até a hora da venda. Além disso, é necessário amor pelo que se faz, porque são cerca de duas a três horas só para fazer o queijo fora os cuidados de maturação, que passa de 30 dias. (informação verbal)

Este relato demonstra a preocupação com a qualidade do produto e a forma de aprendizado do saber-fazer do queijo, passado entre gerações, principalmente entre as mulheres. Conforme Dorigon (2016), a fabricação do queijo historicamente foi uma atividade quase que exclusivamente feminina e uma das poucas fontes de renda sob o controle da mulher. Em relato do próprio autor, uma série de fatores está fazendo com que as mulheres deixem de produzir o queijo, entre eles a diminuição do tamanho das famílias, o êxodo rural, o aumento de escala de produção das atividades (leite, aves e suínos) e a conseqüente maior demanda por mão-de-obra e, principalmente, a intensificação da fiscalização e repressão ao comércio informal.

Além destes aspectos, a predominância da mulher na produção de queijos e de outros alimentos destinados ao autoconsumo familiar e venda direta está ligada a relações históricas no que se refere à dinâmica da agricultura familiar. Como destaca Brumer (2004), a divisão sexual do trabalho no contexto da agricultura familiar torna invisível o trabalho da mulher, em geral, considerado “ajuda” ou “leve” em relação ao trabalho masculino, sem importância significativa no computo da renda familiar, mesmo quando dela participa. Normalmente, o trabalho feminino está vinculado às atividades domésticas, ao cuidado da família, a produção voltada para o autoconsumo, como cultivo de hortas, cuidado dos animais, elaboração de conservas, doces, queijos, entre outros.

Nos dados levantados durante o Concurso Estadual de Queijos Artesanais, relacionados na tabela 03, abaixo, é possível verificar a importância do trabalho da mulher na elaboração do queijo colonial, pois 80 % dos participantes é a figura feminina a responsável pela fabricação do produto. Isso reafirma a característica da divisão sexual do trabalho na agricultura familiar e denota a relevância de serem elas as portadoras de saberes e fazeres tradicionais que são valorizados pelos consumidores em busca de qualidade e sabor.

Em seu relato, a produtora de queijo colonial Cleonice Andrade Kurpel do município de Chopinzinho, participante do concurso, comenta sobre a importância da renda advinda do queijo para a família e de sua satisfação com a atividade: “a produção do queijo é viável, a gente consegue ter uma qualidade de vida, se trabalha muito, mas é uma coisa prazerosa e satisfatória.”

Observa-se, portanto, a importância do produto em relação à renda da família, sendo que todos os participantes do Concurso declararam que o queijo contribui para a formação da receita familiar.

Tabela 3 – Características da unidade de produção e dos queijos coloniais/artesanais participantes Concurso Queijos Artesanais do Paraná

	Número	% (percentual)
Produtores participantes	185	100%
Unidade de processamento formalizada (com registro em órgãos de fiscalização sanitária)	23	12%
Queijos elaborados com leite cru	142	77%
Produtores que declararam que o queijo contribui para a formação da renda familiar	185	100%
Número de propriedades onde a Mulher é quem fabrica o queijo	148	80%

Fonte: informações e elaboração dos autores.

Assim, nos parece que a produção do queijo colonial está inserida na ampliação do valor agregado total por unidade de produção, descrito por Ploeg (2006, p.4) como uma das características da chamada “condição camponesa”, “que enfrenta o ambiente hostil com mais geração independente de renda no curto, médio e longo prazo”, apropriando-se de oportunidades, o que favorece o desenvolvimento local e regional.

Durante as etapas do concurso, incluindo a do Sudoeste, notou-se a satisfação dos produtores participantes, especialmente aqueles informais, visto que, provavelmente seja a primeira vez que estão expondo seu produto. Outro fato interessante observado é a grande curiosidade dos consumidores, em provar os queijos, tecendo seus comentários e avaliações. Assim, o concurso serviu também para aproximar consumidores locais dos produtores informais e mostrar este produto quase “proibido”, que são os queijos tradicionais da agricultura familiar.

Observa-se que, conforme já abordado anteriormente, a participação na mulher na elaboração do queijo é substancialmente maior em relação ao homem, fato que insere fortemente a figura feminina como geradora de renda para a família, visto que 100% dos participantes declararam que o queijo contribui para a formação da renda familiar.

A vencedora do concurso, Roseli Martinazzo, do Município de Itapejara d’Oeste (Sudoeste Paranaense) relata que a realização do evento:

[...] Foi uma brilhante ideia, trazendo grande valorização para nós queijeiros, porque até ali a gente era pouco valorizado... Depois de participar do concurso eu comecei a vender bem mais queijo para fora do município e as minhas vendas aumentaram em 50%. Tenho muito orgulho de ter participado e trazido este prêmio. (informação verbal)

Por fim, os objetivos do evento foram alcançados e as informações levantadas com os produtores participantes poderão servir de base para ações relacionadas com a aplicação de políticas públicas, ou projetos de desenvolvimento rural ligados à produção artesanal de queijos.

5 – VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS E TRADICIONAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E RECENTES AVANÇOS LEGAIS

As recentes crises alimentares provocadas por inúmeros casos de contaminações de alimentos industrializados ocorridos em grandes conglomerados industriais, seja por via acidental ou falta de controle, seja por vias de sabotagem, fraude e até mesmo corrupção de agentes fiscais, tem provocado profunda instabilidade do setor agroalimentar (Cruz e Schneider, 2010).

Esta situação de constante crise de segurança alimentar, ambiental e social tem gerado inúmeras dificuldades para os agricultores continuarem a produzir, seja pelos baixos preços dos produtos produzidos ou pelo monopólio da oferta dos insumos industriais para a agricultura. Tem produzido também maior número de pessoas em situação crônica de fome e enorme desconfiança por parte dos consumidores quanto à real qualidade dos alimentos.

Por outro lado, autores como Goodman (2003) apontam para uma “virada da qualidade” caracterizada como um “movimento que se contrapõe ao modelo de produção e consumo em massa associado à economia globalizada” que estaria fortemente associada à proliferação de redes agroalimentares alternativas, operando nas margens dos circuitos alimentares industriais dominantes.

Da mesma forma, Wilkinson (1999), analisando a pequena produção de alimentos diante das recentes transformações do sistema agroalimentar, argumenta que os produtos alimentares e as práticas tradicionais podem constituir-se em via alternativa aos circuitos hegemônicos. Assim, a valorização dos alimentos tradicionais ligados a sua origem, vinculados ao rural, dentre eles (talvez principalmente) os queijos artesanais, tem se constituído em oportunidade para a valorização territorial dos produtos.

Mesmo a informalidade, neste sentido, deixa de ser fator determinante para que o consumidor opte pela aquisição dos produtos tradicionais. Nesta perspectiva, Menezes et al (2010), após pesquisas sobre o Queijo de Coalho (Estado do Sergipe) e Queijo Serrano (Estado do Rio Grande do Sul), constatou que, mesmo vendidos de maneira informal, seus consumidores não levam em conta a informalidade do produto, pois o adquirem pelas relações de proximidade e confiança, que foram construídas entre produtor e consumidor, formando laços sociais.

Desta forma, já se observa uma crescente procura por parte dos consumidores, cada vez mais reflexivos e bem informados, por produtos mais saudáveis, socialmente e ambientalmente justos, sendo que estas questões passam a fazer parte das decisões de compra.

Conforme evidenciado por Cruz (2012), se, por um lado, os alimentos tradicionais passam a ter maior evidência devido às demandas dos consumidores, por outro lado, são alvos de pressão no sentido da legalização, principalmente os de origem animal (queijos, carnes, ovos), cuja demanda tem chegado aos governantes, via Secretarias de Agricultura dos Estados e a nível nacional junto ao MAPA e à ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), fazendo com que novas normativas e legislações sejam propostas visando facilitar a formalização dos produtores de queijos artesanais, especialmente aqueles elaborados com leite cru.

Diversos autores têm analisado a aplicabilidade destas novas normas, como Tesser (2014) que, analisando a aplicação da Instrução Normativa nº 30/2013 no Território do Cantuquiriguaçu (Paraná), legislação esta que abre a possibilidade da fabricação de queijos de leite cru com menos de 60 dias de maturação, concluiu que nenhum dos produtores acompanhados conseguiu cumprir com todos os requisitos previstos na norma. À mesma conclusão também chegou o estudo realizado no Oeste

de Santa Catarina por Carvalho (2015). Dores & Ferreira (2012) relata também que, embora tenham ocorrido mudanças como alterações na legislação federal, criação de legislações estaduais específicas, reconhecimento do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) e a concessão de selos de Indicação Geográfica, elas ainda não foram suficientes para resolver os entraves da comercialização do queijo artesanal.

Recentemente duas importantes legislações publicadas em nível nacional tratam da formalização das pequenas agroindústrias: Instruções Normativas 16 de 23/06/2015 (BRASIL, 2015) e 05 de 14/02/2017 (BRASIL, 2017a). Ambas estabelecem os requisitos relacionados à estrutura física e equipamentos dos chamados “estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte”, isto é, pequenas agroindústrias com até 250 m² de área construída. Além disso, determinam as diretrizes para o registro destas pequenas agroindústrias e o papel da fiscalização sobre os produtos de origem animal nos estabelecimentos de pequeno porte.

Segundo a Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, que auxiliou a formular estas duas novas normas, a necessidade de mudar a legislação federal surgiu porque a lei não atendia as necessidades das agroindústrias de pequeno porte da agricultura familiar, visto que se baseava em um modelo de produção em larga escala.

Na literatura publicada não foram encontrados trabalhos que avaliassem ou fizessem uma análise sobre estas novas legislações, por isso foram analisados e elencados nos quadros 01 e 02, abaixo, os principais avanços trazidos por estas normas em relação à formalização das agroindústrias familiares, sendo dado ênfase aos pontos relativos aos derivados de leite, especialmente os queijos:

Quadro 1 – Principais avanços observados na Instrução Normativa 16/2015 em relação à formalização das agroindústrias familiares.

Texto da Norma	Observações
“Art. 6º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, <u>independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.</u> ”	Anteriormente as instalações da agroindústria deveriam estar afastadas da residência da família. O avanço trazido foi o de permitir que a agroindústria seja anexa à residência (desde que o acesso à residência não seja direto) e que mesmo que esteja construída em imóveis rurais em situações jurídicas “não-resolvidas” o registro poderá ser concedido.
“Art. 6º § 1º O registro de unidades de processamento, dos produtos e da rotulagem, quando exclusivo para a venda ou fornecimento direto ao consumidor final de pequenas quantidades, inclusive a retalho, será efetivado de forma simplificada por um instrumento que será disponibilizado na página do serviço de inspeção.”	As agroindústrias que comercializem exclusivamente de forma direta terão o registro ainda mais simplificado.
“Art. 7º § 1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte <u>podem ser multifuncionais</u> (grifo nosso) inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples...”	As agroindústrias poderão processar mais de um tipo diferente de produto, algo até então não permitido. Por exemplo: processamento de ovos e de mel, respeitando as particularidades de cada produto.

<p>“Art. 7º § 5º Os estabelecimentos abrangidos por esta Instrução Normativa, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, <u>podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade</u> (grifo nosso), desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.”</p>	<p>Fica permitido o uso de sanitário existente na residência ou em outro ponto da propriedade, reduzindo o custo da instalação da agroindústria.</p>
<p>“Art. 8º Os perfis agroindustriais, elaborados por instituições públicas ou privadas, servirão de referência para a implantação e registro sanitário de estabelecimentos de produtos de origem animal.”</p>	<p>Em muitos casos os Órgãos Públicos de Pesquisa e Extensão Rural elaboravam croquis ou modelos de agroindústrias simplificadas, baseados na necessidade do produtor e na diminuição dos custos, os quais, apesar de testados por instituições com expertise no assunto, não eram reconhecidos como “aptos” pelos órgãos de inspeção e fiscalização.</p>
<p>“Art. 9º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e <u>remessa de amostras</u> (grifo nosso) <u>oficiais aos laboratórios.</u>”</p>	<p>Anteriormente os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, por estarem vinculados às mesmas normas dos estabelecimentos de grande porte, também eram obrigados a arcar com elevados custos oriundos da própria atividade de fiscalização, como o pagamento da remessa e análise de amostras fiscais. Com a nova norma as pequenas agroindústrias estão desobrigadas à este dispêndio.</p>
<p>“Art. 10. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.”</p>	<p>A contratação de profissional responsável técnico aumenta bastante o custo operacional da agroindústria, até mesmo inviabilizando-a. Assim, a necessidade do responsável técnico pode ser suprida por profissional de assistência técnica de entes públicos, desonerando o agricultor familiar.</p>
<p>“Art. 13. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, <u>ficam isentos do pagamento de taxas de registro</u> (grifo nosso) e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123/2006.”</p>	<p>A IN frisa a isenção quanto ao pagamento de taxas para o registro de agroindústrias, prática ainda observada em alguns Órgãos Estaduais.</p>

Fonte: BRASIL (2015), com observações elaboradas pelos autores.

Quadro 2 – Principais avanços observados na Instrução Normativa 05/2017 em relação à formalização das agroindústrias familiares.

Texto da Norma	Observações
<p>“Art. 26 § 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas...”</p>	<p>A maior parte dos produtores de queijos artesanais utiliza somente o leite da própria propriedade, estando agora desobrigado a instalar laboratório, cujo custo é bastante oneroso.</p>
<p>“Art. 27 § 4º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.”</p>	<p>A maioria dos queijos artesanais possui como tradição a maturação em temperatura ambiente, fato até então não reconhecido pela legislação, que antes obrigava a instalação de equipamentos de refrigeração.</p>
<p>“Art. 30 § 1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o</p>	<p>Mais uma vez a norma desobriga o produtor que utiliza para a fabricação do queijo apenas o leite de sua propriedade de adquirir um equipamento oneroso: o resfriador a placas.</p>

estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.”	
“Art. 36 § 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.”	Neste e em outros dispositivos da norma existem prerrogativas para a fabricação de queijos de leite cru e a consequente não pasteurização do leite.
“Art. 36 § 5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.”	Passa a permitir e reconhece a maturação dos queijos em prateleiras de madeira, algo típico dos queijos artesanais.

Fonte: BRASIL (2015), com observações elaboradas pelos autores.

Além dos avanços acima identificados, entendemos que os principais progressos relacionados a estas novas legislações estão grifadas abaixo, em seus Artigos 3 e 5:

Art. 3: “as ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios: I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte; II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte; ... VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;...”

Art. 5: “No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, com linguagem acessível ao empreendedor”. (grifo nosso)

Desta forma, apesar de serem aspectos subjetivos, a legislação determina uma mudança no comportamento historicamente praticado pelos agentes de inspeção em relação aos agricultores familiares, no sentido da pró-atividade, com ações focadas na orientação, visando a inclusão social e produtiva.

É recente também a publicação do Decreto 9.013/2017 que trata do novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, conhecido como RIISPOA, o qual é a principal legislação brasileira da área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, que deu lugar ao defasado regulamento que havia entrado em vigor em 1952 através do Decreto 30.691 e foi a primeira regulamentação relacionada à inspeção dos produtos de origem animal no Brasil (Cruz, 2012).

Neste novo Regulamento houve uma separação entre as exigências previstas para os estabelecimentos industriais e para os de pequeno porte, algo que não estava previsto no regulamento anterior e, portanto, gerava exigências muito semelhantes entre os grandes e pequenos estabelecimentos.

Esta previsão legal consta no Artigo 52 deste Decreto:

As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores. (grifo nosso)

Conforme Modesto Júnior (2017), com o lançamento do novo RIISPOA, ocorreu uma especificação de exigência de acordo com o tamanho da produção, valorizando dessa forma os pequenos produtores nacionais e viabilizando a sua legalização.

Contudo, a edição de novas legislações, por si só, não é suficiente para viabilizar a formalização dos pequenos produtores de queijo colonial. É preciso que os órgãos de fiscalização e inspeção adequem a metodologia utilizada na fiscalização dos pequenos produtores, empregando linguagem acessível, com ações voltadas à orientação e não à punição, à simplificação do processo de formalização das agroindústrias, objetivando a inclusão produtiva. Sem esta mudança de atitude e sem o conhecimento profundo

dos aspectos que envolvem a produção artesanal de alimentos, as legislações recentemente publicadas não cumprirão seu real papel.

CONCLUSÃO

A região Sudoeste do Paraná, tradicional produtora de leite e produtos coloniais, possui no queijo colonial um importante produto típico, relacionado à reprodução da agricultura familiar, à geração de renda no meio rural e à preservação de uma cultura alimentar local, concentrando praticamente metade dos agricultores produtores de queijo paranaenses.

Apesar da pressão sofrida pelos órgãos de fiscalização, observa-se nas informações colhidas junto ao Concurso de Queijos Artesanais do Paraná que os queijeiros do Sudoeste Paranaense ainda produzem o queijo colonial nos moldes da tradição vinda dos “colonos” que chegaram à região no passado, utilizando o leite cru produzido em suas propriedades, estando a grande maioria ainda em situação de informalidade perante a legislação.

A recente valorização dos produtos agroalimentares tradicionais e do comércio direto e próximo entre produtores e consumidores tem aberto caminho e pressionado o Estado para mudanças na legislação, visando a formalização dos produtores e a consequente melhoria nas condições de acesso a mercados.

Este mesmo movimento abre espaço também aos Órgãos de Pesquisa e Extensão Rural auxiliarem na transposição dos entraves ainda existentes, na quebra de paradigmas relacionados à qualidade dos produtos alimentares tradicionais, especialmente os queijos, e na formulação de políticas públicas que deem suporte à agricultura familiar continuar ou retomar a produção destes produtos.

As novas legislações trouxeram importantes avanços relacionados à formalização das agroindústrias familiares, contudo as questões relacionadas à fabricação dos queijos artesanais de leite cru ainda não estão resolvidas, as quais deverão sobretudo respeitar as tradições do saber fazer típico, com a inclusão da opinião dos produtores na construção destas referidas legislações.

REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.** *Diário Oficial da União*, Seção 1, n. 118, p. 8-9, 2015.

_____. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 05, de 15 de fevereiro de 2017. Requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, na forma desta Instrução Normativa.** *Diário Oficial da União*, Seção 1, n. 33, p. 3-6, 2017.

BRUMER, A. **Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul.** *Revistas de Estudos Feministas*, v. 1, n. 12, p. 205-227, 2004.

CARVALHO, M. M. **A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no município de Seara/SC, um estudo de caso.** *Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável)*. Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, Cascavel. 2015.

CINTRÃO, R. P. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais.** *Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade)*, Universidade Federal Rural do Rio - UFRRJ. 2016.

COLETTI, V. D. **Produção de Leite e Resistência da Agricultura Familiar: Comparando duas estratégias de Comercialização Local na Região Sudoeste do Paraná – Brasil.** *Revista Redes*, v. 20, n^o 2, p. 236 – 260, 2015.

CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S. **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais.** *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010.

CRUZ, F. T. **Produtores, Consumidores e Valorização de Produtos Tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS.** *Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural)* Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre. 2012.

DORES, M. T.; FERREIRA, C. L. L. F. **Queijo Minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios.** *Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável*, v.2, n.2, p. 26-34, 2012.

DORIGON, C. **O mercado informal dos produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina.** In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, 5., 2010, Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: Estudos do Consumo, 2010.

DORIGON, C.; RENK, A. **Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais.** In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, 8., 2016, Niterói-RJ. Anais... Niterói: Estudos do Consumo, 2016.

GOODMAN, D. **The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda.** *Journal of Rural Studies*, v. 19, p. 1-7, 2003.

HAAS, J. M.; SULZBACHER, A. W.; BOLTER, J. A. G.; NEUMANN, P. S. **O complexo agroindustrial e a agricultura familiar: além das tradicionais fronteiras.** *Informe Gepec*, v. 14, n. 2, p. 60-77, 2010.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2006.** Disponível em <<https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/default.shtm>>. Acesso em 03/12/2018.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017.** Disponível em <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em 29/10/2019.

KRONE, E. E. **Identidade e Cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo Serrano.** *Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)*, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre. 2009.

LAZIER, H. **Estrutura Agrária no Sudoeste do Paraná.** *Dissertação (Mestrado em História do Brasil)*. Universidade Federal do Paraná - UFPR, Curitiba. 1983.

MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. **Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade.** In: CONGRESO LATINO AMERICANO DE SOCIOLOGIA RURAL, Anais... Porto de Galinhas: ALASRU, 2010.

Minayo, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Rio de Janeiro: Vozes. 2001. 96 p.

MODESTO J. J.; Oshiro, M. L. **Atualizações importantes introduzidas pelo novo RIISPOA: Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017.** *Revista Visa em Debate*. v. 5, n. 4, p. 33-45, 2017.

PLOEG, J. D. Van der. **O modo de produção camponês revisitado.** In: SCHNEIDER, S. (Org.). *A diversidade da agricultura familiar*. Porto Alegre: UFRGS, 2006, p.13-54.

PLOEG, J. D. Van der. **Dez qualidades da agricultura familiar.** *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia*, n.1, v.1, p. 01-16, 2014.

PLOEG, J. D. Van der. **Trajetórias do desenvolvimento rural: pesquisa comparativa internacional.** *Revista Sociologias*, v. 13, n. 27, p. 114-140, 2011.

PREZOTTO, L. L. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária.** *Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas)*. Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis. 1999.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social - métodos e técnicas.** São Paulo: Atlas, 1999. 340 p.

TESSER, I. C. **Fabricação Artesanal e Avaliação Química e Microbiológica do Queijo Colonial produzido em Municípios do território do Cantuquiriguaçu.** *Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável)*, Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE, Cascavel. 2014.

VIANA, C. E. **Construção Social da Qualidade do Queijo Colonial na Microrregião de Capanema (Sudoeste do Paraná).** *Dissertação (Mestrado em Agroecologia)*, Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Laranjeiras do Sul. 2016.

WANDERLEY, M. N. B. **Raízes históricas do campesinato Brasileiro.** In: Encontro Anual da ANPOCS, 20., 1996, Caxambú. Anais... Caxambú: ANPOCS, 1996.

WILKINSON, J.; MIOR, L. C. **Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces.** *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 7, n. 2, p. 29-45, 1999.

Submetido em 10/5/2021.

Aprovado em 20/12/2021.