

Histórias que **ELAS** CONTAM

Mulheres que transformam a
produção rural da Bahia com
coragem, tradição e inovação.



AGRO
 DELAS

 SEBRAE
Delas

 SEBRAE

Histórias que **ELAS** **CONTAM**

Mulheres que transformam a
produção rural da Bahia com
coragem, tradição e inovação.





Apresentação

O Sebrae Bahia tem **orgulho de apresentar** a cartilha “**Histórias que elas contam**”, uma coletânea de trajetórias inspiradoras de mulheres que participaram do **Prêmio Sebrae Mulher de Negócios** (PSMN) na categoria Produtora Rural.

O Prêmio Sebrae Mulher de Negócios nasceu com a missão de reconhecer, valorizar e incentivar o empreendedorismo feminino em todo o Brasil. Desde 2004, a iniciativa destaca mulheres visionárias que, com dedicação e espírito inovador, contribuem para o desenvolvimento econômico e social das comunidades onde atuam. **São empreendedoras que unem propósito e gestão, inspirando outras mulheres a acreditarem em seu potencial transformador.**

Com essa publicação, o **Sebrae Bahia celebra a força feminina no campo**, mostrando que o empreendedorismo rural também é espaço de protagonismo, sustentabilidade e inovação. **Cada história aqui retratada é um testemunho de coragem, resiliência e amor pelo que se faz** — exemplos reais de mulheres que transformaram desafios em oportunidades e construíram, com suas próprias mãos, caminhos de prosperidade e impacto social.

Acreditamos que incentivar mulheres é proporcionar desenvolvimento, famílias mais fortes e comunidades mais prósperas. **Que as vivências aqui reunidas inspirem outras mulheres a acreditarem em si mesmas, realizarem seus sonhos e seguirem escrevendo suas próprias histórias de sucesso.**





Histórias que **ELAS** **CONTAM**

Mulheres que transformam a
produção rural da Bahia com
coragem, tradição e inovação.

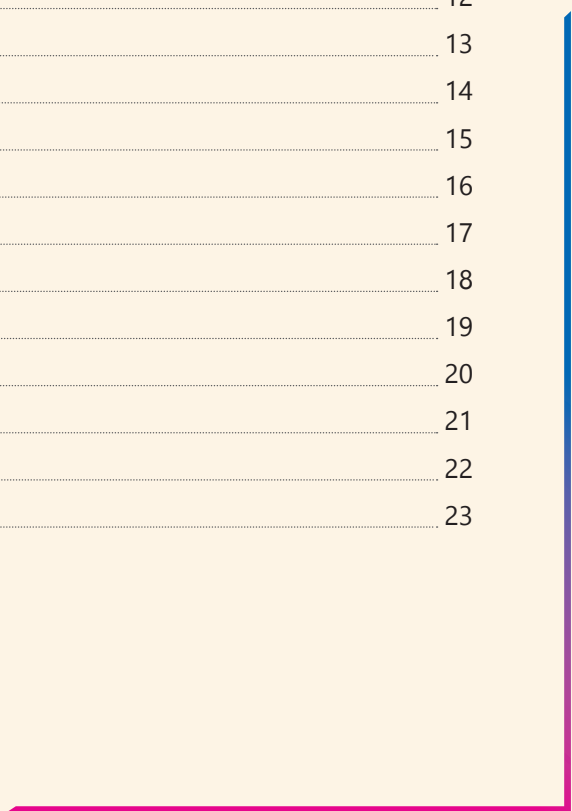




Sumário

Histórias que elas contam

Agnes da Silva	8
Aldelice de Jesus	9
Andreza de Santana	10
Barbara Loiola - “Dona Nelita”	11
Bernadete Vasconcelos	12
Cecilia dos Santos	13
Célia dos Santos	14
Claudinéia Mendes	15
Débora Kogler	16
Eduarda Silva	17
Eulina Lavigne	18
Gilmara Silveira	19
Isabela de Azevedo	20
Jailma Araujo	21
Jecilda da Silva	22
Juliana Dória	23



Laudemeire Pereira	24
Lidiane dos Santos	25
Lindalva de Souza	26
Luciana Dantas	27
Maria Josefa Silva	28
Michele Rodrigues	29
Nébia de Lima	30
Neide de Moraes	31
Renilda da Costa	32
Rosana dos Santos	33
Rosilda Silva	34
Rosimeire Bomfim	35
Rosimília Santos	36
Rutileia dos Santos	37
Silvia Bomfim	38





Histórias que **ELAS** **CONTAM**

Mulheres que transformam a
produção rural da Bahia com
coragem, tradição e inovação.





Agnes da Silva

São Sebastião do Passé - BA

“ Além da produção de leite, me dedico à transformação desse alimento em derivados artesanais, levando para a mesa das pessoas o sabor e a qualidade da nossa terra.

Tudo começou com a vontade de agregar valor ao leite que eu mesma produzia.

Iniciei fazendo iogurte artesanal, seguindo uma receita da minha mãe, que consumo desde a infância. No começo, produzia apenas 10 litros por semana, em panela comum, e vendia para os vizinhos da casa dos meus pais. A aceitação foi tão boa que eles mesmos começaram a divulgar e atrair mais clientes. Logo precisei investir em uma panela de 20 litros e, depois, em uma iogurteira profissional de 50 litros.

Com o sonho de crescer e aproveitar ainda mais o leite da fazenda, fiz um curso de produção de queijos. Com a ajuda do meu marido e da minha sogra, adquirei os equipamentos necessários para também fabricar queijo e manteiga. Hoje, benefico cerca de mil litros de leite por mês.

No início da produção de queijos, por falta de experiência, perdi muito leite: os queijos não tinham qualidade e não ficavam como deveriam. Foi então que busquei apoio em um laticínio de um amigo, onde recebi orientações valiosas que fizeram toda a diferença na minha evolução.

A caminhada até aqui não foi fácil. Enfrentei muitos desafios, pensei em desistir várias vezes e até cheguei a interromper a produção por alguns meses. Mas o carinho e a confiança dos meus clientes me fizeram voltar e me motivaram a seguir em frente.

O que mais me inspira é ver a satisfação de quem consome os meus produtos.”



“**Minha inspiração para empreender nasceu da necessidade e do amor pela terra.** Cresci na zona rural e, mesmo após um tempo na cidade, nunca perdi minhas raízes. Casei com um agricultor e juntos sustentamos nossa família com o trabalho no campo. Após o falecimento dele, decidi continuar sozinha, com coragem e fé, retomando o sítio onde hoje vivo com meu filho.

Comecei com o que tinha: plantando aipim, batata, frutas e criando galinhas, porcos e cabras. No início, foi difícil. Éramos só eu e meu filho, enfrentando o peso da enxada e os desafios de ser mulher no campo. Mas a paixão pela agricultura e o desejo de oferecer alimentos saudáveis me impulsionaram.

Nossos produtos são naturais, sem agrotóxicos, adubados com esterco de galinha e cuidados com carinho. **Vendemos na feira e pelas redes sociais, conquistando clientes fiéis que valorizam a qualidade e o sabor do que produzimos.**

Com o tempo, o negócio cresceu. A clientela aumentou, a produção se expandiu e hoje sonho em ampliar a granja, plantar mais e alcançar novos mercados. O reconhecimento veio com esforço e dedicação. Cada colheita, cada venda, é uma vitória.

Minha história é de superação, trabalho duro e amor pelo que faço. E sigo firme, com o desejo de crescer ainda mais e inspirar outras mulheres do campo.”



Aldelice de Jesus

Catu - BA



Andreza de Santana

Olindina - BA

“ Desde 2007, moro no Povoado Colônia, em Olindina (BA). Trabalho como funcionária pública na Prefeitura de Olindina desde 2009 e, atualmente, atuo como Chefe de Controle Ambiental na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, além de realizar a emissão do CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar. **Sou bacharel em Serviço Social, mas minha verdadeira paixão sempre foi a vida no campo, herança das raízes de meus pais, agricultores de coração.**

Na infância, aprendi a amar e valorizar a terra, ajudando meus pais nas atividades rurais. Durante o casamento, entre 2006 e 2017, sonhava em ser produtora rural como meu cônjuge, mas enfrentei barreiras culturais, machismo e preconceitos que limitaram minha participação na gestão da propriedade. **Após o divórcio, decidi assumir meu próprio caminho: comecei a explorar uma pequena área e, nos últimos três anos, cultivo milho em grão em 2,6 hectares.** Essa experiência tem sido transformadora, me ensinando sobre resiliência, dedicação e superação diante de desafios técnicos e climáticos.

Hoje, divido meu tempo entre a maternidade, os cuidados com a casa, o trabalho na prefeitura e a agricultura, que é minha verdadeira paixão. **Minha trajetória mostra que a mulher também é capaz de atuar com força e coragem no meio rural, conquistando seu espaço com determinação.**”



“ **Minha história é marcada por força, coragem e muito trabalho.** Desde os 7 anos de idade, eu já trabalhava na feira, revendendo farinha e aprendendo a me virar sozinha. Aos 12 anos, me casei, e aos 13, fui mãe pela primeira vez.



Barbara Loiola **‘Dona Nelita’**

Acajutiba - BA

Aos 20 anos, com muita determinação, comprei minha primeira roça. Construí tudo com as próprias mãos, enfrentei acidentes e carregos até hoje no corpo as marcas da resistência. **Quando a seca atingiu a região, não desisti.** Consegui vender farinha de qualidade inferior, mas que alimentou muita gente da minha cidade. Foi assim que ganhei respeito e fiquei conhecida como ‘Nelita da Farinha’.

Com o tempo, ampliei meus negócios. Comprei mais terras, construí minha casa e abri uma mercearia que até hoje abastece a comunidade. **Diversifiquei minha renda criando porcos, revendendo cereais e plantando amendoim — sempre buscando novas oportunidades.**

Além de criar minha filha, também acolhi 18 filhos adotivos. **Ofereci a todos uma vida digna, fruto do meu trabalho. Hoje, aos 89 anos, continuo ativa.** Participo de todos os processos de produção, transformação e venda da farinha.

Minha trajetória prova que, com coragem, trabalho e perseverança, é possível transformar dificuldades em oportunidades e inspirar outras mulheres a empreender, sonhar e conquistar seu espaço. ”



**Bernadete
Vasconcelos**

Sobradinho - BA

“**Minha relação com o meio rural vem desde a infância, sempre motivada e apoiada pela minha mãe, que está ao meu lado em tudo o que me proponho a fazer.** Com o nascimento do meu filho, Alex Campos, não foi diferente: busquei orientá-lo e incentivá-lo a também seguir no meio rural.

Nos primórdios das atividades rurais, enfrentamos muitas dificuldades, principalmente no que diz respeito à convivência com a seca no semiárido baiano.

Hoje, por motivos pessoais e de gestão, **nos dedicamos aos cultivos de umbu gigante, à criação de abelhas nativas sem ferrão e, principalmente, à apicultura, que é a atividade central da nossa propriedade.** Iniciei nesse ramo em 2020, ao perceber entre amigos e na comunidade a demanda crescente por um produto de alto valor nutricional e com potencial medicinal - especialmente em evidência durante e após a pandemia de COVID-19.

O mapa apícola foi fundamental para viabilizar a implantação do negócio, pois possibilitou demarcar uma distância segura da residência e definir o quantitativo de pasto apícola. Esse pasto, rico em diversidade e qualidade, é o que torna o mel do Sítio Vale da Serra tão apreciado pelos consumidores.

Eu - e minha família, que represento com muito orgulho - **merecemos esse reconhecimento porque sou uma mulher guerreira, comprometida e dedicada.** Procuo me aprimorar todos os dias para alcançar meus objetivos e sonho em alçar voos ainda mais altos no nosso empreendimento apícola, expandindo para o pólen e o própolis, sempre com manejos adequados e sustentáveis. **Quero ser reconhecida como uma apicultora de sucesso!**”

“**Desde pequena, a roça foi meu berço e minha escola.** Aos três anos, já acompanhava meu pai no ‘caçoá’ do burro. Aos oito, comecei a plantar; aos dez, já trabalhava na casa de farinha. Casei aos 14 anos, tive minha primeira filha e ganhei um pedaço de terra do meu pai. Foi ali que iniciei minha jornada como empreendedora rural - mesmo sem saber o nome disso na época.

Criei meus filhos com o suor da terra, sendo mãe e pai ao mesmo tempo.

A mandioca, que sempre foi nossa base, tornou-se meu sustento e meu negócio.



Cecilia dos Santos

Rio Real - BA

Depois da separação, herdei uma casa do meu pai e, com a ajuda do meu filho, conseguimos reformá-la. Casei novamente e, com o apoio do meu parceiro, expandimos nosso trabalho.

Hoje, sou presidente da Associação de Produtores Rurais da minha comunidade. Quando entrei, não tínhamos sede. Com eventos e parcerias, conquistamos uma sede própria e adquirimos um trator. Fui reconhecida como Mulher Potente de Rio Real pela minha comunidade, o que me enche de orgulho.

Minha produção é planejada: analiso o solo, faço rotação de culturas e aplico técnicas agroecológicas. Em 2024, colhi 23 toneladas de mandioca e 18,5 toneladas de laranja. Tenho clientela fiel e faço questão de tratar todos com humanidade e respeito. Meu diferencial está no cuidado: limpo o plantio várias vezes, o que melhora a qualidade da raiz e garante um produto diferenciado.

Busco sempre manter meu negócio sustentável. **Tudo o que planto, vendo. E tudo o que vendo, sustenta minha família.** Além disso, possuo uma mercearia, onde comercializo o que sobra da produção.

Meu pai me ensinou a força da terra, e é com ela que sigo firme, com orgulho e propósito, disseminando seus valores e mantendo viva a sua memória - minha maior referência.”



Célia dos Santos

Catu - BA

“ Em 2000, grávida, iniciei a atividade de mandiocultura, acompanhada do meu esposo. Pensando no retorno imediato para nossa subsistência e no aumento da lucratividade, tomei a decisão estratégica de produzir farinha a partir da mandioca, utilizando um forno artesanal para a venda.

O início foi difícil, em condições precárias.

Cada saca de farinha vendida era usada para comprar o enxoval do bebê ou a feira quinzenal - muitas vezes, era preciso escolher entre uma coisa ou outra. Logo após a primeira gestação, veio a segunda, e com o aumento das despesas da família, foi necessário ampliar a produção, inserindo o cultivo do amendoim por meio da técnica de rotação de cultura, um conhecimento transmitido de geração em geração.

A estratégia para aumentar a lucratividade com o amendoim foi passá-lo a vender cozido, o que dobrou o valor da produção rural. Inicialmente, a venda acontecia na feira municipal de Catu e, no ano seguinte, já estava também em Simões Filho, onde contei com o apoio da minha família, que formava uma rede de apoio no município.

Em 2008, passei a me engajar nas causas sociais e ganhei destaque como liderança comunitária, atuando em duas instituições: o Sindicato Rural de Catu e a Associação Rural da Comunidade de Panelas. A partir daí, passei a participar de conselhos municipais, o que me trouxe oportunidades de conexão e aprendizado. **Essas experiências fortaleceram meu conhecimento sobre produção rural e contribuíram para a formação de parcerias estratégicas.**”

“**Minha inspiração para me tornar produtora rural vem da minha origem, da qual me orgulho e que moldou minha vida no campo.** Sou filha de produtores rurais que, mesmo com pouca escolaridade, sempre foram exemplo de dedicação e trabalho, construindo uma trajetória sólida na agricultura.

A nossa empresa rural familiar é fruto de mais de uma década de construção. **Tudo começou com o sonho de dois recém-casados, parceiros na vida e sócios nos negócios, de implantar uma propriedade rural que pudesse sustentar a família.** Em 2014, recebemos de meus pais uma área de 58 hectares em Itaberaba, onde iniciamos a primeira operação com a produção de caprinos da raça Boer e ovinos Dorper.

Com o tempo, ao avaliar o negócio, percebemos a necessidade de estruturar um novo projeto que trouxesse mais regularidade na receita, já que a atividade de genética animal gera entradas financeiras sazonais. Foi então que planejamos e visitamos outros projetos de produção leiteira, até conseguirmos recursos para implantar, em 2018, a bovinocultura leiteira.

Junto à implantação desse sistema, investimos na divulgação dos nossos produtos — derivados do leite, caprinos Boer, ovinos Dorper e bovinos Jersey — utilizando WhatsApp e Instagram da fazenda. **Compartilhamos a rotina da família Bantu, envolvida em todos os processos produtivos, levando aos clientes não apenas o que produzimos, mas também aquilo de que nos orgulhamos e consumimos.**”



Claudinéia Mendes
Itaberaba - BA



Débora Kogler

Bom Jesus da Lapa - BA

“Sou gaúcha, filha de produtores rurais, e migrei para Bom Jesus da Lapa com meu marido em 2005, em um projeto de plantação de banana. **Desde o início, enfrentamos muitas dificuldades: limitações financeiras, oscilações de mercado e diversos desafios para formar uma associação de produtores.**

Buscando alternativas para agregar valor à produção, participei de um curso da Embrapa, onde aprendi a fazer doces e frutas desidratadas - e ali me encontrei. **Comecei com um simples forno na varanda de casa e, aos poucos, fui estruturando a produção de forma planejada, adquirindo equipamentos adequados e investindo em melhorias.**

Também participei de capacitações, como o SEBRAETEC, e busquei certificações e adequações fiscais e sanitárias. Persistente, superei cada etapa com muito trabalho e fé.

Hoje, comercializo uma linha diversificada de frutas, possuo clientela recorrente e uma estrutura consolidada. **Meu ideal sempre foi promover o empreendedorismo feminino - por isso, optei por contratar apenas mulheres.** Tenho muito orgulho da jornada construída e das conquistas alcançadas até aqui. ”



“Minha jornada começou por necessidade e coragem. **Após um acidente com meu esposo, deixei meu emprego na cidade e voltamos à roça.** Tentamos a piscicultura e a criação de galinhas, mas sem sucesso. Comecei vendendo bolos e pães de queijo, até decidir transformar 10 litros de leite em queijo. O sucesso foi imediato, e passei a vender para os vizinhos, mesmo sem estrutura, produzindo na cozinha de casa com baldes emprestados.

Busquei capacitação com o Sebrae, o Senar e o Sindicato Rural. Com apoio do Consórcio Construir, legalizamos a queijaria e conquistamos o Selo SIM, rotulagem profissional e código de barras. **Em menos de um ano, fomos premiados no Mundial do Queijo e no Prêmio Queijo Brasil.**

Hoje, com 300 litros de leite por dia, produzimos mais de 15 itens e vendemos diretamente ao consumidor e por meio de parceiros. Nosso próximo passo é conquistar o Selo SUSAF Bahia e ampliar nossa produção própria. **Também investimos na identidade visual da marca, o que fortaleceu nosso posicionamento no mercado regional.**

Aprendi a empreender com poucos recursos, mas com foco, afeto e resiliência. O reconhecimento veio através dos nossos clientes e das premiações, que validaram a qualidade do nosso trabalho. **Transformei um desafio em propósito: valorizar o campo e levar o sabor autêntico da roça à mesa dos nossos clientes.**”



Eduarda Silva

Lajedão - BA



Eulina Lavigne

Aurelino Leal - BA

“Em 2003, haveria um sorteio para decidir com quem ficaria esta terra: comigo ou com a minha irmã. Antes do sorteio, vim até aqui e pedi ao meu pai, já falecido, que intercedesse por mim. **Fiz uma promessa: se recebesse a terra, cuidaria dela com dedicação e a faria prosperar.** E assim aconteceu.

Mudei-me para Ilhéus com meus três filhos pequenos, para ficar mais próxima da terra. Sem recursos, optei por dividir a produção com agricultores familiares. **Em apenas um ano, a produção saltou de 800 para 3.500 arrobas de cacau.** Mas, com o tempo, me envolvi com outras atividades e a produção começou a cair.

Em 2005, retornei a Salvador sem casa, fui morar com minha mãe, sem rede de apoio e sem trabalho. Comecei a vender bijuterias para pagar as contas - as minhas e as dela, que enfrentava problemas de saúde e dependia de mim e da minha irmã. Em 2007, recebi uma proposta para trabalhar na África, o que me ajudou a quitar dívidas acumuladas.

Logo após meu retorno ao Brasil, perdi minha mãe. Minha vida seguiu entre altos e baixos. **Em 2013, iniciei a produção de chocolate, mas suspendi o projeto por um período.** Em 2018, decidi retornar à fazenda, com o propósito de trabalhar com a ODS 10 e melhorar a qualidade de vida da comunidade.

Retomei meu negócio com novo fôlego. Inspirei dez homens a produzir cacau de qualidade, bati na porta da Dengo e nos tornamos seus fornecedores. Em 2020, ganhamos um edital do Mercado Livre entre mais de dois mil empreendedores e estamos lá até hoje. Vendemos nossos nibs pela plataforma Full e nossos chocolates para todo o Brasil.

Conquistamos a certificação orgânica para o Brasil e os Estados Unidos. Hoje, estamos construindo uma pequena fábrica na fazenda. **A terra que pedi com fé agora floresce com propósito, trabalho coletivo e transformação.**”



“Meu nome é Gilmara, e minha trajetória empreendedora começou na comunidade de Campo Largo, município de Caculé. **O desejo de empreender nasceu da necessidade de gerar renda para minha família e do sonho de aproveitar o potencial produtivo da terra.**

Comecei com poucos recursos, mas muita vontade de fazer dar certo. A produção de maracujá foi escolhida por ser uma fruta com boa aceitação e valor no mercado. No início, enfrentei desafios financeiros e a falta de conhecimento técnico. **Busquei capacitações, apoio do Sebrae e troquei experiências com outros produtores.** A cada safra, fui aprimorando o cultivo, investindo em técnicas agroecológicas e na qualidade dos frutos.



Gilmara Silveira

Caculé - BA

Hoje, vendo para feiras, mercados e comerciantes locais e regionais, além de atender pedidos de todo o Brasil. Tudo isso sem sócios, com o apoio da minha família. **Sou prova de que, com persistência, fé e aprendizado, é possível crescer no campo com sustentabilidade.**

Com o tempo, percebi que meu negócio podia ir além da produção. Passei a incentivar outras mulheres da comunidade a acreditarem em seus potenciais e a enxergarem a agricultura como fonte de renda e dignidade. Minha trajetória me ensinou que o sucesso não vem apenas do lucro, mas da transformação que geramos ao nosso redor.

Hoje, sigo com o propósito de crescer junto com minha comunidade, valorizando nossas raízes e mostrando que o campo é lugar de força, inovação e futuro. **Continuo aprendendo sempre e quero expandir meu trabalho com responsabilidade.**”



Isabela de Azevedo

Ibicoara - BA

“Sou formada em Administração de Empresas e cresci cercada por uma história de café e muito amor. Filha de uma família da capital baiana, desde a gestação fui envolvida pelos encantos de Ibicoara, região que marcou profundamente minha vida.

Em 2019, iniciei minha trajetória profissional na Cooperativa do município e na gestão da propriedade de minha família. **Dois anos depois, em meio à pandemia, enfrentei sérios problemas de saúde que colocaram minha força e resiliência à prova.** Nesse período, contei com o apoio incondicional do meu companheiro — hoje esposo — Douglas Fagundes, de amigos queridos e de minha inestimável família, todos igualmente apaixonados por café.

Com a determinação que caracteriza o povo baiano, sigo superando os desafios da vida com dedicação à terra, amor pelo que faço e a crença de que, por meio do cooperativismo, a história de Ibicoara pode ser ainda mais valorizada. ”



“Minha história como empreendedora nasceu da necessidade, mas floresceu como missão de vida. **Comecei aos 11 anos ajudando meu pai na horta, mas foi apenas mais tarde, como mãe solo de quatro filhos, que descobri na terra o caminho para minha independência.** Sem sócios, sem funcionários — apenas com a força dos meus braços e o apoio pontual dos meus filhos — transformei minha pequena roça em um negócio sustentável e respeitado.

Grávida, enfrentei a feira livre de Catu com coragem. **Vendi de porta em porta, conquistei clientes com o sorriso no rosto e produtos de qualidade.** Com o tempo, diversifiquei minha produção: hortaliças, frutas, galinhas, ovos e polpas congeladas. Automatizei processos com tratorito, irrigação por aspersão e carrocinha para transporte. Hoje, também vendo pelo WhatsApp, Instagram e por meio de programas como PAA e PNAE.

Aos 38 anos, voltei a estudar para dar exemplo aos meus filhos, mesmo sem saber ler direito no início. **Aprendi a ter orgulho de ser produtora quando uma cliente me disse que via em mim uma mulher batalhadora e um exemplo para outras.** Desde então, abracei a missão de inspirar: me tornei líder no sindicato, fui secretária de políticas para mulheres, representei trabalhadoras em conselhos em outros estados e municípios, implantei projetos e ajudei tantas outras mulheres a resgatar a autoestima.

Meu negócio é feito de terra, suor e propósito. **Planto com amor, vendo com dignidade e inspiro com a minha história.** Se eu encontrar uma terrinha e uma semente, eu planto. E vendo. Porque onde há coragem, há colheita. ”



Jailma Araujo

Catu - BA



Jecilda da Silva

Catu - BA

“Desde a infância, cresci cercada pela beleza da roça e pelas atividades rurais, aprendendo com a natureza o valor do trabalho duro e da dedicação.

Após me casar e ter uma filha, comecei a produzir frutas, cereais e legumes, inicialmente para garantir o sustento da família e aproveitar o que sobrava da colheita. **Com o tempo — por necessidade e com muita coragem —, tornei-me empreendedora, mesmo sem ter muita experiência no início.**

Minha visão se ampliou quando me uni a outros produtores rurais e ajudei a criar uma associação que promove uma feira de produtos naturais e agroecológicos, fortalecendo a comunidade e incentivando o consumo de alimentos saudáveis.

Com o apoio da Petrobras, tive a oportunidade de expor meus produtos em feiras em Salvador e de participar de viagens de benchmarking em Aracaju. Nessas experiências, aprendi novas técnicas de plantio que contribuíram para eliminar as queimadas — uma prática antiga e prejudicial ao meio ambiente.

Minha dedicação e capacidade de inovar fizeram a diferença: a Associação de Água Grande, que tenho a honra de presidir, foi pioneira ao fornecer merenda escolar com produtos naturais ao município.

Movida pelo desejo de transformar ainda mais a vida da minha comunidade, lutei pela formação de uma cooperativa, que hoje está pronta para abrir novos mercados e fortalecer a economia local.

Viúva há apenas cinco meses, sigo firme em meu propósito, mostrando que minha história é exemplo de superação, liderança e amor à terra. ”



“**Sou filha de dois agrônomos apaixonados pela terra.** Cresci entre plantações no sul da Bahia e herdei o espírito visionário do meu pai, que faliu duas vezes antes de se tornar pioneiro na irrigação de coqueirais — inovação que deu origem ao cultivo de açaí e cupuaçu, base do nosso negócio.

Desde a adolescência, participei ativamente da rotina da fazenda. **Ao me formar em Agronomia pela UFV, assumi a gestão com o objetivo de profissionalizar a empresa, até então conduzida de forma empírica.** Reestruturei processos, criei setores e manuais, implantei o MBPF, busquei consultorias, fiz pós-graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho, além de diversos cursos de gestão e liderança. Também me especializei em câmaras frias para garantir a qualidade dos nossos produtos.

Quebrei barreiras sendo a única mulher na equipe: hoje, temos uma presença feminina forte tanto no campo quanto no setor administrativo. **Preservamos 300 hectares de Mata Atlântica e reaproveitamos os frutos — as sementes viram biocombustível, as amêndoas seguem para a indústria do chocolate, e os resíduos se transformam em adubo.**

Implantamos o turismo rural em Porto Seguro, recebendo até 90 visitantes por dia na alta estação, conectando as pessoas à origem do alimento. **No início, cuidei sozinha do marketing, com apoio do Sebrae; hoje temos equipe, presença digital estruturada e uma marca consolidada.**

Mantemos parcerias sólidas com fornecedores e estamos implantando nossa terceira fábrica, dedicada à produção de água de coco. **Transformei um legado familiar em um negócio vivo, sustentável e liderado por mulheres. ”**



Juliana Dória

Porto Seguro - BA



Laudemeire Pereira

Senhor do Bonfim - BA

“ Com o nascimento de nosso filho, surgiu a necessidade de complementar a renda. **Observando amigos vendendo nas feiras livres, tive a ideia de produzir hortaliças e fruteiras para comercializar nesses espaços.** Eu e meu marido arrendamos uma terra e começamos a plantar batata-doce. Quatro meses depois, colhemos uma safra maravilhosa e vendemos tudo em apenas um final de semana.

No entanto, quando fomos renovar o arrendamento, o proprietário não permitiu a continuidade. Foi uma grande decepção. Em seguida, tentamos novamente em outra área para produção de adubo orgânico, mas enfrentamos mais frustrações.

Depois de muita luta e sofrimento, conseguimos realizar um sonho: comprar nossa própria terra. No início, chegamos a morar debaixo de algumas árvores — local onde hoje construímos um parquinho e uma casa na árvore para nossas netas.

Com trabalho e perseverança, passamos a plantar hortaliças e fruteiras e, com o lucro das vendas, conseguimos erguer nossa casa, uma fábrica de adubo, um viveiro de mudas, tanques para criação de peixes e irrigação, galinheiros e, por fim, a fábrica de conservas e temperos Tia Lau.

Atualmente, estamos projetando a implantação de energia solar em nossa propriedade. **Graças a Deus, à nossa luta e à perseverança, conseguimos realizar nossos sonhos e construir um negócio sólido e diversificado.**”



“Minha história como empreendedora começou com coragem e necessidade. Eu e minhas seis irmãs decidimos fazer uma roça à beira da barragem. **No início, foi muito difícil: só mulheres, sem recursos, enfrentando o sol, a enxada e todos os desafios da terra.**

Com o tempo, minhas irmãs seguiram outros caminhos, e eu continuei sozinha, com meu filho, determinada a transformar aquela terra em sustento e esperança. Produzo hortaliças, frutas, temperos, azeite de dendê, camboim e peixe assado na palha da banana, um sucesso entre meus clientes. **Tudo é feito com cuidado, sem agrotóxicos, respeitando a natureza.**



Lidiane dos Santos

Camaçari - BA

Vendo em feiras, como a do Museu de Arte da Bahia, e pelas redes sociais. A internet se tornou uma aliada poderosa para divulgar meus produtos e manter o contato com os clientes, que valorizam qualidade, origem e afeto. Sem sócios ou funcionários, administro tudo com dedicação.

Aprendi muito com cursos do SENAI, visitas a outras propriedades e trocas com pequenos fornecedores locais. Cada desafio me ensinou a inovar, como quando comecei a sortear balaio para fidelizar clientes ou a planejar a criação de tilápias para ampliar a renda.

Hoje, meu negócio é símbolo de resistência, sustentabilidade e amor. **Mais que vender, eu alimento sonhos: o meu e o de quem acredita no poder da terra e da mulher empreendedora.** ”



Lindalva de Souza

Acajutiba - BA

“**Minha história como empreendedora nasceu da necessidade e da força de uma mulher que nunca desistiu.** Comecei a trabalhar na terra aos 8 anos, ajudando meu pai. Casei, tive sete filhos e, com meu marido tentando a vida em São Paulo, fiquei sozinha para cuidar da roça e da família. Muitas vezes, só tínhamos feijão e farinha para comer, mas foi com essa mesma farinha que sustentei meus filhos e construí meu caminho.

Comecei vendendo na feira de Acajutiba, andando 9 km a pé com os produtos na cabeça. Hoje, vou de moto com minha filha e conto com a ajuda da minha neta, que cuida das vendas pelo WhatsApp. Produzo milho, amendoim, mandioca, feijão, frutas e hortaliças. Faço farinha, tapioca e meu diferencial: o beiju de palha, feito com carinho e tradição. Já produzi bolachinhas de goma que derretiam na boca e até hoje são lembradas pelos clientes.

Minha produção é familiar e comunitária. Meus irmãos ajudam na casa de farinha, minha filha e minha neta estão comigo no dia a dia, e os vizinhos, que também são família, colaboram nas colheitas. Uso adubo de galinha, calcário e técnicas como plantio consorciado e roçagem para manter o solo fértil. **Recebo assistência técnica e, mesmo sem anotar tudo, sei que meu trabalho dá lucro e dignidade.**

Em meio à caminhada, enfrentei perdas e desafios que marcaram minha vida. Ainda assim, acordo todos os dias às 5h da manhã com fé, coragem e vontade de vencer. **Minha história é de luta, mas também de amor, tradição e superação.**”

“Empreender, para mim, sempre foi algo natural apesar de ainda não ser comum ver uma mulher atuando em um universo considerado masculino. Cresci na zona rural de Itanhém (BA), rodeada pela simplicidade da vida no campo. Desde pequena, fui incentivada por familiares e amigos que valorizavam o empreendedorismo e compartilhavam saberes com alegria. **Aos 7 anos, ganhei de minha tia o acesso ao primeiro computador da família.** Movida pela curiosidade, mergulhei no mundo da comunicação visual e, ainda menina, já realizava meus próprios sonhos materiais.

Mesmo tendo vivido na fazenda desde que nasci, por muito tempo enxerguei aquele espaço apenas como lazer, e não como fonte de renda. Em uma fase da minha vida, sonhei em cursar Medicina, cheguei a morar em outro estado, **mas a pandemia foi o meu ponto de virada: reconectei-me com a terra, redescobri minha essência e decidi transformar minha vida em algo com mais sentido.**

Comecei pela apicultura e percebi que poderia aliar a prática tradicional ao conhecimento científico adquirido no curso de Farmácia. **Desenvolvi um modelo de negócio em que o consumidor acompanha todo o processo** — desde a captura das abelhas até a entrega do mel — criando uma relação de confiança e pertencimento.

Hoje, ofereço não apenas produtos puros e sustentáveis, mas também conhecimento científico em linguagem acessível, ajudando as pessoas a compreenderem os benefícios da natureza. **Meu diferencial está na forma como transformo saber em cuidado, e a natureza em saúde.**”



Luciana Dantas

Itanhém - BA



Maria Josefa Silva

Conde - BA

“Me chamo Maria Josefa, mas todos me conhecem como ‘Nega’. Sou pescadora desde os 8 anos de idade e nasci em Conde, no litoral norte da Bahia. **A pesca sempre fez parte da minha vida e, com muito esforço e coragem, conquistei meu espaço em uma atividade tradicionalmente dominada por homens.**

Sou pioneira na pesca em alto-mar no município e, até hoje, continuo sendo a única mulher da região a enfrentar o mar aberto para garantir o sustento da minha família. **Trabalho em regime de economia familiar, sem sócios ou funcionários.** Eu mesma pesco, limpo e vendo meus produtos — peixes, mariscos e frutos do mar — diretamente a intermediários e consumidores finais, especialmente nas feiras livres.

Embora não tenha empresa formalizada nem CNPJ, faço parte da colônia de pesca de Conde, que reconhece minha atuação como pescadora artesanal. Não dependo de fornecedores, pois o mar é minha fonte direta de vida e de trabalho.

Ser mulher no alto-mar nunca foi fácil. Enfrentei muitos desafios e preconceitos, mas nunca desisti. Hoje, carrego orgulho da minha trajetória e da inspiração que represento para outras mulheres da minha comunidade. **Minha história é de resistência, coragem e amor pela pesca.**”



“ **Sempre tive raízes na terra, mas comecei de fato a produzir em 2016, movida pela necessidade.** Naquele momento, eu e minha família estávamos desempregados e vimos na produção de hortaliças orgânicas uma oportunidade para garantir nosso sustento.

No início, foi muito desafiador. Começamos com quase nada — apenas um saco de adubo — e, com muitas dificuldades, mas também com perseverança, nosso pequeno negócio começou a deslançar. **Tivemos a ajuda essencial do meu sogro, que nos apoiou com a doação da terra, equipamentos e seu conhecimento empírico.**



Michele Rodrigues

Dias D'Ávila - BA

Desde o princípio, optamos pela produção orgânica, respeitando o meio ambiente e produzindo de forma sustentável. Fizemos essa escolha por estar alinhada aos nossos ideais e por representar um diferencial na oferta de produtos de qualidade.

Com o tempo, conquistamos a confiança dos clientes justamente pela qualidade dos alimentos e também pelo investimento em estratégias de marketing que ajudaram a ampliar nossa clientela.

Enfrentamos muitos desafios — como a perda de mercadorias causada pela falta de conhecimento técnico — e, em alguns momentos, pensamos em desistir. **Mas desistir nunca foi uma opção.** ”



Nébia de Lima

Medeiros Neto - BA

“Minha jornada não começou com um plano de negócio, mas com uma herança invisível: sou filha, neta e bisneta de produtores rurais. **Cresci na roça, cercada pelos saberes da agricultura familiar, dos quais me orgulho profundamente.** Por muitos anos, atuei como professora da Educação do Campo, enquanto meu esposo produzia muçarela.

Aproximando-me da produção de queijos ao participar de associações locais, comecei a articular cursos do Sebrae e do Sindicato Rural para a comunidade. Com o tempo, também passei a participar dessas formações, e minha curiosidade cresceu a ponto de hospedar os instrutores em casa, aproveitando cada conversa como uma oportunidade de aprendizado. Essa curiosidade virou paixão e transformação.

Enquanto meu esposo seguia com a produção tradicional, iniciei a produção de doces, incentivei a diversificação com outros tipos de queijos e, com os cursos, aprendi a produzir provolone, queijos temperados e iogurtes. **Assim, nossa queijaria foi ganhando forma e parceiros estratégicos, como a Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar e o Sebrae, que trouxeram suporte técnico e apoio na regularização.**

A EG Sabores se renovou. Conquistamos o selo SIM e buscamos o SUSAF. As consultorias qualificaram nossa gestão, com controle de qualidade, rótulos, código de barras e rotulagem nutricional. Hoje, comercializamos nossos produtos em três municípios, participamos de missões técnicas e já recebemos prêmios nacionais: ouro no Enel e bronze no Queijos Brasil, ambos em 2023, além de uma premiação pelo doce de leite em 2024.

Hoje, nossa produção é reconhecida e serve de inspiração para outras mulheres do campo.”

“**Desde criança, sempre gostei de empreender.** Vendia bananas e mangas de porta em porta, carregando tudo em uma bacia na cabeça. Aprendi com minha avó e com meu pai. Sou da área da saúde, mas após me tornar mãe, decidi deixar a profissão para cuidar da minha filha. Na época, abri um comércio com meu esposo, mas não deu certo e acabamos falindo. Ficamos desempregados.

Depois de algum tempo, meu esposo conseguiu um trabalho com carteira assinada, e eu fui criar abelhas com minha cunhada.

Enfrentamos muitos preconceitos por sermos mulheres atuando na apicultura, mas não desisti. A demanda no apiário começou a crescer, e então meu esposo pediu demissão para voltarmos a trabalhar juntos. Foi a partir daí que tudo começou a melhorar.

Pensei além da venda do mel puro, como já fazem outros apicultores.

Criamos um quintal produtivo com ervas e frutas para acrescentar ao mel, desenvolvendo produtos diferenciados, à base do mel. Foi assim que nasceu a empresa Néctar da Caatinga, com produtos de identidade própria, naturais e sustentáveis.

Comecei a receber convites para participar de eventos organizados pelo governo do estado. Hoje, nossa empresa é comprometida com a qualidade dos produtos, e isso faz com que os clientes retornem e indiquem para outras pessoas, aumentando as vendas e fortalecendo o crescimento do negócio.

A perseverança é o segredo para alcançar qualquer objetivo, mesmo sem dinheiro ou sem apoio. Se for seu desejo, vá lá e faça. Se der errado, corrija, refaça... até dar certo. ”



Neide de Morais

Euclides da Cunha - BA



Renilda da Costa

Alagoinhas - BA

“Minha história como empreendedora começou com um sonho e a necessidade de transformação. Tenho 48 anos, sou chefe de família, mãe e avó. **Após anos trabalhando com horta, em 2010 senti que era hora de mudar.** A apicultura surgiu como uma oportunidade de reconexão com a natureza e de geração de renda. Lembrei das palavras da minha mãe: ‘quando a gente quer ir além, a gente não desiste’.

No primeiro ano, não consegui nenhum enxame – mas não desisti.

No segundo, vi minhas caixas cheias de abelhas, e ali nasceu meu propósito. Comecei sozinha, com muito esforço e

um financiamento. Depois, vieram seis mulheres da comunidade – familiares e vizinhas – que se tornaram minhas parceiras. Juntas, formamos uma rede de apoio e produção coletiva.

Com o tempo, busquei capacitação, participei de feiras, fiz cursos e transformei minha produção artesanal em uma agroindústria. **Hoje, produzo mel, própolis, hidromel, xarope e sabonete, todos com matéria-prima das abelhas italianas.** Meus produtos se destacam pela qualidade, pelo selo da Agricultura Familiar, pelo SIM e pelo SIF, e por um processo cuidadoso – do apiário à embalagem.

Vendemos em feiras, lojas, canais digitais e estamos nos preparando para exportar com nossa própria marca. Minha empresa cresceu com inovação, gestão e propósito. Em 2023, tive um lucro de R\$ 10 mil. Em 2024, mesmo com desafios pessoais, mantive o negócio ativo. Para 2025, a meta é alcançar R\$ 20 mil.

Minha trajetória é sobre coragem, empoderamento feminino e o poder transformador das abelhas.”

“**Minha história começou de forma simples, cheia de força e vontade de vencer.** No início, eu plantava hortaliças em pequenas porções de terra emprestadas por vizinhos e conhecidos. Era pouco espaço, quase nenhum recurso, mas muita disposição para trabalhar. Cultivava, colhia e levava para vender na feira livre da cidade. Nem sempre conseguia vender tudo, e muitas vezes voltava para casa com os produtos, sem lucro. Mas nunca voltei sem esperança.

Foi nesse vai e vem, com o apoio do meu esposo e dos meus filhos, que tomei uma decisão que mudaria minha vida: comprei um pedaço de terra que pertencia à minha mãe. **Ali, naquele chão que agora era meu, comecei de verdade.** Plantei não só hortaliças, mas também minha independência, meu orgulho, minha nova história.

Minha produção é diferenciada porque não uso agrotóxicos. Tudo é cultivado com carinho e dedicação. As pessoas começaram a perceber a qualidade dos meus produtos, e isso fez minha clientela crescer. Com o tempo, vieram novas oportunidades. **Passei a fornecer para o PNAE, garantindo alimentos saudáveis para as escolas do município.** Também participo de feiras como a da Agricultura Familiar e Economia Solidária.

Meu negócio cresceu, mesmo enfrentando dificuldades financeiras e falta de estrutura. Participei de capacitações e aprendi a melhorar minha produção e gestão. Minha trajetória é feita de superação, amor pelo que faço e muita luta.

Hoje, tenho orgulho de dizer que sou produtora rural com minha própria renda.”



Rosana dos Santos

João Dourado - BA



Rosilda Silva

Ibiassucê - BA

“Minha história começou com coragem e curiosidade. **Sempre fui apaixonada pela natureza e vi na apicultura uma oportunidade de trabalhar com algo que amo.** No início, enfrentei muitos desafios – não tinha equipamentos, experiência nem apoio. Um dos maiores obstáculos foi o preconceito: ouvi muitas vezes que apicultura ‘era coisa de homem’. Mas não me deixei abater.

Estudei, participei de cursos, aprendi na prática, enfrentei o medo das abelhas e a desconfiança das pessoas. Sozinha, comecei a cuidar das primeiras colmeias. **Com o tempo, meu trabalho começou a dar frutos. O mel que produzia era puro, de qualidade, e conquistou clientes.** A comunidade passou a reconhecer meu esforço, e hoje conto com o apoio de amigos e vizinhos, que se tornaram parceiros nessa caminhada.

A apicultura transformou minha vida e provou que lugar de mulher é onde ela quiser – inclusive no campo, com as abelhas. Sigo firme, mostrando que, com coragem, trabalho e união, é possível vencer qualquer barreira.”



“Minha jornada como empreendedora começou em 2014, em meio à dor. **Minha mãe enfrentava sérios problemas de saúde, e nossa vida virou de cabeça para baixo.** Sem recursos e com o coração apertado, encontrei na cozinha do sítio onde moramos uma forma de resistir: comecei a fazer sequilhos com uma receita de família.

Assim nasceu o Sítio Mãe e Filha, um negócio artesanal, afetivo e cheio de propósito. Comecei sozinha, com ingredientes simples e muita fé. Enfrentei denúncias por produzir em uma cozinha rural, o que abalou meu emocional. Mas, com o apoio de amigos, como Getúlio, que hoje vende os produtos em Salvador, e da minha irmã, que investiu em maquinário, segui em frente.

Hoje, além dos sequilhos, produzo geleias, polpas de frutas, ovos caipiras, galinhas e porcos, tudo com matéria-prima do meu sítio ou de produtores locais. **Meus produtos se destacam pela qualidade, pelos sabores únicos e pelo cuidado em cada detalhe.** O Pastelzinho do Amor, por exemplo, virou símbolo da minha história.

Estou em processo de obtenção do selo da Agricultura Familiar e já iniciei a rotulagem nutricional. O que me move vai além da venda: é transformar dor em doçura, acolher com afeto e inspirar outras mulheres a acreditarem em si mesmas. **Cresci com verdade, simplicidade e amor, e é isso que entrego em cada produto.** ”



Rosimeire Bomfim

Salvador - BA



Rosimília Santos

Medeiros Neto - BA

“Nasci em Medeiros Neto (BA) e, **desde cedo, vivi o campo ao lado do meu pai.** Tornei-me professora, mas nunca me afastei da roça. Em 2012, após perder meu único irmão e com meu esposo fora do país, assumi sozinha duas crianças, três fazendas, três turnos de aula e um laticínio. **A sobrecarga e os desafios me levaram a uma pausa forçada.** Na época, morava em uma fazenda sem água ou energia elétrica, mas, com apoio do Banco do Nordeste, conseguimos estruturar o básico para recomeçar.

Pouco tempo depois, enfrentei sérios problemas de saúde, o que exigiu um longo período de tratamento e afastamento das atividades. Foi necessário vender quase tudo, restando apenas 64 hectares da propriedade. Meu filho assumiu a lida no campo, enquanto minha filha e meu esposo cuidavam de mim.

Com o tempo, retomamos a produção. **A atividade leiteira passou de 120 para 1.200 litros por dia — um crescimento de 900%.** Investimos em genética, nutrição e manejo. Fui pioneira na inseminação artificial ainda em 1986 e, hoje, utilizamos fertilização in vitro (FIV), com embriões adquiridos via Sebraetec a um custo acessível. Nosso rebanho é 100% FIV.

A parceria com o Sebrae e o Senar fortaleceu nossa gestão, sucessão e inovação. Mesmo com algumas limitações físicas, sigo administrando a fazenda com visão estratégica. Meu esposo e minha filha cuidam dos cavalos, enquanto meu filho lidera o campo.

Faço parte da AMA, da ABCZ e da ABCC-MM, trocando experiências e ampliando meus conhecimentos. Também ofereço aulas gratuitas de bordado e reforço escolar para a comunidade.

A fazenda é meu propósito, minha força e o nosso futuro.”

“Minha trajetória empreendedora nasceu do amor profundo pela minha terra, pela cultura sertaneja e, especialmente, pelo licuri — esse fruto pequeno, mas de valor imenso. **A inspiração para empreender veio do desejo de transformar vidas, inclusive a minha, a partir de um ingrediente tradicional que carrega história, identidade e grande potencial econômico.**

O ponto de virada aconteceu durante o curso Senar Agrojovem. Foi lá que comecei a testar receitas com o licuri, elaborei meu plano de negócios e, principalmente, tive a ideia de fundar a Fufuca's do Licuri. **No início, a produção era artesanal e em pequena escala.**

Vendia de forma direta, sempre com muito cuidado e carinho. Com o tempo, os biscoitos, cocadas, alfajores e o licuri caramelizado conquistaram espaço nas feiras, nas redes sociais e em pontos parceiros.

Enfrentei muitos desafios, como a falta de recursos, a estrutura limitada e o pouco conhecimento de mercado. Mas nunca me faltou coragem. A cada dificuldade, encontrei uma oportunidade de aprender e crescer.

Hoje, meu negócio vai além da venda de produtos: é uma forma de contar histórias, valorizar a cultura do Semiárido do Nordeste, Piemonte do Paraguaçu e **mostrar a força da mulher empreendedora do campo contando sempre com o apoio de mulheres que fazem toda a diferença na minha trajetória.**”



Rutileia dos Santos

Boa Vista do Tupim - BA



Silvia Bomfim

Rio de Contas - BA

“Minha relação com o café começou ainda na infância. Eu e meu irmão éramos pequenos e, como minha mãe não tinha com quem nos deixar, íamos para a roça com nosso pai. **Não sabíamos ajudar, mas tudo me encantava: o cheiro da terra, o som das folhas, o ritmo do campo.** Ir para a roça era como encontrar a paz. Foi ali que a semente do amor pelo café foi plantada em mim.

Anos depois, quando meu pai me deu um pequeno pedaço de terra, meu primeiro pensamento foi: vou plantar café. Sem experiência formal, mas com coragem, apoio da família e muita vontade de fazer acontecer, iniciei minha lavoura. Naquele tempo, eu era mãe de um filho pequeno, morava longe da cidade e tinha poucas oportunidades de estudo. **O café se tornou minha porta de entrada para crescer como pessoa e como profissional.**

Sempre tive fome de aprender. Em 2022, com a chegada do SENAI à minha região, participei de oficinas teóricas e práticas voltadas para o café de qualidade, sob a orientação da agrônoma Alana Campos, uma mulher que me inspira. Em 2024, colhi meu primeiro café especial e me inscrevi em um concurso regional. Não fui premiada, mas fui escolhida para a edição especial 'Mulher da Cafeteria Stefano's'.

Hoje, sou reconhecida como produtora e empreendedora, e também atuo como secretária em uma associação de cafeicultores. Com os pés fincados na terra e os olhos voltados para o futuro, sigo cultivando sonhos. ”



Essas são apenas algumas das histórias que nascem
todos os dias. Qual é a semente que você planta?

Conte a sua história com o Sebrae.





Histórias que **ELAS** **CONTAM**

Mulheres que transformam a
produção rural da Bahia com
coragem, tradição e inovação.





www.sebrae.com.br **0800 570 0800**

