



Origine
Diversité
Territoires

[Fabiana Thomé da Cruz & Fernanda Simonetti]
[Escola de Agronomia da Universidade Federal de
Goiás; Rede Estadual de Educação], [Brasil]
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°1], [Sesión n°2]



Las mujeres y el procesamiento artesanal de alimentos: el caso del queso colonial en Rio Grande do Sul/Brasil

El procesamiento artesanal de alimentos es, en general, consecuencia de las actividades realizadas por las mujeres en el ámbito doméstico, situación presente en el contexto rural brasileño. Entre estos alimentos, es posible encontrar quesos artesanales elaborados con leche cruda, como el queso colonial, producido en diferentes regiones de los estados del sur de Brasil. Es el caso del queso colonial producido con leche cruda en Noroeste Colonial y Quarta Colônia, regiones de Rio Grande do Sul, el estado más meridional de Brasil. En estas dos regiones, la producción artesanal de queso la llevan a cabo principalmente las mujeres rurales, que poseen los conocimientos, las técnicas y la experiencia necesarios para la producción. Estos quesos son cada vez más valorados por los consumidores (AMBROSINI et al., 2020; SIMONETTI, 2019). Sin embargo, esta apreciación no se traduce en un reconocimiento para los productores ni en mejores precios para los quesos, lo que se explica por el hecho de que se trata de una producción artesanal a pequeña escala e informal.

En este contexto, el objetivo de esta investigación es comprender el papel y los retos de las mujeres rurales en el mantenimiento de los conocimientos relacionados con la producción de queso colonial en las regiones de Noroeste Colonial y Quarta Colonia. Para lograr este objetivo, en 2014 y 2018/2019, respectivamente, se realizaron entrevistas a mujeres rurales, productoras de queso colonial en estas dos regiones.

Los resultados de la investigación sugieren que, aunque estos quesos han recibido más atención y valoración por parte de los consumidores, su producción y comercialización se han visto amenazadas por las normativas de seguridad alimentaria que, en nombre de la seguridad de los alimentos, exigen que la producción artesanal cumpla con normativas iguales o similares a las exigidas por las medianas y grandes industrias alimentarias, poniendo en peligro tanto el mantenimiento de la producción como los conocimientos asociados a ella. A pesar de los desafíos, muchas mujeres persisten en la producción de queso colonial, ya que es una práctica cultural y proporciona ingresos esenciales para el mantenimiento de la familia. Sin embargo, en términos más generales, esta producción no se valora en términos de remuneración o reconocimiento de estas mujeres. En consecuencia, la mayoría de las mujeres no han animado a sus hijos e hijas a continuar con esta producción, comprometiendo así la continuidad de las prácticas y habilidades asociadas al queso colonial artesanal.

Aunque existen programas y políticas en Brasil para fomentar la formalización de los quesos artesanales y la demanda de estos productos por parte de los consumidores, el carácter mayoritariamente informal sugiere que estas políticas no han sido eficaces y/o adecuadas al contexto y la escala de la producción artesanal de queso de leche cruda (CRUZ, 2020). En este sentido, es posible cuestionar la eficacia de las políticas a favor de los quesos artesanales y, en particular, de las mujeres.



[Fabiana Thomé da Cruz & Fernanda Simonetti]
[Escola de Agronomia da Universidade Federal de
Goiás; Rede Estadual de Educação], [Brasil]
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°1], [Sesión n°2]



Referencias bibliográficas.

AMBROSINI, Larissa ; KROEFF, Denise R. ; MATTE, Alessandra ; CRUZ, Fabiana Thomé

; WAQUIL, Paulo D . 2020. Sabor, história e economia local: percepções dos consumidores gaúchos sobre o Queijo Colonial. Pesquisa Agropecuária Gaúcha, v. 26, p. 201-221.

Disponível em : <http://revistapag.agricultura.rs.gov.br/ojs/index.php/revistapag/article/view/654>

CRUZ, Fabiana Thomé. 2020. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. Revista de economia e sociologia rural, v. 58, p. 1-21. Disponível em : <https://www.scielo.br/j/resr/a/SgJJgFpm3hYySw4jfXYg9dH/?lang=pt>

SIMONETTI, Fernanda. 2019. Origem, tradição e sucessão na produção do queijo colonial na Quarta Colônia/RS. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul/Brasil.