



A REGULAMENTAÇÃO DAS QUEIJARIAS ARTESANAIS NO NORDESTE: IMPACTOS NAS PRÁTICAS PRODUTIVAS E NA AGRICULTURA FAMILIAR POR MEIO DE UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA (2010-2024)

REGULATION OF ARTISANAL CHEESEMAKING IN NORTHEASTERN BRAZIL: IMPACTS ON PRODUCTIVE PRACTICES AND FAMILY FARMING THROUGH A BIBLIOGRAPHIC REVIEW (2010-2024)

LA REGULACIÓN DE LAS QUESERÍAS ARTESANALES EN EL NORDESTE DE BRASIL: IMPACTOS EN LAS PRÁCTICAS PRODUCTIVAS Y EN LA AGRICULTURA FAMILIAR A TRAVÉS DE UNA REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA (2010-2024)

Sara Lucas Araujo¹, Edvane Borges da Silva², André Marques Cavalcanti³, Liderlânio de Almeida Araújo⁴

e758005

<https://doi.org/10.47820/recima21.v7i5.8005>

PUBLICADO: 05/2026

RESUMO

A produção de queijo artesanal no Nordeste brasileiro representa uma prática histórica enraizada no cotidiano de produtores rurais, articulando tradição, identidade cultural e geração de renda. Nos últimos anos, esse setor tem passado por processos de regulamentação sanitária e por novas exigências legais que, embora busquem garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, também impõem desafios significativos aos pequenos produtores. Nesse contexto, o presente estudo tem como objetivo mapear e analisar produções acadêmicas publicadas entre 2010 e 2024 nos repositórios das universidades federais nordestinas, a fim de compreender tendências, limitações e perspectivas relacionadas à regularização das queijarias artesanais e à valorização sociocultural dessa atividade. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa qualitativa, de natureza bibliográfica, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica, com busca, seleção e análise interpretativa de artigos, teses, dissertações, monografias e capítulos de livros. Os resultados indicam que a regularização das queijarias, conforme as publicações analisadas, enfrenta entraves como burocracia, custos elevados, falta de assistência técnica e desigualdade no acesso à certificação, o que limita a inserção dos pequenos produtores no mercado formal. Conclui-se que, embora existam avanços na formalização do setor, ainda há carência de políticas públicas inclusivas capazes de conciliar exigências sanitário-legais, reconhecimento dos saberes locais e valorização cultural, social e econômica dessa prática tradicional no Nordeste.

PALAVRAS-CHAVE: Queijos artesanais. Selo Arte. Políticas públicas.

ABSTRACT

The production of artisanal cheese in Northeastern Brazil represents a historical practice rooted in the daily life of rural producers, combining tradition, cultural identity, and income generation. In recent years, this sector has undergone sanitary regulation processes and new legal requirements that, although intended to ensure food quality and safety, also impose significant challenges on small producers. In this context, this study aims to map and analyze academic

¹ Secretária Executiva pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Mestranda em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação pelo PROFNIT, Analista em Gestão de Projetos da EMBRAPA.

² Física, Doutora em Energia Nuclear na Agricultura pela Universidade de São Paulo (USP), professora da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

³ Matemático e Tecnólogo em Eletrônica, Doutor em Engenharia Elétrica pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), professor da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

⁴ Químico, Doutor em Biotecnologia pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), professor da Universidade do Estado do Pará (UEPA).



productions published between 2010 and 2024 in the repositories of federal universities in Northeastern Brazil, in order to understand trends, limitations, and perspectives related to the regulation of artisanal cheesemaking and the sociocultural appreciation of this activity. Methodologically, this is a qualitative bibliographic study, developed through a bibliographic review based on the search, selection, and interpretative analysis of articles, theses, dissertations, monographs, and book chapters. The results indicate that the regulation of artisanal cheesemaking, according to the analyzed publications, faces obstacles such as bureaucracy, high costs, lack of technical assistance, and unequal access to certification, which limits the insertion of small producers into the formal market. It is concluded that, although there have been advances in the formalization of the sector, there is still a need for inclusive public policies capable of reconciling sanitary and legal requirements, the recognition of local knowledge, and the cultural, social, and economic appreciation of this traditional practice in Northeastern Brazil.

KEYWORDS: *Artisanal cheeses. Arte Seal. Public policies.*

RESUMEN

La producción de queso artesanal en el Nordeste brasileño representa una práctica histórica arraigada en la vida cotidiana de los productores rurales, articulando tradición, identidad cultural y generación de renta. En los últimos años, este sector ha pasado por procesos de regulación sanitaria y por nuevas exigencias legales que, aunque buscan garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos, también imponen desafíos significativos a los pequeños productores. En este contexto, el presente estudio tiene como objetivo mapear y analizar producciones académicas publicadas entre 2010 y 2024 en los repositorios de las universidades federales nordestinas, con el fin de comprender tendencias, limitaciones y perspectivas relacionadas con la regularización de las queserías artesanales y la valorización sociocultural de esta actividad. Metodológicamente, se trata de una investigación cualitativa, de naturaleza bibliográfica, desarrollada mediante revisión bibliográfica, con búsqueda, selección y análisis interpretativo de artículos, tesis, disertaciones, monografías y capítulos de libros. Los resultados indican que la regularización de las queserías artesanales, según las publicaciones analizadas, enfrenta obstáculos como burocracia, altos costos, falta de asistencia técnica y desigualdad en el acceso a la certificación, lo que limita la inserción de los pequeños productores en el mercado formal. Se concluye que, aunque existen avances en la formalización del sector, todavía hay carencia de políticas públicas inclusivas capaces de conciliar exigencias sanitario-legales, reconocimiento de los saberes locales y valorización cultural, social y económica de esta práctica tradicional en el Nordeste.

PALABRAS CLAVE: *Quesos artesanales. Sello Arte. Políticas públicas.*

INTRODUÇÃO

No contexto histórico brasileiro, a atividade leiteira, especialmente na região Nordeste, ganhou maior destaque a partir de 1701, quando o leite começou a ser incorporado à dieta cotidiana de colonizadores e habitantes de fazendas. Inicialmente consumido na forma de coalhada, esse hábito deu origem à fabricação do tradicional queijo coalho (Martinelli, 2022).

O surgimento das práticas artesanais de fabricação de queijos, segundo Paquereau, Machado e Carvalho (2016), não pode ser “dissociado da lógica imposta pelo avanço colonial europeu”,



que, ao fixar suas bases na região, estruturou modos de produção e subsistência ancorados na introdução do gado bovino. Nesse movimento, o queijo coalho tornou-se não apenas um alimento, mas também um produto do contexto histórico da colonização, em que a bovinocultura foi erguida sobre um alicerce econômico e cultural, moldando hábitos, territorialidades e formas de trabalho que atravessaram os séculos (Araújo *et al.*, 2020).

Na contemporaneidade, segundo Menezes (2016), as queijarias artesanais situadas no sertão do Nordeste brasileiro são compreendidas como formas relevantes de manutenção da vida social e econômica, pois constituem uma das principais fontes de renda para muitos produtores. Destaca-se, ainda, a importância do valor cultural transmitido de geração a geração.

Sob essa ótica, entre os diferentes tipos de queijos produzidos no Nordeste, o queijo coalho ocupa posição de destaque. Ao lado dele, encontram-se queijos tipo manteiga, muçarela e outros produtos amplamente comercializados em escalas que favorecem a subsistência do comércio local e regional (Araújo *et al.*, 2020).

No caso do queijo coalho, obtém-se esse produto por meio da coagulação com coalho; após essa etapa, realiza-se o corte da massa, separando-se o soro da coalhada. Uma vez separada, a coalhada é utilizada para a obtenção do queijo coalho, sendo moldada em formas retangulares e, em seguida, submetida à remoção do soro residual. Posteriormente, passa pelo processo de salga e, por fim, é armazenada sob refrigeração (Paquereau; Machado; Carvalho, 2016).

Considerando a relevância econômica e cultural dessa produção, a fabricação artesanal de queijos teve seu marco regulamentado inicialmente pela Lei n.º 1.283/1950 (Brasil, 1950), que estabeleceu diretrizes para a produção de derivados de origem animal, sendo posteriormente detalhada pelo Decreto n.º 30.691/1952 (Brasil, 1952), responsável por instituir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Em seguida, o Decreto Federal nº 10.468 (Brasil, 2020) define a queijaria como um estabelecimento destinado à produção de queijos, englobando as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição. O decreto também prevê o encaminhamento do produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados quando não realiza o processamento completo (Brasil, 2020).

Diante dessa conjuntura, é importante destacar que, durante o processo de produção, é necessário manter padrões rigorosos de higiene para evitar contaminações nos diferentes tipos de queijo. Assim, é relevante que os produtores participem de atualizações por meio de projetos, ações de extensão rural e capacitação técnica, a fim de garantir boas práticas de



fabricação e incorporar tecnologias capazes de agregar maior segurança ao produto e sustentabilidade às unidades produtivas (Pessoa *et al.*, 2012).

Nessa perspectiva, o presente artigo tem como objetivo geral mapear e analisar a produção acadêmica publicada entre 2010 e 2024 sobre a regularização das queijarias artesanais no Nordeste, evidenciando tendências, limitações e perspectivas. Como objetivos específicos, busca-se examinar a evolução da legislação agropecuária aplicada às queijarias artesanais, com ênfase no Selo Arte, discutindo seus impactos na formalização e na competitividade do setor. Além disso, procura-se identificar os principais desafios e lacunas regulatórias que afetam as queijarias artesanais, propondo caminhos que favoreçam a valorização cultural, a transmissão de saberes e a sustentabilidade econômica da atividade.

1. REFERENCIAL TEÓRICO

1.1. Queijos artesanais: origem e legislação

Ao longo de várias décadas, a comercialização de queijos artesanais no Brasil ocorreu sem o devido monitoramento da qualidade e sem a atenção aos impactos que esses produtos, quando contaminados, podem acarretar à saúde dos consumidores. Com o encerramento da Segunda Guerra Mundial (1939-1945), os produtores brasileiros passaram a sofrer pressões para se adequar às exigências dos acordos internacionais firmados com países compradores de alimentos.

Nesse cenário, foi sancionada a Lei n.º 1.283/1950 (Brasil, 1950), destinada a regulamentar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Na sequência das publicações normativas, foi aprovado o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), por meio do Decreto n.º 30.691 (Brasil, 1952), que estabeleceu normas para o setor e definiu padrões de qualidade, classificações, especificações técnicas e regras de infraestrutura para estabelecimentos como matadouros, fábricas de laticínios e entrepostos. O regulamento também descreveu os procedimentos de fiscalização da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (D.I.P.O.A.) (Brasil, 1952).

O decreto permaneceu ativo por mais de 60 anos, até sua revogação pelo Decreto n.º 9.013 (Brasil, 2017), que atualizou e modernizou o RIISPOA, incorporando inovações tecnológicas alinhadas aos padrões internacionais. Embora tenha definido o termo “queijaria”, não estabeleceu critérios específicos de fiscalização para laticínios artesanais.

O reconhecimento e a regulamentação da fiscalização desses produtos ocorreram com a promulgação da Lei n.º 13.680 (Brasil, 2018), que alterou a legislação preexistente para



tratar da fiscalização de produtos alimentícios artesanais de origem animal. Assim, esses produtos passaram a ser identificados nacionalmente por um selo único, com a rotulagem ARTE, e obtiveram permissão para comercialização interestadual. Posteriormente, a Lei nº 13.860 (Brasil, 2019) reforçou a inspeção da fabricação dos produtos artesanais, com foco no queijo artesanal.

Essa lei tem como objetivo principal regulamentar a produção e comercialização de queijos artesanais em nível nacional. Dessa forma, diversos tipos de queijos fabricados em diferentes regiões do Brasil passaram a ser comercializados entre os estados, sob a exigência do rótulo Selo Queijo Artesanal (Araújo *et al.*, 2020).

A legislação define queijo artesanal como aquele produzido por métodos tradicionais, com vínculo cultural e regional, e exige a adoção de boas práticas agropecuárias e de fabricação (Brasil, 2019). Nesse contexto, o queijo coalho é legalmente reconhecido como queijo artesanal, sendo obtido pela coagulação do leite por meio de coalho ou outras enzimas apropriadas, e geralmente comercializado com até dez dias de fabricação (Brasil, 2001).

1.2. Queijo coalho: produto artesanal do Nordeste brasileiro

Atualmente, o queijo de coalho constitui um derivado lácteo emblemático do Nordeste brasileiro. É obtido a partir do leite de vaca e pode ser comercializado de duas formas: tipo A, quando o leite utilizado no processo de fabricação é submetido à pasteurização; e tipo B, quando é produzido com leite cru e comercializado como queijo artesanal (Araújo *et al.*, 2020).

O queijo coalho, produzido segundo moldes artesanais, preserva, em sua materialidade mais de 400 anos de tradição, simbolizando a cultura, a memória e a identidade alimentar da região. Segundo Cavalcante (2023), estima-se que aproximadamente metade, ou até mais, da produção de leite bovino no Nordeste seja destinada à confecção de queijo coalho artesanal. Em determinados municípios nordestinos, como Jaguaribe e Morada Nova, no estado do Ceará, esse índice ultrapassa 70 %, sendo direcionado quase integralmente à sua fabricação.

Autores como Cavalcante (2023) e Araújo *et al.* (2020) enfatizam que o queijo coalho artesanal pode estar sujeito à contaminação por diferentes microrganismos, como coliformes totais e/ou termotolerantes, bolores e leveduras. Esses contaminantes podem ocorrer desde a ordenha, a depender das condições de higienização, até as etapas de produção e armazenamento do produto lácteo. Assim, torna-se indispensável o cuidado em todo o processo de obtenção, considerando sua relevância e seu elevado consumo não apenas no Nordeste, mas também em outras regiões do país.



A legislação moderna recomenda, sobretudo, cuidados com a higiene na produção de lácteos e, para isso, são necessárias mudanças na infraestrutura tecnológica das queijarias. No caso da produção de queijo coalho no Nordeste, essas tecnologias estão diretamente relacionadas ao trabalho da população rural. No entanto, devido a práticas inadequadas de processamento, os queijos elaborados em unidades de pequeno porte ou de maneira artesanal costumam apresentar níveis elevados de microrganismos, o que evidencia a necessidade de capacitação na produção queijeira e de recursos financeiros para a modernização da infraestrutura (Menezes, 2017).

Estudo recente de Silva e Menezes (2024), conduzido em Alagoas, revela barreiras enfrentadas por pequenas unidades produtoras de queijo artesanal no Nordeste. A pesquisa demonstra um quadro de tensão em que, mesmo com infraestrutura de produção e distribuição parcialmente padronizada, muitas fabriquetas de queijo carecem de regulamentação efetiva, assistência técnica contínua e condições financeiras para cumprir integralmente as exigências legais.

Quando as normas aplicadas à indústria alimentícia começaram a ser ampliadas e impostas também aos produtores tradicionais, especialmente àqueles vinculados à agricultura familiar, emergiu um contexto de tensão. Esse cenário foi caracterizado pelo embate entre as comunidades locais responsáveis pela produção e as instituições encarregadas de aplicar e supervisionar as regulamentações de higiene e qualidade dos alimentos (Cavalcante *et al.*, 2017).

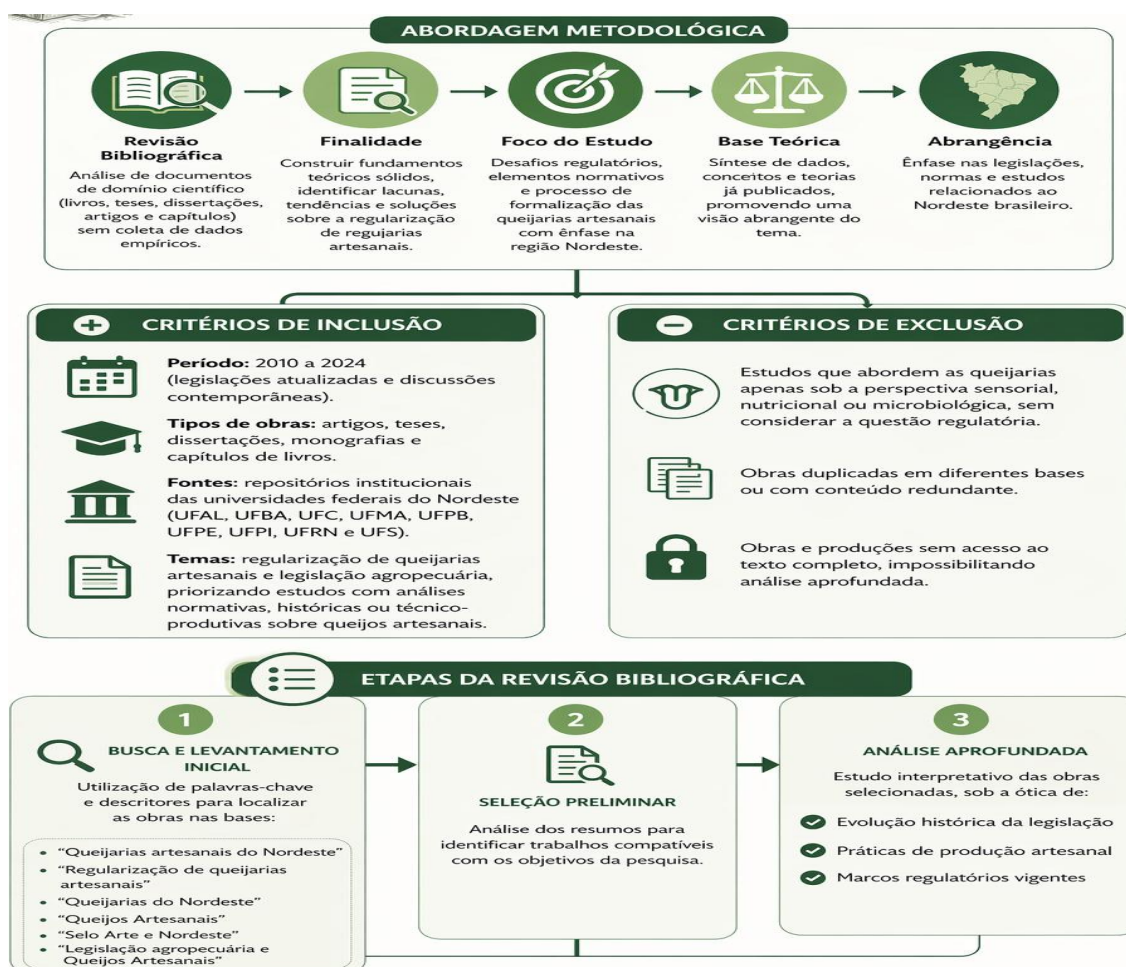
Segundo a análise de Santos (2007), a agricultura familiar consiste, de modo geral, em uma prática produtiva desenvolvida em pequenas propriedades rurais. Essa prática é marcada pelo cultivo diversificado, isto é, pela produção de diferentes gêneros alimentícios, e conduzida predominantemente por um núcleo familiar.

Araújo *et al.* (2020) comprovam que as frequentes reformulações das normas nacionais referentes a esse processo têm se destacado pela redistribuição das responsabilidades entre os diferentes níveis federativos, o que resulta em interpretações variadas. Os autores também ressaltam a importância do Selo Arte como instrumento de certificação, cuja concessão é de competência das secretarias estaduais e municipais de agricultura. Contudo, a falta de padronização dos procedimentos evidencia diferenças nos parâmetros técnicos exigidos para sua emissão entre os estados.

2. METODOLOGIA

A construção metodológica deste artigo fundamenta-se em uma abordagem qualitativa, conforme Godoy (1995), e em uma pesquisa de natureza bibliográfica, desenvolvida por meio da revisão de produções acadêmicas publicadas entre 2010 e 2024, como apresentado na Figura 1. Desse modo, não se trata de pesquisa de campo nem de levantamento empírico direto com produtores, mas de uma análise de documentos científicos selecionados por sua relação com a regularização das queijarias artesanais, o Selo Arte, a legislação agropecuária e a agricultura familiar no Nordeste. Em consonância com Cavalcante e Oliveira (2020, p. 3), pesquisas estruturadas em revisão bibliográfica “caracterizam-se pelo uso e análise de documentos de domínio científico, tais como livros, teses, dissertações e artigos científicos; sem recorrer diretamente aos fatos empíricos”.

Figura 1. Fluxograma da abordagem metodológica



Fonte: elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial generativa apenas para a estruturação visual do fluxograma metodológico, sem geração de conteúdo analítico (2026).



Como critérios de inclusão, foram considerados trabalhos acadêmicos, incluindo artigos, teses, dissertações, monografias e capítulos de livros publicados entre 2010 e 2024, a fim de contemplar legislações atualizadas e discussões contemporâneas. O levantamento foi realizado nos repositórios institucionais de universidades federais do Nordeste, descritos no Quadro 1: UFAL, UFBA, UFC, UFMA, UFPB, UFPE, UFPI, UFRN e UFS. Foram selecionadas produções diretamente relacionadas à regularização de queijarias artesanais e à legislação agropecuária, privilegiando estudos com análises normativas, históricas, sociais ou técnico-produtivas voltadas ao setor.

Quadro 1. Nome das instituições e link de acesso aos repositórios institucionais

Nome da instituição	Sigla da instituição	Link de acesso aos repositórios institucionais
Universidade Federal de Alagoas	UFAL	https://ufal.br
Universidade Federal da Bahia	UFBA	https://ufba.br
Universidade Federal do Ceará	UFC	https://www.ufc.br
Universidade Federal do Maranhão	UFMA	https://portais.ufma.br/PortalUfma
Universidade Federal da Paraíba	UFPB	https://www.ufpb.br
Universidade Federal de Pernambuco	UFPE	https://www.ufpe.br
Universidade Federal do Piauí	UFPI	https://ufpi.br
Universidade Federal do Rio Grande do Norte	UFRN	https://www.ufrn.br
Universidade Federal de Sergipe	UFS	https://www.ufs.br

Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Como critérios de exclusão, foram desconsiderados estudos que abordavam o funcionamento das queijarias apenas sob a perspectiva sensorial, nutricional ou microbiológica, sem diálogo com a questão regulatória. Também foram excluídas obras duplicadas em diferentes bases, produções com conteúdo redundante e trabalhos sem acesso ao texto completo, por impossibilitarem análise aprofundada.



A revisão bibliográfica foi conduzida em três etapas complementares e interligadas. A primeira etapa consistiu na busca e no levantamento inicial, com utilização de palavras-chave e descritores como “regularização AND queijarias artesanais do Nordeste”, “queijos artesanais AND Nordeste”, “Selo Arte AND Nordeste” e “legislação agropecuária AND queijos artesanais”. A segunda etapa correspondeu à seleção preliminar, realizada mediante leitura dos títulos e resumos para identificar trabalhos alinhados aos objetivos da pesquisa. A terceira etapa consistiu na análise aprofundada das obras selecionadas, por meio de análise categorial temática, considerando a evolução histórica da legislação, as práticas de produção artesanal, os marcos regulatórios vigentes e os impactos da regularização sobre agricultores familiares e pequenos produtores.

Para conferir maior transparência ao procedimento analítico, as obras selecionadas foram examinadas a partir de categorias temáticas definidas em consonância com os objetivos da pesquisa e com os núcleos recorrentes identificados durante a leitura integral dos estudos.

Essa categorização permitiu organizar a discussão de forma comparativa, evitando uma apresentação exclusivamente descritiva das obras e favorecendo a articulação crítica entre legislação, práticas produtivas, agricultura familiar, saberes tradicionais e políticas públicas.

Quadro 2. Categorias temáticas adotadas na análise bibliográfica

Categoria de análise	Critério de agrupamento	Finalidade analítica
Marco regulatório e formalização	Trechos referentes à legislação agropecuária, ao RIISPOA, ao Selo Arte, à inspeção sanitária e aos processos de certificação.	Examinar como o aparato normativo interfere na regularização das queijarias artesanais e na circulação dos produtos.
Condições técnico-produtivas e adequação sanitária	Discussões sobre infraestrutura, boas práticas de fabricação, assistência técnica, custos de adequação e limitações operacionais das unidades produtoras.	Identificar barreiras materiais e técnicas que dificultam o cumprimento das exigências legais pelos pequenos produtores.
Agricultura familiar, mercados locais e renda	Elementos relacionados à subsistência, comercialização em feiras, circuitos curtos, inserção mercadológica e competitividade dos produtores familiares.	Compreender os impactos econômicos da regularização sobre a agricultura familiar e sobre os mercados locais e regionais.



Saberes tradicionais, identidade cultural e valorização territorial	Aspectos ligados à memória, ao saber-fazer, à transmissão intergeracional, à cultura alimentar e à territorialidade dos queijos artesanais do Nordeste.	Analisar a tensão entre padronização sanitária e preservação das práticas tradicionais de produção.
Políticas públicas, desigualdades regionais e lacunas científicas	Apontamentos sobre acesso desigual à certificação, fragilidade institucional, ausência de apoio técnico e insuficiência de estudos sobre os impactos das políticas de regularização.	Evidenciar limites das políticas existentes e indicar lacunas para pesquisas futuras e ações públicas mais inclusivas.

Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Diante disso, apresentam-se as etapas de afinamento das obras. A primeira etapa refere-se à seleção inicial e evidencia o total de registros encontrados a partir dos descritores selecionados e relacionados à proposta da pesquisa, conforme demonstrado no Quadro 3.

Quadro 3. Descritores de busca para levantamento bibliográfico inicial

Repositório institucional	DESCRITORES DE BUSCA					
	Queijarias artesanais do Nordeste	Regularização de queijarias artesanais	Queijarias do Nordeste	Queijos Artesanais	Selo Arte e nordeste	Legislação agropecuária e Queijos Artesanais
UFAL	19	04	0	04	42	04
UFBA	07	02	09	10	151	10
UFC	02	0	0	3	0	0
UFMA	353	131	353	0	30	18
UFPB	11	01	20	200	990	75
UFPE	19	04	123	203	16	13
UFPI	556	42	566	30	862	377
UFRN	03	03	05	32	39	01



UFS	32	07	48	207	795	120
-----	----	----	----	-----	-----	-----

Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Inicialmente, observou-se que, embora os filtros de busca tenham indicado um número elevado de registros nos repositórios da UFC, UFMA e UFPI, grande parte dessas produções não apresentava títulos diretamente relacionados ao tema investigado.

Na segunda etapa, o Quadro 4 evidencia a quantidade de obras acadêmicas identificadas a partir da leitura dos resumos, sendo selecionadas aquelas que mais se aproximavam do objeto de estudo.

Quadro 4. Afunilamento das obras a partir dos resumos

Repositório institucional	Descritores de busca					
	Queijarias artesanais do Nordeste	Regularização de queijarias artesanais	Queijarias do Nordeste	Queijos Artesanais	Selo Arte e nordeste	Legislação agropecuária e Queijos Artesanais
UFAL	06	0	0	0	0	0
UFBA	02	0	0	01	0	03
UFC	03	0	0	0	0	0
UFMA	0	0	0	0	0	01
UFPB	02	01	01	01	01	01
UFPE	03	03	01	0	0	0
UFPI	0	1	0	0	0	0
UFRN	0	0	0	02	0	0
UFS	03	0	0	0	0	0

Fonte: elaborado pelos autores (2026).

No Quadro 4, observa-se que a Universidade Federal de Alagoas (UFAL) apresentou seis registros para o descritor “queijarias artesanais do Nordeste”, sem resultados nos demais termos de busca. Na Universidade Federal da Bahia (UFBA), por sua vez, registrou dois



trabalhos relacionados ao primeiro descritor, um ao quarto descritor (“queijos artesanais”) e três ao sexto (“legislação agropecuária AND queijos artesanais”), totalizando seis ocorrências distribuídas entre três descritores distintos.

Quanto à Universidade Federal do Ceará (UFC) foram encontrados três registros apenas no primeiro descritor, sem correspondência nos demais termos analisados. Já na Universidade Federal do Maranhão (UFMA), identificou-se um único resultado vinculado ao descritor “legislação agropecuária AND queijos artesanais”. A Universidade Federal da Paraíba (UFPB) destacou-se por apresentar registros em todos os descritores, totalizando sete obras, sendo duas para o termo “queijarias artesanais do Nordeste” e uma para cada um dos demais termos de busca, demonstrando maior diversidade temática entre os repositórios analisados. Na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), o primeiro descritor (“queijarias artesanais do Nordeste”) contabilizou três registros; o segundo descritor (“regularização de queijarias artesanais”) registrou três obras; e o terceiro descritor (“queijarias do Nordeste”) apresentou uma ocorrência selecionada. No caso da Universidade Federal do Piauí (UFPI), houve apenas um resultado relacionado ao segundo descritor, enquanto a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) identificou dois trabalhos sob o quarto descritor (“queijos artesanais”). Por fim, a Universidade Federal de Sergipe (UFS) registrou três ocorrências exclusivamente no primeiro descritor.

Em síntese, os dados evidenciam que, embora algumas universidades apresentem número elevado de resultados em determinados descritores, há concentração temática nos primeiros termos de busca e escassez de produções que articulem diretamente o Selo Arte, a legislação específica e as queijarias artesanais nordestinas. Esse procedimento metodológico permitiu uma visão abrangente dos desafios regulatórios enfrentados pelos produtores de queijos artesanais e dos elementos normativos que orientam a formalização do segmento, com ênfase no Nordeste. Tal constatação reforça a lacuna existente na produção acadêmica sobre o tema e justifica a relevância do presente artigo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a apresentação das etapas metodológicas, procedeu-se à leitura detalhada das produções acadêmicas com o intuito de selecionar aquelas mais pertinentes aos objetivos desta pesquisa. A seleção final foi interpretada à luz das categorias temáticas apresentadas no Quadro 2, permitindo relacionar os estudos às dimensões regulatórias, produtivas, econômicas e socioculturais do objeto investigado. Com base nessa análise, foram identificadas quatro

obras centrais (Quadro 5), consideradas relevantes para o aprofundamento analítico da discussão.

Quadro 5. Obras selecionadas

Autor(a)	Ano	Nome/Título da obra	Tipo de produção	Relevância para o estudo
Sônia Mendonça Menezes	2011	Queijo de Coalho: Tradição Cultural e Estratégica de Reprodução Social na Região Nordeste	Artigo científico	Discute o queijo de coalho como tradição cultural e como estratégia de reprodução social na Região Nordeste, contribuindo para a compreensão dos seus significados culturais e sociais.
Fred William Póvoas de Barros	2023	Manual Técnico para Registro do Selo Arte de Queijo de Coalho em Pernambuco	Dissertação de mestrado	Apresenta orientações técnicas relacionadas ao registro do Selo Arte, contribuindo para o debate sobre regularização, qualidade e valorização da produção artesanal.
Sonally Dayse de Moura Menezes	2017	A importância dos Certificados de Qualidade para Comercialização de Queijos Artesanais	Dissertação de mestrado	Aborda a importância dos certificados de qualidade para a comercialização de queijos artesanais, auxiliando na discussão sobre mercado, certificação e reconhecimento do produto.
Inã Cândido de Medeiro	2023	Modos de saber-fazer e de resistir: os desafios dos produtores familiares de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano	Tese de doutorado	Analisa os saberes, práticas de resistência e desafios enfrentados por produtores familiares de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano.

Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Em relação ao mapeamento de estudos no período de 2010 a 2024, a seleção das obras concentrou-se em produções compreendidas entre os anos de 2011 e 2023. No passado, Menezes (2011) apontava que a comercialização dos queijos de coalho ocorria



predominantemente de forma informal, uma vez que o produto não atendia às exigências legais estabelecidas pelas normas vigentes.

O rigor excessivo da legislação, especialmente da Lei nº 1.283/1950 (Brasil, 1950), mostrava-se inviável para os pequenos produtores, considerando as desigualdades estruturais e produtivas existentes entre eles e os grandes empreendimentos. Durante a formulação dessa lei, a política estatal foi direcionada prioritariamente ao fortalecimento do setor agroexportador, orientada sobretudo pelas demandas do mercado norte-americano. Isso resultou na negligência e na falta de reconhecimento da produção de base familiar e artesanal.

Alguns anos depois, sob outro ângulo, Sonally Menezes (2017) analisou, em sua dissertação, o processo de produção dos queijos artesanais do Nordeste, desde a obtenção da matéria-prima até a comercialização dos queijos de coalho e de manteiga, ressaltando sua relevância econômica e social.

Produzidos em pequenas propriedades rurais, esses queijos representavam, de acordo com a autora, uma importante fonte de renda e subsistência para muitas famílias, além de integrarem a identidade culinária e cultural nordestina. Menezes (2017) também ressaltou o valor nutricional do produto, que se sobressaía entre os derivados lácteos pelo alto teor de proteínas e nutrientes. Contudo, a autora evidenciou uma problemática central: a produção artesanal carecia de base científica e tecnológica, apresentando fragilidades em todas as etapas, desde o manejo da matéria-prima até o processamento e a distribuição. Tal cenário demonstrava a necessidade de políticas públicas e de ações técnicas voltadas à conciliação entre tradição e segurança alimentar.

Recentemente, Barros (2023) desenvolveu uma revisão de literatura sobre o queijo de coalho em Pernambuco e o Selo Arte, resultando na elaboração de um manual técnico voltado ao incentivo da certificação dos produtores, com linguagem acessível e enfoque didático. O autor destacou que os principais desafios enfrentados pelos produtores rurais artesanais para inserir seus produtos no mercado estão relacionados à concorrência com produtos industrializados, às limitações na escala de produção, à necessidade de diferenciação e agregação de valor e ao cumprimento das exigências legais para produção, transporte e comercialização de alimentos.

Diante desse cenário, ressalta-se a importância de desenvolver pesquisas e ferramentas que contribuam para o fortalecimento dos produtores e favoreçam a regularização de suas atividades produtivas e comerciais. Embora a pesquisa de Barros (2023) apresente contribuição prática relevante, o trabalho mantém um viés predominantemente técnico, sem aprofundar as dimensões sociais, econômicas e políticas que condicionam o acesso dos



pequenos produtores ao processo de certificação. Dessa forma, a investigação revelou avanços na difusão do conhecimento, mas ainda carece de perspectiva crítica sobre inclusão produtiva e valorização dos saberes locais.

Na tese de Medeiro (2023), o autor analisou a dinâmica socioeconômica das famílias produtoras de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano, destacando como elas resistiram às pressões da modernização do campo e às exigências das normas sanitárias internacionais. Desenvolvida entre 2019 e 2022, a pesquisa investigou, por meio de observações e entrevistas, como produtores de municípios como São Bento do Una e Capoeiras organizavam seu trabalho e sua sobrevivência, especialmente durante a pandemia de Covid-19. Os resultados mostraram que essas famílias mantêm uma ética camponesa baseada em saberes tradicionais e estratégias de autonomia, conciliando tradição e modernidade em seus modos de produção e resistência.

A análise categorial temática evidenciou que as quatro obras selecionadas não tratam a regularização das queijarias artesanais apenas como exigência sanitária, mas como fenômeno que envolve dimensões normativas, econômicas, técnicas e socioculturais. Menezes (2011) contribui sobretudo para as categorias relativas à informalidade, aos mercados locais e à agricultura familiar; Menezes (2017) aprofunda as condições técnico-produtivas e os entraves sanitários; Barros (2023) concentra-se no Selo Arte, na certificação e nas limitações institucionais; e Medeiro (2023) amplia a discussão sobre saberes tradicionais, resistência camponesa e impactos da modernização no modo de vida dos produtores. Essa organização permitiu comparar os estudos entre si e identificar convergências e lacunas na bibliografia analisada.

Em relação ao objetivo geral deste artigo, é possível perceber que a produção acadêmica publicada entre 2010 e 2024 demonstra que a regularização das queijarias artesanais no Nordeste evoluiu, mas ainda apresenta lacunas importantes. Menezes (2011) mostrou que a comercialização do queijo de coalho ocorria de forma informal devido ao rigor da legislação. Sonally Menezes (2017), por sua vez, destacou a falta de base científica e tecnológica na produção, indicando a necessidade de políticas que aproximem tradição e segurança alimentar.

Barros (2023) contribuiu com a construção de um manual técnico para o Selo Arte, mas manteve foco predominantemente tecnicista, sem discutir de forma aprofundada as condições sociais e econômicas dos produtores. Medeiro (2023), por fim, destacou a resistência camponesa frente às pressões da modernização, ressaltando saberes tradicionais e autonomia produtiva.



De modo geral, os estudos avançam do diagnóstico da informalidade para análises mais abrangentes sobre cultura, legislação e modos de vida. Entretanto, ainda faltam pesquisas que mensurem os impactos das políticas de certificação, integrem aspectos técnicos e sociais e considerem a diversidade regional e mercadológica das queijarias artesanais nordestinas.

Em relação à legislação agropecuária vigente, especialmente ao Selo Arte, busca-se analisar como esse instrumento tem influenciado os processos de formalização, valorização e inserção mercadológica dos queijos artesanais nordestinos. Barros (2023) aponta a baixa efetividade da política em Pernambuco e questiona o ideal de modernização proposto pelo programa, que permanece distante da realidade do meio rural, marcada pela falta de assistência técnica, pelos custos elevados e pela pouca visibilidade do processo de certificação. Assim, o Selo Arte revela-se, em muitos casos, mais como medida normativa e burocrática do que como política pública efetiva de inclusão produtiva e valorização dos saberes artesanais.

O autor demonstra ainda que a aplicação da legislação agropecuária, especialmente do Selo Arte, permanece desigual no país. De acordo com o autor, até junho de 2022, apenas dois produtos nordestinos, um em Pernambuco e outro no Maranhão, haviam sido certificados, enquanto Minas Gerais concentrava 95 registros, resultado de políticas estaduais consolidadas de valorização dos queijos artesanais. Essa diferença evidencia que a eficácia do Selo Arte depende de apoio institucional e de políticas locais, ainda frágeis no Nordeste. Desse modo, embora a certificação busque impulsionar a formalização e a inserção mercadológica, ela pode reforçar desigualdades regionais quando beneficia estados com maior estrutura e tradição legal no setor.

Em relação aos principais desafios regulatórios e às lacunas de conhecimento enfrentados pelos produtores de queijarias artesanais do Nordeste, bem como às formas de superá-los para impulsionar a preservação cultural e o fortalecimento econômico da atividade, destaca-se a importância de estratégias que articulem saberes técnicos e tradicionais. Nesse contexto, as feiras semanais, apontadas por Menezes (2011) como principal meio de comercialização para o agricultor familiar, assumem relevância que ultrapassa a dimensão econômica, pois constituem espaços de sociabilidade, confiança e reconhecimento cultural.

Um exemplo citado pela autora é a “feira dos queijos”, em Cachoeirinha (PE), identificada como um dos maiores centros de comercialização do Nordeste e como território de circulação de identidades, experiências e memória coletiva. Nesse ambiente, o produto artesanal é legitimado socialmente por meio do contato direto entre produtor e consumidor, instaurando uma relação de confiança que contrasta com o anonimato das grandes redes de



distribuição. Assim, as feiras sustentam a economia local, preservam a lógica comunitária e reforçam a autonomia camponesa frente à padronização industrial e às exigências burocráticas que podem descaracterizar a produção artesanal.

Sob a perspectiva de Sonally Menezes (2017), a produção de queijos no Nordeste enfrenta barreiras estruturais que envolvem tanto as condições naturais quanto os limites impostos pela legislação e pelo mercado. A autora observa que as oscilações na oferta de leite, causadas pelas variações climáticas da região, dificultam a continuidade da produção e a estabilidade econômica dos produtores. Em muitos casos, as indústrias locais recorrem à fabricação de queijos regionais, como o queijo coalho, por se tratar de produto de ampla aceitação cultural e comercial.

Contudo, Menezes (2017) ressalta que essa escolha, embora estratégica, acaba restringindo a diversificação produtiva e limitando a competitividade no mercado, já que o consumo de derivados lácteos tem se tornado cada vez mais variado. A autora aponta ainda que o setor laticinista paraibano se caracteriza por baixo nível de industrialização e reduzida agregação de valor, o que compromete o fortalecimento da cadeia produtiva. Além disso, destaca que a rigidez das normas sanitárias nacionais, especialmente as restrições ao uso do leite cru, constitui entrave ao reconhecimento dos queijos artesanais como expressão cultural e econômica das comunidades produtoras.

Barros (2023, p. 25) argumenta que o desafio dos produtores rurais está no “grau de dificuldade de compreender a inovação e/ou o desenvolvimento de novas práticas para utilizá-la”. Em síntese, a baixa escolaridade de parte dos produtores rurais configura-se como entrave à regularização de produtos artesanais, como o queijo, cuja formalização exige domínio de legislações e procedimentos técnicos complexos. A dificuldade de compreensão das normas do MAPA e das inspeções estaduais evidencia, para além de um déficit educacional, uma desigualdade estrutural que afasta o produtor do acesso pleno à cidadania produtiva.

Na visão de Medeiro (2023), os produtores de queijo enfrentam diversas dificuldades decorrentes da crise atual e das transformações provocadas pela modernização da agricultura, marcada pela lógica agroindustrial e por exigências sanitárias rigorosas. Essas condições, muitas vezes, acabam por desconsiderar e enfraquecer os saberes tradicionais desses trabalhadores. Ainda assim, eles demonstram uma notável capacidade de adaptação, encontrando formas de manter vivas suas práticas e de preservar a continuidade da produção artesanal de queijarias.

Sob um olhar crítico, o problema vai além da instrução individual; trata-se de reflexo da negligência histórica das políticas públicas de educação voltadas ao campo, que pouco



dialogam com as realidades e os saberes tradicionais. Essa desconexão entre o conhecimento formal e o saber prático gera dependência, exclusão e precarização, impedindo que os produtores se apropriem de seus próprios meios de produção e comercialização.

Dessa forma, a dificuldade de regularizar o queijo artesanal não é apenas uma questão técnica, mas também um sintoma da desigualdade educacional e da ausência de inclusão social efetiva no meio rural. Identifica-se, assim, que a bibliografia consultada vai além do embate entre tradição e modernidade, pois expõe as contradições de um sistema que exige inovação sem oferecer condições adequadas ao pequeno produtor.

Para os queijeiros artesanais, as dificuldades abrangem normas, tecnologias, falta de reconhecimento por autoridades e órgãos regulatórios, além da desvalorização de dimensões históricas, culturais e identitárias. Por fim, percebe-se que o desafio transcende a mera regularização do produto, pois envolve a preservação do saber acumulado no fazer cotidiano desses trabalhadores, evitando que seja silenciado pelas engrenagens da burocracia e do mercado. Ao sintetizar dados, conceitos e teorias já publicados, a revisão bibliográfica contribuiu para a identificação de lacunas, tendências e possíveis soluções no campo de estudo.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A revisão bibliográfica, organizada por categorias temáticas de análise, demonstra que o debate sobre as queijarias artesanais nordestinas ultrapassa questões técnicas e legais, configurando um campo de disputas sobre o valor do trabalho rural. As obras analisadas enfatizam que a regularização depende não apenas do cumprimento de normas, mas também do reconhecimento do saber prático e intergeracional dos agricultores familiares, frequentemente pressionados por um modelo de modernização que exige adequação sem oferecer condições materiais, técnicas e institucionais suficientes para viabilizá-la.

Portanto, este artigo aponta que as queijarias artesanais no Nordeste do Brasil representam muito mais do que uma atividade econômica: traduzem saberes, tradições e identidades culturais originárias do meio rural. A regularização da produção deve considerar o saber ancestral dos agricultores familiares, sem se restringir às exigências sanitário-legais. As dificuldades enfrentadas por esses produtores evidenciam desigualdades históricas e entraves normativos que dificultam o acesso à certificação e às políticas públicas, mesmo com iniciativas como o Selo Arte. Apesar das barreiras institucionais e das desigualdades sociais, os produtores demonstram resistência na preservação de suas memórias e costumes, fazendo



com que cada produto elaborado nas queijarias artesanais representa um símbolo de resistência e esperança para as comunidades rurais da região. Assim, o fortalecimento do setor queijeiro depende de políticas públicas que impulsionem uma articulação equilibrada entre modernidade normativa e conhecimento tradicional, visando à inclusão social dessa classe produtiva.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, J. P. A. *et al.* **Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais.** Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 72, n. 5, p. 1845-1860, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/jj/abmvz/a/hXbSqr9NfTcJJrmpP946FRs/?lang=pt>. Acesso em: 21 out. 2024.

BARROS, F. W. P. de. **Manual técnico para registro do Selo Arte de queijo coalho em Pernambuco.** 2023. 70 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Saúde Única) – Programa de Mestrado Profissional em Saúde Única, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2023. Disponível em: <https://www.pmpsu.ufrpe.br/sites/default/files/testes-dissertacoes/Fred%20P%C3%B3voas%20-%20MESTRADO%20PROFISSIONAL%20-%20TCC.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.** Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 ago. 2020. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/d10468.htm. Acesso em: 22 out. 2024.

BRASIL. **Decreto n.º 30.691, de 29 de março de 1952.** Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 mar. 1952. Acesso em: 22 out. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 mar. 2017. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 22 out. 2024.

BRASIL. **Lei n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950.** Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União, p. 18161, Brasília, DF, 19 dez. 1950. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm. Acesso em: 26 ago. 2024.



BRASIL. **Lei n.º 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 jun. 2018. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm. Acesso em: 22 out. 2024.

BRASIL. **Lei n.º 13.860, de 18 de julho de 2019.** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 jul. 2019. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/l13860.htm. Acesso em: 22 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.** Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga. Brasília, DF: MAPA, 2001. Disponível em: Portal Oficial do Diário Oficial da União. Acesso em: 22 out. 2024.

CAVALCANTE, J. F. M. (org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil.** Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2017. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/690/1/2017_LIV_QCAN.pdf. Acesso em: 21 out. 2024.

CAVALCANTE, J. F. M. Queijo Coalho artesanal: cultura, história e gastronomia nordestina. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 10, p. 1-4, 2023.

CAVALCANTE, Livia Teixeira Canuto; OLIVEIRA, Adélia Augusta Souto de. Métodos de revisão bibliográfica nos estudos científicos. **Psicologia em Revista**, Belo Horizonte, v. 26, n. 1, p. 83-102, 2020.

DA SILVA, J. N. G.; MENEZES, S. de S. M. As fabriquetas de queijos artesanais em Alagoas, Brasil: saber-fazer, ressignificações e impasses na legalização das atividades. **Revista Geotemas**, v. 15, p. e02509, 2024. Disponível em: <https://periodicos.apps.uern.br/index.php/GEOTemas/article/view/6928>. Acesso em: 27 out. 2024.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995.

MARTINELLI, Lucas. **O Queijo Coalho do Nordeste do Brasil: Desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural na visão de especialistas**, 2022. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2022.

MEDEIRO, I. C. de. **Modos de saber-fazer e de resistir: os desafios dos produtores familiares de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano**. 2023. 245 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/52105?mode=full>. Acesso em: 22 out. 2024.

MENEZES, S. de S. M. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região Nordeste. **Revista de Geografia (UFPE)**, v. 28, n. 1, p. 40-56, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia/article/view/228843>. Acesso em: 17 mar. 2024.



MENEZES, S. de S. M. **A importância dos certificados de qualidade para comercialização de queijos artesanais.** 2017. 39 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Sistemas Agroindustriais) – Programa de Pós-Graduação em Sistemas Agroindustriais, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, Paraíba, Brasil, 2017. Disponível em: <https://dspace.sti.ufcg.edu.br/handle/riufcg/3260>. Acesso em: 22 out. 2024.

PAQUEREAU, B.; MACHADO, G.; CARVALHO, S. **O queijo de coalho em Pernambuco: Histórias e Memórias.** Garanhuns: Companhia Editora de Pernambuco, 2016.

PESSOA, Pedro Felizardo Adeodato de Paula *et al.* Pesquisa participativa e o novo modelo de produção de queijo coalho artesanal da comunidade de Tiasol, em Tauá, CE. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL*, 48., 2010, Campo Grande. **Anais [...].** Campo Grande: SOBER, 2012. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/857595>. Acesso em: 21 abr. 2024.

SANTOS, R. G. **A agricultura familiar como atividade econômica e impactos ambientais em Campo de Santana/PB.** 2007. 51 p. Monografia (Graduação em Geografia) – Universidade Estadual da Paraíba, Guarabira - PB, 2007.