

Título: Produção de Queijos Artesanais na Bahia: diagnóstico participativo e estratégias de extensão.

Código: PJ064-2026

Coordenador (a): SILVIO LUIZ DE OLIVEIRA SOGLIA

Período de Execução: 15/06/2026 a 31/12/2026

Resumo: A produção de queijos artesanais no Brasil, com destaque para a Bahia, possui grande relevância na economia local, estando fortemente vinculada à agricultura familiar. Além de preservar a diversidade gastronômica, essa atividade representa uma significativa fonte de renda para muitas famílias, baseada em conhecimentos tradicionais e práticas sustentáveis. A fabricação de queijos como coalho, de leite de cabra e curados está profundamente ligada à cultura regional e ao turismo gastronômico, embora enfrente entraves como o acesso limitado a informações técnicas, a insuficiência de políticas públicas eficazes e as dificuldades de ampliação de mercado. Diante desse cenário, a Associação Queijo Baiano tem atuado no apoio aos produtores, oferecendo assistência técnica e defendendo os interesses do setor. Ainda assim, torna-se necessário um diagnóstico mais aprofundado das condições produtivas e dos desafios enfrentados, a fim de subsidiar políticas públicas mais eficientes. O projeto de extensão proposto busca mapear a realidade dos produtores de queijo artesanal na Bahia, promovendo ações de capacitação e analisando aspectos relacionados à produção, comercialização e condições de trabalho, com o propósito de aumentar a competitividade e a sustentabilidade do setor. Sua relevância está na geração de dados estratégicos para o fortalecimento da agricultura familiar, na promoção da inclusão social dos produtores e na ampliação do mercado de queijos artesanais. A metodologia prevê a coleta de informações por meio de questionários estruturados, aliada à realização de atividades formativas voltadas às boas práticas de produção e comercialização. A articulação entre a universidade e as comunidades rurais contribuirá para o fortalecimento da economia local, bem como para a valorização da identidade cultural e das práticas sustentáveis associadas à produção de queijos.