

O presente resumo versa sobre o projeto de pesquisa que está sendo desenvolvido com Pecuaristas Familiares produtores de Queijo Artesanal Serrano, nos Campos de Cima da Serra – RS. Tem-se por objetivo caracterizar e descrever o sistema de produção implementado por essas famílias e o produto “Queijo” a fim de buscar a Identificação Geográfica desse produto, preservando assim, o modo de saber e de fazer que caracteriza essa atividade familiar bicentenária. A metodologia adotada para coleta de dados foi entrevista diretiva com visitas a sessenta propriedades e aplicação de questionário, bem como coleta de queijo e de campo nativo para análises pertinentes. A amostra foi intencional, dividida nos oito municípios participantes. Dos resultados preliminares podemos observar que a forma como essas famílias organizam seu sistema produtivo está diretamente relacionada à produção de queijo, dentro de uma atividade de pecuária extensiva em campo nativo, com predominância de gado misto. Parte das vacas são apartadas, ordenhadas e recebem alimentação complementar. O leite é retirado apenas pela manhã e, logo após, é processado de forma artesanal o queijo. Cabe ressaltar, que a fabricação do queijo é responsabilidade da mulher, em cerca de 57,33% das propriedades, e o manejo dos animais é encargo do homem, conforme o relatado em 45% dos questionários. Esses dados demonstram que as funções do homem e da mulher são específicas nesse sistema produtivo. A renda anual das famílias pesquisadas é composta por 33,81% do queijo e só 23,28% do gado, o que retrata a importância dessa atividade na economia familiar e para a economia das cidades onde é desenvolvida.