

ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

ESTUDO DE IMPACTO





ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

ÍNDICE

I. ENQUADRAMENTO	7
1. Programa de Valorização do Queijo com DOP na Região Centro	7
2. Escola de Queijeiros.....	12
3. Entidades Envolvidas	16
4. Territórios Abrangidos.....	23
i. Beira Baixa	24
ii. Serra da Estrela	25
iii. Rabaçal	26
II. MODELO DE IMPLEMENTAÇÃO.....	28
1. Caracterização e Análise da Iniciativa	28
i. Cronograma	28
ii. Conteúdos programáticos.....	29
iii. Entidades formadoras	30
iv. Vagas Disponíveis e Requisitos de Admissão.....	31
v. Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação.....	32
vi. Perfil do candidatos	33
vii. Admissões, Inscrições, Frequência e Aproveitamento.....	43
2. Investimentos realizados	46
III. AVALIAÇÃO DE IMPACTO ECONÓMICO E DESENVOLVIMENTO INTEGRADO DO TERRITÓRIO.....	48
1. Impacto Económico	48
2. Impacto no Desenvolvimento Integrado do Território.....	57
IV. AVALIAÇÃO DE IMPACTO SOCIAL	63
1. Enquadramento da metodologia SROI	63
i. Princípios do SROI.....	64
ii. Etapas da Metodologia SROI.....	64
2. Identificação dos stakeholders envolvidos	66



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

3.	Auscultação dos stakeholders	68
i.	Envolvimento	68
ii.	Recolha de testemunhos	68
4.	Identificação das principais mudanças sentidas e inputs	70
5.	Quantificação da mudança	75
6.	Duração dos impactos	78
7.	Valorização dos impactos	81
8.	Fatores de desconto	83
9.	Valor Social Gerado	88
10.	Cálculo do SROI	90
11.	Distribuição do Valor Social Gerado	92
12.	Análise de Sensibilidade	93
V. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES.....		95
VI. ANEXOS.....		101



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 - Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação da Escola de Queijeiros.....	32
Tabela 2 - Admissões, Inscrições, Frequência e Aproveitamento - 1.ª Edição Escola de Queijeiros ...	43
Tabela 3 - Admissões, Inscrições, Frequência e Aproveitamento - 2.ª Edição Escola de Queijeiros ...	44
Tabela 4 - Proporção da produção nacional de queijo na produção total da UE.....	48
Tabela 5 - Proporção da produção de Queijo com DOP/IGP nacional e regional.....	49
Tabela 6 - N.º de Queijarias por tipo de Queijo/Região	51
Tabela 7 - Diferença de preços entre Produto Qualificado com DOP e produto não qualificado.....	54
Tabela 8 - Valor da Produção de Queijo com DOP Nacional e da Região Centro	55
Tabela 9 - Auscultação de stakeholders.....	68
Tabela 10 - Identificação de inputs e mudanças por grupo de stakeholders.....	70
Tabela 11 - Indicadores e extensão da mudança	75
Tabela 12 - Duração e início das mudanças.....	78
Tabela 13 - Aproximações financeiras	81
Tabela 14 - Taxas para Atribuição I, Deslocação e Atribuição II.....	84
Tabela 15 - Taxas de redução e pressupostos.....	86
Tabela 16 - Valor Social Gerado por mudança.....	88
Tabela 17 - Retorno Social do Investimento da Escola de Queijeiros.....	91
Tabela 18 - Notícias publicadas acerca da iniciativa 2020/2021.....	101
Tabela 19 - Mapa de Impacto Escola de Queijeiros.....	103



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Programa de Valorização do Queijo da Região Centro	7
Figura 2 - Valências de preservação do património pela fileira do Queijo.....	8
Figura 3 - Dinamização da Economia da Região pela fileira do Queijo.....	8
Figura 4 - Identificação da Área Geográfica do Projeto	10
Figura 5 - Objetivos Estratégicos do Programa de valorização da fileira do Queijo com DOP na Região Centro	11
Figura 6 - Área geográfica de produção de Queijo com DOP da Beira Baixa	24
Figura 7 - Área geográfica de produção de Queijo com DOP da Serra da Estrela	25
Figura 8 - Área geográfica de produção de Queijo com DOP do Rabaçal	26
Figura 9 - Cronograma 1.ª Edição Escola de Queijeiros	28
Figura 10 - Cronograma 2.ª Edição Escola de Queijeiros.....	28
Figura 11 - Conteúdos programáticos da Escola de Queijeiros	29
Figura 12 - Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação	32
Figura 13 - Idade dos candidatos à data de inscrição na 1.ª Edição Escola de Queijeiros.....	33
Figura 14 - Distribuição dos candidatos por origem na 1.ª Edição Escola de Queijeiros	34
Figura 15 - Habilitações literárias dos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros.....	34
Figura 16 - Área Profissional dos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros.....	35
Figura 17 - Áreas de intervenção para candidatos com projeto de implementação na 1.ª Edição Escola de Queijeiros	36
Figura 18 - Motivação dos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros.....	36
Figura 19 - Resultados esperados pelos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros.....	37
Figura 20 - Idade dos candidatos à data de inscrição na 2.ª Edição Escola de Queijeiros	38
Figura 21 - Distribuição dos candidatos por origem na 2.ª Edição Escola de Queijeiros.....	39
Figura 22 - Habilitações literárias dos candidatos na 2.ª Edição da Escola de Queijeiros	39
Figura 23 - Área profissional dos candidatos na 2.ª Edição Escola de Queijeiros.....	40



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Figura 24 - Áreas de intervenção para candidatos com projeto de implementação na 2.ª Edição Escola de Queijeiros	41
Figura 25 - Motivação do candidatos na 2.ª Edição Escola de Queijeiros	41
Figura 26 - Resultados esperados pelos candidatos na 2.ª Edição Escola de Queijeiros.....	42
Figura 27 - Resumo da iniciativa Escola de Queijeiros.....	44
Figura 28 - Evolução da produção de Queijo em Portugal	49
Figura 29 - Produção DOP por Região (2020)	50
Figura 30 - Valor da Produção de Queijo com DOP da Região Centro no valor da produção nacional	51
Figura 31 - Evolução dos preços Queijo com DOP da Beira Baixa	52
Figura 32 - Evolução dos preços do Queijo com DOP Serra da Estrela	53
Figura 33 - Territórios Vulneráveis na área geográfica de produção DOP	58
Figura 34 - Densidade populacional dos municípios abrangidos(total ou parcialmente) pelas regiões DOP.....	59
Figura 35 - Territórios de Baixa Densidade abrangidos pelas regiões DOP	60
Figura 36 - Princípios da Metodologia SROI.....	64
Figura 37 - Etapas da Metodologia SROI	65
Figura 38 - Stakeholders.....	66
Figura 39 - Breve descrição dos descontos	83
Figura 40 - Distribuição do valor social gerado pela iniciativa	92



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

I. ENQUADRAMENTO

I. ENQUADRAMENTO

1. PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DO QUEIJO COM DOP NA REGIÃO CENTRO

A Escola de Queijeiros alvo de análise no presente documento resulta de uma ação promovida no âmbito do Programa de Valorização do Queijo da Região Centro. Este Programa, cofinanciado pelo Centro 2020, visa apoiar os agentes a valorizar a fileira através de ações para dissipar as dificuldades mais impactantes na cadeia de valor dos Queijos tradicionais da Região Centro – desde o produtor de leite, até ao consumidor final. A valorização de um dos mais importantes recursos da Região Centro – o Queijo –, é o grande objetivo que norteia o consórcio criado no âmbito deste Programa. O foco é o desenvolvimento dos fatores críticos de competitividade da fileira – Qualidade do Produto, Recursos Humanos, Tecnologias de Produção, Comercialização, Comunicação, Imagem e Marketing.

Constituindo um grande ativo da Região Centro, a fileira do Queijo sustenta a sua importância e riqueza na preservação de património (em várias valências) e na dinamização da economia da Região.



Figura 1 - Programa de Valorização do
Queijo da Região Centro

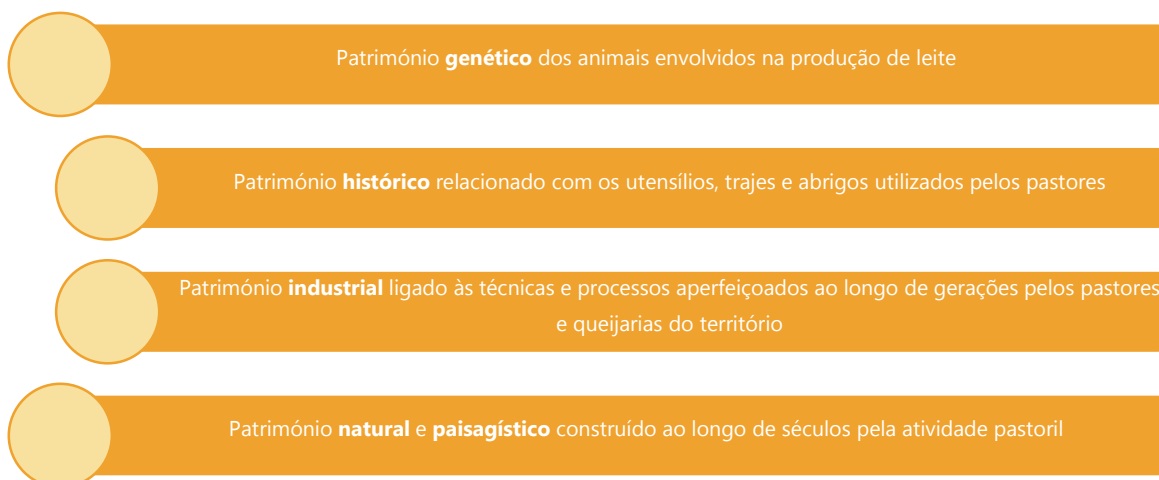




Figura 2 - Valências de preservação do património pela fileira do Queijo

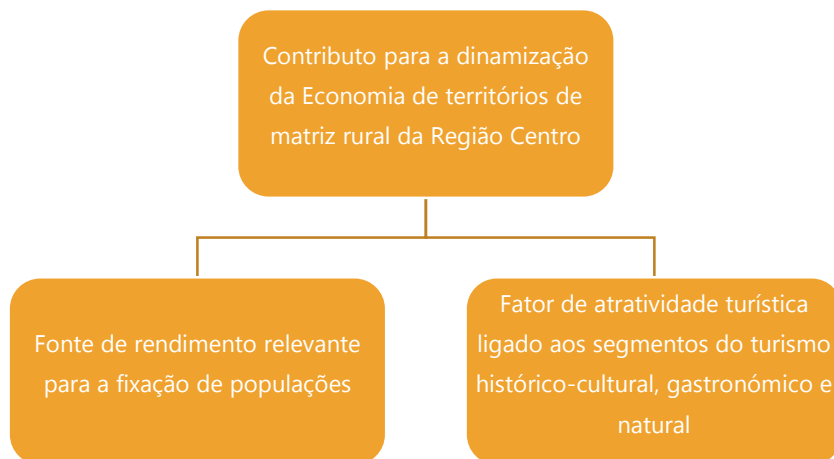


Figura 3 - Dinamização da Economia da Região pela fileira do Queijo

Há uma propensão crescente para a priorização de implementação de políticas públicas com o intuito de valorização dos produtos endógenos como estímulo ao desenvolvimento local, em especial, nos territórios de baixa densidade. Não obstante, ainda que existam estes esforços, a fileira do Queijo mantém uma tendência de abandono e desvalorização da atividade. O que motiva esta situação é o despovoamento do interior do Centro de Portugal e o contínuo envelhecimento da população, fatores agravados fortemente no período posterior aos incêndios de 2017 (zona do Pinhal Interior) e com os incêndios de 2022 a impactar novamente de forma negativa a atividade com cerca de 26.000 ha consumidos pelos incêndios de Agosto de 2022 só no Parque Natural da Serra da Estrela.

As consequências do flagelo de 2017 continuam a fazer-se sentir na situação de desvalorização da fileira e vieram agudizar cada vez mais a tendência de desvalorização da fileira. As pesadas perdas de efetivo animal sofridas por dezenas de produtores, a destruição de pastos e das infraestruturas de apoio à atividade tiveram e ainda têm consideráveis impactos na produção de Queijo com DOP, em particular na Serra da Estrela e Beira Baixa. Os mais recentes incêndios de 2022 vêm contribuir ainda mais negativamente para este problema o que vem enfatizar mais uma vez a necessidade de promover iniciativas que combatam o abandono dos territórios e a sua manutenção. O conjunto destas ocorrências vem afetar diretamente 2 das principais zonas de produção de Queijo com DOP na Região Centro ao afetar as explorações pecuárias existentes, quer em perdas de efetivo animal, quer em perdas de infraestruturas de suporte às atividades de pastorícia, quer mesmo nas pastagens.

Integrando estrategicamente os territórios que integram um conjunto DOP e IGP (Indicação Geográfica Protegida) – **Beira Baixa** (inclui territórios das NUT III Beira Baixa, Beiras e Serra da Estrela e Médio Tejo, e reúne as regiões do queijo com DOP da Beira Baixa e Requeijão da Beira Baixa); **Serra da Estrela** (inclui NUT III Beiras e Serra da Estrela, Dão-Lafões e Região de Coimbra, com as regiões do queijo com DOP da Serra da Estrela, Requeijão Serra da Estrela e Borrego Serra da Estrela); **Rabaçal**: (inclui a região do queijo com DOP do Rabaçal, que agrupa territórios das NUT III da Região de Coimbra e Região de Leiria).

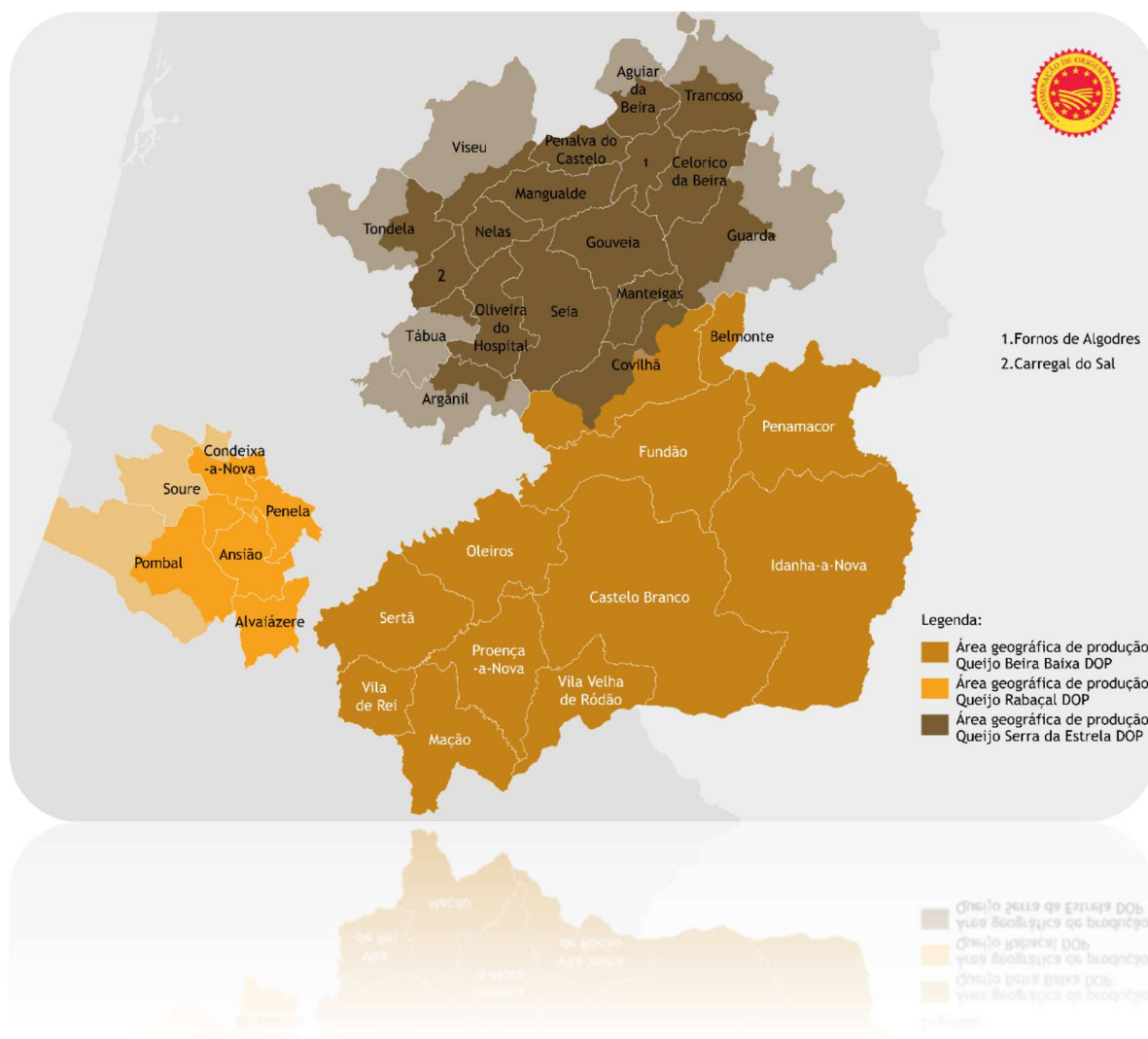
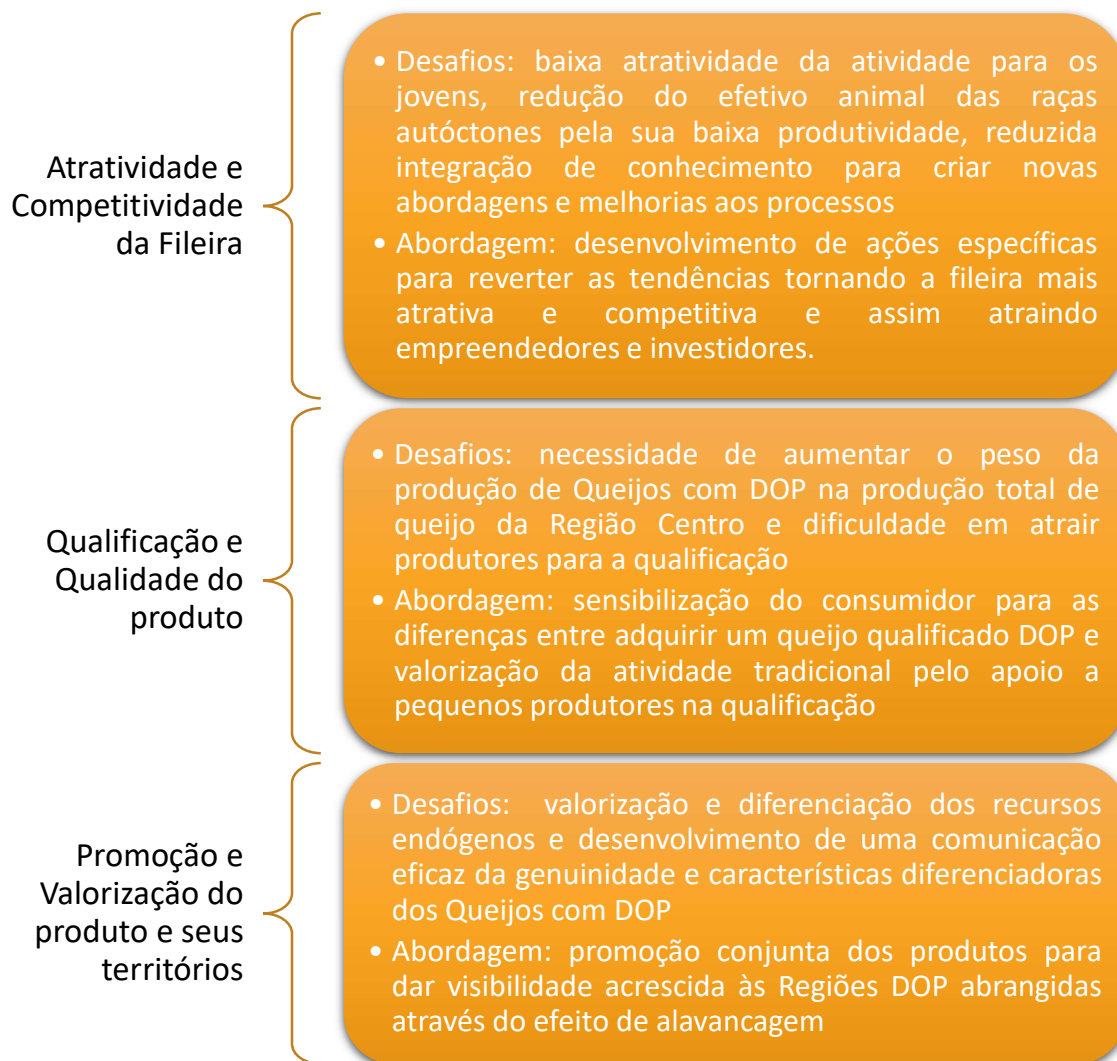


Figura 4 - Identificação da Área Geográfica do Projeto

Com o fim de criar uma abordagem integrada para a valorização da fileira, a operação é pautada por três grandes domínios de atividade.



O Programa apresenta, assim, os objetivos estratégicos que se seguem.

Implementar uma estratégia de rejuvenescimento, valorização e competitividade da fileira;

Promover a inovação e o conhecimento dentro da fileira dos Queijos com DOP da Região Centro;

Melhorar a qualidade e segurança alimentar dos Queijos com DOP da Região Centro;

Simplificar o processo de qualificação, promovendo a partilha de informação e serviços entre as entidades gestoras e entidades certificadoras;

Melhorar a capacidade de resposta das entidades gestoras das DOP e IGP;

Sensibilizar os produtores para a importância do processo de qualificação;

Implementar uma Estratégia de Promoção e Marketing dos Queijos com DOP Região Centro;

Tornar a opção pela compra do Queijo com DOP mais apelativa / atrativa;

Criar uma Rota Turística e Gastronómica: Queijos da Região Centro

Figura 5 - Objetivos Estratégicos do Programa de valorização da fileira do Queijo com DOP na Região Centro



2. ESCOLA DE QUEIJEIROS

Com base na necessidade de combater as dificuldades da Fileira, o Programa de Valorização do Queijo da Região Centro procura promover a produção e comercialização de Queijos com DOP com base em 4 grandes pilares:

1. Diversificação da atividade e aposta na produção de queijos qualificados de cura superior e venda fracionada;
2. Formação e Qualificação de mestres queijeiros;
3. Digitalização do negócio;
4. Diferenciação do produto no momento da venda.

A Escola de Queijeiros tem como principal objetivo a formação e qualificação queijeiros. Para tal, sustenta-se em três grandes vetores:

- Melhorar as competências e conhecimentos dos queijeiros e pastores;
- Valorizar a profissão de Queijeiro;
- Prover a sustentabilidade da atividade.

Como uma ação enquadrada no Programa de Valorização dos Queijos da Região Centro que procura combater alguns dos desafios identificados, a Escola de Queijeiros procura aumentar a atratividade da atividade de produção de Queijos com DOP, que enfrenta problemas como:

- Baixas quantidades de produção de queijo qualificado com DOP comparativamente à produção de outros queijos não qualificados;
- Tendência de competição pelo preço mais baixo;
- Parco investimento em estratégias coletivas de diferenciação do produto e segmentação de mercado.

Devido a estes fatores, a produção de Queijos com DOP é pouco atrativa para os produtores: a menor procura, o maior controlo sobre esta atividade, a matéria-prima mais cara e as menores margens tendem a afastar potenciais empreendedores para outras áreas mais rentáveis.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



CENTRO
AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



Para dar resposta no âmbito do Programa, nas edições da Escola de Queijeiros, os objetivos da iniciativa previam que os formandos, ao término da formação, tivessem a capacidade de:

1. Conhecer a importância da produção de queijo na Região Centro com valorização do Queijo com D.O.P.
2. Relacionar a composição físico-química dos queijos com a classificação e com os processos tecnológicos que lhe deram origem;
3. Conhecer a regulamentação aplicável e requisitos ao licenciamento das queijarias;
4. Conhecer as normas que fazem parte das Boas Práticas de Higiene no fabrico do queijo;
5. Identificar os efeitos da refrigeração nas características físico-químicas e microbiológicas do leite;
6. Relacionar os fatores que condicionam a qualidade do leite e consequentemente, a sua influência na produção do queijo;
7. Conhecer as principais metodologias para determinação dos principais parâmetros físico-químicos do leite e interpretar os resultados analíticos;
8. Conhecer a microflora láctica e a sua importância na elaboração do queijo;
9. Identificar o momento de corte da coalhada em função da coagulação;
10. Reconhecer as metodologias de moldagem da coalhada;
11. Conhecer os diferentes tipos de salga tipos e funções;
12. Avaliar a evolução do sal no queijo, e identificar metodologias de controlo da qualidade físico-química e higiénica da salmoura;
13. Identificar os objetivos da cura e controlar as condições durante o processo de cura;
14. Identificar os e controlar os pontos críticos no fabrico de queijo.

Enquadrada no Programa de Valorização do Queijo da Região Centro no Grupo de atividade **“Criação de redes de conhecimento e inovação associadas ao recurso”**, a iniciativa “Escola de Queijeiros” pretende dar resposta à necessidade de promover, valorizar e rejuvenescer a atividade da produção de queijo na Região Centro. O incremento da notoriedade e visibilidade dos territórios DOP é



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

essencial para a prossecução deste objetivo e pode ser conseguido demonstrando os aspetos positivos da atividade de produção de queijo, atraindo assim jovens empreendedores e novos investimentos para esta atividade. A aposta na qualificação e desenvolvimento de competência em novos produtores e em produtores mais jovens é fundamental para que desenvolvam esta atividade profissionalmente e com a maior rentabilidade possível, para que se contribua cada vez mais para a atratividade da fileira, e, em especial, da produção de Queijo com DOP.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

3. ENTIDADES ENVOLVIDAS

As entidades envolvidas na iniciativa podem ser enquadradas em 3 grandes grupos, como descrito no esquema seguinte.

Coordenação de Projeto

- InovCluster

Coordenação da Iniciativa da Escola de Queijeiros

- IPC - ESAC - Escola Superior Agrária de Coimbra
- IPCB - ESACB - Escola Superior Agrária de Castelo Branco
- IPV - ESAV - Escola Superior Agrária de Viseu

Parceiros

- ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela
- APQDCB - Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
- APRORABAÇAL - Associação de Produtores Rabaçal
- COAPE - Cooperativa Agro-Pecuária dos Agricultores de Mangualde
- ESTRELACOOP - Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL



InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro

A InovCluster é uma Associação privada sem fins lucrativos que tem como objetivo contribuir para a afirmação da Região Centro de Portugal ao nível nacional e internacional. Para prossecução deste objetivo, a associação estabelece uma plataforma de harmonização entre os principais atores deste setor e apoia empresas em processos de inovação, IDT, transparência de conhecimento, formação, desenvolvimento de novos produtos, serviços e processos, marketing e internacionalização. Desta



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

forma, a sua missão é atuar como uma plataforma dinamizadora do setor agroindustrial da Região Centro, pelo reforço da realização de iniciativas e a prestação de serviços nas áreas da investigação, desenvolvimento e inovação (IDI), internacionalização e capacitação do tecido empresarial, colaborando em estreita ligação e beneficiando das competências e recursos disponíveis nos restantes atores de referência da Região.

Surge no Programa de Valorização do Queijo da Região Centro como entidade líder do consórcio e, na Escola de Queijeiros, com o apoio às entidades envolvidas e coordenadora das ações entre os diversos parceiros.



Instituto Politécnico de Coimbra

O Instituto Politécnico de Coimbra é uma instituição de ensino superior pública localizada no Centro Litoral de Portugal, em plena cidade dos estudantes. Surge como uma das 10 maiores instituições de ensino superior em Portugal e integra uma vasta gama de formações (agricultura, ambiente, educação, comunicação, turismo, artes, gestão, contabilidade, marketing, saúde, engenharias, entre outras), distribuídas por seis unidades de ensino (Escola Superior Agrária de Coimbra - ESAC; Escola Superior de Educação de Coimbra - ESEC; Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra - ESTeSC; Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital - ESTGOH; Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Coimbra – ISCAC; Instituto Superior de Engenharia de Coimbra – ISEC.

Procura um constante ensino de qualidade – em que a forte componente prática é sustentada por uma sólida formação teórica, e em que existe uma preocupação constante de adaptar a formação às necessidades do mercado de trabalho –, a estreita ligação às empresas, o incentivo ao empreendedorismo e a internacionalização são pilares centrais na formação que ministra, assegurando o sucesso das carreiras dos seus diplomados, assim como altas taxas de empregabilidade. Assume-se como sinónimo de Modernidade, Inovação, Conhecimento, Qualidade, Empregabilidade, Cidadania, Solidariedade e Multiculturalidade.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Surge no Programa de Valorização do Queijo da Região Centro como uma das 3 escolas que alberga o leccionamento do curso da Escola de Queijeiros, coordenação de estágios, bem como de toda a gestão administrativa do mesmo.



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

O Instituto Politécnico de Castelo Branco, é uma instituição de ensino superior público, cuja missão é a qualificação de alto nível dos cidadãos, a produção e difusão do conhecimento, bem como a formação cultural, artística, tecnológica e científica dos seus estudantes num quadro de referência internacional. De forma a concretizar a sua missão, bem como responder à especificidade do contexto social, económico e cultural em que se insere, o IPCB é constituído por seis unidades orgânicas de ensino e investigação, designadas por Escola Superior Agrária, Escola Superior de Artes de Artes Aplicadas, Escola Superior de Educação, Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, Escola Superior de Saúde Dr. Lopes Dias e Escola Superior de Tecnologia.

Para suporte às atividades de promoção do empreendedorismo e de investigação e desenvolvimento, associadas à prestação de serviços, o IPCB dispõe ainda do Centro de Estudos e Desenvolvimento Regional (CEDER), que tem como fim, facilitar a ligação institucional à comunidade empresarial e institucional no contexto da envolvente regional, através da adoção de uma política ativa de aproximação das esferas académica e empresarial e a prestação de serviços especializados e da investigação aplicada.

Surge no Programa de Valorização do Queijo da Região Centro como uma das 3 escolas que alberga o leccionamento do curso da Escola de Queijeiros, coordenação de estágios, bem como de toda a gestão administrativa do mesmo.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



**Politécnico
de Viseu**

Instituto Politécnico de Viseu

O Instituto Politécnico de Viseu é uma instituição de ensino superior de direito público ao serviço da sociedade, que tem como objetivos a qualificação de alto nível, a produção e difusão do conhecimento, bem como a formação cultural, artística, tecnológica e científica dos seus estudantes, num quadro de referência internacional. Esta instituição tem o direito e o dever de participar em atividades de ligação à sociedade, designadamente de difusão e transferência de conhecimento, assim como de valorização económica do conhecimento científico. Tem ainda o dever de contribuir para a compreensão pública das humanidades, das artes, da ciência e da tecnologia, promovendo e organizando ações de apoio à difusão da cultura humanística, artística, científica e tecnológica, e disponibilizando os recursos necessários a esses fins. Neste sentido, desenvolve atividade no âmbito da cooperação internacional, formação de parcerias, candidaturas e projetos de apoio à internacionalização e mobilidade de estudantes, diplomados, docentes e não docentes – enviados e recebidos; atividades formativas, investigação e disseminação, candidatura a verbas para investigação, apoio financeiro à investigação realizada pelos membros da unidade de investigação e através do IPV e gestão da revista científica; atividades desenvolvidas com e para o exterior, cooperação com a comunidade, prestação de serviços especializados, divulgação e imagem, orientação vocacional, eventos, acesso ao ensino superior, inserção na vida ativa, entre outras.

Surge no Programa de Valorização do Queijo da Região Centro como uma das 3 escolas que alberga o leccionamento do curso da Escola de Queijeiros, coordenação de estágios, bem como de toda a gestão administrativa do mesmo.



ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela

A ANCOSE – Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela, é uma organização de ovinicultores sem fins lucrativos, pioneira no setor, fundada no ano de 1981 e reconhecimento como



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Instituição de Utilidade Pública em 1988. Tem a sua sede em Oliveira do Hospital, e dois núcleos de proximidade em Celorico da Beira e Nelas, contando com 20 colaboradores.

Embora de âmbito Nacional, privilegia a sua atividade no solar da raça Ovina Serra da Estrela que compreende os territórios correspondentes à bacia hidrográfica do rio Mondego, abrangendo os concelhos de: Seia; Gouveia; Celorico da Beira; Guarda; Fornos de Algodres; Manteigas; Oliveira do Hospital; Tábua; Arganil; Mangualde; Nelas; Carregal do Sal; Penalva do Castelo; Tondela e Viseu. A ANCOSE tem como principais objetivos: velar pela pureza e seleção de ovinos Serra da Estrela; contribuir para o fomento técnico e económico das explorações desta raça; auxiliar e defender os legítimos interesses dos seus associados e representá-los nas relações com instituições públicas e particulares; defender e orientar a tipificação dos produtos seletos desta raça. Conta hoje com cerca de 667 associados e intervém junto de 2495 explorações de ruminantes.



APQDCB - Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

A Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco, pessoa coletiva foi fundada em 1994, e tem como principal missão a gestão das Denominações e Origem Protegidas que lhe estão confiadas – Queijos da Beira Baixa DOP, Requeijão da Beira Baixa DOP e Travia da Beira Baixa DOP, gere também a Indicação Geográfica Protegida Borrego da Beira IGP.

No âmbito das suas competências, a Associação procura contribuir para assegurar a autenticidade, a qualidade e a reputação dos seus produtos seja mantida, realiza e colabora em atividades de promoção e divulgação bem como outras que os valorizem, a par de tudo isto, mantém uma vigilância permanente do mercado por forma a impedir usos abusivos ou não autorizados dos nomes protegidos.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



APRORABAÇAL – Associação de Produtos do Rabaçal

A APRORABAÇAL, Associação constituída a 6 de março de 2014, tem como objetivo promover a produção de Queijo Rabaçal com vista à manutenção e gestão da Denominação de Origem Protegida “Queijo Rabaçal” e a promoção de outros produtos da região. Para isto, a APRORABAÇAL tem realizado anualmente um conjunto de atividades, destacando-se: a participação na organização da Exposicó – evento em regime de rotatividade pelos concelhos que integram as Terras de Sicó; participação na organização do Mercado do queijo e dos Romanos que decorre no concelho de Penela dos romanos; participação na organização das jornadas de lacticínios, inseridas no Mercado do Queijo e dos Romanos; Gestão da região do queijo com DOP do Rabaçal, encontrando-se a promover as alterações do caderno de especificações do Queijo Rabaçal DOP; e a candidatura para Instalação de Pastagens Melhoradas de Sequeiro no âmbito da GAL DLBC Terras de Sicó 2020-Operação 10.2.1.1- Pequenos investimentos na exploração agrícola.



COAPE – Cooperativa Agropecuária dos Agricultores de Mangualde

A COAPE – Cooperativa Agropecuária dos Agricultores de Mangualde, é uma instituição de carácter cooperativo multissetorial de referência na região de Mangualde composta por quatro secções autónomas (Compra e Venda, Frutos Vermelhos, CIDECA e Produtores de Leite), a qual congrega e harmoniza interesses e conflitos com uma missão: dignificar o setor agropecuário. Desta forma, foca-se em responde aos anseios e necessidades dos seus cooperadores em toda a sua abrangência, apresentando-lhes novas propostas, algumas delas arrojadas e inovadoras, de abordagem ao setor agrícola e pecuário. Assim, alicerçada na comercialização dos produtos agropecuários, procura contribuir para a modernização das explorações agrícolas e pecuárias, para o crescimento e dignificação do setor primário, nas várias vertentes que o compõem. Para além da comercialização



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

dos chamados fatores de produção agrícolas e pecuários e de máquinas e ferramentas agrícolas, também presta serviços de acompanhamento e aconselhamento agrícola, elaboração e acompanhamento de projetos agrícolas e formação profissional vocacionada essencialmente para este público-alvo. Em simultâneo, e, não menos importante, também escoia a alguma produção de produtores locais na secção de compra e venda (loja) e a totalidade da produção dos seus associados da secção de frutos vermelhos (mirtilos) para o mercado Europeu e Internacional. Atualmente já são mais de 4.800 cooperadores os que compõem as suas quatro secções.



ESTRELACOOP – Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL

Sedeada em Celorico da Beira, esta associação é o agrupamento gestor da Denominação de Origem Protegida (DOP) dos produtos, Queijo Serra da Estrela, Queijo Serra da Estrela Velho, Requeijão Serra da Estrela e Borrego Serra da Estrela.

A sua atividade inclui o acompanhamento do processo de qualificação (efetuado por um organismo de controlo e certificação) e apoio técnico aos seus associados, nomeadamente na validação das condições estruturais dos produtores de Queijo Serra da Estrela necessárias à obtenção da autorização de qualificação, assumindo-se como “elo de ligação” entre os associados e a entidade certificadora e na implementação do HACCP. Os objetivos e a missão da ESTRELACOOP encontram-se consignados no seu objeto social e estatutos que visam “a produção e ou comercialização do Queijo Serra da Estrela, seus derivados, bem como todos os produtos de origem ovina, comercializar os produtos e equipamentos relacionados com a agropecuária.” Esta associação tem vindo a concentrar a sua atividade, quase exclusivamente, na assistência técnica aos associados e na defesa da Denominação de Origem Protegida – Serra da Estrela.

As associações do sector contribuem para a Escola de Queijeiros com a angariação de pessoas e pela ampla divulgação das iniciativas junto do público através dos seus canais e contactos.

4. TERRITÓRIOS ABRANGIDOS



Os territórios abrangidos pela iniciativa “Escola de Queijeiros” incluem territórios nas regiões DOP da Beira Baixa, Serra da Estrela e Rabaçal.

i. Beira Baixa

O Queijo da Beira Baixa reconhecido com Denominação de Origem Protegida (DOP) em Portugal em 1994 e em 1996 pela CE, inclui o queijo Amarelo, o queijo de Castelo Branco e o queijo Picante -, queijos curados, produzidos a partir do leite cru de ovino ou mistura de leite de ovino e caprino, cardo vegetal ou coalho animal e sal. A área geográfica de produção abrange as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros, Mação e algumas freguesias do concelho da Covilhã. De acordo com dados da DGADR, em 2020, os Queijos da Beira Baixa eram produzidos por apenas 5 queijarias o que sustenta a pertinência de iniciativas como a Escola de Queijeiros como forma de potenciar a criação de mão de obra altamente qualificada para a produção de queijos qualificado com DOP, assim como a promoção da criação de novos negócios na área da produção de Queijo com DOP.

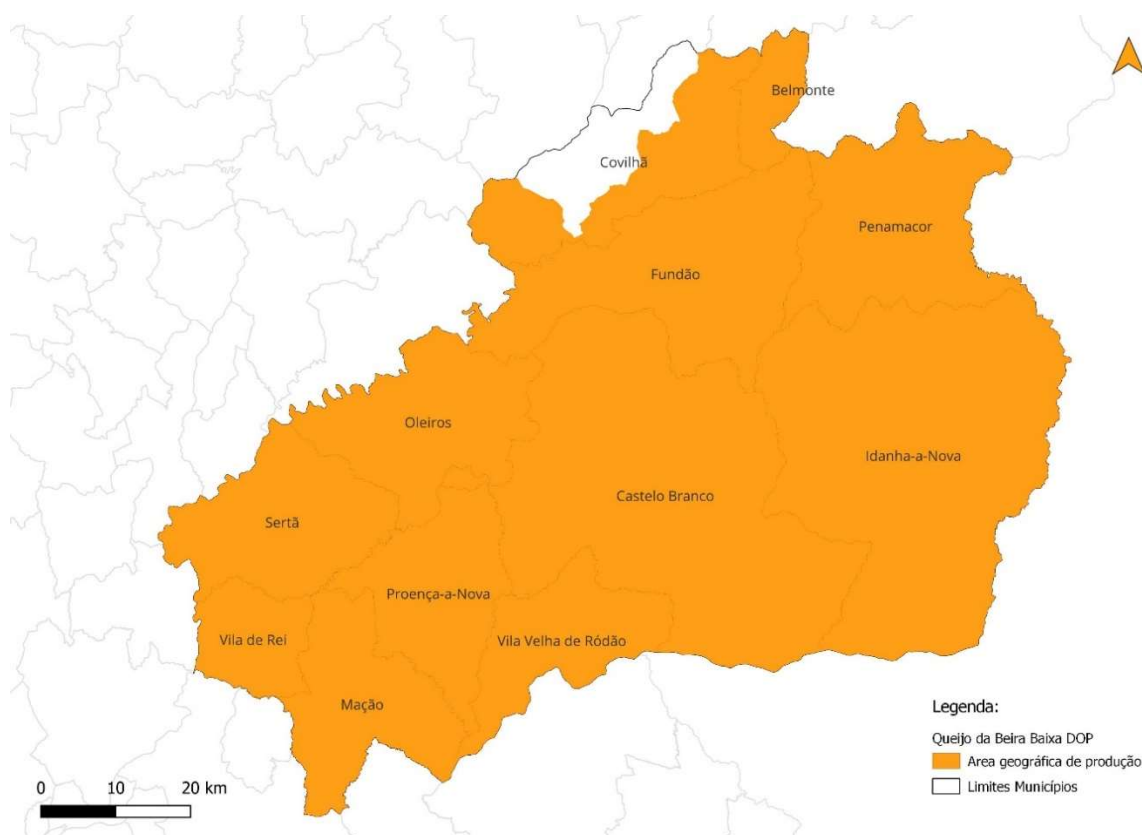


Figura 6 - Área geográfica de produção de Queijo com DOP da Beira Baixa

ii. Serra da Estrela

A produção de Queijo Serra da Estrela obriga à utilização de raças ovinas autóctones, (Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira). Para além do leite cru, este Queijo é apenas feito com cardo vegetal e sal, não levando quaisquer aditivos. A área geográfica de produção de Queijo Serra da Estrela é extensa, envolvendo 18 municípios de 4 distritos, numa superfície total de mais de 3 mil km², incluindo Aguiar da Beira, Trancoso, Penalva do Castelo, Fornos de Algodres, Celorico da Beira, Viseu, Mangualde, Tondela, Nelas, Gouveia, Guarda, Carregal do Sal, Tábua, Seia, Manteigas, Oliveira do Hospital, Arganil e Covilhã. Segundo a Estrelacoop, em Agosto de 2022 encontravam-se a produzir Queijo Serra da Estrela qualificado 28 queijarias.

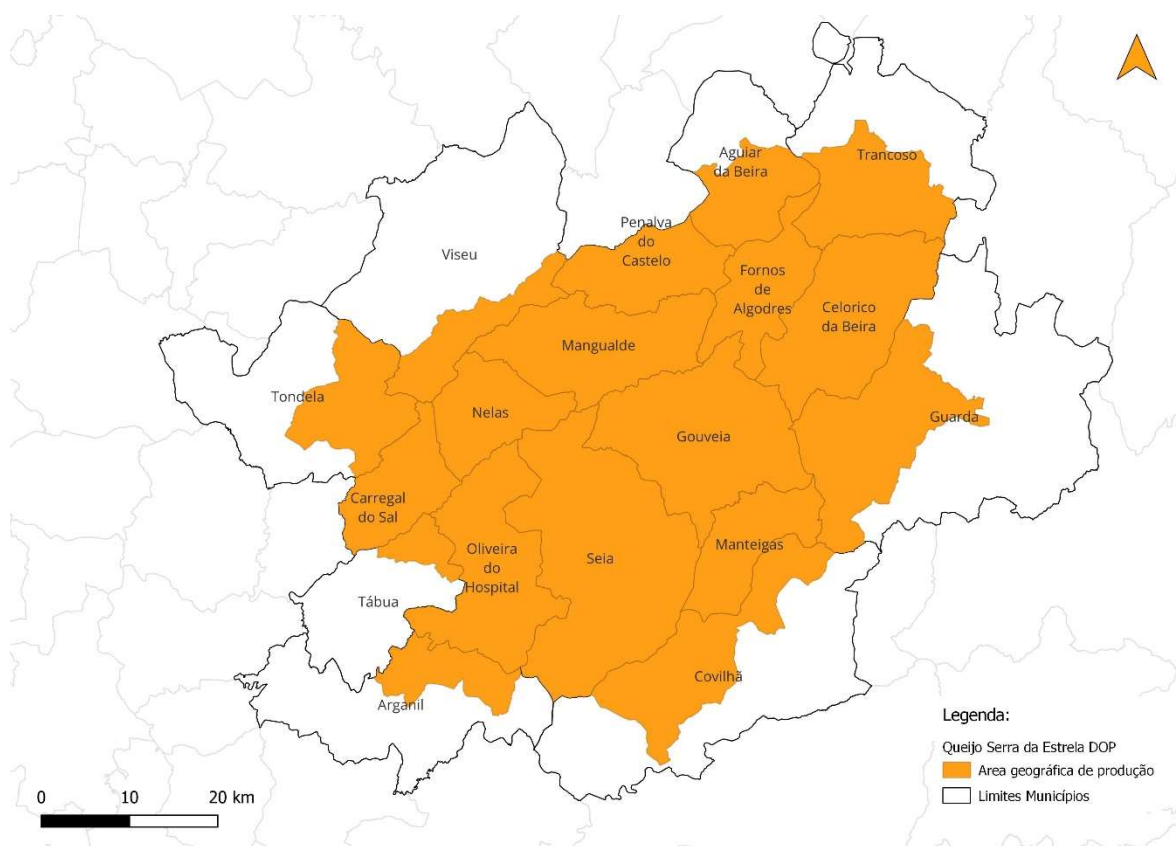


Figura 7 – Área geográfica de produção de Queijo com DOP da Serra da Estrela

iii. Rabaçal

O Queijo do Rabaçal, originário da serra com o mesmo nome, é um queijo curado de mistura de leite de ovelha e cabra, de fabrico artesanal. A área geográfica de produção inclui algumas freguesias dos concelhos de Penela, Alvalázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Soure e Pombal. Segundo dados de 2020 da DGADR, o Queijo Rabaçal era produzido por 4 queijarias. Historicamente, a área geográfica de produção caracteriza-se pelas superfícies extensas de ervas rasteiras onde os animais podem pastorear. Como descrito no caderno de especificações, "...muito do sabor distintivo deste queijo é devido a uma planta chamada Santa Maria. Trata-se de um tomilho espontâneo, abundante nesta área, que serve de alimento às ovelhas e cabras que fornecem o leite para a produção deste queijo".

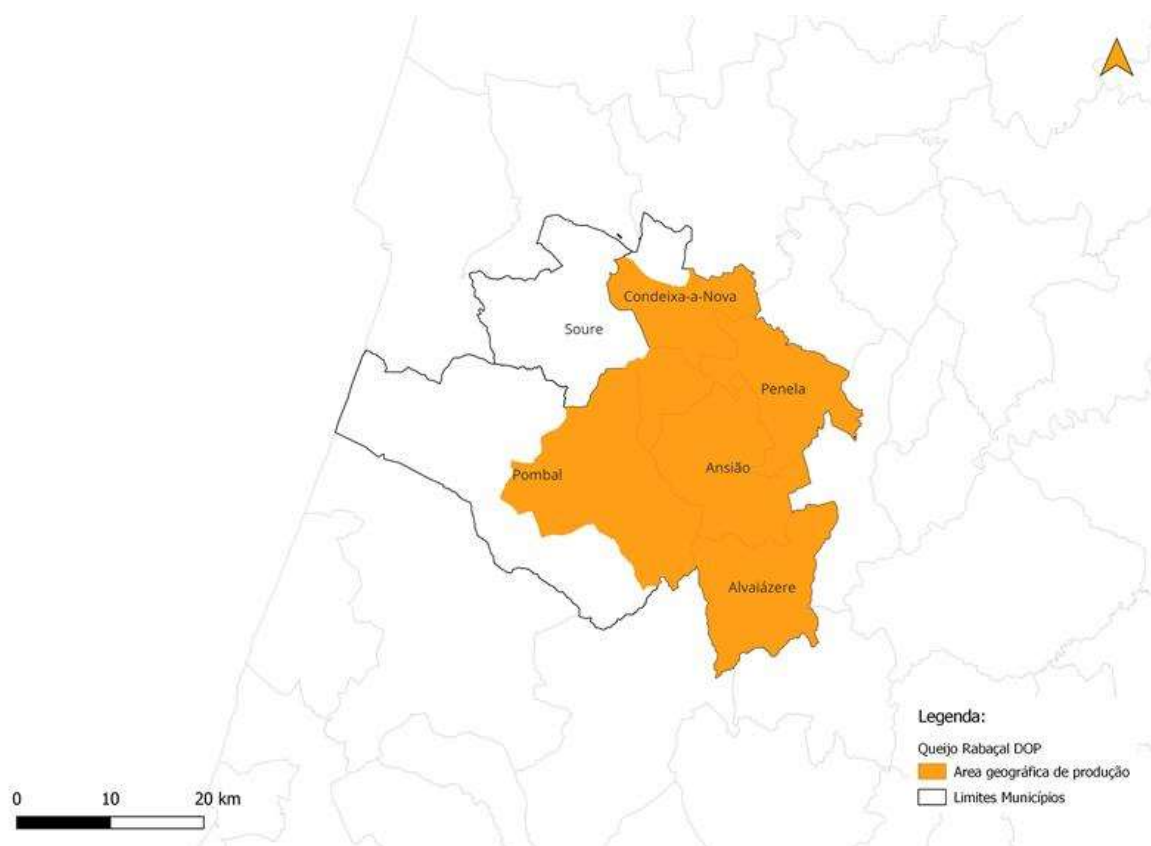


Figura 8 - Área geográfica de produção de Queijo com DOP do Rabaçal



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

II. MODELO DE IMPLEMENTAÇÃO

II. Modelo de Implementação

1. CARACTERIZAÇÃO E ANÁLISE DA INICIATIVA

i. Cronograma

A iniciativa da Escola de Queijeiros decorreu em 2 edições, a primeira no ano de 2020 e a segunda no ano de 2021. Em ambas as edições, o processo de preparação passou por diversas fases: candidaturas, publicação de resultados, receção, análise e decisão sobre reclamações e, finalmente, inscrições nas Escolas.

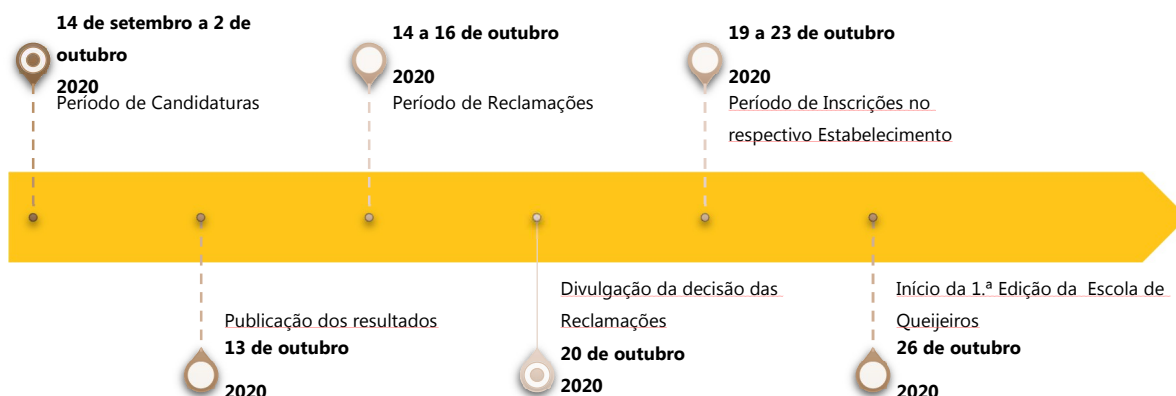


Figura 9 - Cronograma 1.ª Edição Escola de Queijeiros

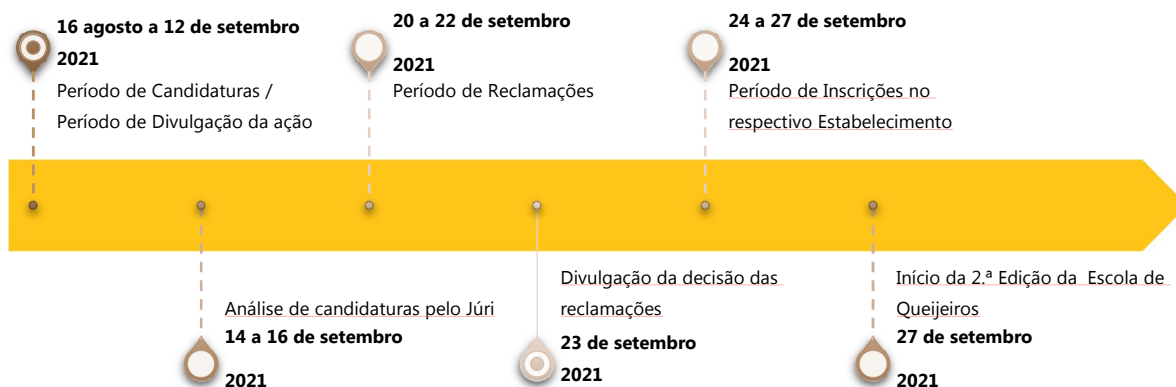


Figura 10 - Cronograma 2.ª Edição Escola de Queijeiros

ii. Conteúdos programáticos

No sentido de fazer cumprir os objetivos propostos, foram definidos os conteúdos programáticos que se descrevem de seguida. O modelo adotado previu a execução de **metade da formação em componente prática**, em contexto laboral, contribuindo para a aproximação dos formandos à realidade do negócio e promovendo o contacto com os detentores do “Saber Fazer”. As sinergias são bidirecionais na medida em que, além de se permitir aos formandos o contacto com aquela que será uma aproximação à **realidade do seu futuro negócio**, permite também aos produtores já instalados o **contacto com os “novos” produtores**, dando um novo fôlego e rejuvenescimento à atividade.

1. Introdução à produção de queijo (10h)

- a. Importância socioeconómica da atividade na região Centro;
- b. Classificação dos queijos: a) quanto ao tipo de leite; b) quanto à consistência; c) quanto ao teor em matéria gorda; d) quanto ao tempo de cura;
- c. Requisitos para o licenciamento das queijarias.

2. Boas Práticas de Higiene na produção de queijo (10h)

- a. Distinção entre o conceito de lavagem e de desinfeção;
- b. Higiene dos materiais e equipamentos, paredes e pavimentos;
- c. Operações de limpeza de equipamentos e materiais;
- d. Operações de desinfeção e frequência das mesmas.
- e. Arejamento e Ventilação;
- f. Higiene do pessoal e vestuário.

3. Boas Práticas de Fabrico na produção de queijo (10h)

- a. Composição físico-química do leite;
- b. Fatores que condicionam a qualidade do leite: higiene das instalações e equipamentos, qualidade da água, refrigeração e os operadores;
- c. Qualidade sanitária e físico-química do leite: células somáticas, antibióticos, contaminantes; e índice crioscópico.
- d. Importância dos constituintes e dos microrganismos do leite na confeção de queijo;
- e. Receção do leite e preparação do leite;
- f. Auxiliares tecnológicos: bactérias lácticas, enzimas coagulantes e conservantes;
- g. Fases do processo de fabrico: coagulação; corte da coalhada; dessoramento; moldagem; salga e cura;
- h. Valor nutritivo, dietético e probiótico do queijo.

4. Segurança Alimentar (10h)

- a. Segurança, Higiene e Saúde na unidade de produção de queijo.
- b. Rastreabilidade do produto
- c. Metodologias de controlo: identificação de perigos e dos pontos de controlo; sinais de alerta; medidas corretivas; e registos e auto-controlos.

5. Parte prática em contexto laboral em queijaria (40h)

Figura 11 - Conteúdos programáticos da Escola de Queijeiros



iii. Entidades formadoras

Ao nível das entidades formadoras, foram envolvidos os 3 Institutos Politécnicos já mencionados, em cada uma das regiões, assim como algumas Queijarias que receberam os alunos na componente prática.

Serra da Estrela

Aulas realizadas nas Instalações da **Escola Superior Agrária de Viseu (ESAV)**, com componente prática a ocorrer em queijarias localizadas em Concelhos na área geográfica de produção de Queijo com DOP da Serra da Estrela (como foram exemplo, **Casa dos Arais, Queijaria do Armindo, Queijaria dos Lameiras, Quinta da Estaca, Quinta da Lagoa, Sabores do Dão**) em articulação com as Associações de Produtores e as Câmaras Municipais.

Beira Baixa

Aulas realizadas nas Instalações da **Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB)**, com componente prática a ocorrer em queijarias localizadas em Concelhos na área geográfica de produção de Queijo com DOP da Beira Baixa (como foram exemplo, **Queijaria Almeida, Queijaria Sabores da Soalheira, Queijaria DAMAR**) em articulação com as Associações de Produtores e as Câmaras Municipais.

Rabaçal

Na 1.^a edição, aulas realizadas nas Instalações da **Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB)** e, na 2.^a edição, aulas realizadas nas Instalações da **Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC)**.

iv. Vagas Disponíveis e Requisitos de Admissão

1.ª EDIÇÃO: 20 VAGAS NO TOTAL, 10 PARA CADA ENTIDADE.

Admitiram-se 23 candidatos na expectativa de se ocuparem as vagas todas em caso de desistências no momento das inscrições.

2.ª EDIÇÃO: 30 VAGAS NO TOTAL, 10 PARA CADA ENTIDADE.

Apesar de existirem 30 vagas disponíveis para a 2.ª Edição da Escola de Queijeiros, devido ao elevado interesse demonstrado e dado que todos os candidatos que se apresentaram preenchiam os requisitos, o Júri decidiu, por unanimidade, admitir todos os candidatos (38), esperando assim conseguir uma maior taxa de inscrição em cada uma das escolas.

Em ambas as edições da Escola de Queijeiros, o **requisito de admissão** indicado nos regulamentos era a detenção da escolaridade mínima obrigatória.



v. Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação

Para a seriação dos candidatos, em ambas as edições da Escola de Queijeiros foi definida uma grelha de pontuações de acordo com 4 grupos de critérios, com as pontuações abaixo definidas. As pontuações valorizaram a entrada de pessoas com idades entre os 18 e os 40 anos, com habitação primária na área geográfica preferencial, com projeto de exploração a implementar e ainda se valorizaram pessoas que tenham frequentado previamente a Escola de Pastores.

Tabela 1 -Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação da Escola de Queijeiros

CRITÉRIOS	Pontuação Máx./Min.	Ponderação (%)
A1 - Possuir idade entre os 18 e os 40 anos	10	20
A2- Idade > 40 anos	5	
B1 - Ser titular de habitação primária na área geográfica preferencial	10	25
B2- Não ser titular de habitação primária na área geográfica preferencial	1	
C1 - Empreendedor com projeto instalação e ampliar o seu projeto em exploração na Região na Centro	10	40
C2 - Empreendedor instalado na Fileira do Queijo na Região Centro	7	
C3- Empreendedor com projeto na Fileira do Queijo fora da região ou sem projeto	1	
D - Frequência Escola Pastores		15
D1- Frequência com sucesso	10	
D2- Não frequência ou frequência sem sucesso	1	

Figura 12 - Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação

vi. Perfil dos candidatos

Na **1.ª Edição da Escola de Queijeiros**, a idade dos candidatos situou-se, predominantemente, na **faixa etária** dos 41 aos 50 anos, sendo que, do total de candidatos, mais de 75% tinham idades abaixo dos 50 anos. A média das idades dos candidatos situou-se nos 43 anos.

IDADE DOS CANDIDATOS À DATA DE INSCRIÇÃO

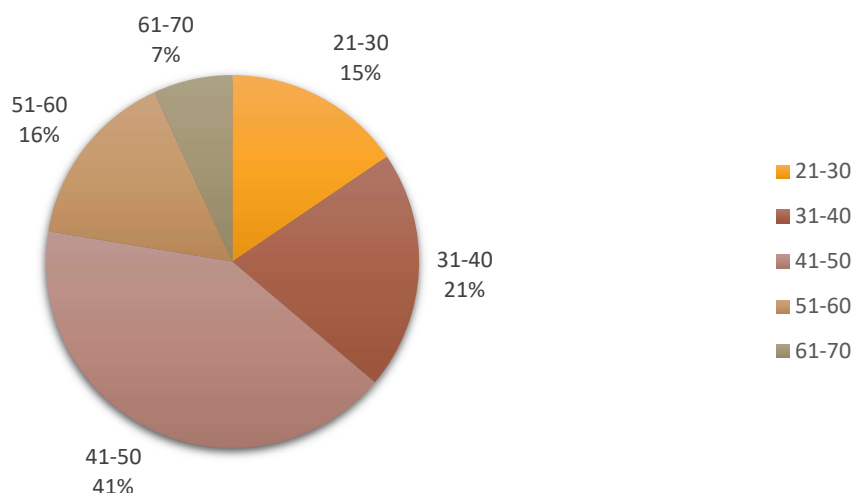


Figura 13 - Idade dos candidatos à data de inscrição na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

Em termos de **género**, a maior parte dos candidatos (cerca de 52%) foram Homens, o que vem contribuir positivamente para as questões da igualdade de género, pois a profissão de Queijeiro vem ainda muito associada ao género feminino, fruto do mais tradicional modelo familiar em que o Homem se dedicava às atividades de pastoreio, que exigiam mais esforço físico e resistência, ao passo que a Mulher ficava em casa na parte da fabricação dos queijos.

Uma breve análise à **origem** dos candidatos à 1.ª Edição da Escola de Queijeiros demonstra que houve capacidade de atrair pessoas de fora das área de produção DOP consideradas.

DISTRIBUIÇÃO DOS CANDIDATOS POR ORIGEM

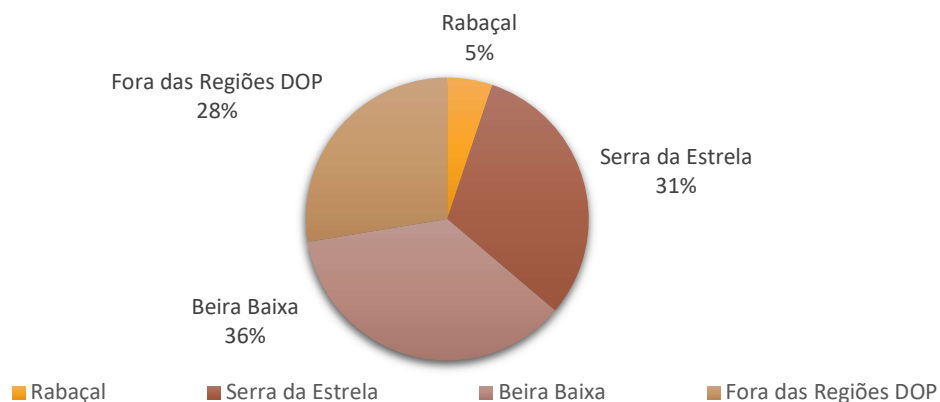


Figura 14 - Distribuição dos candidatos por origem na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

Na 1.ª Edição da Escola de Queijeiros, cerca de 19% dos candidatos estavam, à data, em **situação de desemprego**.

Em termos de **habilitações literárias**, cerca de metade dos candidatos apresentaram-se com habilitações até ao nível 5 do QNQ. Em termos de formação superior, destacam-se os 38% de candidatos com habilitações ao nível de Licenciatura.

HABILITAÇÕES LITERÁRIAS DOS CANDIDATOS

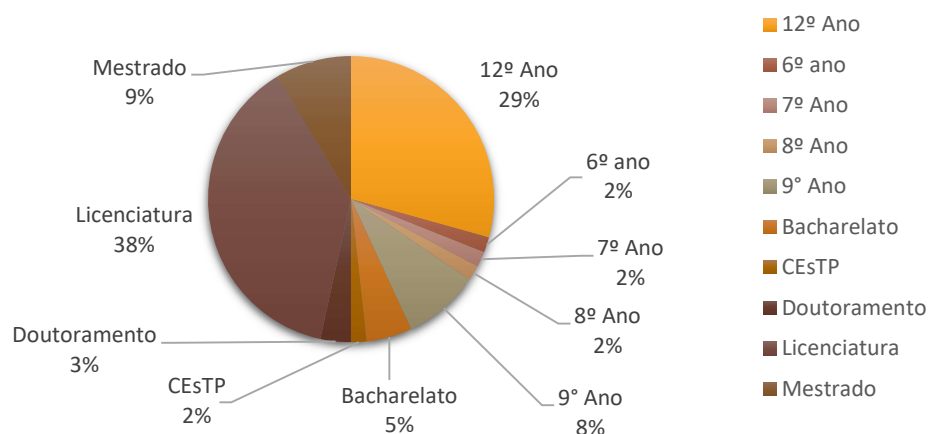


Figura 15 - Habilitações literárias dos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

Relativamente às **áreas de formação académica** dos candidatos, a grande maioria não fez a sua identificação, em grande parte por se tratar de níveis académicos sem área definida. Os candidatos que identificaram a área de formação são, no entanto, de uma gama variadíssima de áreas, que incluem, Cinema, Design Têxtil, Direito, Economia, Produção Animal, entre outras.

Quando questionados se “tem alguma formação complementar na área agrícola ou agroalimentar?”, o conjunto dos candidatos identificou cerca de 20 áreas diferentes (alguns com mais do que uma área). Destacaram-se nas **áreas de formação complementar**, a Escola de Pastores, Agricultura Biológica, Agronomia, Gestão Agrícola e Produção Animal. Metade dos candidatos não indicaram possuir qualquer formação complementar na área.

No que se refere à sua **área profissional**, quase metade dos candidatos estão abrangidos pela área a Agricultura e da Agropecuária, sendo que os restantes (Outras Áreas) estão dispersos por cerca de 20 áreas diferentes.

ÁREA PROFISSIONAL

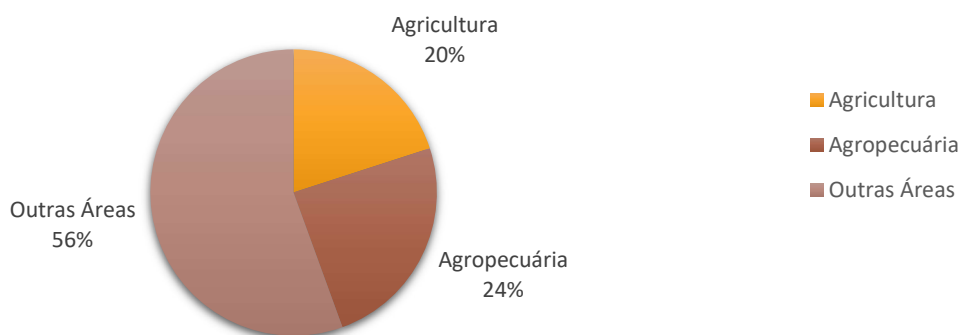


Figura 16 - Área Profissional do candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

Questionados sobre a eventual previsão de “**desenvolvimento de algum projeto de implementação ou ampliação no setor agroalimentar**”, especificamente para produção de queijo?”, dos candidatos que indicaram terem projeto futuro para implementação de produção, 83% indicaram o objetivo de dedicar os seus projetos à Produção de Queijo o que vem demonstrar o forte interesse nesta fileira.

ÁREAS DE INTERVENÇÃO PARA CANDIDATOS COM PROJETO DE IMPLEMENTAÇÃO

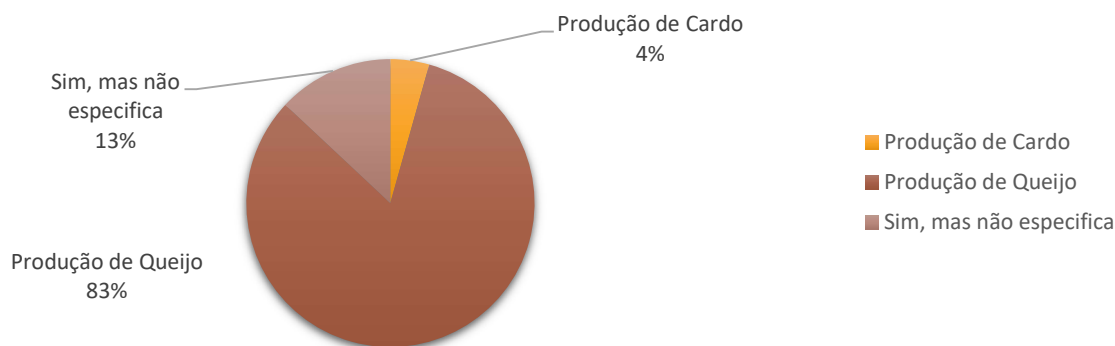


Figura 17 - Áreas de intervenção para candidatos com projeto de implementação na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

A grande **motivação** dos candidatos que se apresentaram a esta iniciativa, foi a Formação, com mais de 74% dos candidatos a indicar esta motivação associada a um projeto futuro, demonstrando desde o início a capacidade desta iniciativa cativar o seu público para além de uma simples fonte de conhecimento teórico-prático, apresentando-se como uma forma de conseguir um (novo) projeto de vida.

MOTIVAÇÃO DOS CANDIDATOS

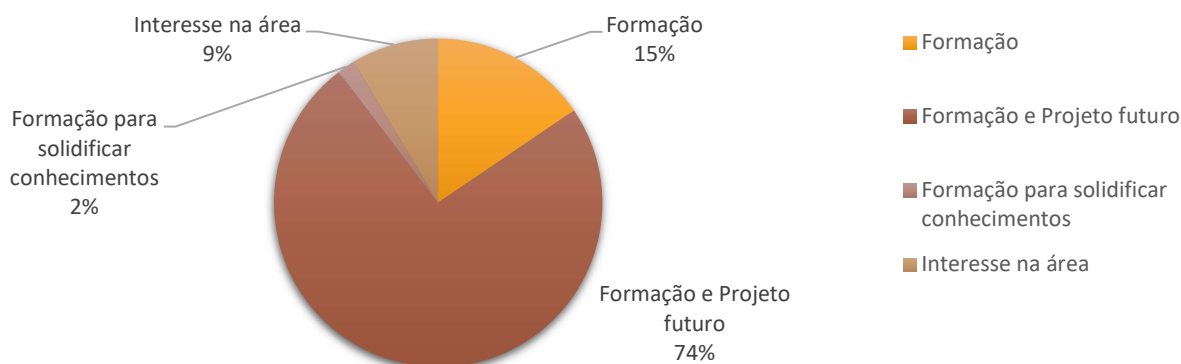


Figura 18 - Motivação dos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

Os candidatos foram questionados acerca dos **resultados que esperavam obter** com a frequência da 1.ª Edição da Escola de Queijeiros. Para conseguir uma análise mais compreensiva, classificaram-se as respostas obtidas em seis grandes categorias - Saber fazer; adquirir conhecimentos para abrir negócio; inovar na produção de queijo; melhorar processos de fabrico; mudar de área profissional; e complementar atividade atual. O “Saber Fazer” foi indicado por 21 candidatos e a obtenção de “Conhecimentos para abrir negócio” por 43 candidatos, concluindo-se que os candidatos mostraram a vontade de transformar os conhecimentos obtidos em negócios. Existe ainda uma outra categoria com especial destaque, “Complementar a atividade atual” com 22 candidatos a indicar este como um dos resultados esperados, sendo que 10 destes eram, à data de candidatura, produtores de leite que pretendiam dar início em simultâneo à produção de queijo.

RESULTADOS ESPERADOS

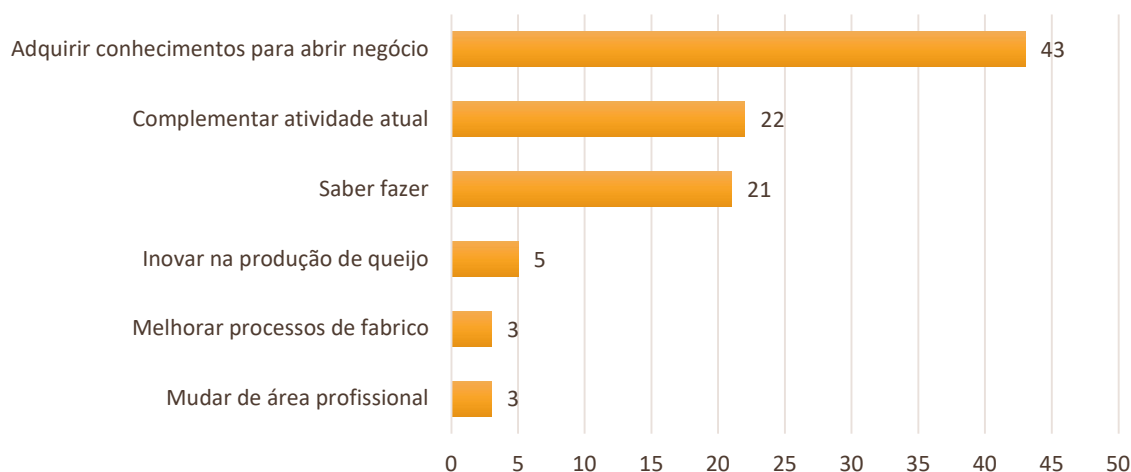


Figura 19 - Resultados esperados pelos candidatos na 1.ª Edição Escola de Queijeiros

Questionou-se ainda os candidatos sobre a **frequência prévia da Escola de Pastores**, sendo que existiram 12% candidatos que responderam afirmativamente, demonstrando a complementaridade das duas iniciativas.

Na **2.ª Edição da Escola de Queijeiros**, cerca de metade dos candidatos estavam, à data de candidatura, na **faixa etária** entre os 40 e os 49 anos, com a média de idades a situar-se nos 43 anos – idêntica à verificada na primeira edição.

IDADE DOS CANDIDATOS À DATA DE INSCRIÇÃO

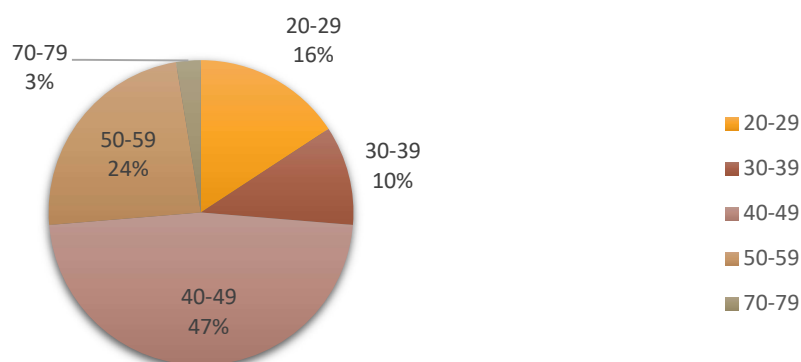


Figura 20 - Idade dos candidatos à data de inscrição na 2.ª Edição Escola de Queijeiros

Em termos de **género**, manteve-se a tendência da 1.ª edição, com a maior parte dos candidatos (cerca de 55%) a serem Homens, o que vem mais uma vez contribuir positivamente para as questões da igualdade de género, pois a profissão de Queijeiro está ainda muito associada ao género feminino, fruto do mais tradicional modelo familiar em que o Homem se dedicava às atividades de pastoreio, que exigiam mais esforço físico e resistência, ao passo que a Mulher ficava em casa na parte da fabricação dos queijos.

Quanto à **origem** dos candidatos à 2.ª Edição da Escola de Queijeiros, percebe-se o potencial impacto da 1.ª Edição como plataforma de dar conhecimento ao público desta incitativa – quase metade dos candidatos são atraídos de municípios de fora das Regiões DOP em análise.

DISTRIBUIÇÃO DOS CANDIDATOS POR ORIGEM

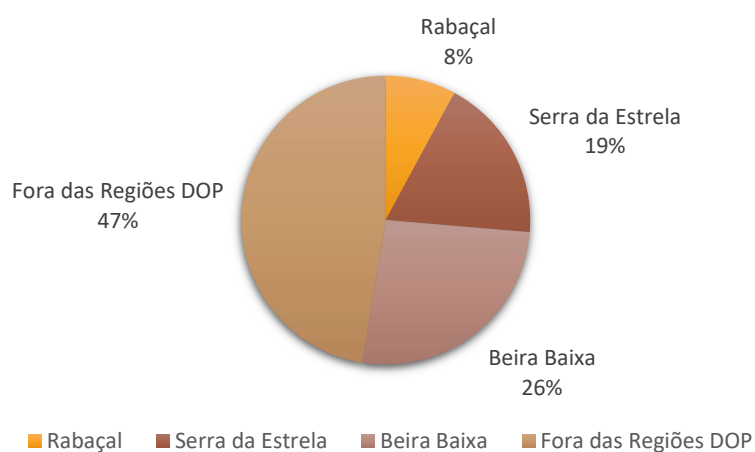


Figura 21 - Distribuição dos candidatos por origem na 2.ª Edição Escola de Queijeiros

Dos candidatos à 2.ª Edição da Escola de Queijeiros, cerca de 26% estavam, à data em **situação de desemprego**.

Em termos de **habilitações literárias**, cerca de 70% dos candidatos detêm formação até ao nível 5 do QNQ.

HABILITAÇÕES LITERÁRIAS DOS CANDIDATOS

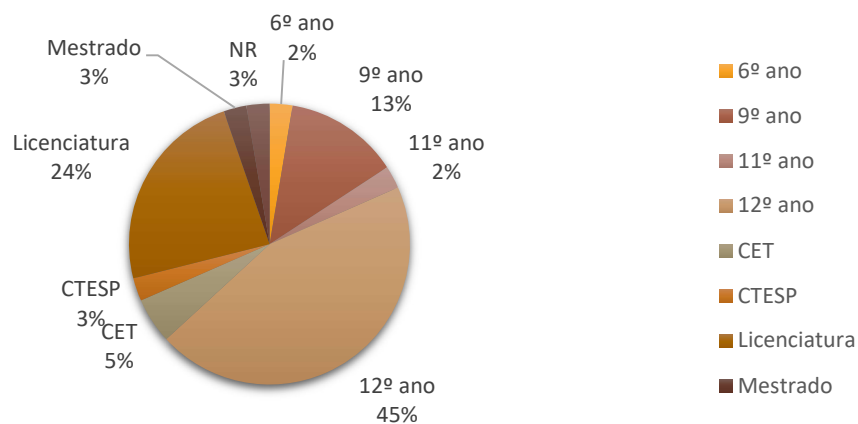


Figura 22 - Habilitações literárias dos candidatos na 2.ª Edição da Escola de Queijeiros

As **áreas de formação complementar** dos candidatos estão, em grande parte (quase 60%), ligadas às Ciências Agrárias, incluindo Agropecuária, Agronomia, Pastorícia e Agricultura Biológica.

Ao nível da **área profissional dos candidatos**, constatou-se uma adesão muito significativa de pessoas oriundas de áreas não relacionadas com a atividade da produção de queijo, incluindo, por exemplo, candidatos com profissões relacionadas com a Banca, Ramos Automóvel e Saúde. Desde a fase de candidaturas que se evidencia a capacidade de atrair pessoas de áreas diferentes para a atividade da produção de queijo o que promove a disseminação e manutenção dos saberes e contribui em larga medida para a sobrevivência das tradições.

ÁREA PROFISSIONAL DOS CANDIDATOS

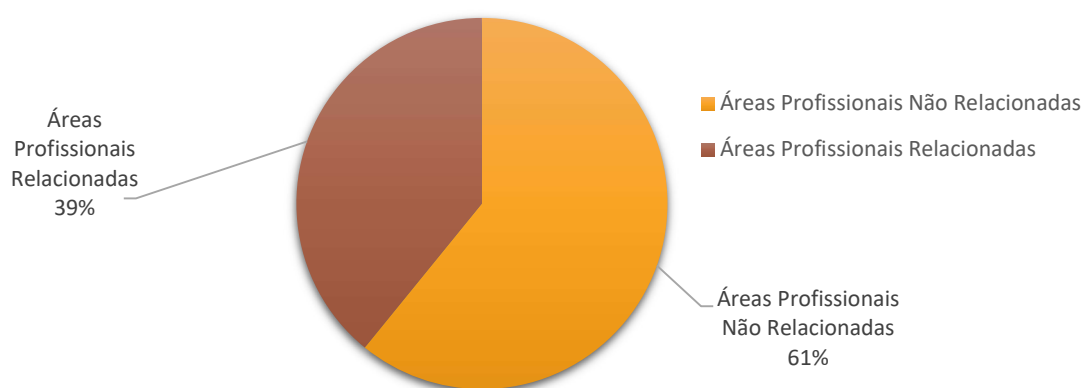


Figura 23 - Área profissional dos candidatos na 2.ª Edição Escola de Queijeiros

Questionados sobre se “tem previsto o **desenvolvimento de algum projeto de implementação ou ampliação no setor agroalimentar**, especificamente para produção de queijo”, dos candidatos que responderam afirmativamente, mais de metade indicaram ter já no horizonte o projeto de Produção de Queijo, mostrando, mais uma vez, o forte interesse nesta iniciativa.

ÁREAS DE INTERVENÇÃO PARA CANDIDATOS COM PROJETO DE IMPLEMENTAÇÃO

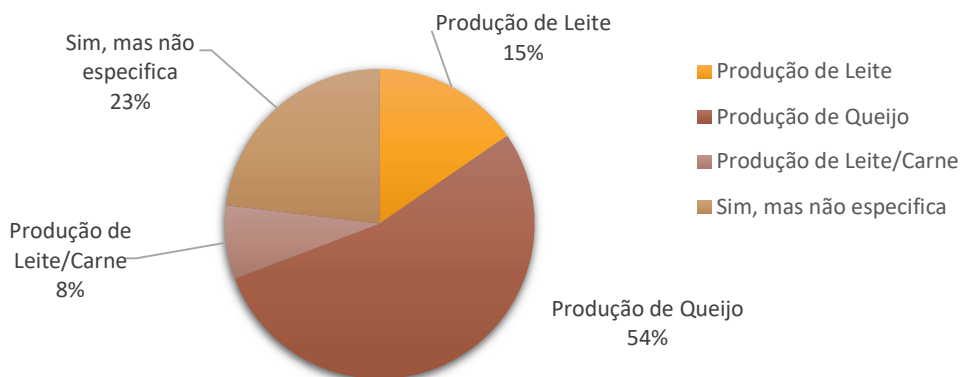


Figura 24 - Áreas de intervenção para candidatos com projeto de implementação na 2.ª Edição Escola de Queijeiros

A **motivação** para a candidatura a esta iniciativa, foi, esmagadoramente, a obtenção de formação, contudo, quase 80% dos candidatos indicou a motivação da formação associada a um projeto futuro, demonstrando mais uma vez e com ainda mais evidência, o potencial desta iniciativa cativar público como um meio de gerar novos projetos de vida.

MOTIVAÇÃO DOS CANDIDATOS

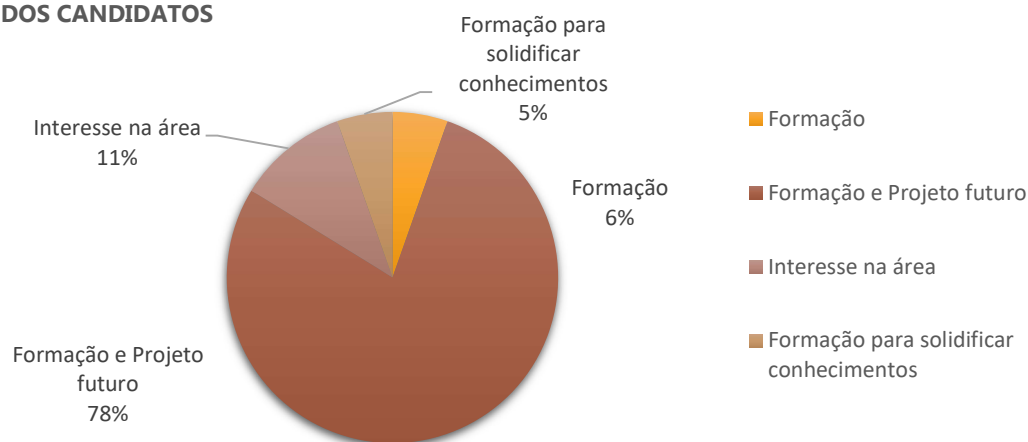


Figura 25 - Motivação do candidatos na 2.ª Edição Escola de Queijeiros

Os candidatos foram questionados ainda quanto aos **resultados que esperavam obter** com a frequência da 2.ª Edição da Escola de Queijeiros. Aplicou-se novamente a classificação das respostas obtidas em seis grandes categorias - Saber fazer; adquirir conhecimentos para abrir negócio; inovar na produção de queijo; melhorar processos de fabrico; mudar de área profissional; e complementar atividade atual. Os resultados de seguida representados graficamente reforçam a conclusão obtida anteriormente de que, mais do que obter conhecimento, os candidatos mostraram a vontade de transformar esses conhecimentos em negócios, preservando os Saberes e potenciando o desenvolvimento da atividade de produção de queijo. Continuou nesta edição a existir candidatos que pretendem “Complementar a atividade atual”, desta feita, 12, dos quais 2 seriam à data produtores de leite com o objetivo de diversificar a sua atividade com a inclusão da produção de Queijo.

RESULTADOS ESPERADOS

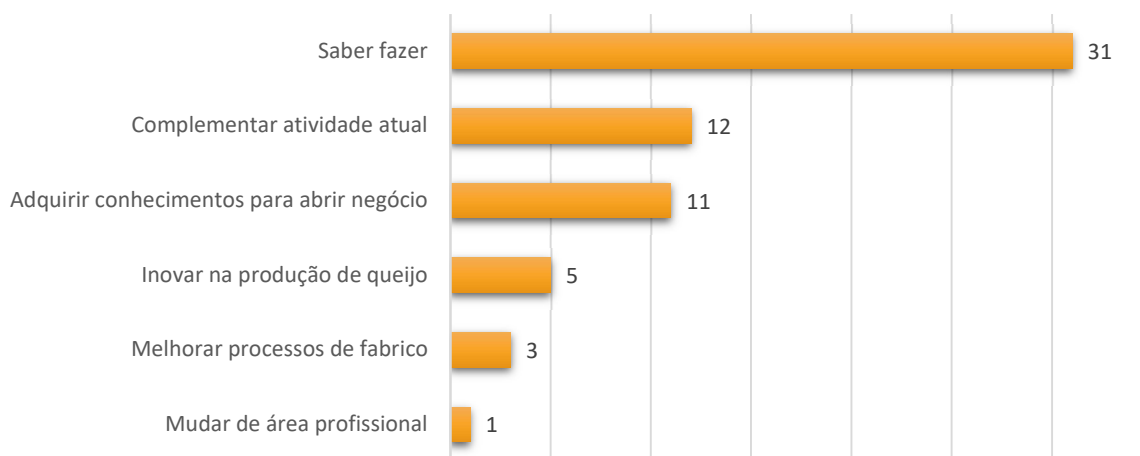


Figura 26 - Resultados esperados pelos candidatos na 2.ª Edição Escola de Queijeiros

Questionou-se os candidatos sobre a **frequência prévia da Escola de Pastores**, sendo que cerca de 10% responderam afirmativamente, um valor que se aproxima do verificado na 1.ª Edição.

vii. Admissões, Inscrições, Frequência e Aproveitamento

Na 1.ª Edição da Escola de Queijeiros obteve-se um total de **58 candidatos**, para **20 vagas disponíveis**. Foram admitidos na fase inicial de seriação 23 candidatos, divididos entre a ESAV (9) e ESACB (14), incluindo esta última os alunos da Região do Rabaçal. Dada a diversidade de candidatos que se apresentou, e apesar de o intuito fosse conseguir um maior rejuvenescimento do sector, acabou por se alargar as admissões e aceitar 3 candidatos adicionais.

Tabela 2 - Admissões, Inscrições, Frequência e Aproveitamento - 1.ª Edição Escola de Queijeiros

1ª Edição Escola de Queijeiros	Nº de alunos admitidos para a ação	Nº de alunos inscritos na ação	Nº de alunos que frequentaram a ação	Nº de alunos que terminaram a ação
ESAV	9	5	5	5
ESACB	14	11	11	10
Totais	23	16	16	15
	39,7%	69,6%	100,0%	93,8%
	dos candidatos foram admitidos	dos candidatos admitidos inscreveram-se na ação	dos alunos inscritos frequentaram a Escola	dos alunos que frequentaram, concluíram o curso

Na 2.ª edição da Escola de Queijeiros obteve-se menos candidatos, totalizando **38 candidatos** para **30 vagas disponíveis**. Optou-se por decisão unânime do júri admitir todos os candidatos tendo em consideração que parte das admissões não se chegam a converter em inscrições efetivas na ação. De facto, como se pode ver, dos 38 candidatos admitidos, apenas 25 efetivaram a sua inscrição na Escola.

Tabela 3 - Admissões, Inscrições, Frequência e Aproveitamento - 2.ª Edição Escola de Queijeiros

2ª Edição Escola de Queijeiros	Nº de alunos admitidos para a ação	Nº de alunos inscritos na ação	Nº de alunos que frequentaram a ação	Nº de alunos que terminaram a ação
ESAV	13	9	9	9
ESACB	11	8	8	8
ESAC	14	8	7	7
Totais	38	25	24	24
	100,0%	65,8%	96,0%	100,0%
	dos candidatos foram admitidos	dos candidatos admitidos inscreveram-se na ação	dos alunos inscritos frequentaram a Escola	dos alunos que frequentaram, concluíram o curso

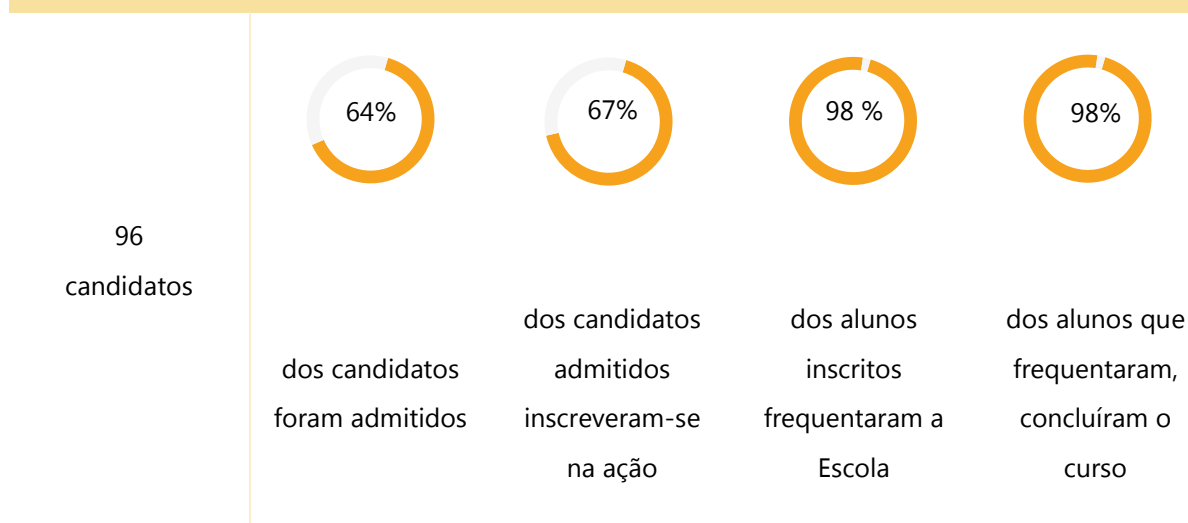
ESCOLA DE QUEIJEIROS - RESUMO


Figura 27 - Resumo da iniciativa Escola de Queijeiros



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Relativamente aos dados acumulados das duas Edições realizadas:

- Atingiu-se um total de 96 candidaturas, entre as duas edições;
- 64% do total dos candidatos foram admitidos;
- 67% dos candidatos admitidos, inscreveram-se nas Escolas;
- 80% das vagas foram ocupadas com frequência efetiva;
- 98% dos alunos inscritos, frequentaram os cursos;
- 98% dos alunos que frequentaram a Escola concluíram o curso com aproveitamento.
- face às vagas abertas, 78% foram fechadas com aproveitamento.

Estes valores vêm comprovar o sucesso da iniciativa como ação de formação e como ferramenta capaz de capitalizar a valorização da fileira do Queijo e atrair novos empreendedores. Ainda que a conversão efetiva em negócios possa ser mais modesta, impactaram-se as vidas de cerca de 40 potenciais empreendedores para a fileira do Queijo, com a passagem de conhecimento, a promoção da interação entre produtores, criação de redes de conhecimentos e a propagação dos saberes e sabores.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



2. INVESTIMENTOS REALIZADOS

No âmbito do Programa de Valorização do Queijo da Região Centro, a Escola de Queijeiros incluiu as atividades abaixo mencionadas, totalizando um investimento de 58 767,80 €

Investimentos

Custos com RH

Conceção e produção do dossier

Custos dos estágios

Seguros

Aquisição de equipamentos

Aquisição Matérias-Primas

Outros serviços

Coordenação do projeto

As entidades que tiveram mais custos com a iniciativa foram as instituições de Ensino Superior que albergaram todo o processo desde a conceção do dossier, aquisição de equipamento e matérias-primas, organização de visitas de campo, orientação e pagamento dos custos associados aos estágios além das atividades de leccionamento dos conteúdos.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

III. AVALIAÇÃO DE IMPACTO ECONÓMICO E DESENVOLVIMENTO INTEGRADO DO TERRITÓRIO



III. AVALIAÇÃO DE IMPACTO ECONÓMICO E DESENVOLVIMENTO INTEGRADO DO TERRITÓRIO

1. IMPACTO ECONÓMICO

Na UE Portugal representa uma produção de queijo ainda bastante modesta. Desde 2017, a produção de total de queijo em Portugal, segundo dados do INE, não consegue ultrapassar a barreira dos 1% da produção da UE, mantendo uma proporção bastante consistente ao longo do tempo. Há a notar que, em 2021, já se revelam alguns sinais de aumento em relação a 2020, contudo ainda abaixo do melhor valor registado em 2019.

Tabela 4 - Proporção da produção nacional de queijo na produção total da UE

Ano	Produção total de queijo em PT (ton) ¹	Produção total de queijo na UE (ton) ²	%
2017	83 838	9 794 110	0,86%
2018	84 764	9 875 700	0,86%
2019	88 400	10 044 680	0,88%
2020	85 855	10 231 030	0,84%
2021	88 999	10 360 000	0,86%

Segundo os dados do INE, a produção de Queijo em Portugal teve um período de crescimento de 2017 a 2019, sofrendo em 2020 uma queda acentuada de -2,9% face a 2019, facto que está associado à quebra no consumo e nas dinâmicas de turismo verificadas em consequência da pandemia da Covid-19. Denota-se alguma capacidade de recuperação do sector em 2021 que, em termos absolutos, ultrapassa (ainda que ligeiramente) o valor de 88,4 mil toneladas registado no período pré-pandemia.

¹ https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000920&contexto=bd&selTab=tab2

² https://agriculture.ec.europa.eu/document/download/61c30118-1667-4545-8b5e-b4014bad52c9_en?filename=agri-short-term-outlook-balance-sheets_en.xlsx



EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE QUEIJO EM PORTUGAL

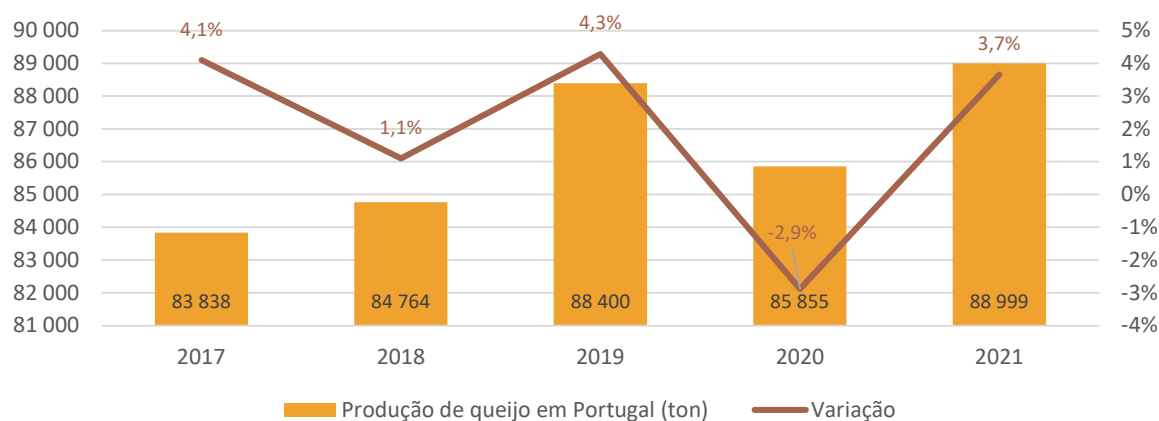


Figura 28 - Evolução da produção de Queijo em Portugal

A produção de Queijo com DOP/IGP em Portugal representa, entre 2017 e 2020, uma média de 2% da produção nacional de queijo, valor ainda com pouca significância. Ao observar a proporção deste que é originário da Região Centro, constata-se que a “fatia” desta região tem vindo a diminuir até 2020, contudo, se se considerar o valor da produção de 2021 no total nacional, advinha-se desde logo uma inversão na tendência negativa, embora que ainda muito modesta.

Tabela 5 - Proporção da produção de Queijo com DOP/IGP nacional e regional

Ano	Produção total de queijo (ton) ³	Produção total de Queijo com DOP/IGP (ton)	%DOP/IGP na produção nacional	Produção de Queijo com DOP Região Centro ⁴	% DOP Região Centro
2017	83 838	1 839	2,2%	385,27	20,95%
2018	84 764	1 558	1,8%	355,77	22,84%
2019	88 400	1 952	2,2%	317,83	16,28%
2020	85 855	1 571	1,8%	282,60	17,99%
2021	88 999	Não disponível	Não disponível	358,69	Nd

³ https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000920&contexto=bd&selTab=tab2

⁴ Dados publicados pela DGADR até 2020 (<https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etg>), dados provisórios das associações para 2021

No que concerne à distribuição da produção de Queijo com DOP da Região Centro, segundo os dados mais recentes da DGADR, a região do Rabaçal representa uma produção baixa relativamente à Serra da Estrela e Beira Baixa que têm vindo a equilibrar a sua fatia na produção de Queijo com DOP na Região Centro.

% PRODUÇÃO DOP POR REGIÃO DOP (2020)

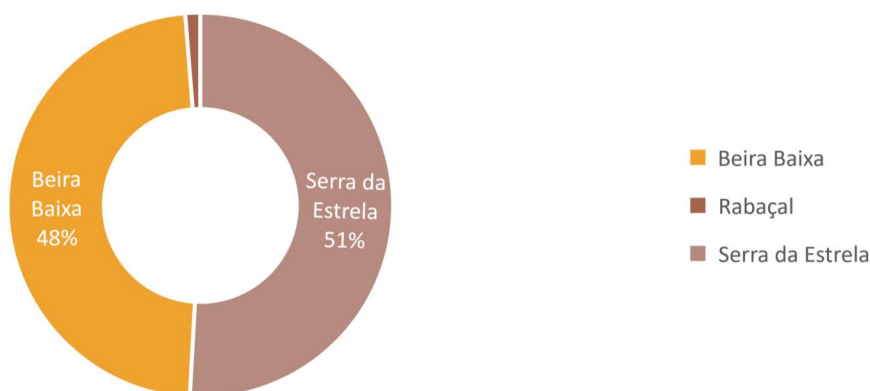


Figura 29 - Produção DOP por Região (2020)

Considerando o valor da produção, os Queijos com DOP da Região Centro têm maior expressividade em relação ao valor da produção nacional, o que demonstra a capacidade de valorização do produto pela região. Apesar de o valor de mercado se manter relativamente estável ao longo dos anos, a proporção que a fatia dos Queijos com DOP da Região Centro representa no total do valor da produção de Queijos com DOP/IGP denota uma ligeira recuperação em 2020 em relação a 2019. Não se calculou a proporção relativa a 2018 pelo facto de os dados apresentados para a produção nacional estarem incompletos (dos 17 produtos DOP considerados, para 11 não existiram dados disponíveis para o valor da produção, desvirtuando assim o total da produção nacional).

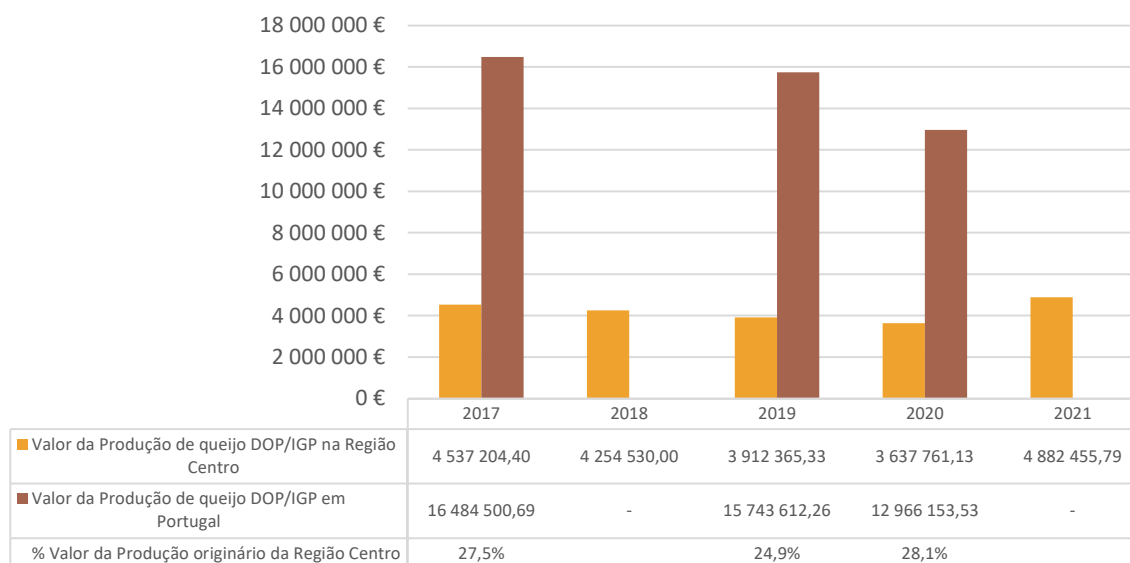
VALOR DA PRODUÇÃO DE QUEIJO COM DOP DA REGIÃO CENTRO NA PRODUÇÃO NACIONAL


Figura 30 - Valor da Produção de Queijo com DOP da Região Centro no valor da produção nacional

Quanto às queijarias instaladas para cada tipo de Queijo com DOP, os valores têm mantido alguma consistência desde 2017, segundo os dados publicados pela DGADR⁵:

Tabela 6 - N.º de Queijarias por tipo de Queijo/Região

N.º de Queijarias	2017	2018	2019	2020
Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	5	5	5	5
Queijo de Castelo Branco DOP	5	5	5	5
Queijo Picante da B.Baixa DOP	5	5	5	5
Queijo Rabaçal DOP⁽¹⁾	n.r.	n.r.	4	4
Queijo Serra da Estrela DOP	31	28	38	31
Requeijão Serra da Estrela DOP	11	9	7	7

⁵ <https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etg>

Os dados provisórios para 2021 recolhidos junto das associações fazem adivinhar um aumento para 2021 para a região da Beira Baixa onde se contabilizaram 8 queijarias e um ligeiro decréscimo para a região da Serra da Estrela, para 28 queijarias e para o Rabaçal, para 3 queijarias.

Relativamente aos **preços praticados** a evolução tem sido, em geral, positiva para os produtores, segundo os dados da DGADR⁶, disponíveis até 2020 e os dados provisórios recolhidos junto das associações para 2021.

EVOLUÇÃO DOS PREÇOS DE QUEIJO COM DOP DA BEIRA BAIXA

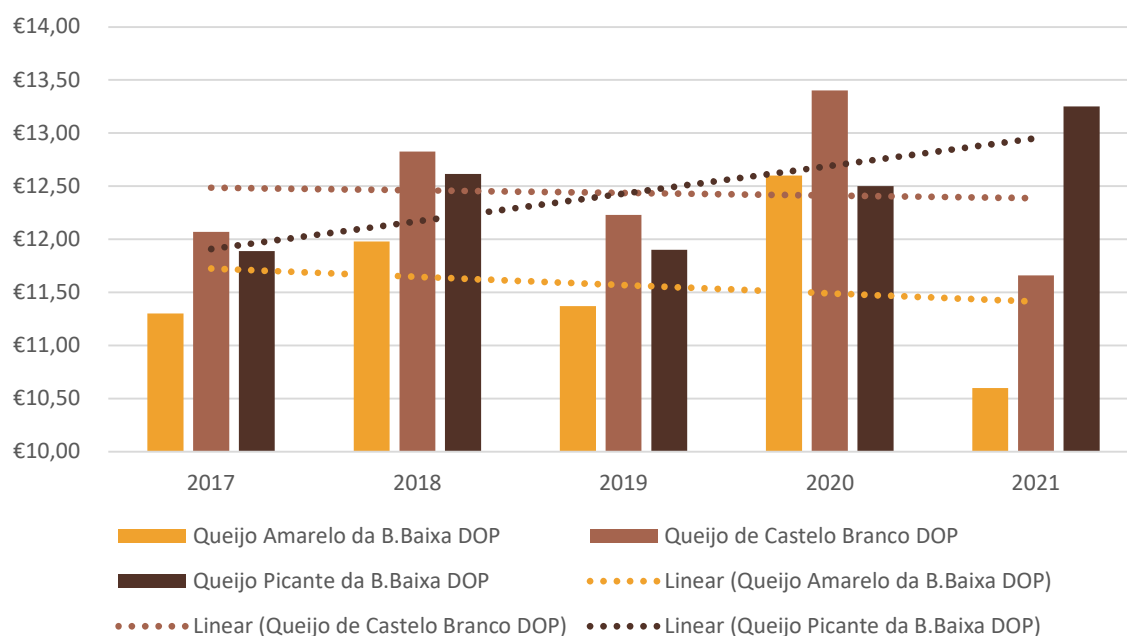


Figura 31 - Evolução dos preços Queijo com DOP da Beira Baixa

Quando se analisa a tendência de 2017-2021 na Beira Baixa, verifica-se que o Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP está numa tendência de decréscimo, assim como o Queijo de Castelo Branco DOP. Com uma tendência crescente mais acentuada está Queijo Picante da Beira Baixa DOP.

⁶ <https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etq>

EVOLUÇÃO DOS PREÇOS DE QUEIJO COM DOP SERRA DA ESTRELA

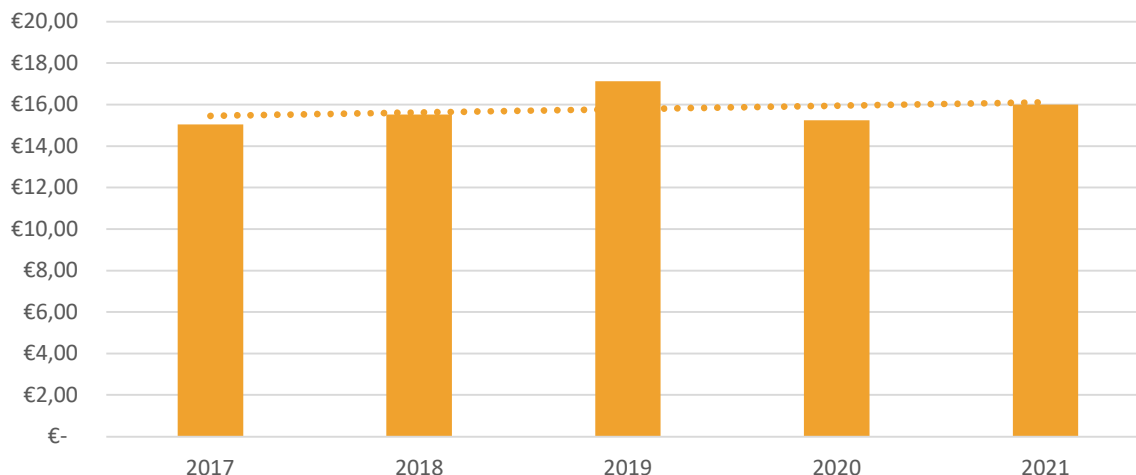


Figura 32 - Evolução dos preços do Queijo com DOP Serra da Estrela

Segundo os dados da DGADR⁷, disponíveis até 2020 e os dados provisórios recolhidos junto das associações para 2021, o Queijo com DOP Serra da Estrela apresenta uma tendência crescente no preço, o que pode significar boas notícias para os produtores, muito embora haja a considerar também o aumento dos custos de produção, especialmente no atual contexto de aumento generalizado nos custos de produção que se vive na UE em 2022.

Em relação ao Queijo do Rabaçal, apenas existem dados provisórios para 2021, cedidos pelas Associações, que colocam o preço médio nos 18€.

A contribuir para as dificuldades da Fileira existe a competição de produtos não certificados no mercado. A diferença de preço dos Queijos com DOP para os preços para dos produtos vistos como “equivalentes” desencoraja a qualificação, segundo o feedback recolhido. Uma breve análise a estas diferenças para os Queijos com DOP Serra da Estrela e DOP Beira Baixa é apresentada na tabela que se segue:

⁷ <https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etq>

Tabela 7 - Diferença de preços entre Produto Qualificado com DOP e produto não qualificado

[Preço do produto qualificado com DOP - Preço do produto não qualificado] (€/kg)

Produto	2017	2018	2019	2020
Queijo Amarelo da B.Baixa DOP	1,57 €	1,70 €	2,00 €	2,26 €
Queijo de Castelo Branco DOP	1,25 €	1,38 €	1,41 €	1,36 €
Queijo Picante da B.Baixa DOP	0,56 €	0,64 €	0,60 €	0,65 €
Queijo Serra da Estrela DOP	3,05 €	3,02 €	4,13 €	3,25 €

A questão das diferenças de preço podem levantar aqui duas questões que têm influência no desempenho da Fileira:

- Nos casos em que a diferença de preço é maior, como no caso da Serra da Estrela, o consumidor menos sensibilizado para a importância e garantia do produto DOP pode acabar por substituir a sua compra por produtos não qualificados;
- Nos casos em que os preços se aproximam mais, aos produtores pode compensar mais não qualificar o seu produto, pois a diferença de preço poderá não compensar os custos relacionados com a sua qualificação.

Em termos do valor da produção de Queijo com DOP da Região Centro, verifica-se que, em média, esta representa cerca de 27% do valor da Produção de Queijo com DOP nacional. Retira-se da análise os dados do ano de 2018 pois, relativamente aos dados da produção nacional, 11 dos 17 produtos DOP não tiveram informação disponível, sendo que o total nacional apresentado nesse ano não será representativo da realidade nem comparável com os outros anos.



Tabela 8 - Valor da Produção de Queijo com DOP Nacional e da Região Centro

Produto	2017	2018	2019	2020	2021 ⁸
Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	1 281 363,50 €	952 310,89 €	895 994,66 €	918 981,00 €	1 034 899,20 €
Queijo de Castelo Branco DOP	788 472,75 €	567 037,46 €	443 398,65 €	525 615,00 €	507 489,84 €
Queijo Picante da B.Baixa DOP	589 684,55 €	346 569,65 €	310 292,50 €	288 750,00 €	702 554,75 €
Queijo Rabaçal DOP	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação	48 600,00 €
Queijo Serra da Estrela DOP	1 837 635,10 €	2 339 640,00 €	2 220 095,96 €	1 879 801,93 €	2 588 912,00 €
Requeijão Serra da Estrela DOP	40 048,50 €	48 972,00 €	42 583,56 €	24 613,20 €	Sem informação
Valor da Produção de Queijo com DOP/IGP na Região Centro	4 537 204,40 €	4 254 530,00 €	3 912 365,33 €	3 637 761,13 €	4 882 455,79 €
Valor da Produção de Queijo com DOP/IGP em Portugal	16 484 500,69 €	9 195 717,92 €	15 743 612,26 €	12 966 153,53 €	Sem informação
% Valor da Produção originário da Região Centro	27,5%	-	24,9%	28,1%	Sem informação

⁸ Dados provisórios para 2021 recolhidos junto das associações

Os dados provisórios para 2021 indiciam uma tendência de crescimento do valor absoluto na produção de Queijo com DOP da Região Centro. As duas edições da Escola de Queijeiros contaram com 40 participantes, dos quais pelo menos 9, à data do presente estudo, estarão a exercer a atividade o que representará mais mão-de-obra qualificada ao dispor dos produtores. Há ainda a salientar a possibilidade de estes elementos virem a conseguir abrir a própria queijaria ou converter uma existente numa operação com capacidade para a qualificação o que terá um grande impacto ao nível da produção de Queijo com DOP e também do valor gerado pelo setor.



2. IMPACTO NO DESENVOLVIMENTO INTEGRADO DO TERRITÓRIO

Como referido, ainda que existam esforços diversificados com o objetivo de promover, desenvolver e tornar mais sustentável a Fileira do Queijo, esta enfrenta ainda algumas dificuldades.

O **despovoamento** do interior no Centro de Portugal e o crescente e preocupante **envelhecimento da população** tem vindo a ser agravado pelos fenómenos dos últimos anos como os grandes **incêndios** de 2017, os períodos de **seca** cada vez mais impactantes nas atividades agrícolas e agropecuárias, pela **pandemia** Covid-19 e ainda, mais recentemente pelos grandes **incêndios** do verão de 2022.

As consequências dos incêndios de 2017⁹ e 2022¹⁰ contribuem para as dificuldades sentidas na fileira pois as fortes **perdas de efetivo animal**, a **destruição de pastos**¹¹ e **das infraestruturas de apoio** à atividade tiveram e continuarão a ter consideráveis impactos na produção de Queijo com DOP, em particular na Serra da Estrela e Beira Baixa, onde os grandes incêndios ocorreram num espaço de apenas 5 anos, não permitindo uma recuperação sustentada dos territórios.

A zona Centro inclui uma grande mancha de territórios vulneráveis¹². Para que sejam considerados territórios vulneráveis, estes têm de cumprir com os critérios definidos no âmbito da Portaria 301/2020 de 24 de dezembro, nomeadamente: serem freguesias do continente em que mais de 40 % do território se encontra sob perigosidade alta e muito alta de incêndio rural; serem freguesias do continente que, não cumprindo o critério anterior, sejam totalmente circundadas por freguesias que o cumpram. Ao observar o mapa dos territórios vulneráveis inseridos na área geográfica de produção DOP (Figura 33), facilmente se comprova o efetivo contributo das iniciativas para combater as dificuldades mencionadas nas regiões abrangidas.

⁹<https://expresso.pt/sociedade/2018-02-02-Incendios.-Producao-de-queijo-DOP-Serra-da-Estrela-vai-demorar-anos-a-repor>

¹⁰<https://observador.pt/2022/09/08/incendios-medidas-de-apoio-para-serra-da-estrela-e-outros-concelhos-serao-apresentadas-na-proxima-quinta-feira-governo/>

¹¹ Segundo dados do IFAP existiram 906 candidaturas para apoio à alimentação de 4829 bovinos, 31360 ovinos e caprinos e ainda 414 Equídeos

¹² <https://pnpot.dgterritorio.gov.pt/node/645>

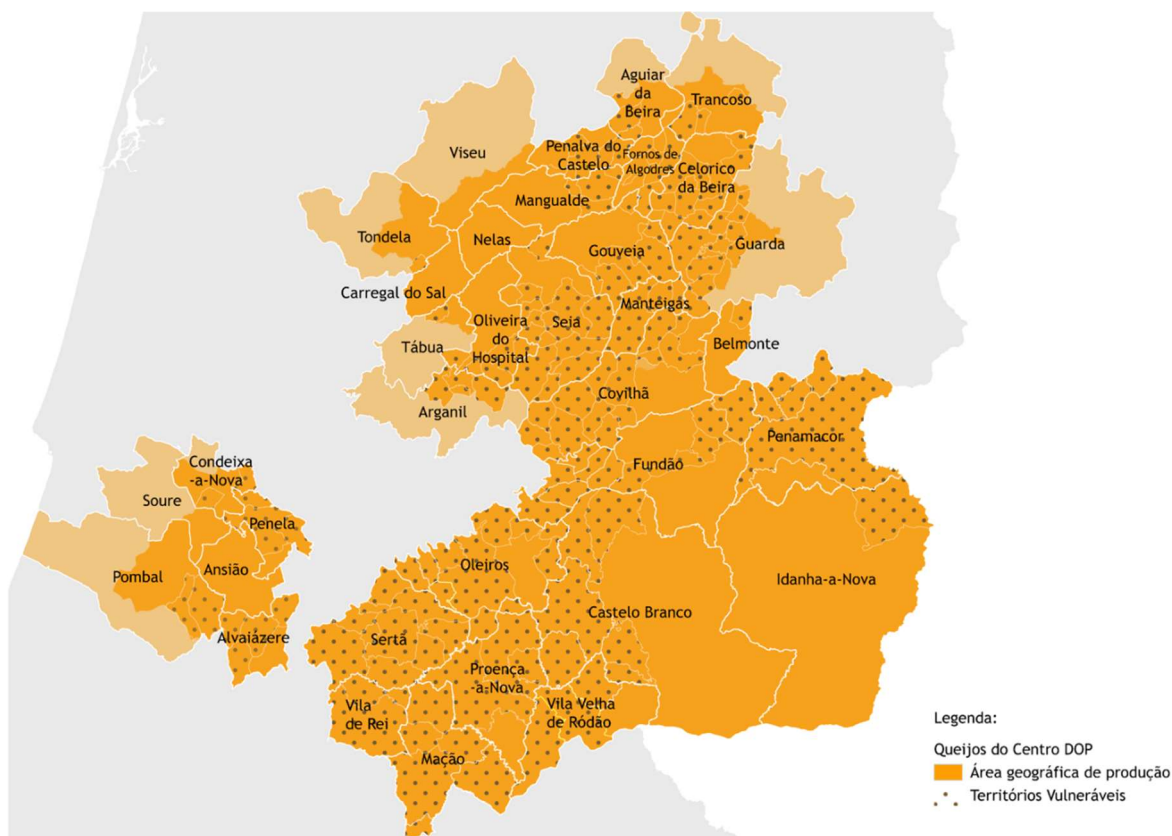


Figura 33 - Territórios Vulneráveis na área geográfica de produção DOP

É cada vez mais importante promover iniciativas que contribuam para atrair pessoas para os territórios mais afetados para que seja possível **combater o abandono e a manutenção das populações** e, em consequência, do património cultural. Segundo os Resultados Provisórios Censos de 2021, a população residente em Portugal em 2021 atingiu as 10 344 802 pessoas. Nos últimos 10 anos, verificou-se assim “um decréscimo populacional de 2,1% e acentuaram-se os desequilíbrios na distribuição da população pelo território, com uma maior concentração da população no litoral e junto à capital. Agravou-se também o fenómeno de envelhecimento da população, com o aumento expressivo da população idosa e a diminuição da população jovem: em 2021 existem 182 idosos por

cada 100 jovens.”¹³. Na Região Centro a tendência é ainda mais preocupante: de 2011 para 2021 perderam-se cerca de 100 mil pessoas, uma diminuição de 4,3% (mais do dobro do que o valor para Portugal).

Ao analisar a densidade populacional dos municípios abrangidos pelas regiões DOP visadas no âmbito do Programa de Valorização do Queijo da Região Centro (

Figura 34), é notória a predominância de municípios com densidade populacional abaixo da média nacional (112,2 indivíduos por km²) – apenas os municípios de Condeixa-a-Nova e Viseu apresentam valores superiores à média nacional.

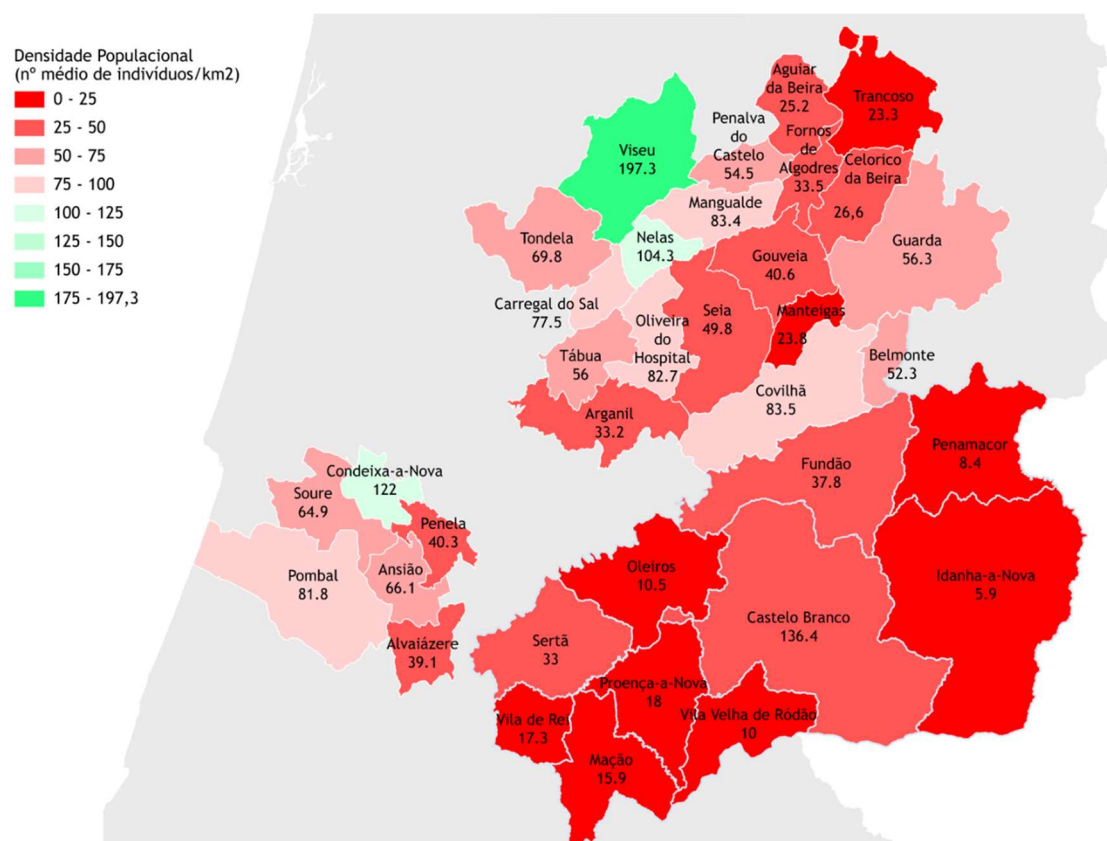


Figura 34 - Densidade populacional dos municípios abrangidos (total ou parcialmente) pelas regiões DOP

¹³

Outro facto que permite inferir acerca do impacto territorial deste tipo de iniciativa é o facto de os dos municípios abrangidos pelas áreas geográficas de produção DOP visadas no âmbito destas iniciativas serem considerados Territórios de Baixa Densidade. Não existindo uma classificação única para o conceito de território de baixa densidade, para efeitos dos financiamentos do Portugal 2020, “adota-se uma abordagem multicritério que considera a densidade populacional, a demografia, o povoamento, as características físicas do território, as características socioeconómicas e acessibilidades¹⁴”. Como se pode observar na

Figura 35, há predominância clara dos territórios de baixa densidade no território abrangido pelas iniciativas, o que reforça a importância do seu papel no desenvolvimento integrado dos territórios.

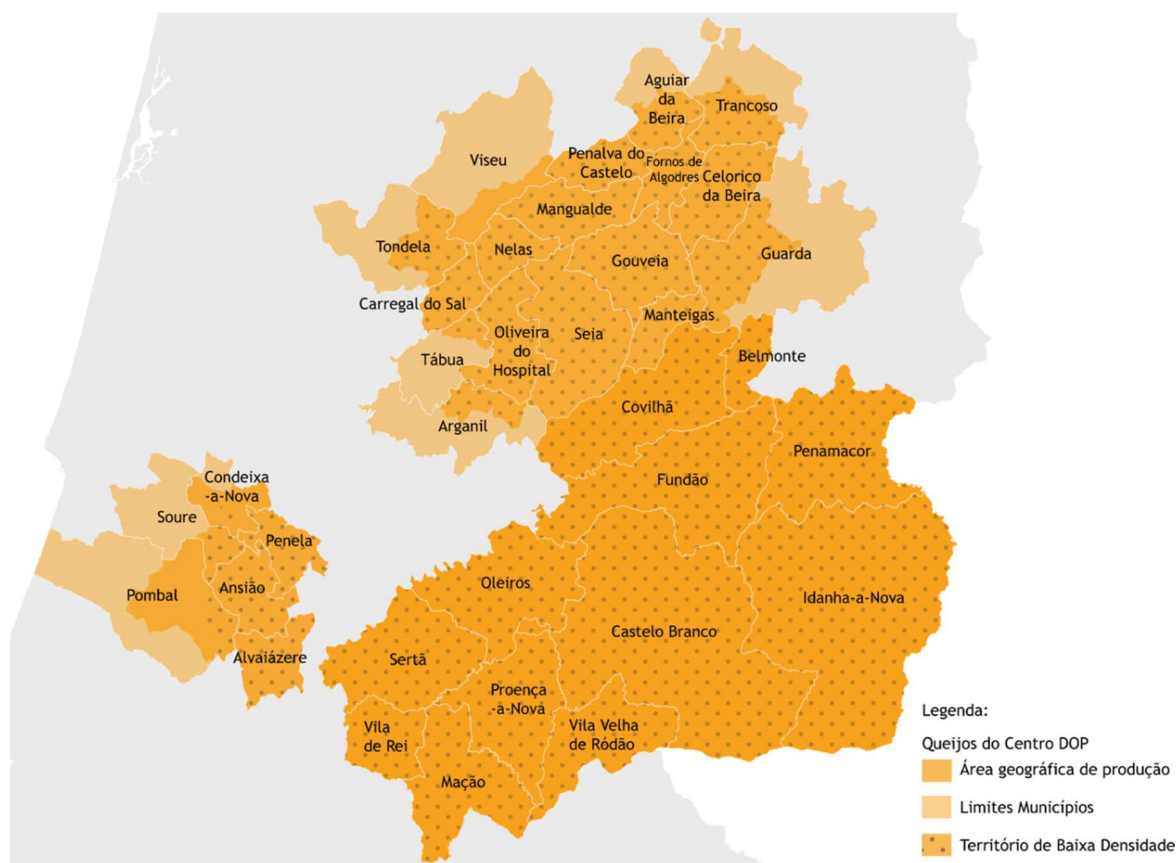


Figura 35 - Territórios de Baixa Densidade abrangidos pelas regiões DOP

¹⁴ https://www.compete2020.gov.pt/admin/images/Deliberacoes_cic_territ%C3%B3rios_baixa_densidade.pdf



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Apesar de ter um enorme impacto no combate ao despovoamento e abandono dos territórios, a iniciativa da Escola de Queijeiros não se esgota nesta capacidade, apresentando outros contributos:

- **Igualdade de Género:** A atração de homens para uma profissão tradicionalmente associada ao género feminino é clara – mais de metade dos candidatos que se apresentaram à iniciativa em ambas as edições eram homens;
- **Rejuvenescimento da atividade:** A média de idades dos candidatos foi de 43 anos em ambas as edições, com a faixa dos 20 aos 40 anos a apresentar 36% na primeira edição e 26% na segunda;
- **Empregabilidade:** a iniciativa da Escola de Queijeiros vem também contribuir para gerar mais oportunidades para a criação do próprio emprego. Na 1.ª edição 19% dos candidatos estavam desempregados e na 2.ª edição o impacto foi ainda maior com as pessoas em situação de desemprego a representarem mais de um quarto (26%) dos candidatos;
- **Afirmação do papel da mulher** na área do empreendedorismo rural;
- **Valorização da Profissão de Queijeiro:** quanto mais destaque e publicitação se consegue trazer a esta atividade, mais esta será valorizada pela sociedade



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

IV. AVALIAÇÃO DE IMPACTO SOCIAL



IV. AVALIAÇÃO DE IMPACTO SOCIAL

1. ENQUADRAMENTO DA METODOLOGIA SROI

O impacto da iniciativa “Escola de Queijeiros” vai muito para além do valor económico gerado - há todo um valor social, mais difícil de quantificar mas igualmente importante – como por exemplo a preservação do Saber Fazer das atividades de Produção de Queijo – que age como motor da mudança e da evolução da sociedade e do Território, daí a seleção da metodologia SROI (Social Return on Investment, em português, Retorno Social sobre o Investimento) para a avaliação do Impacto Social.

O SROI é assim uma metodologia para medir e contabilizar um conceito de valor mais amplo do que o valor económico – incorporando também custos e benefícios sociais e ambientais. O SROI mede as mudanças geradas pelas iniciativas que impactam pessoas e organizações que experimentam essas mudanças ou que contribuem para as mesmas. Esta metodologia conta então a história de como as mudanças são criadas ao medir os resultados sociais, ambientais e económicos e utilizando valores monetários para representá-los. A metodologia SROI é então uma análise de custo-benefício que se foca no valor social gerado que irá confrontar os resultados obtidos pela Escola de Queijeiros com os investimentos realizados para gerar esses mesmos benefícios.

Seguindo os princípios preconizados por esta metodologia, a sua implementação implicará o envolvimento dos stakeholders, a identificação das mudanças sentidas e respetiva atribuição de valor, com transparência, evitando sempre sobrestimar os resultados obtidos. Deste modo, para aferir o retorno social da iniciativa em estudo, o processo passará por efetuar o levantamento da informação sobre os benefícios gerados, com o objetivo de se compreender, de forma quantificável e abrangente, os impactos gerados. No final da implementação desta metodologia, será possível medir (em euros) o que cada euro investido gerou em valor social e assim quantificar o impacto social das iniciativas.

i. Princípios do SROI

O SROI implica a aplicação de um conjunto de princípios dentro de uma estrutura desenhada para auxiliar a manter a coerência e pertinência da análise efetuada:

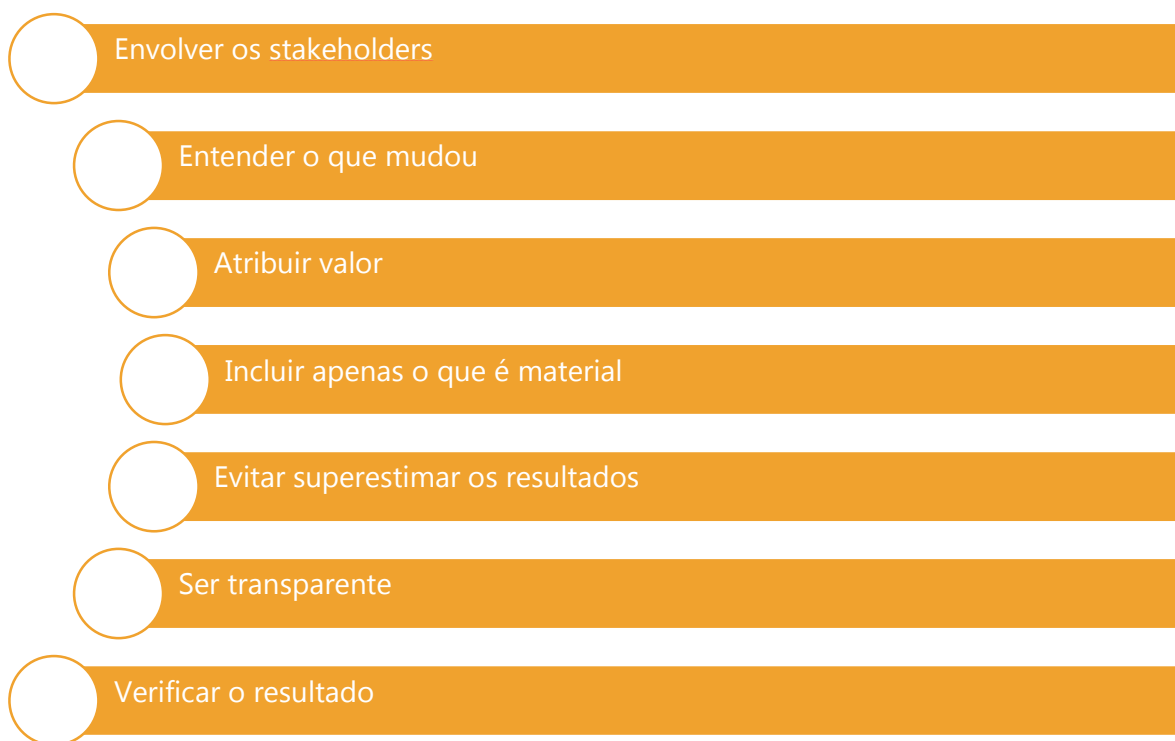


Figura 36 - Princípios da Metodologia SROI

ii. Etapas da Metodologia SROI

A metodologia SROI tem as suas etapas bem definidas que serão seguidas ao longo da presente análise de impacto. Culminando nas Conclusões e Recomendações, toda a análise será construída e baseada em dados, mapas e conceitos que serão expostos ao longo do presente documento.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



Figura 37 - Etapas da Metodologia SROI

2. IDENTIFICAÇÃO DOS STAKEHOLDERS ENVOLVIDOS

Seguindo a metodologia SROI já descrita, um dos passos mais importantes é o envolvimento dos stakeholders, que constituem as partes interessadas na iniciativa “Escola de Queijeiros” e que são, naturalmente, impactadas pelas ações realizadas no âmbito das iniciativas. A recolha deste feedback constitui uma das bases da análise SROI aqui apresentada. Foram identificados inicialmente os stakeholders seguintes:

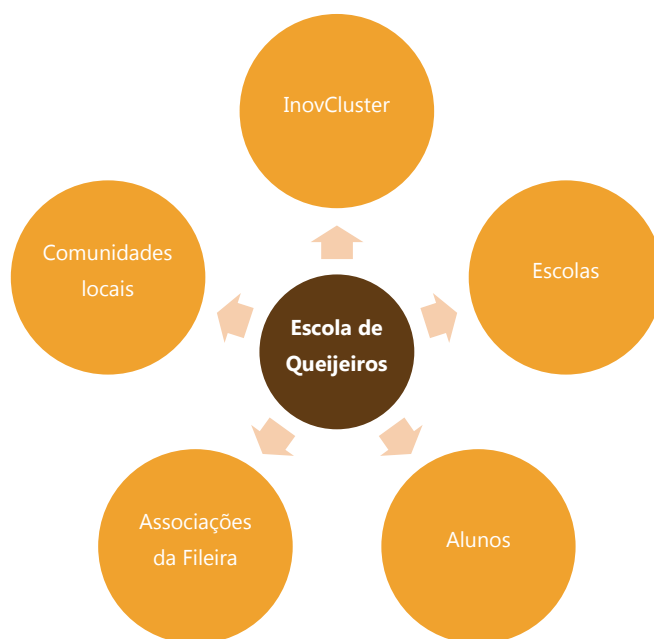


Figura 38 - Stakeholders

Alunos

Os alunos que frequentam as duas edições da Escola de Queijeiros são os stakeholders mais diretamente impactados pela iniciativa. Numa atividade onde cada vez mais há carência de profissionais, estas pessoas têm acesso ao conhecimento técnico necessário ao desenvolvimento da atividade, assim como o acesso a uma vasta rede de contactos na área. Além disso, a possibilidade de realizarem a componente prática da sua formação em queijarias já instaladas é uma grande mais valia para o percurso profissional, currículo e desenvolvimento de competências técnicas.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



Escolas

Como entidades que atuaram em parceria para a criação e desenvolvimento dos cursos a ministrar no âmbito das Escolas de Pastores e Queijeiros, a ESAV, ESAC e ESACB são stakeholders essenciais nesta análise. O seu envolvimento no projeto é particularmente valorizado dado que trazem as componentes técnica, teórica e prática, que, aliadas ao Saber Fazer e às Tradições, criam condições para geração de vantagem competitiva da Fileira no mercado do Queijo com DOP.

InovCluster

Como entidade promotora do projeto de Valorização do Queijo da Região Centro, a InovCluster coordena a execução de todas as atividades. A sua intervenção nas iniciativas impacta diretamente na prossecução da sua Missão de "atuar como uma plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro".

Associações da Fileira

Envolvidas na estratégia e planos de atividades para as ações desenvolvidas, as Associações da Fileira (ANCOSE, APQDCB, APRORABAÇAL, COAPE) são os principais representantes dos Produtores, representando os seus interesses nas mais variadas valências, configurando-se, desta forma, como um importante stakeholder da ação. Por outro lado, as crescentes dificuldades reportadas no sector, reforçam a crescente necessidade de reestruturar e modernizar o sector, o que passará, sem dúvida, pela formação de cada vez mais profissionais, instalados ou mesmo criação de novos empreendedores dotados do conhecimento técnico necessário ao desenvolvimento desta atividade.

Comunidade

Como beneficiários do desenvolvimento integrado do território e da preservação dos saberes e tradições locais.



3. AUSCULTAÇÃO DOS STAKEHOLDERS

i. Envolvimento

Através de uma análise preliminar ao desenvolvimento do projeto e identificação dos stakeholders, apresenta-se a tabela que resume os stakeholders incluídos na análise e as amostras utilizadas.

Tabela 9 - Auscultação de stakeholders

Stakeholder	Universo global do projeto	Universo da análise	Amostra	Proporção da Amostra
InovCluster	1	1	1	100%
Escolas	3	3	3	100%
Alunos	40	40	16	40%
Associações da Fileira	5	3	3	100%
Comunidade	Sem informação	Sem informação	Todos os indivíduos entrevistados no âmbito do Estudo (27)	Não definido

O grupo dos Alunos é o grupo onde a proporção da amostra é mais baixa o que se deve em grande parte ao facto de não ter sido possível chegar ao contacto com todos os alunos e também porque parte não teve disponibilidade de participar no estudo.

ii. Recolha de testemunhos

Para efetuar o levantamento das mudanças percecionadas pelos stakeholders, foi necessário fazer a sua auscultação. Inicialmente o plano foi envolver estes stakeholders em entrevistas (presenciais e telefónicas) e através de grupos focais.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

O desenvolvimento das atividades de auscultação acabou por ditar a utilização exclusiva da metodologia de recolha de informação por entrevistas individuais. Para cada grupo de stakeholders foi desenhado assim um guião de entrevista que foi aplicado em reuniões individuais e entrevistas telefónicas a fim de recolher o feedback necessário.

Dada a sua dimensão e dispersão, a auscultação direta da Comunidade Local foi realizada de forma indireta. Foram aplicadas questões relativas ao impacto das medidas na comunidade local a todos os entrevistados no processo de auscultação. Estes elementos têm um contacto muito aproximado com a realidade local e que conseguem perceber a forma como esta é influenciada pelas ações do projeto ao atuarem “no terreno”, servindo assim como veículo de feedback da comunidade local pela sua influência e envolvimento.

4. IDENTIFICAÇÃO DAS PRINCIPAIS MUDANÇAS SENTIDAS E INPUTS

Nesta fase elenca-se as mudanças identificadas e a que custo estas ocorrem para os stakeholders. Para apuramento destas mudanças, foi realizado um estudo prévio com



O que muda?



A que custo?

recurso a análise dos elementos do Projeto de Valorização do Queijo da Região Centro e observação de alguns dos resultados e, sobretudo, os resultados obtidos na auscultação dos stakeholders.

Tabela 10 - Identificação de inputs e mudanças por grupo de stakeholders

Stakeholder	Dimensão do Grupo	Input (€)	Mudança
Alunos	40	- €	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar
			Criação do próprio emprego
			Aumento de competências técnicas
			Aumento da rede de contactos na área
Escolas	3	50 153,02 €	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região
InovCluster	1	8 614,78 €	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro
Associações	3	- €	Aumento da rede de contactos na área
			Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação
			Valorização da profissão de queijeiro e do negócio

Stakeholder	Dimensão do Grupo	Input (€)	Mudança
			Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP
Comunidade	-	- €	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes
			Maior projeção da Região

As mudanças conseguidas pela iniciativa Escola de Queijeiros não se esgotam na lista anterior, contudo, foram identificadas aquelas que foi possível perceber no contacto com todos os envolvidos.

Em relação aos **Alunos**, já na fase de candidatura se percebe que uma das motivações para a frequência da Escola de Queijeiros se prende com o objetivo de criar uma fonte de rendimento complementar para o seu agregado familiar e/ou criação do próprio emprego, assim como a aquisição de competências:

- 19% e 26% de desempregados nos candidatos à 1.ª e 2.ª edição, respetivamente;
- 83% dos candidatos indicaram que têm previsão de “desenvolvimento de projeto de implementação ou ampliação no setor agroalimentar, especificamente para produção de queijo”;
- quando questionados sobre áreas de formação complementar que possuíam, cerca de 50% a 60% indicaram ter formações que iam desde a escola de Pastores até à Agronomia, passando mesmo pela Gestão Agrícola e à Agricultura Biológica, mas ainda assim 56% a 61% dos candidatos tinham a sua área profissional não relacionada com Agricultura ou Pecuária;
- 74% a 78% dos candidatos indicaram como motivação para a frequência a “Formação e Projeto futuro”;
- 54 candidatos indicaram que um dos resultados esperados seria a aquisição de conhecimentos para abrir negócio.

A criação e aumento de redes de contactos é considerada também uma mudança com relevância dado que foi referido com regularidade pelos intervenientes que uma das grandes vantagens destes ações se prende com as oportunidades de ter contacto com outras pessoas envolvidas de diversas formas na área da produção de queijo.

"Conheci muitas pessoas que andaram comigo no curso e dos quais eu fiquei com contactos, falámos e trocámos ideias. Tudo ajuda a melhorar!"

Estas conclusões são reforçadas pelo contacto da InovCluster e das Associações com os alunos, que deram feedback muito positivo:

- As competências técnicas que adquiriram foram de encontro às suas expectativas;
- Sentiram o envolvimento e suporte da parte das Escolas;
- Os alunos que já tinham alguns conhecimentos da área afirmaram ter conseguido complementar esses mesmos conhecimentos numa componente mais técnica;
- Os alunos que não tinham conhecimentos sobre a atividade afirmaram estar mais capacitados após a formação.

Estas escolas servem não só para melhorar competências dos que já estão na área como de outras que nunca tiveram contacto.

As **Escolas** acabam por ser o principal interveniente em termos de dinamização dos cursos. Com um envolvimento profundo nas atividades de lecionação e coordenação dos estágios, foram elementos instrumentais ao estabelecer os contactos e prestar o apoio aos alunos. A sua participação contribuiu em grande medida para a projeção do papel destas Instituições de ensino como elemento ativo para o desenvolvimento das regiões.

...devemos continuar com estas formações curtas, mas havendo um projeto com o envolvimento de várias escolas, várias associações, tem outro impacto. O projeto envolveu as três escolas agrárias da Região Centro e trabalharam bem em conjunto. Havendo a congregação de sinergias entre todos alcança outro potencial.

Salienta-se ainda o contributo das Escolas para se cimentarem contactos e se aproximarem, ainda mais, as instituições de ensino do “terreno” – os professores criaram laços com alunos e tiveram oportunidade de observar novas realidades. As próprias ligações entre escolas, produtores e queijarias sai reforçada pela atividade de coordenação dos estágios.

“ A ligação entre a escola, produtores e queijeiros saiu reforçada, (...) e mais tarde já houve contactos para integrar projetos, tudo isto ajuda a que as relações saiam reforçadas.”

A **InovCluster**, líder do Programa de Valorização do Queijo da Região Centro, procura sempre conseguir o rejuvenescimento do sector e a dinamização das atividades na região. Consideram que o caminho está iniciado e que é um arranque para algo com uma projeção altamente estratégica para a produção de Queijo com DOP na região Centro. Com o envolvimento nestas iniciativas, acaba por estar, assim, envolvida no desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro.

...Conseguimos atrair vários sectores da sociedade...

As **Associações** são entidades que estão muito perto do terreno, e por conseguinte, conhecem bem a realidade da Fileira. Consideram existir ainda um grande caminho a percorrer e sentem que este



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

projeto deverá ter continuidade, contudo já está dado um grande passo para a valorização da profissão de queijeiro e do negócio assim como uma maior sensibilização para as temáticas relacionadas com o Queijo com DOP.

“....recebemos inscrições de jovens que viviam em grandes cidades e que queriam mudar de vida, mas a conjuntura Covid acabou por os assustar...”

Com todo o feedback recolhido no âmbito do projeto, foi claro para grande parte dos intervenientes o impacto do projeto para a **Comunidade**. A capacidade de iniciativas como a Escola de Queijeiros para gerar maior atratividade para a fixação de pessoas no território, assim como para manter as ligações já existentes e assim potenciar uma maior projeção da Região Centro foi notada e há a crença de que a continuidade destas iniciativas tornará os resultados cada vez mais positivos.

“Na minha turma havia bastantes jovens”

“Tivemos uma pessoa que [para frequentar o curso] meteu férias.”



5. QUANTIFICAÇÃO DA MUDANÇA

Na fase de quantificação da mudança procura-se identificar as formas de medir a mudança, assim como identificar o número e pessoas a experienciar cada uma das mudanças identificadas.

- ☐ Como medir?
- ☐ Quanto muda?

A identificação do número de elementos a experienciar cada uma das mudanças identificadas é realizada tanto pela mensuração direta das respostas obtidas pelas entrevistas (como é exemplo a mudança do “Aumento da rede de contactos na área”, como por observação dos dados do projeto (como é o caso da medição de “Aumento de competências técnicas” que é medido pelo n.º de alunos que terminaram os cursos com aproveitamento).

Para cada uma das mudanças são elencados na tabela que se segue:

- o n.º de elementos que sentiu cada uma das mudanças – é de ressaltar que apenas se contabilizam o n.º de elementos que foi possível confirmar através das entrevistas e dados do projeto, o que significa que os valores apresentados representarão apenas uma parte do universo impactado;
- o indicador que permitirá, mais à frente no estudo, quantificar a mudança obtida.

Tabela 11 - Indicadores e extensão da mudança

Stakeholder	Mudança	N.º de elem. a experienciar a mudança	Indicador para quantificar a mudança
Alunos	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	9	N.º de alunos que iniciaram atividade de produção de queijo após término do curso [Dados recolhidos pela Escolas]

Stakeholder	Mudança	N.º de elem. a experienciar a mudança	Indicador para quantificar a mudança
	Criação do próprio emprego	1	N.º de alunos desempregados que iniciaram atividade de produção de Queijo após término do curso [Dados recolhidos nas entrevistas]
	Aumento de competências técnicas	39	N.º de alunos que terminaram o curso com aproveitamento [Dados cedidos pelas Escolas]
	Aumento da rede de contactos na área	12	N.º de alunos que alargaram a sua rede de contactos fruto da frequência do curso [Dados recolhidos nas entrevistas]
Escolas	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	3	N.º de publicações de divulgação dos cursos no período de realização dos cursos
	Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	2	N.º de representantes de escolas que afirmaram o reforço/criação de parcerias
InovCluster	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	1	N.º de publicações de divulgação dos cursos no período de realização dos cursos + confirmação por entrevista
Associações	Aumento da rede de contactos na área	2	N.º de associações cujos representantes afirmaram que a



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Stakeholder	Mudança	N.º de elem. a experienciar a mudança	Indicador para quantificar a mudança
			medida Escola de Queijeiros contribuiu para o aumento da rede de contactos
	Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	1	N.º de associações cujos representantes afirmaram que a medida Escola de Queijeiros contribuiu para a visibilidade da instituição
	Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	3	N.º de pessoas que afirmaram que a Escola de Queijeiros contribui para a valorização do negócio e da profissão de queijeiro (12 elementos confirmaram)
	Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	3	N.º de alunos que terminaram o curso com aproveitamento [Dados cedidos pelas Escolas]
Comunidade	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	11	N.º de pessoas que afirmaram que a Escola de Queijeiros contribui para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes
	Maior projeção da Região	6	N.º de pessoas que afirmaram que a Escola de Queijeiros contribui para uma maior projeção da Região

6. DURAÇÃO DOS IMPACTOS

Antes da valorização dos impactos eventualmente gerados, é essencial perceber o tempo que se espera que dure a mudança e em que momento é



Quanto dura a mudança?



Quando inicia?

que a mesma se inicia. Dado que algumas das mudanças apenas fazem sentir o seu pleno impacto a longo prazo, utiliza-se a metodologia da distância percorrida, isto é, procura quantificar-se o progresso que os stakeholders experienciam no período de análise.

Dado que existiram dificuldades em obter respostas diretas quanto à questão da duração da mudança, optou-se por efetuar uma análise prudencial, estabelecendo-se que o tempo de duração da mudança é medido em anos e o período a considerar na presente análise é de **1 a 6 anos**. Quanto ao momento de início da mudança, este pode ser categorizado como sendo no **período da atividade** ou no **período posterior** à atividade. Com o conjunto destes dois critérios é então possível fazer a projeção dos impactos ao longo do tempo.

Tabela 12 - Duração e início das mudanças

Stakeholder	Mudança	Duração da mudança	Momento de início da mudança
Alunos	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	6	Período Posterior
	Criação do próprio emprego	6	Período Posterior
	Aumento de competências técnicas	6	Período Posterior
	Aumento da rede de contactos na área	6	Período Posterior
Escolas	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	2	Período de Atividade



Stakeholder	Mudança	Duração da mudança	Momento de início da mudança
	Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	6	Período de Atividade
InovCluster	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	5	Período de Atividade
Associações	Aumento da rede de contactos na área	2	Período Posterior
	Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	4	Período de Atividade
	Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	6	Período Posterior
	Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	6	Período Posterior
Comunidade	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	6	Período Posterior
	Maior projeção da Região	3	Período Posterior

As **mudanças associadas aos alunos**, pela sua natureza, são mudanças que se consideram vir a ter um impacto duradouro ao longo do tempo, e, apesar de lhes poder ser associado um determinado grau de “desgaste”, esta consideração será tida em conta na atribuição dos fatores de desconto. A aquisição de competências, a criação do próprio emprego e a criação de uma fonte de rendimento complementar são mudanças que se esperam sentir durante um período largado de tempo, sendo esta uma das principais motivações que levou os alunos a candidatarem-se a esta iniciativa. A **criação/aumento da rede de contactos** também é considerada duradoura no tempo, pois tem um efeito multiplicador ao longo do tempo.



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

O **aumento da projeção das entidades envolvidas** considera-se que poderá ter um impacto entre 4 e 5 anos. Este impacto é considerado maior na InovCluster devido ao seu papel central no Programa de Valorização do Queijo da Região Centro.

Considera-se que a valorização da profissão do queijeiro e negócio das queijarias, assim como o aumento da sensibilização para os temas associados à produção de Queijo com DOP têm impacto duradouro. A atração de candidatos que se conseguiu desde logo, apesar de não se ter verificado a inscrição e aprovação de todos, mostra o interesse que há nesta atividade e nesta temática. A abertura dos cursos e sua divulgação, as candidaturas e as interações com todos os intervenientes contribuem para promover o setor e a Fileira.

7. VALORIZAÇÃO DOS IMPACTOS

Para que seja possível quantificar o impacto e apurar um valor efetivo das mudanças, é essencial monetizar os impactos apurados – só assim se poderá apurar o rácio SROI. Sempre que não é possível um apuramento direto a valores de mercado para uma determinada mudança, utilizam-se as aproximações financeiras que permitem estimar o valor financeiro dos efeitos das mudanças. Podem ser usadas declarações de stakeholders, fontes secundárias, pesquisas de mercado ou mesmo outros estudos SROI com mudanças semelhantes. Nesta avaliação foi utilizado um misto das técnicas enumeradas.

Quanto vale a mudança?

Tabela 13 - Aproximações financeiras

Stakeholder	Mudança	Aproximação Financeira [Racional]	Aproximação Financeira [Valor]
Alunos	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	Valor anual do salário mínimo nacional, considerado a tempo parcial (50%)	4 935,00 €
	Criação do próprio emprego	Despesa média da Segurança Social com as prestações de desemprego por beneficiário: total, subsídio de desemprego e subsídio social de desemprego (dados PORDATA)	5 419,10 €
	Aumento de competências técnicas	Soma do valor de mercado de formações existentes equivalentes aos módulos do programa	510,00 €
	Aumento da rede de contactos na área	Visita a uma feira do sector, por exemplo, a SISAB em Lisboa, durante 2 dias para estabelecer contactos	350,00 €
Escolas	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	Contabilização de notícias publicadas online no decurso da iniciativa	4 550,00 €



Stakeholder	Mudança	Aproximação Financeira [Racional]	Aproximação Financeira [Valor]
	Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	Realização anual de: - Visitas a operadores (5 dias) - Jornadas técnicas nas escolas com a participação dos operadores	3 158,00 €
InovCluster	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	Contabilização de notícias publicadas online no decurso da iniciativa	3 150,00 €
Associações	Aumento da rede de contactos na área	Custo médio da presença numa feira internacional do sector em Portugal (3 dias)	5 400,00 €
	Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	Custo de publicitação de uma notícia de grande destaque por ano, num jornal regional (capitais de distrito)	800,00 €
	Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	Custo de realização de 2 workshops anuais para divulgação da profissão e do negócio (valor médio de 300€ por workshop)	600,00 €
	Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	Custo de realização de 4 workshops anuais para divulgação do Queijo com DOP (valor médio de 300€ por workshop)	1 200,00 €
Comunidade	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	Custo de publicitação anual da Região num mix de canais de divulgação (jornais regionais, rádios regionais, redes sociais)	5 000,00 €
	Maior projeção da Região		

8. FATORES DE DESCONTO

Dado que podem existir fatores externos a influenciar as mudanças verificadas, é essencial analisar que parte dos benefícios gerados é verdadeiramente atribuível às ações em análise utilizando quatro fatores de desconto.



Quanta mudança é causada pela iniciativa?

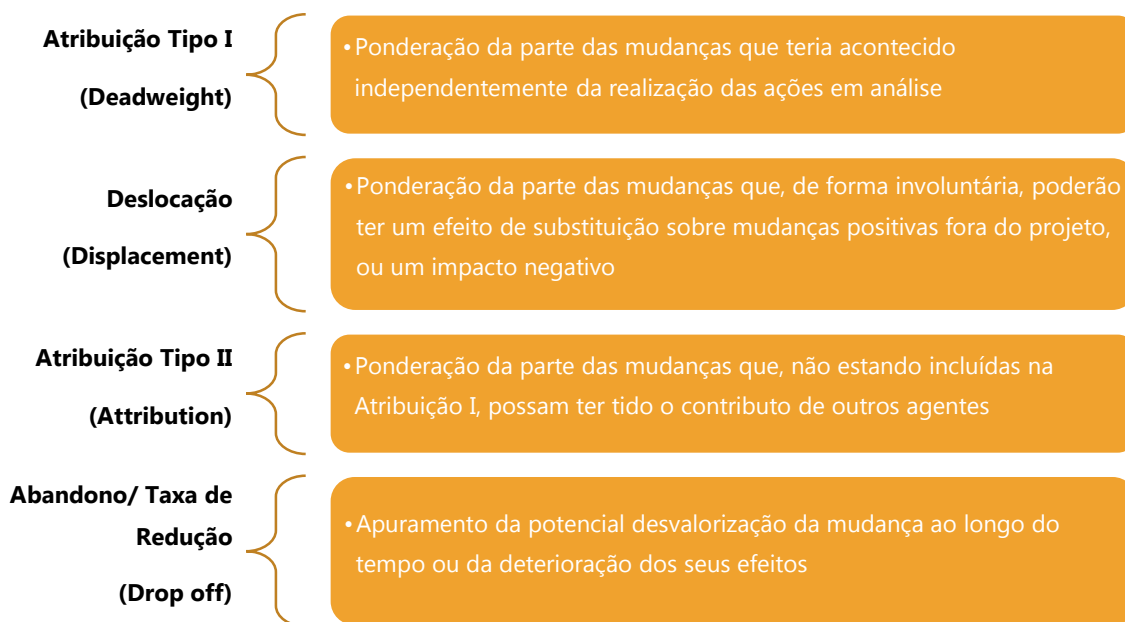


Figura 39 - Breve descrição dos descontos

Atribuição I, Deslocação e Atribuição II

Atribuição Tipo I (Deadweight)

Dado que nas entrevistas não se conseguiu apurar com rigor os valores específicos em todas as mudanças para um cenário em que não existisse a iniciativa da Escola de Queijeiros, de acordo com as boas praticas em análise SROI (atribuição de taxas entre os 10% e 20%), atribuiu-se uma taxa prudencial de 15% para a grande parte das mudanças identificadas. Nas mudanças relativas à

Comunidade Local, fruto do seu levantamento indireto, aumentou-se prudencialmente esta taxa para 30%, pela sua natureza mais difícil de apurar.

Deslocação (Displacement)

Embora não tenham sido detetadas deslocações significativas na observação de resultados e auscultação de stakeholders, aplicou-se uma taxa prudencial de deslocação de 5%, em linha com recomendações em estudos SROI.

Atribuição Tipo II (Attribution)

À generalidade das mudanças foi aplicada a taxa prudencial de 10% para este desconto. As exceções a esta regra foram:

- ✓ A mudança "Aumento de competências técnicas", onde se aumentou esta taxa de desconto para 40% pois foi possível apurar que cerca de 60% dos candidatos teriam formação relacionada com a área e, como tal, estariam já dotados de alguns conhecimentos técnicos;
- ✓ As mudanças associadas à Comunidade Local foram majoradas para 60%, pois existem inúmeros agentes a agir no âmbito das mudanças definidas, sendo mais prudente considerar a taxa mais elevada.

Tabela 14 - Taxas para Atribuição I, Deslocação e Atribuição II

Stakeholder	Mudança	Atribuição I	Deslocação	Atribuição II
Alunos	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	15%	5%	10%
	Criação do próprio emprego	15%	5%	10%
	Aumento de competências técnicas	15%	5%	40%
	Aumento da rede de contactos na área	15%	5%	10%

Stakeholder	Mudança	Atribuição I	Deslocação	Atribuição II
Escolas	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	15%	5%	10%
	Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	15%	5%	10%
InovCluster	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	15%	5%	10%
Associações	Aumento da rede de contactos na área	15%	5%	10%
	Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	15%	5%	10%
	Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	15%	5%	10%
	Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	15%	5%	10%
Comunidade	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	30%	5%	60%
	Maior projeção da Região	30%	5%	60%

Abandono/ Taxa de Redução

A estimativa desta taxa foi realizada pela equipa de análise uma vez que os stakeholders, dada a proximidade temporal das mudanças, tendem a indicar baixas taxas de abandono. Assim, e em linha com as boas práticas na aplicação destas metodologias, os impactos para as mudanças foram estimados individualmente de acordo com os pressupostos apresentados nas tabelas seguintes. Em todas as mudanças é considerada uma taxa mínima prudencial de 5%.

Tabela 15 - Taxas de redução e pressupostos

Stakeholder	Mudança	Taxa de redução	Pressuposto
Alunos	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	5%	A criação de uma fonte de rendimento complementar é uma mudança que não se degrada substancialmente no período de análise
	Criação do próprio emprego	5%	A criação de uma fonte de rendimento complementar é uma mudança que não se degrada substancialmente no período de análise
	Aumento de competências técnicas	10%	As competências técnicas tendem a perdurar no tempo, especialmente quando se desenvolve a atividade em específico
	Aumento da rede de contactos na área	5%	Os contactos angariados são ativos que ficam com os operadores do sector e têm efeito multiplicador
Escolas	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	30%	Pela efemeridade destes efeitos, considera-se uma taxa mais elevada de redução ao longo do período de análise
	Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	5%	A rede de parcerias é um ativo que ficam com as escolas e que sofre de um efeito multiplicador à medida que o tempo passa, pelo menos durante a duração da análise.
InovCluster	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	20%	Como entidade coordenadora do projeto, assume-se que o efeito de abandono será mais reduzido neste stakeholder do que nas Escolas

Stakeholder	Mudança	Taxa de redução	Pressuposto
Associações	Aumento da rede de contactos na área	5%	Os contactos angariados são ativos que ficam com os operadores do sector e têm efeito multiplicador
	Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	40%	Pela efemeridade destes efeitos, considera-se uma taxa mais elevada de redução ao longo do período de análise
	Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	40%	Pela efemeridade destes efeitos, considera-se uma taxa mais elevada de redução ao longo do período de análise
	Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	40%	Pela efemeridade destes efeitos, considera-se uma taxa mais elevada de redução ao longo do período de análise
Comunidade	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	40%	Pela efemeridade destes efeitos, considera-se uma taxa mais elevada de redução ao longo do período de análise
	Maior projeção da Região	40%	Pela efemeridade destes efeitos, considera-se uma taxa mais elevada de redução ao longo do período de análise

9. VALOR SOCIAL GERADO

Após aplicação das taxa de desconto, estão reunidas as condições para apurar o valor do impacto, considerando a efetiva mudança



Qual o impacto da mudança?

gerada pela ações em análise. O cálculo é feito através da multiplicação do valor da valorização monetária associada a cada mudança, pelo número de elementos que sentiram a mudança e pelas ponderações apuradas Atribuição I, Deslocação e Atribuição II. A taxa de abandono é utilizada posteriormente, no apuramento do impacto das mudanças ao longo dos anos pois permite refletir o efeito contínuo do abandono ao longo do tempo.

Tabela 16 - Valor Social Gerado por mudança

Stakeholder	Mudança	Valor Social Gerado
Alunos	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	32 278,60 €
	Criação do próprio emprego	3 938,33 €
	Aumento de competências técnicas	9 636,71 €
	Aumento da rede de contactos na área	3 052,35 €
Escolas	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	9 920,14 €
	Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	4 590,15 €
InovCluster	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	2 289,26 €



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



Stakeholder	Mudança	Valor Social Gerado
Associações	Aumento da rede de contactos na área	7 848,90 €
	Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	581,40 €
	Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	1 308,15 €
	Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	2 616,30 €
Comunidade	Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	14 630,00 €
	Maior projeção da Região	7 980,00 €

10. CÁLCULO DO SROI

No final da recolha e análise de todos os elementos e testemunhos recolhidos no âmbito da análise à Escola de Queijeiros para as atividades decorridas entre 2020 e 2021, está-se em condições de fazer o apuramento do valor social gerado.

A análise SROI considera que um projeto eficiente cumpre com dois requisitos:

- O valor presente dos benefícios tem de ser superior ao valor presente dos custos (i.e. Valor Presente Líquido > 0);
- O Coeficiente SROI deverá ser superior a 1, garantindo assim que cada euro investido tem uma repercussão positiva em termos de geração de valor social.

Pressupostos considerados no apuramento dos indicadores:

- Considerou-se a projeção a 6 anos devido ao facto de se estar perante mudanças que poderão ter efeitos alargados no médio prazo (ainda que com as respetivas taxas de abandono a refletirem a sua deterioração ao longo do tempo);
- A taxa de redução é aplicada na projeção dos resultados anuais;
- A projeção dos efeitos no mapa de impacto utiliza uma taxa de desconto de 5,5% para atualização dos impactos futuros de acordo com o já utilizado em outros relatórios SROI, sendo uma taxa que se considera bastante conservadora e, assim, mais prudente.





ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Apresenta-se de seguida o quadro resumo dos valores apurados no âmbito da aplicação da metodologia SROI à iniciativa Escola de Queijeiros, dinamizada no âmbito do Programa e Valorização do Queijo da Região Centro.

Tabela 17 - Retorno Social do Investimento da Escola de Queijeiros

RETORNO SOCIAL DO INVESTIMENTO NA INICIATIVA ESCOLA DE QUEIJEIROS (€)

Valor Presente dos Benefícios	299 796,87 €
Valor Presente dos Custos	58 767,80 €
Valor Presente Líquido	241 029,07 €
Coefficiente SROI	5,10 €

O coeficiente SROI apurado indica que, por cada euro investido nesta iniciativa, se conseguiu geral o equivalente a 5,10 € de retorno social.

11. DISTRIBUIÇÃO DO VALOR SOCIAL GERADO

Em termos da distribuição do valor social gerados pelo diversos stakeholders constata-se que a grande fatia do valor social gerado vai para os **Alunos com 49%**, o que evidencia que a Escola de Queijeiros conseguiu atingir de forma muito satisfatória o seu principal alvo, os alunos que se propuseram a frequentar os cursos. A **Comunidade** angaria **22%** do valor social gerado o que comprova o potencial do efeito deste tipo de medidas nas comunidades locais e na Região. As Associações do sector surgem com 12% do valor social gerado, seguidas das Escolas com 14%. Por fim, a InovCluster atinge também parte do valor social com os remanescentes 2%.

DISTRIBUIÇÃO DO VALOR GERADO

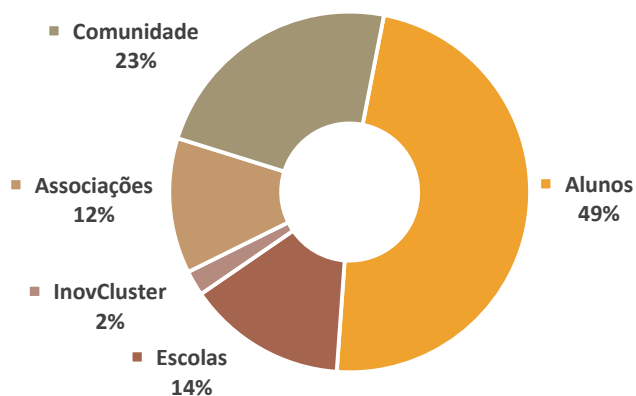


Figura 40 - Distribuição do valor social gerado pela iniciativa

12. ANÁLISE DE SENSIBILIDADE

A análise de sensibilidade tem o propósito de avaliar o impacto de eventuais variações nos pressupostos considerados e em que medida estas variações teriam influência nos resultados apurados.

Para verificar o efeito de um cenário mais pessimista, utilizaram-se variações nos os fatores de desconto considerados. Na **Atribuição Tipo I (Deadweight)**, sendo que as boas práticas em análise SROI indicam a atribuição de taxas entre os 10% e 20%, passou-se a atribuir a taxa prudencial de 20% (em vez dos 15%) para a generalidade das mudanças e, na Comunidade Local, considerar 40% de desconto em vez dos 30% inicialmente definidos. Na **Deslocação (Displacement)**, aumentou-se a taxa prudencial de deslocação inicial de 5% para 10%. Na **Atribuição Tipo II (Attribution)**, à generalidade das mudanças foi aplicada a taxa prudencial de 10% para este desconto, que, nesta análise de sensibilidade, se subiu para 15%. À mudança "Aumento de competências técnicas", aumentou-se a taxa de desconto para 50% e para as mudanças associadas à Comunidade Local subiu-se a taxa para 75%. Por fim, na **Taxa de Redução**, aplicou-se um aumento de 100% a cada uma das taxas de redução estimadas.

Aplicados os novos valores para as taxas de desconto, o resultado do estudo manteve-se em campo bastante positivo, **demonstrando a robustez das conclusões conseguidas**. Há ainda a destacar que se identificaram mudanças que não foi possível incluir/medir nesta análise mas que ocorrem na realidade e terão o seu impacto como tal.

RETORNO SOCIAL DO INVESTIMENTO NA INICIATIVA ESCOLA DE QUEJEIROS (€)

Coefficiente SROI – cenário pessimista	3,39 €
---	--------

The background of the page features a close-up photograph of several wheels of cheese submerged in a liquid, likely brine. The cheese has a white, crumbly texture. The image is partially obscured by large, overlapping circular shapes in white and orange, which serve as a design element. The orange shape is a large arc that curves from the bottom left towards the top right, framing the text.

ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

V. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

V. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

O projeto da Escola de Queijeiros, por si só, não constitui uma solução para os problemas enfrentados pelo setor, contudo dá um contributo efetivo para:

- Dar visibilidade aos problemas enfrentados pela Fileira;
- Apoiar o rejuvenescimento do sector;
- Impulsionar o desenvolvimento do sector pela introdução de mais produtores com formação especializada.

O Programa de Valorização do Queijo da Região Centro não se sobrepõe às medidas já existentes, pelo contrário, procura complementá-las de forma inovadora e assim potenciar o seu efeito, atuando em níveis específicos como é o caso da Escola de Queijeiros.

Em termos de horizonte temporal, dado que esta ação teve o seu início em Outubro de 2020, considera-se que **os efetivos resultados ainda não são totalmente visíveis**, pela complexidade do processo e pelo curto período de tempo decorrido. Os impactos ainda serão mais notórios com a evolução do tempo, especialmente na criação de mais produtores e mais qualificados.

No âmbito da realização da componente prática, foram referidas algumas dificuldades com a realização dos estágios, nomeadamente:

- Alunos que indicaram que a componente prática teria demasiadas horas – em especial para quem procura a atividade da produção de queijo como atividade complementar a qualquer outra já existente, isto pode ser um entrave para futuros candidatos;
- A exigência ao nível das regras de higiene e segurança alimentar é elevada, pelo que a admissão de estagiários se torna um processo mais burocrático, complexo e demorado – em futuras edições seria interessante estudar a possibilidade de ter estágios “pré-aprovados” juntos de algumas queijarias para receber os alunos.

As Escolas envolvidas na iniciativa deram um feedback muito positivo, apesar de terem sentido algumas dificuldades. Destacam-se algumas das sugestões deixadas pelas entidades envolvidas:

- Repensar a forma de criação de conteúdos para o curso, que criou alguma pressão sobre as escolas;
- Promover o envolvimento conjunto das diversas escolas e associações para maximizar o impacto da iniciativa;
- Apoiar as Escolas na aquisição de equipamentos de suporte para a formação, assim como na disponibilização de verbas para congressos e visitas a outras escolas, empresas e explorações.

“Estou convencido que este projeto foi um sucesso.”

Como pontos mais positivos destacam que:

- Os cursos têm a capacidade de transmitir as competências técnicas, quer a quem já se encontra instalado, quer a quem nunca teve contacto com a realidade da atividade;
- As instituições de ensino superior têm a capacidade de atrair pessoas com formação superior, de diferentes áreas, com e sem raízes no mundo agrícola, que queriam aumentar os seus conhecimentos na área.

“A vantagem é irmos em conjunto levando a bandeira da Região Centro.”

[Entrevistas às Escolas]

Da análise apresentada, percebe-se a importância de apostar cada vez mais na fileira do Queijo. A produção, ainda que pouco expressiva em quantidades, em valor apresenta números mais animadores, demonstrando o potencial que existe para melhorar. Segundo o feedback recolhido no decurso deste estudo, atualmente existem queijarias que ainda não priorizam na sua estratégia de mercado a produção de Queijo com DOP:

- Os custos associados ao processo de qualificação pesam na decisão de certificar o produto;

- O processo de qualificação, mais burocrático e que implica um maior controlo da atividade, acaba por afastar alguns produtores;
- A diferença de valor entre o produto certificado e o produto indiferenciado não é atrativa para cobrir os custos e o esforço adicional requerido para ter a produção certificada;
- Há menor procura para os Queijos com DOP em relação ao produto não certificado;
- A matéria-prima é mais cara e as margens menores.

Há necessidade de um controlo mais assertivo das práticas comerciais em toda a cadeia de produção, facto que continua a ser identificado como uma das principais áreas de atuação a carecer de intervenção para diminuir a erosão estrutural do sector do Leite e Produtos Lácteos. Segundo o Relatório de Diagnóstico da Subcomissão Específica dedicada ao Leite e Produtos Lácteos, é necessário “Avaliar aplicação nacional de legislação sobre práticas desleais nas categorias de grande consumo, em particular o leite líquido e o queijo indiferenciado e produtos que se apropriam das suas imagens”¹⁵.

“É importante consciencializar o consumidor para o Queijo com DOP: porque é mais caro? Porque é que tem mais qualidade? Porque é mais diferenciado? É um longo caminho que se conseguiu iniciar com este projeto”

Os problemas levantados pela pandemia da Covid-19 em vários sectores têm também impacto na Fileira do Queijo. Ainda a recuperar do impacto dos incêndios em 2017 e dos períodos de seca que se têm vindo a sentir, com os novos incêndios em 2022 a agravar ainda mais o cenário, as dificuldades de escoamento de produtos verificadas no pós-pandemia levaram a uma sobrelotação ao nível do

¹⁵ Relatório de Diagnóstico da Subcomissão Específica dedicada ao leite e produtos lácteos, de Dezembro de 2021, disponível em

https://www.gpp.pt/images/Producao_e_Mercados/OrgProducao_CadeiaAlimentar/PARCA/PARCA_SubcomissoLeiteLcteos_RelDiagnostico__22122021.pdf



armazenamento de produto acabado nas queijarias. Fruto deste impacto, a compra de leite foi também afetada, deixando de igual modo os produtores de leite em situação mais difícil. As Associações do sector alertam também para este quadro difícil do pós pandemia¹⁶: a baixa procura dos Queijos com DOP e o decréscimo das vendas geraram um efetivo problema de escoamento do produto, com os impactos a refletirem-se em toda a cadeia de valor. Alertam também para a necessidade de sensibilização dos consumidores para o valor acrescentado do Queijo com DOP e para o seu contributo como promotores do desenvolvimento integrado dos territórios.

“Os alunos gostaram muito (...). Gostaram de aprender os conceitos, o programa estava muito bem conseguido. Aprenderam coisas diferentes e as escolas deviam continuar.”

A valorização da profissão de Queijeiro e a preservação de sabores e tradições são partes fulcrais desta iniciativa – o abandono crescente deste tipo de atividades mais “tradicionais” em favor das profissões mais ligadas às novas tecnologias obrigam a uma reflexão sobre o papel deste tipo de iniciativas. A capacidade de sensibilizar o público para a importância destas profissões é uma grande mais-valia: a inserção destas formações em instituições do ensino superior consegue atingir um público com formação superior em diversas áreas, menos profissionalizadas. O facto de ser possível atrair este tipo de público, assim como pessoas mais jovens à atividade da produção de queijo vem impactar diretamente a Fileira com o rejuvenescimento dos produtores e a sua profissionalização. Seja para implementação dos conhecimentos num negócio já existente, seja para abertura de novos negócios, a formação especializada de pessoas para a produção de Queijo com DOP constitui um contributo de elevado valor para a Fileira, com um direto aumento da mão-de-obra profissionalizada disponível.

16 <https://queijoscentrodeportugal.pt/2021/11/27/fileira-do-queijo-com-dop-da-regiao-centro-e-das-mais-afetadas-com-a-pandemia/>



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO

Conjeturam-se tempos difíceis para o sector pelo que é cada vez mais estratégico e importante desenvolver este tipo de iniciativas que têm efeito na minimização dos impactos sentidos quer a montante na produção de leite, quer a jusante na produção de queijo.

O Queijo é considerado um recurso com enorme potencial de crescimento, tanto em volume de negócios, como em volume de produção pelo que o seu potencial de impacto nas dinâmicas sociais e económicas de territórios mais fragilizados é muito significativo. As duas edições da Escola de Queijeiros constituem **um marco no início de um longo caminho a percorrer na valorização da Fileira** na medida em que contribui para a sua qualificação e competitividade, assim como para o reforço da visibilidade, notoriedade e reconhecimento da mesma. Este tipo de iniciativas permite capitalizar assim o investimento público, transformando-o em resultados efetivos como a criação de empresas, recuperação de atividade em abandono/declínio e geração de emprego.

“[Os Cursos] alcançaram pessoas que saíram da Região, mas que ponderam a possibilidade de voltar à Região e estabelecer-se, o que é um benefício.”



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE
VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO
CENTRO

VI. ANEXOS

VI. ANEXOS

Tabela 18 - Notícias publicadas acerca da iniciativa 2020/2021

Entidade	Notícia	Ligação
Agroportal	Escola de Queijeiros na Agrária de Coimbra	https://www.agroportal.pt/escola-de-queijeiros-na-agraria-de-coimbra/
Queijaria Vale da Estrela	Vale da Estrela promove formação de futuros Queijeiros da Região	https://www.valedaestrela.pt/vale-da-estrela-promove-formacao-de-futuros-queijeiros-da-regiao/
Revista Comunidades	Portugal: InovCluster quer valorização económica dos Queijos com DOP da região Centro	https://revistacomunidades.pt/portugal-inovcluster-quer-valorizacao-economica-dos-queijos-dop-da-regiao-centro/
Voz do Campo	Produtores e Queijarias não baixam os braços	https://vozdocampo.pt/2021/03/04/produtores-e-queijarias-na-CC%83o-baixam-os-brac%CC%A7os/
Mutante.pt	Serra da Estrela, Beira Baixa e Rabaçal: há muito a descobrir para lá do sabor de um queijo	https://mutante.pt/2021/11/queijos-dop-regiao-centro/
Expresso das Ilhas (Cabo Verde)	Região Centro ganha em outubro uma 'Escola de Queijeiros'	https://cabo Verde.beira.pt/author/gudigital/page/108/
Beira.pt	Região Centro ganha em outubro uma 'Escola de Queijeiros'	https://beira.pt/porta/noticias/regiao-centro-ganha-em-outubro-uma-escola-de-queijeiros/
Notícias de Viseu	Região Centro Ganha Em Outubro Uma "Escola De Queijeiros"	https://www.noticiasdeiseu.com/regiao-centro-ganha-em-outubro-uma-escola-de-queijeiros/
RTP Notícias	Região Centro ganha em outubro uma "Escola de Queijeiros"	https://www.rtp.pt/noticias/economia/regiao-centro-ganha-em-outubro-uma-escola-de-queijeiros_n1260871



ESCOLA DE QUEIJEIROS

AÇÃO FORMATIVA INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILIEIRA DO QUEIJO DA REGIÃO CENTRO



Entidade	Notícia	Ligação
RTP Notícias	Nova edição da Escola de Queijeiros arranca em setembro na região Centro	https://www.rtp.pt/noticias/economia/nova-edicao-da-escola-de-queijeiros-arranca-em-setembro-na-regiao-centro_n1344115
Reportagem RTP1	Reportagem RTP - Escola de Queijeiros	https://fb.watch/gryOXFSpG0/
Reportagem RTP3	Reportagem RTP - Escola de Queijeiros	https://fb.watch/gryOXFSpG0/
Diário Digital Castelo Branco	Castelo Branco/InovCluster: 2ª edição da "Escola de Queijeiros" inicia-se em Setembro	https://www.diariodigitalcastelobranco.pt/noticia/57573/castelo-brancoinovcluster-2-edicao-da-escola-de-queijeiros-inicia-se-em-setembro

Tabela 19 - Mapa de Impacto Escola de Queijeiros

Quem são e quantos são?		Inputs	O que muda?	Quanto muda?		Quanto dura a mudança?		Quanto vale a mudança?		Quanto é causado pela atividade?				Cálculo de Impacto
Stakeholders			Mudanças	Indicador e fonte	N.º de elementos a experienciar a mudança	Duração da mudança	Início da mudança	Aproximação Financeira	Valorização monetária	Atrib. Tipo I	Deslocação	Atrib. Tipo II	Abandono/ Tx de Redução	
Alunos	40	- €	Criação de uma nova fonte de rendimento complementar	N.º de alunos que iniciaram atividade de produção de queijo após término do curso [Dados recolhidos pela Escolas]	9	6	Período Posterior	Valor anual do salário mínimo nacional, considerado a tempo parcial (50%)	4 935,00 €	15%	5%	10%	5%	32 278,60 €
			Criação do próprio emprego	N.º de alunos desempregados que iniciaram atividade de produção de Queijo após término do curso [Dados recolhidos nas entrevistas]	1	6	Período Posterior	Despesa média da Segurança Social com as prestações de desemprego por beneficiário: total, subsídio de desemprego e subsídio social de desemprego (dados PORDATA)	5 419,10 €	15%	5%	10%	5%	3 938,33 €
			Aumento de competências técnicas	N.º de alunos que terminaram o curso com aproveitamento [Dados cedidos pelas Escolas]	39	6	Período Posterior	Soma do valor de mercado de formações existentes equivalentes aos módulos do programa	510,00 €	15%	5%	40%	10%	9 636,71 €
			Aumento da rede de contactos na área	N.º de alunos que alargaram a sua rede de contactos fruto da frequência do curso [Dados recolhidos nas entrevistas]	12	6	Período Posterior	Visita a uma feira do sector, por exemplo, a SISAB em Lisboa, durante 2 dias para estabelecer contactos	350,00 €	15%	5%	10%	5%	3 052,35 €
Escolas	3	50 153,02 €	Aumento da visibilidade da instituição como elemento ativo no desenvolvimento da Região	N.º de publicações de divulgação dos cursos no período de realização dos cursos	3	2	Período de Atividade	Contabilização de notícias publicadas online no decurso da iniciativa	4 550,00 €	15%	5%	10%	30%	9 920,14 €
			Aumento da rede de parcerias entre o sistema científico e os operadores da Fileira	N.º de representantes de escolas que afirmaram o reforço/criação de parcerias	2	6	Período de Atividade	Realização anual de: - Visitas a operadores (5 dias) - Jornadas técnicas nas escolas com a participação dos operadores	3 158,00 €	15%	5%	10%	5%	4 590,15 €
InovCluster	1	8 614,78 €	Desenvolvimento de atividades diretamente ligadas ao seu objetivo de se afirmar como plataforma dinamizadora do setor agroalimentar da Região Centro	N.º de publicações de divulgação dos cursos no período de realização dos cursos + confirmação por entrevista	1	5	Período de Atividade	Contabilização de notícias publicadas online no decurso da iniciativa	3 150,00 €	15%	5%	10%	20%	2 289,26 €
Associações	3	- €	Aumento da rede de contactos na área	N.º de associações cujos representantes afirmaram que a medida Escola de Queijeiros contribuiu para o aumento da rede de contactos	2	2	Período Posterior	Custo médio da presença numa feira internacional do sector em Portugal (3 dias)	5 400,00 €	15%	5%	10%	5%	7 848,90 €

Quem são e quantos são?		Inputs	O que muda?	Quanto muda?		Quanto dura a mudança?		Quanto vale a mudança?		Quanto é causado pela atividade?				Cálculo de Impacto
Stakeholders			Mudanças	Indicador e fonte	N.º de elementos a experienciar a mudança	Duração da mudança	Início da mudança	Aproximação Financeira	Valorização monetária	Atrib. Tipo I	Deslocação	Atrib. Tipo II	Abandono/ Tx de Redução	
			Aumento da projeção e visibilidade das atividades da associação	N.º de associações cujos representantes afirmaram que a medida Escola de Queijeiros contribuiu para a visibilidade da instituição	1	4	Período de Atividade	Custo de publicitação de uma notícia de grande destaque por ano, num jornal regional (capitais de distrito)	800,00 €	15%	5%	10%	40%	581,40 €
			Valorização da profissão de queijeiro e do negócio	N.º de pessoas que afirmaram que a Escola de Queijeiros contribui para a valorização do negócio e da profissão de queijeiro (12 elementos confirmaram)	3	6	Período Posterior	Custo de realização de 2 workshops anuais para divulgação da profissão e do negócio (valor médio de 300€ por workshop)	600,00 €	15%	5%	10%	40%	1 308,15 €
			Maior sensibilização/formação para a temática do Queijo com DOP	N.º de alunos que terminaram o curso com aproveitamento [Dados cedidos pelas Escolas]	3	6	Período Posterior	Custo de realização de 4 workshops anuais para divulgação do Queijo com DOP (valor médio de 300€ por workshop)	1 200,00 €	15%	5%	10%	40%	2 616,30 €
Comunidade			Maior atratividade para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	N.º de pessoas que afirmaram que a Escola de Queijeiros contribui para a fixação de pessoas no território e/ou manter as ligações existentes	11	6	Período Posterior	Custo de publicitação anual da Região num mix de canais de divulgação (jornais regionais, rádios regionais, redes sociais)	5 000,00 €	30%	5%	60%	40%	14 630,00 €
			Maior projeção da Região	N.º de pessoas que afirmaram que a Escola de Queijeiros contribui para uma maior projeção da Região	6	3	Período Posterior			30%	5%	60%	40%	7 980,00 €

RETORNO SOCIAL DO INVESTIMENTO NA INICIATIVA ESCOLA DE QUEJEIROS (€)

Valor Presente dos Benefícios	299 796,87 €
Valor Presente dos Custos	58 767,80 €
Valor Presente Líquido	241 029,07 €
Coefficiente SROI	5,10 €