REVISTA TÉCNICA
DA AGROINDÚSTRIA

Vol. 3, n. 2, Artigo 160
23 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

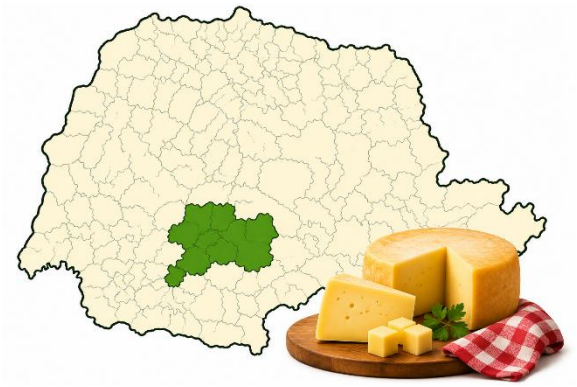
ARTIGO TÉCNICO

QUEIJO COLONIAL ARTESANAL NO PARANÁ: TRADIÇÃO, INFORMALIDADE E OPORTUNIDADES DE VALORIZAÇÃO REGIONAL

Autores: Ana Flávia Weber Valentim[1], Luciana Furlaneto Maia[1], Marly Sayuri Katsuda[1]

[1]Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Autor para correspondência (email): Luciana Furlaneto Maia (lucianamaia@utfpr.edu.br)



DESTAQUE

A produção artesanal de queijo Colonial preserva tradições da agricultura familiar paranaense e agrega valor ao leite. Mas enfrenta desafios relacionados à informalidade e ao acesso aos mercados.

1. INTRODUÇÃO

A produção de queijos artesanais está associada à história da agricultura familiar brasileira, reunindo conhecimentos tradicionais, práticas produtivas e características culturais dos territórios. Na região Sul do Brasil, o queijo Colonial integra essa tradição, com origens relacionadas à imigração europeia, especialmente italiana e alemã (Erhardt, 2022; Gheller; Corona, 2022).

No Paraná, sua fabricação ocorre principalmente em pequenas propriedades rurais, nas quais a transformação do leite em queijo representa uma alternativa de agregação de valor à produção leiteira e diversificação da renda familiar (Pastro et al., 2020). Além de sua importância econômica,

Vol. 3, n. 2, Artigo 160
23 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

a atividade contribui para a preservação de conhecimentos transmitidos entre gerações e para a manutenção da identidade alimentar regional (Gheller; Corona, 2022).

Entretanto, a produção artesanal enfrenta desafios relacionados à informalidade, às exigências de regularização sanitária e às dificuldades de acesso aos mercados, especialmente entre pequenos produtores familiares (Gheller; Corona, 2022). Essas limitações podem restringir as oportunidades de comercialização e dificultar o fortalecimento da atividade.

Nesse contexto, destaca-se a região de abrangência do Consórcio Público Intermunicipal Cid-Centro, criado em 2009 e constituído por 32 municípios paranaenses, distribuídos entre os territórios Paraná Centro (17 municípios), Vale do Ivaí (14 municípios) e Vale do Iguaçu (um município). O Consórcio desenvolve iniciativas voltadas ao desenvolvimento regional, incluindo ações relacionadas à regularização sanitária de agroindústrias familiares. Considerando essa delimitação territorial, o presente artigo discute a importância cultural e econômica da produção artesanal de queijo Colonial, os desafios associados à informalidade e as oportunidades de valorização regional, com base na literatura e em informações obtidas em levantamento realizado com participantes vinculados à região de abrangência do Cid-Centro.

2. DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

2.1. Queijo Colonial: tradição e agricultura familiar

O queijo Colonial integra a tradição alimentar do Sul do Brasil, associada à imigração europeia e à transformação do leite em pequenas propriedades. Sua fabricação, transmitida entre gerações, agrega valor à produção leiteira e contribui para a renda familiar (Penna; Gigante; Todorov, 2021; Pastro et al., 2020).

O levantamento no Cid-Centro ocorreu entre novembro e dezembro de 2025, por meio de questionários eletrônicos com questões fechadas e abertas. A seleção dos participantes foi não probabilística, mediante indicações e contatos regionais. Responderam 12 produtores, 19 médicos-veterinários dos serviços de inspeção e dez extensionistas. Nas análises dos produtores, foram considerados apenas os dez pertencentes ao consórcio, distribuídos entre Paraná Centro, Vale do Ivaí e Vale do Iguaçu.

2.2. Informalidade e desafios para a produção artesanal

A informalidade limita o acesso aos mercados e a comercialização regular do queijo Colonial. Entre os dez produtores do Cid-Centro, sete (70%) declararam não possuir registro em serviço oficial de inspeção e três (30%) estavam registrados no Serviço de Inspeção Municipal. Esses resultados descrevem apenas os participantes, sem representar a situação dos 32 municípios. Custos de

Vol. 3, n. 2, Artigo 160
23 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

adequação, infraestrutura e exigências administrativas podem dificultar a formalização (Gheller; Corona, 2022). A ausência de registro não permite, isoladamente, inferir a qualidade microbiológica dos queijos, mas reforça a importância da orientação técnica e das Boas Práticas de Fabricação.

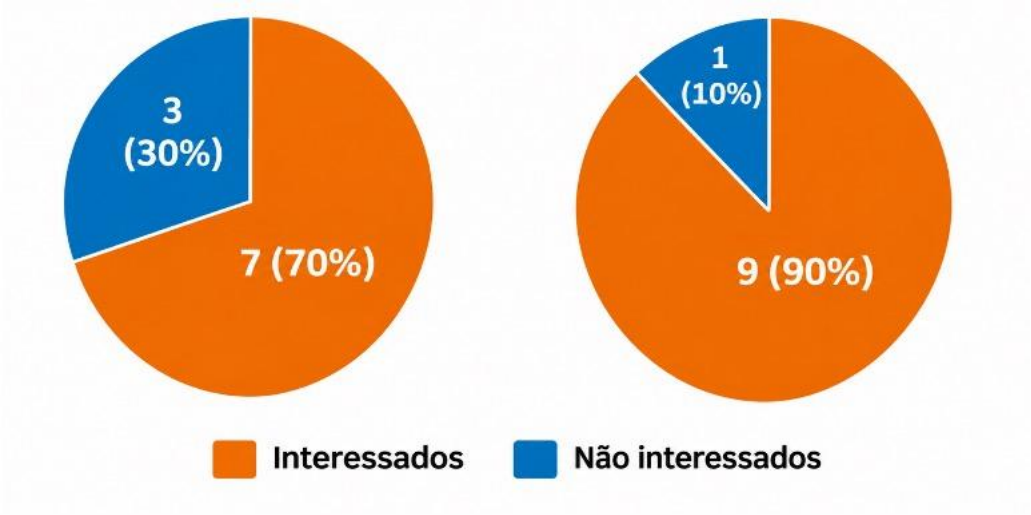
2.3. Valorização regional do queijo Colonial paranaense

A identidade territorial e os conhecimentos tradicionais podem diferenciar os queijos artesanais (Erhardt, 2022). Iniciativas como a Rota do Queijo Paranaense e concursos ampliam a visibilidade dos produtores (IDR-Paraná, 2026). A Indicação de Procedência do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná constitui uma experiência de valorização regional, porém abrange território distinto do Cid-Centro. Portanto, não representa uma iniciativa já implementada na área pesquisada.

2.4. Perspectivas para o fortalecimento da produção

No levantamento, sete dos dez produtores (70%) manifestaram interesse na organização associativa e nove (90%) em estratégias de agregação de valor, como identidade regional e participação em feiras (Figura 1). Esses resultados indicam oportunidades para ações articuladas entre extensão rural e serviços de inspeção, incluindo capacitação em Boas Práticas de Fabricação, orientação para regularização, organização coletiva e apoio à comercialização. A participação em feiras e no turismo gastronômico depende do atendimento às exigências legais e sanitárias. As respostas expressam percepções dos participantes, não tendências comprovadas de todo o consórcio.

Figura 1 – Interesse dos produtores de queijo Colonial em iniciativas de organização associativa e agregação de valor na região do Consórcio Cid-Centro.



Fonte: Dados da pesquisa, 2026.

Vol. 3, n. 2, Artigo 160
23 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção artesanal de queijo Colonial apresenta importância econômica e cultural para a agricultura familiar paranaense. O levantamento realizado na região do Consórcio Cid-Centro identificou produtores sem registro em serviços oficiais de inspeção, além do interesse em iniciativas de organização associativa e agregação de valor. Esses resultados evidenciam a necessidade de fortalecer a assistência técnica, a capacitação em Boas Práticas de Fabricação e o apoio à regularização sanitária. A articulação dessas ações com estratégias de valorização regional pode contribuir para ampliar o acesso aos mercados e fortalecer a atividade. Embora restritos aos participantes da pesquisa, os resultados oferecem subsídios para orientar ações voltadas à produção artesanal no território estudado.

REFERÊNCIAS

ERHARDT, M. M. *et al*. Avaliação físico química e microbiológica de queijos artesanais a partir de leite cru e verificação de boas práticas em propriedades rurais no Vale do Taquari-RS. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 13, 2022. DOI: https://doi.org/10.33448/rsd-v11i13.35290.

GHELLER, D. G.; CORONA, H. M. P. **Queijo colonial do Sudoeste Paranaense: caminhos para a valorização e regulamentação.** Informe GEPEC, v. 26, n. 1, 2022. DOI: https://doi.org/10.48075/igepec.v26i1.27384.

IDR-PARANÁ. **Queijos do Paraná conquistam espaço entre os melhores do Brasil e do mundo**. Disponível em: https://www.parana.pr.gov.br/aen/Noticia/Queijos-do-Parana-conquistam-espaco-entre-os-melhores-do-Brasil-e-do-mundo. Acesso em: 01 out. 2026.

PASTRO, J. et al. Qualificação, valorização e RTIQ do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. In: SEMINÁRIO DE EXTENSÃO E INOVAÇÃO DA UTFPR, 10., 2020. **Anais** [...]. 2020. Disponível em: https://eventos.utfpr.edu.br/sei/sei2020/paper/view/5874.

PENNA, A. L. B.; GIGANTE, M. L.; TODOROV, S. D. Artisanal Brazilian cheeses - history, marketing, technological and microbiological aspects. **Foods,** v. 10, n. 7, 2021. DOI: https://doi.org/10.3390/foods10071562.