



Programa de Valorização do
Queijo da Região Centro





Designação do Concurso: Programa de Valorização Económica e Territorial do Queijo na Região Centro - AVISO N.º CENTRO-28-2018-13

Código Universal: CENTRO-04-3928-FEDER-000014

Designação da Operação: Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro

Beneficiário Líder: INOVCLUSTER - Associação do Cluster Agro-Industrial do Centro



Cofinanciado por:





ÍNDICE

I. Enquadramento.....	4
II. Plano de Ação	5
GRUPO 1_ Criação de redes de conhecimento e inovação associada ao recurso	10
1. Estratégia de rejuvenescimento, valorização e competitividade da fileira	11
2. Inovação e Conhecimento: inovar nos processos de qualidade e segurança alimentar dos Queijos com D.O.P. da Região Centro (Projeto piloto de análise dos desequilíbrios microbiológicos do leite cru, decorrentes da sua produção, recolha e condições de conservação)	50
GRUPO 2_ Qualificação e modernização da oferta do recurso endógeno	64
1. Modernizar e inovar a capacidade de resposta das entidades gestoras das D.O.P. e IGP e das associações representativas dos produtores da fileira	65
2. Sensibilizar os produtores para a importância do processo de certificação	76
3. Estratégia de proximidade e acompanhamento às empresas da Fileira do Queijo.....	82
Grupo 3_ Promoção e marketing inovadores do recurso e dos seus territórios	85
1. Implementar uma Estratégia de Promoção e Marketing dos Queijos D.O.P. Região Centro	86
III. Indicador de Realização : 29 ações de promoção	136
IV. Indicador de realização: criação de 2 redes de conhecimento	162
V. Indicador de Resultado - Efeito Multiplicador	167



Cofinanciado por:



I. Enquadramento

O Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro, projeto cofinanciado pelos Centro 2020 e composto por um consórcio de 15 entidades parceiras de cariz local e regional, teve subjacente a implementação de um plano de ação estratégico, constituído por um conjunto de atividades consideradas inovadoras no âmbito nacional com vista a ajudar a fazer face às dificuldades mais impactantes na cadeia de valor dos Queijos com D.O.P. da Região Centro.

Com o objetivo específico de “Desenvolver o potencial endógeno regional através de dinamização de estratégias territoriais específicas”, estabeleceram-se os seguintes objetivos estratégicos:

1. Implementar uma estratégia de rejuvenescimento, valorização e competitividade da fileira;
2. Promover a inovação e o conhecimento dentro da fileira dos Queijos D.O.P. da Região Centro;
3. Melhorar a qualidade e segurança alimentar dos Queijos D.O.P. da Região Centro;
4. Melhorar a capacidade de resposta das entidades gestoras das D.O.P. e IGP;
5. Desburocratizar e simplificar o processo de certificação, promovendo a partilha de informação e serviços entre as entidades gestoras e entidades certificadoras;
6. Sensibilizar os produtores para a importância do processo de certificação;
7. Implementar uma Estratégia de Promoção e Marketing dos Queijos D.O.P. Região Centro;
8. Tornar a opção pela compra do Queijo D.O.P. mais apelativa / atrativa;
9. Criar uma Rota Turística e Gastronómica: Queijos da Região Centro.

Para além dos objetivos enunciados, este projeto definiu como resultados a alcançar, um efeito multiplicador do investimento público sobre o investimento privado resultante das atividades a realizar no âmbito do projeto de 2.2, a concretização de 29 de ações de promoção e um aumento de produção de queijo com D.O.P. de 20% face à produção atual.

Para efeitos de relatório de Execução final, descrevem-se a seguir todas as atividades realizadas no decurso do Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro e previstas no seu plano de ação, fazendo prova das respetivas evidências assim como o cumprimento dos indicadores de realização e efeito multiplicador.

O presente relatório que a seguir se apresenta tem como objetivo a demonstração de evidências relativas à execução das ações contempladas no plano de ação, bem como a concretização dos indicadores de realização e de resultados previstos cumprir com a implementação do projeto.



Cofinanciado por:



II. Plano de Ação

O plano de ação do Programa de Valorização da Fileira da Região Centro é composto por três grupos, com as atividades a realizar distribuídas da seguinte forma:

Iniciativa / Ação - GRUPO 1	PROMOTOR
1. Estratégia de rejuvenescimento, valorização e competitividade da fileira	PROMOTOR
1.1. Caracterização do atual modelo de produção do queijo da Beira Baixa, da Serra da Estrela e do Rabaçal e o modelo técnico, económico e financeiro de toda a cadeia de valor da fileira do queijo (da produção à comercialização).	INOVCLUSTER + Associações
Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro da produção de leite da D.O.P. Serra da Estrela	
Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro da produção de queijo da D.O.P. Serra da Estrela	
Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro de queijo da D.O.P. Beira Baixa	
Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro de queijo da D.O.P. Rabaçal	
1.2. Criação dos Bancos de Terras para pastores - Projeto piloto (levantamento de terrenos abandonados, contacto com proprietários e organização de explorações compostas por várias parcelas que permitam instalar um novo empreendedor a tempo inteiro dedicado à atividade da produção de leite para queijo certificado)	INOVCLUSTER + Associações
Definição do regulamento de funcionamento dos Bancos de Terras para pastores e método de seleção dos candidatos	
Caracterização e mapeamento dos terrenos/parcelas a incluir Banco de Terras	
Assessoria jurídica para a formalização dos arrendamentos	
Promoção e divulgação - Desenvolvimento criativo de suportes de promoção e divulgação em formato digital e papel (1.500€)	
1.3. Organização de ações de informação, disseminação e demonstração do modelo técnico (boas práticas de higiene e segurança alimentar e da qualidade do leite: leite + qualidade), económico e financeiro dirigidas aos produtores e a potenciais novos empreendedores rurais (7 ações)	Associações
1.3.1.1 Na Serra da Estrela - ESTRELACOOP - 2 Ações	
1.3.1.2 Na Serra da Estrela - ANCOSE - 2 Ações	
1.3.2 Na Beira Baixa - APQDCB 2 ações	
1.3.3 No Rabaçal - APRORABAÇAL - 1 ação	
1.4. Elaboração dos dossiers do pastor (individuais) de inovação e de boas práticas de higiene e segurança alimentar e controlo da qualidade do leite para produção de queijo D.O.P. - Auditorias técnicas aos produtores para avaliar a situação atual e definir ações concretas para promover a adoção de boas práticas de higiene e segurança alimentar e controlo da qualidade do leite para produção de queijo D.O.P.	Entidades de Ensino + INOVCLUSTER
Aquisição de equipamento	
1.5. Inovar no processo de recolha do leite: projeto piloto de mobilidade, redução dos custos de produção	Associação - COAPE
Aquisição de viaturas elétricas para implementação do projeto piloto (4 viaturas)	
Instalação de postos de carregamento	
Avaliação do impacto do projeto na redução de custos de produção	
1.6. Escola de Pastores - Projeto Piloto (contempla um programa de capacitação para novos empreendedores que se pretendam dedicar à atividade de produção de leite para queijos D.O.P. da Região Centro (560 horas = 4 meses - 1 mês teórico (150 horas) + 3 meses prática (480 horas)	Entidades de Ensino + INOVCLUSTER



Serviços especializados para realização de ações de capacitação	
Pagamento a pastores para orientação de estágios	
Estudo de avaliação de impacto da Escola de Pastores nas regiões da Beira Baixa, Serra da Estrela e Rabaçal	
1.7. Escola de Queijeiros(as) - Projeto Piloto	Entidades de Ensino
Serviços especializados para realização de ações de capacitação	
Aquisição de equipamento específico	
1.8. Atribuição dos "Vale Pastor" e "Vale Pastor +"	CIM's + INOVCLUSTER
Atribuição dos "Vale Pastor" aos finalistas do curso "Escola de Pastores" (Média de 23*5000€/cada)	
Atribuição dos "Vale Pastor +" a produtores de acordo com o nível da qualidade do leite (Média de 135*2500€/cada)	
1.9 Projeto piloto de caracterização e inovação das pastagens	CBPBI + INOVCLUSTER
Aquisição de serviços de máquinas e equipamentos agrícolas	
1.10. Realização de estudos de acompanhamento de ações estratégicas	INOVCLUSTER
Contratação de serviços especializados para a realização de 3 estudos de avaliação do impacto, nomeadamente das escolas de pastores, queijeiros e bancos de terras para pastores (atração de novos residentes, criação de novas empresas, emprego, reconversão da produção, incremento da produção D.O.P., etc) para implementação de novas edições	
2. Inovação e Conhecimento: inovar nos processos de qualidade e segurança alimentar dos Queijos D.O.P. da Região Centro (Projeto piloto de análise dos desequilíbrios microbiológicos do leite cru, decorrentes da sua produção, recolha e condições de conservação)	
2.1. Estudo das Fontes de Contaminação Microbiológica dos Queijos D.O.P. Centro – Abordagem à prevenção precoce do Acastanhamento da Superfície dos Queijos (ASQ)	CATAA + INOVCLUSTER
Aquisição de equipamento informático - Computador portátil	
Aquisição de software informático	
Aquisição de Serviços de Consultoria Especializada para extração de DNA e NGS das amostras de leite e queijo	
Conceção e Impressão de Guia Referenciação de Parâmetros de Qualidade do Leite	
Aquisição de Serviços de Consultoria Especializada para Conceção, Teste e Implementação do Módulo de Análise Sensorial dos Queijos	
Recrutamento e treino do painel de provadores de queijo	
Participação em Congresso Internacional - Inscrições (2 pessoas)	
Publicação de 3 artigos em revistas técnico científicas	
2.2. Valorização da matéria-prima – Estudo e padronização dos critérios de qualidade do leite cru de ovinos e caprinos	
Aquisição de equipamento informático - Computador fixo	
Aquisição de software informático	
Disseminação dos resultados do projeto na Comunicação social (jornais regionais e nacionais)	
2.3. Colheita, armazenamento, transporte, manipulação e transformação do leite cru de ovinos e caprinos – Definição de caderno de boas-práticas: + leite + qualidade	
Aquisição de matérias-primas (Queijo e Leite)	
Organização de 3 Workshops	
Conceção e produção dos manuais	



Cofinanciado por:





Iniciativa / Ação - GRUPO 2		PROMOTOR
1. Modernizar e inovar a capacidade de resposta das entidades gestoras das D.O.P. e IGP e das associações representativas dos produtores de da fileira		Associações
1.1. Modernização dos meios técnicos e materiais de apoio e suporte à atividade das entidades gestoras e associações		
1.1.1.2. Na Serra da Estrela - COAPE		
1.1.2. Na Beira Baixa- APQDCB		Associações + INOVCLUSTER
1.2. Implementação de Programa de capacitação institucional para a organização e dinamização da fileira do queijo D.O.P. da Região Centro (5 entidades) - Organizar 6 encontros (3/ano) de associações da fileira; Elaborar guia das boas práticas para a organização de cada região D.O.P.; Organizar 3 visitas de estudo de âmbito nacional a outras organizações de fileira consideradas modelo; organizar 2 visitas de estudo de benchmarking na europa; organizar 1 visita de estudo internacional fora da europa		
2. Sensibilizar os produtores para a importância do processo de certificação		Associações + INOVCLUSTER
2.1. Realização de campanha de sensibilização dirigida aos produtores para fomentar a adesão à certificação - organização de 7 sessões de esclarecimento e sensibilização (1 COAPE; 1 ANCOSE; 2 ESTRELACOOP, 2 APQDCB; 1 APRORABAÇAL)		
Serviços especializados para apoio realização das sessões individuais, à produção de relatórios de suporte e orientação para a reconversão da produção		
Criação de Capa Gráfica e impressão das capas a atribuir aos participantes		
Promoção e divulgação		
Almoço dos participantes (oradores e técnicos das associações)		
Despesas com Coffee Break (2 sessões)		
2.2. Programa de apoio e suporte à preparação dos concursos para o evento "Queijos D.O.P. de Portugal"		
Capacitação do Painel de Provadores (2 especialistas/sessão * 9 sessões * 8 horas/sessão * 85€/hora/especialista)		
Organização de Painel de Provadores (7 Provadores/painel * 4 horas/painel * 3 painéis/D.O.P. * 3 D.O.P.S* 85€/hora/provador)		
3. Estratégia de proximidade e acompanhamento às empresas da Fileira do Queijo		INOVCLUSTER
Aquisição de equipamento Informático - Portátil		
Estudo de diagnóstico de necessidades de capacitação das empresas do setor: aplicação de questionários de auscultação, identificação das temáticas-chave onde as empresas do setor necessitam de se capacitar; elaboração de diagnóstico e apoio na sua divulgação.		
Iniciativa / Ação - GRUPO 3		PROMOTOR
1. Implementar uma Estratégia de Promoção e Marketing dos Queijos D.O.P. Região Centro		INOVCLUSTER
1.1. Conceção de Plano Estratégico de Promoção e Marketing (diagnóstico / estudo de mercado / público-alvo; objetivos; atividades; orçamento)		
Conceção do Plano Estratégico de Promoção e Marketing		
Assessoria de apoio à implementação do Plano Estratégico de Promoção e Marketing (24 meses)		



Cofinanciado por:



1.2. Concretização / implementação do Plano Estratégico de Promoção e Marketing (campanha de marketing digital, produção de filme promocional, conceção de brochura informativa dirigida ao consumidor sobre como reconhecer um Queijo certificado, entre outros materiais de comunicação)	INOVCLUSTER
Assessoria de imprensa e serviços de clipping (750€/mês * 36 meses)	
Conceção de filme promocional traduzido em 3 línguas (espanhol, inglês e francês)	
Campanha de marketing digital	
Lançamento de campanha de promoção nos canais tradicionais de comunicação	
Criação de website	
Organização 3 de press Trips e Blog Trips	
1.3. Criação da marca comercial “Queijos de Portugal”, desenvolvimento criativo e produção de “rótulo único D.O.P.” dirigido aos mercados externos	INOVCLUSTER
Registo da Marca	
Assessoria Jurídica	
1.4. Lançamento da Época do Alavão	INOVCLUSTER
Serviços especializados de chef ou especialista para organização e dinamização da prova e harmonizações	
Conceção de press kit para entregar aos jornalistas e outros convidados de interesse para o evento	
Assessoria de apoio à organização dos eventos, convite a bloggers, jornalistas e outros influenciadores digitais	
Recolha de vídeo e fotografia dos eventos	
Produção de suportes de comunicação dos eventos	
Inserções publicitárias	
1.5. Ações de sensibilização / promoção dirigidas aos consumidores – Mostra itinerante (Lisboa e Porto) com duração de 5 dias em cada cidade	INOVCLUSTER
Aluguer de viatura adaptada - renting	
Aluguer de equipamentos	
Contratação de promotores (3 promotoras * 10 dias*200 €/dia)	
Aluguer de espaços (1000€ * 10 dias)	
Aquisição de bens para provas (250€ * 10 dias)	
Desenvolvimento de suportes de promoção e merchadising	
Produção de suportes de comunicação e merchadising	
Publicidade	
Deslocações e estadas da equipa técnica (Combustíveis e portagens)	
Apoio na organização do evento	
1.6 Encontrar modelos de comercialização e mercados alvo inovadores	INOVCLUSTER
Estruturação de 1 cadeia curta de distribuição por D.O.P.	
Promoção e divulgação da cadeia curta de distribuição (5.000 euros/D.O.P. * 3 D.O.P.'s)	
1.7 Promoção para cada D.O.P.	Associações
Conceção e produção de material promocional (D.O.P. Serra da Estrela)	
Conceção e produção de material promocional - D.O.P. Beira Baixa	



Conceção e produção de material promocional - D.O.P. Rabaçal	
1.8. Ações de promoção e comunicação das marcas	
Registo das Marcas	
Realização de vídeo para lançamento e comunicação das marcas	
Organização de evento de lançamento das marcas: Aluguer de espaço e de equipamentos para a realização do evento; Conceção de press kit para entregar aos jornalistas e outros convidados de interesse para o evento; Assessoria de apoio à organização dos eventos	INOVCLUSTER
Organização de 3 ações de capacitação (1 em cada uma das regiões D.O.P.) dos produtores para uso das marcas	
Colocação de Inserções publicitárias; assessoria de Imprensa, conceção e produção de materiais promocionais das marcas	
1.9. Organização de eventos de ativação e de promoção dos 3 queijos D.O.P. da Região Centro	
1.9.1. Organização de Congresso com duração de 2 dias para disseminação dos estudos: Dossier individual do Pastor; Impacto do Projeto Piloto Viatura Elétrica na redução de custos de produção; Projeto piloto de caracterização e inovação das pastagens; Modelos Técnico Económicos; Modelo inovadores de comercialização – cadeias curtas de distribuição; Plano Estratégico de Promoção e Marketing e Promoção dos Queijos D.O.P. da Região Centro em articulação com a Promoção da Rota Turística e Gastronómica: Queijos da Região Centro	INOVCLUSTER
Organização e promoção do congresso: Conceção e produção de material de divulgação, cartaz, brochuras, crachás, etc. (100 pessoas * 2 dias); Promoção e divulgação do congresso nos órgãos de comunicação social locais, regionais e nacionais	
Contratação de serviços de vídeo, fotografia e transmissão em direto	
Contratação de empresa de catering para almoço volante durante os dois dias do congresso	
Aluguer de espaço e equipamentos (som e luz)	
1.9.2. Participação em certames regionais em cada uma das D.O.P. para promoção dos queijos e harmonização com outros produtos endógenos da Região Centro (potenciar a venda cruzada dos recursos mais emblemáticos da região centro)	INOVCLUSTER
Aluguer de espaço e equipamentos; contratação de Chef; Recolha de vídeo e fotografia dos eventos; acompanhamento do evento	
1.9.3 Organização de evento de encerramento e de comunicação dos resultados do projeto	
Conceção e produção de material de divulgação, cartaz, brochuras, etc	
Coffee Break	INOVCLUSTER
Aluguer de espaço e de equipamento para projeção e de som	
Deslocações e estadas da equipa técnica	
1.9.4. Suportes de comunicação	
Conceção e produção de material de promoção e sensibilização dos Queijos D.O.P. da Região Centro (no sentido de uniformizar a comunicação das marcas)	INOVCLUSTER



GRUPO 1_ Criação de redes de conhecimento e inovação associada ao recurso



Cofinanciado por:





1. Estratégia de rejuvenescimento, valorização e competitividade da fileira

Ação 1.1 Caracterização do atual modelo de produção do queijo da Beira Baixa, da Serra da Estrela e do Rabaçal e o modelo técnico, económico e financeiro de toda a cadeia de valor da fileira do queijo (da produção à comercialização).

Esta ação teve como objetivo a caracterização do atual modelo de produção de queijo com D.O.P. (Beira Baixa, Serra da Estrela e Rabaçal) e pela definição do modelo técnico, económico e financeiro para cada uma das regiões D.O.P. que pudesse contribuir para o surgimento de novos empreendedores que se quisessem dedicar à atividade de produção e de comercialização do queijo com D.O.P. como atividade principal.

Estes modelos técnicos pretenderam definir quais as condições mínimas exigidas para quem se pretendeu dedicar à atividade concretamente quanto às áreas de pastorícia, número de cabeças de gado, características do ovel e armazéns de suporte à atividade, equipamentos básicos necessários para a ordenha, para a transformação do leite, controlo de qualidade, armazenamento, zona de embalamento, etiquetagem e venda direta ao público, entre outros aspetos. Por outro lado, os modelos económicos permitiram identificar os custos fixos e variáveis associados à criação de uma unidade de produção e comercialização de queijo com D.O.P., proveitos esperados em função das quantidades comercializadas, fornecimentos e serviços externos, custos com pessoal, cash flows, perspetivas de ano de retorno do investimento, entre outros aspetos de natureza económica. Relativamente aos modelos financeiros, procuraram identificar as modalidades de financiamento possíveis para o projeto instalação, obter alguma previsão de necessidades de tesouraria e de fundo de maneiio para o financiamento.

Os modelos técnico-económicos elaborados demonstram qual a dimensão mínima para gerar rentabilidade, tanto ao nível da produção de leite como de queijo, alicerçado à realidade de cada uma das regiões D.O.P, o impacto que a variação do preço do leite e do queijo poderá ter em qualquer uma das atividades em estudo, servindo de base para quem pretenda iniciar um negócio de raiz. Assim, face ao levantamento de informação para aferição do indicador de resultado “efeito multiplicador do investimento público no investimento privado”, **é possível afirmar que a criação dos modelos técnicos económicos e financeiros para cada Região D.O.P. contribuiu positivamente para a instalação de novos pastores na região da Beira Baixa e criação de novas queijarias na região da Beira Baixa e Serra da Estrela. Por sua vez, também se verificou o investimento na modernização de algumas das empresas existentes com atividade de produção e comercialização de queijo D.O.P.**

Entidades executantes da atividade:

Região D.O.P. Serra da Estrela (**Estrelacoop** e **Ancose**); Região D.O.P. da Beira Baixa (APQDCB), Região D.O.P. do Rabaçal (**Aprorabaçal**)

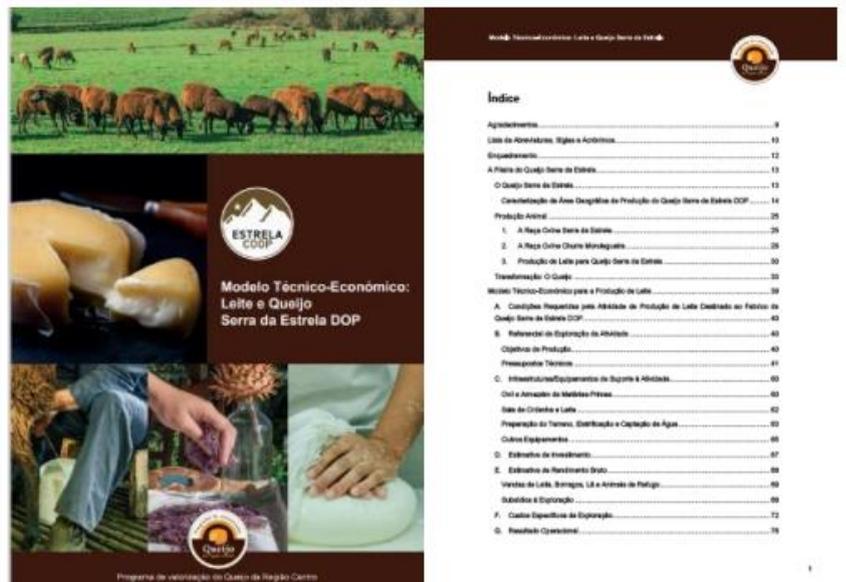


Cofinanciado por:



Evidências de realização da atividade:

- Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro da Produção de Leite e Queijo da Serra da Estrela D.O.P.



- Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro de Queijo da Beira Baixa



- Caracterização do modelo técnico, económico e financeiro de queijo Rabaçal D.O.P.





Ação 1.2 Criação dos Bancos de Terras para pastores - Projeto piloto

O banco de terras assumiu-se desde início como uma atividade piloto e estratégica para fomentar o desenvolvimento local, ajudando a contribuir para o combate ao abandono das terras uma vez que envolveu a angariação de terrenos devolutos para alocação exclusiva à atividade agropecuária para a produção de leite ou produção e comercialização de queijo com D.O.P..

Desta forma, para a realização desta atividade em cada uma das regiões D.O.P. foi necessário desenvolver um conjunto de tarefas que a seguir se enunciam:

- Identificação de terrenos devolutos.
- Avaliação da aptidão dos terrenos para a pastorícia, produção e/ou comercialização de queijo.
- Avaliar as características dos terrenos no que respeita a infraestruturas e localização.
- Definir um valor estimado para a renda.
- Definir modelos de contrato de arrendamento e regulamento para atribuição dos terrenos em sessões públicas.

Outro dos pressupostos desta atividade é o denominado emparcelamento natural, ou seja, conseguir disponibilizar explorações economicamente viáveis compostas por várias parcelas de proprietários distintos.

Na sequência da implementação desta ação, foi elaborado um estudo a fim de se avaliar o impacto da implementação do Banco de Terras nos territórios abrangidos.

Nesse estudo realizado, considera-se que a criação do Banco de Terras **é uma medida importante para apoiar no acesso à terra, constituindo ferramentas essenciais para manter a atratividade da área da pastorícia, assim como a sua maior rentabilização**. Destaca-se como conclusão da respetiva implementação, a necessidade de se dar continuidade ao Banco de Terras para Pastores nas suas várias etapas, uma vez que o seu impacto efetivo é ainda modesto, dado que é um caminho que se encontra numa fase inicial. Contudo, verificou-se a demonstração do seu potencial de geração de riqueza e de impacto no território, nomeadamente ao nível do ordenamento e por isso há que dar as ferramentas necessárias aos intervenientes para que se possa continuar a aposta. Assim, é possível afirmar que a chave para o sucesso estará na persistência e na aprendizagem com o que se realizou até à data e, acima de tudo no seguimento da aposta do Banco de Terras para Pastores.

Entidades executantes da atividade:

Região D.O.P. Serra da Estrela (COAPE) Região D.O.P. da Beira Baixa (APQDCB); Região D.O.P. do Rabaçal (Aprorabaçal).

Evidências de realização da Atividade:

De acordo com os trabalhos desenvolvidos no terreno, em cada uma das Regiões D.O.P. foram produzidos relatórios individuais que relatam todo o processo criação dos respetivos Bancos de Terras.



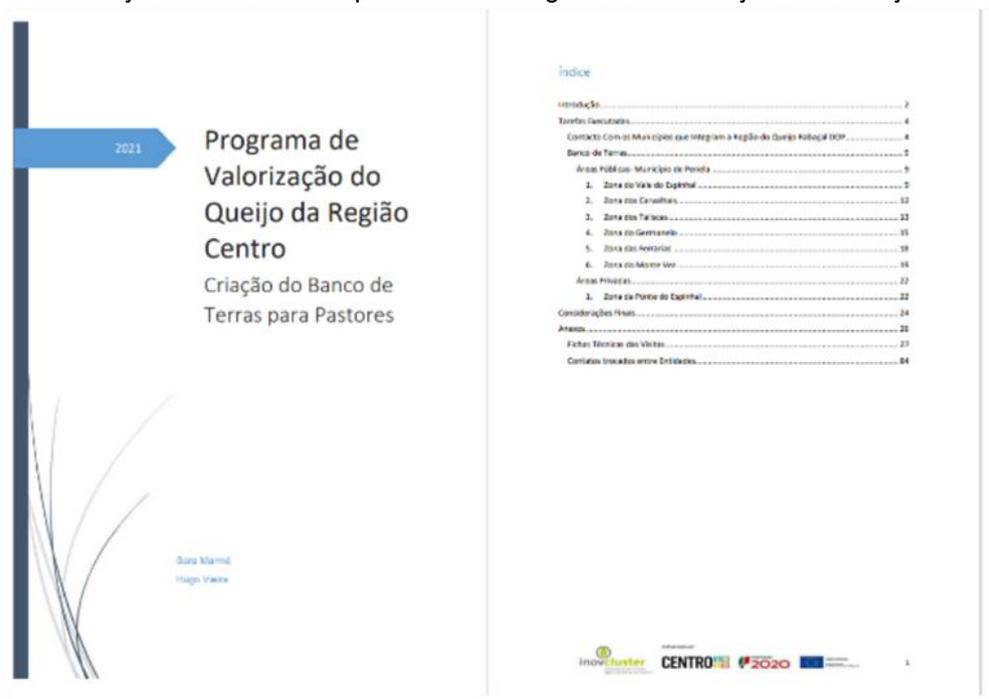
Cofinanciado por:



- Relatório de Criação do Banco de Terras para Pastores na Região D.O.P. da Serra da Estrela - COAPE



- Relatório de Criação do Banco de Terras para Pastores na Região D.O.P. do Rabaçal - APRORABAÇAL



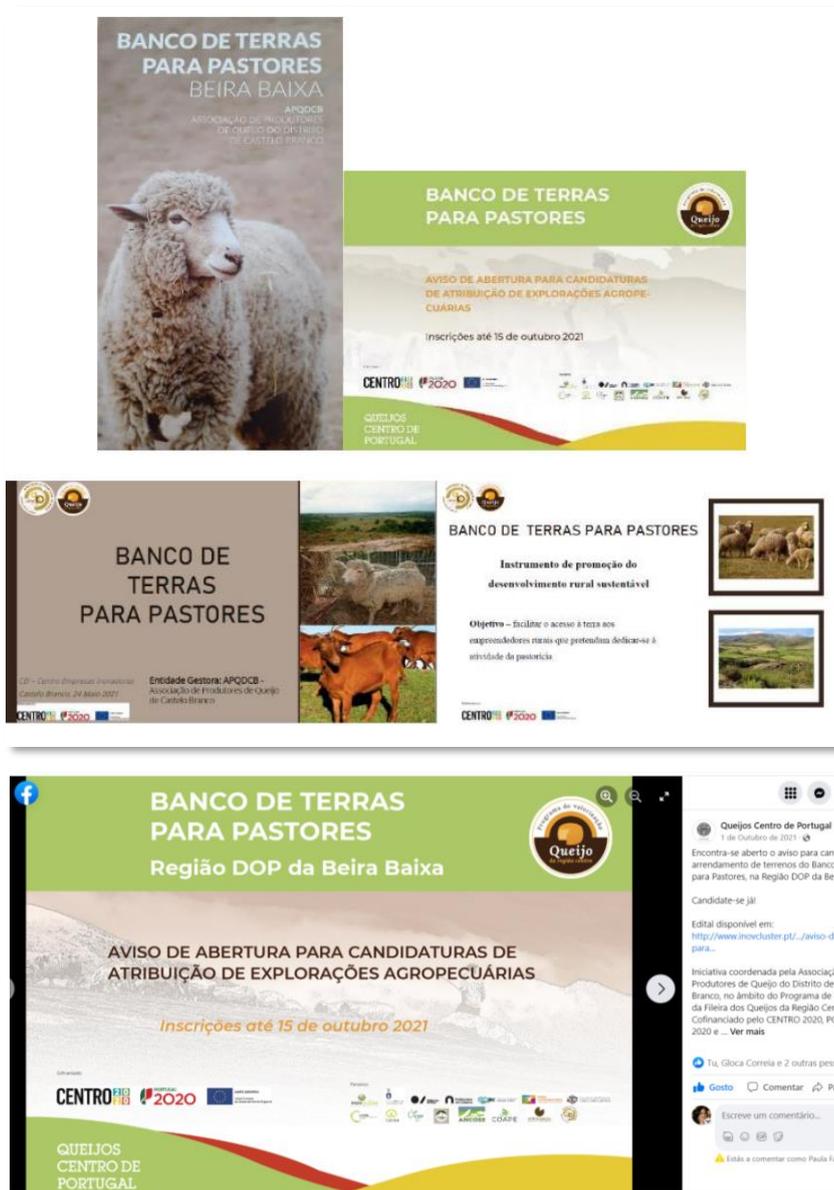
- Relatório de Criação do Banco de Terras para Pastores na Região D.O.P. da Beira Baixa - APQDCB



- Regulamento do Banco de Terras para Pastor

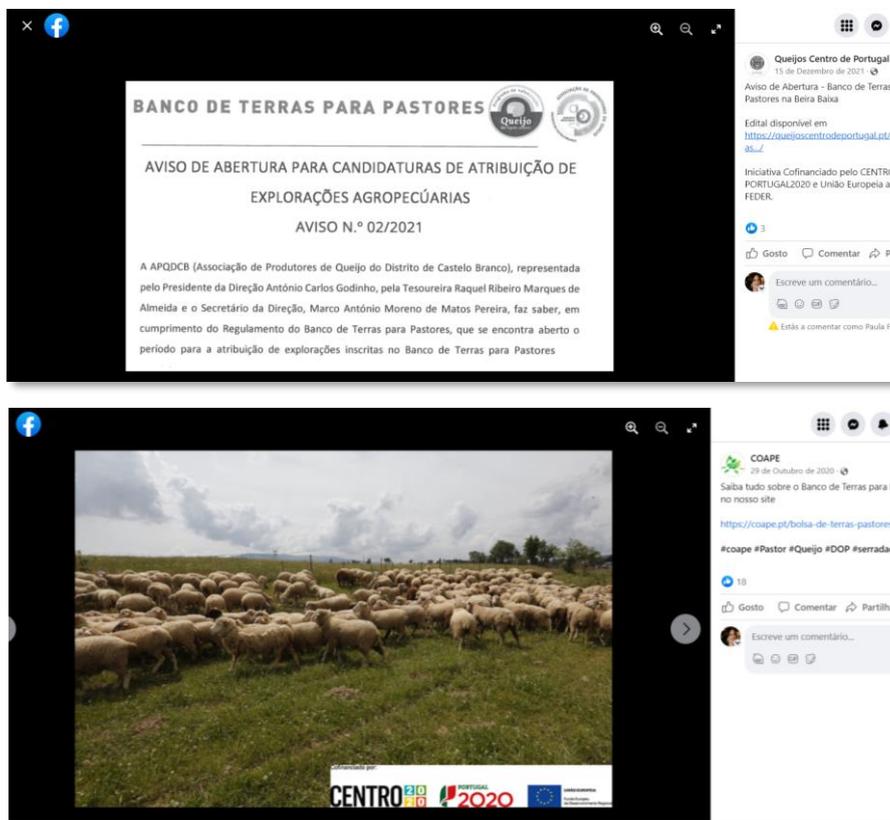


- Desenvolvimento de suportes de promoção e divulgação em formato digital e papel

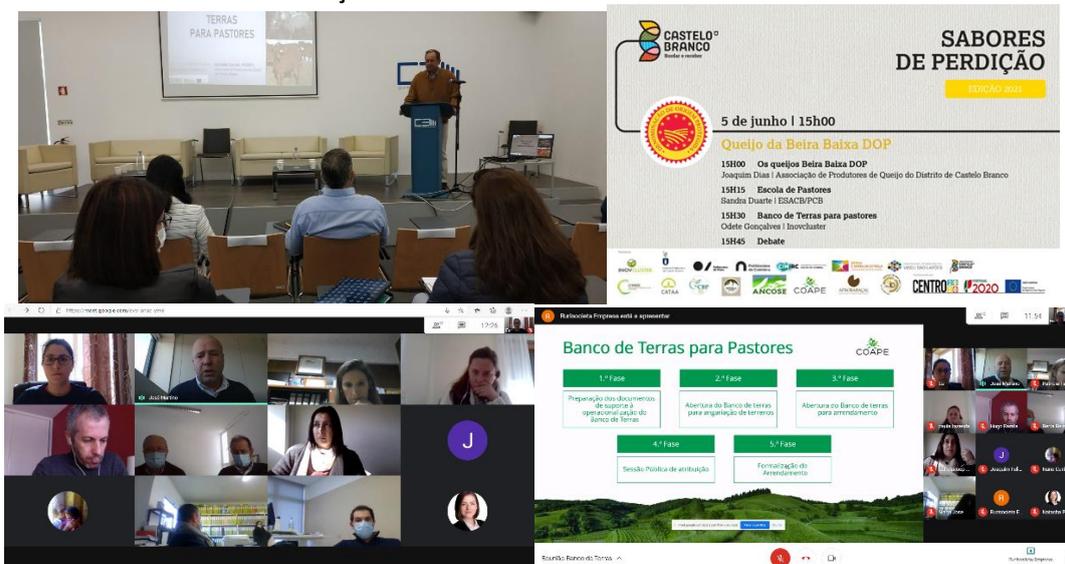


COAPE 2 (1).mp3

- Spot Publicitário (rádios locais) para divulgação do Banco de Terras na Serra da Estrela



- Sessões de Esclarecimento e Promoção





Cofinanciado por:





Ação 1.3. Organização de ações de informação, disseminação e demonstração do modelo técnico (boas práticas de higiene e segurança alimentar e da qualidade do leite: leite + qualidade), económico e financeiro dirigidas aos produtores e a potenciais novos empreendedores rurais (7 ações)

Com a definição dos modelos técnico, económico e financeiro para cada uma das regiões D.O.P., previu-se a organização de 7 sessões de informação e disseminação destes modelos, afim de os divulgar de forma ampla a todos os empresários já instalados, bem como, a potenciais empreendedores que pudessem ter interesse em se dedicar às atividades de produção de leite e produção de Queijo com D.O.P..

Condicionada pela pandemia Covid19, a divulgação dos Modelos Técnicos Económicos e Financeiros foi efetuada inicialmente em formato online e posteriormente de forma presencial. A divulgação no formato de apresentação online permitiu antecipar a partilha da informação dada a conjuntura e impossibilidade da realização das sessões presenciais, apresentando uma abrangência maior em termos de público alvo, tendo-se depois reforçado, estrategicamente, as ações de disseminação dos modelos, em formato presencial em cada uma das Região com D.O.P.

Na prática, a estruturação e apresentação dos modelos, com enfoque na viabilidade económica e financeira da fileira, proporcionaram um aumento da confiança nas pessoas em apostar no setor, impulsionando assim a instalação de novos pastores na região da Beira Baixa, a criação de novas queijarias na região da Beira Baixa e Serra da Estrela e a aposta na modernização de algumas das empresas existentes com atividade de produção e comercialização de queijo D.O.P., tal como se comprova no levantamento da informação relativa ao cumprimento do indicador de resultado “efeito multiplicador do investimento público no investimento privado”.

Entidades executantes da atividade:

Estrelacoop, Ancose, Aprorabaçal e APQDCB

Evidências de realização da atividade:

Embora estivesse prevista a realização de 7 ações, foram efetivamente realizadas 8 ações, motivadas pelo acréscimo de uma ação face ao previsto na região D.O.P. da Beira Baixa.



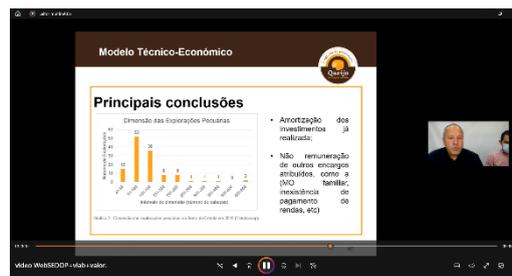
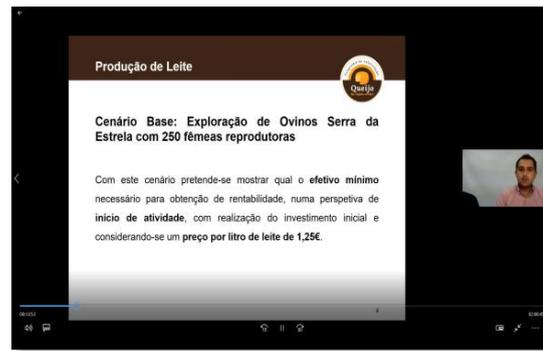
Cofinanciado por:



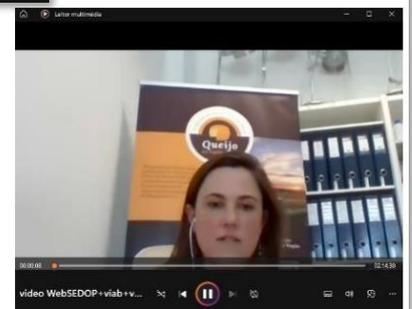
1.3.1. Região D.O.P. Serra da Estrela

ESTRELACOOP e Ancose - 4 Ações

- 1ª Ação - WEBINAR + Viabilidade + Valorização



Vídeo do Webinar



- As 2ª, 3ª e 4ª Ações:

Disseminação e divulgação do modelo técnico-económico e financeiro, foram realizadas em contexto de feiras com o intuito de obter alcance direto.



02/04/2022 – Mercado do Queijo de Gouveia



06/03/2022 – Feira do Pastor e do Queijo – Penalva do Castelo



15 a 16 de outubro de 2022 – Festival do Borrego em Carrapichana

Na Beira Baixa - APQDCB - 2 ações

- 1ª Ação – WEBINAR + Viabilidade + Valorização



1ª Ação - WEBINAR + Viabilidade + Valorização

- 2ª Ação:

Duas ações de disseminação e divulgação do modelo técnico-económico e financeiro realizadas em contexto de feiras com o intuito de obter um alcance direto.



8 a 10 de abril de 2022 – Feira do Queijo de Alcains



20 a 22 de maio de 2022 – Feira do Queijo da Soalheira

1.3.2. No Rabaçal - APRORABAÇAL - 1 ação



1ª Ação – Webinar +Viabilidade +Valorização

Ação 1.4. Elaboração dos dossiers do pastor (individuais) de inovação e de boas práticas de higiene e segurança alimentar e controlo da qualidade do leite para produção de queijo com D.O.P. - Auditorias técnicas aos produtores para avaliar a situação atual e definir ações concretas para promover a adoção de boas práticas de higiene e segurança alimentar e controlo da qualidade do leite para produção de queijo com D.O.P.

A elaboração do dossier de inovação e boas práticas de higiene e segurança alimentar passou pela realização de ações de verificação e caracterização das condições existentes nas explorações da Região D.O.P. da Beira Baixa e Serra da Estrela. Objetivou-se que o dossier/manual desenvolvido, no futuro, seja útil como um guia aos empresários para a adoção de um conjunto de práticas que dão cumprimento aos cadernos de especificações para a produção de queijo com D.O.P. em cada região D.O.P. e também às boas práticas requeridas no âmbito do sistema de HACCP.

O trabalho desenvolvido relativamente à caracterização das explorações permitiu abordar de forma abrangente o funcionamento e a realidade atual das explorações e seus atores, envolvidos na produção da principal matéria-prima utilizada na manufatura dos afamados queijos Serra da Estrela e Beira Baixa D.O.P..

As principais conclusões obtidas são de que as explorações inseridas na área geográfica da Serra da Estrela apresentam efetivos de menor dimensão, sendo a ordenha predominantemente manual. Em contrapartida, na região da BB nos efetivos de maior dimensão, a ordenha é habitualmente mecanizada. Também se constatou que para além do manejo de raças autóctones de ovinos e caprinos, os produtores têm introduzido na região raças exóticas pela sua maior aptidão leiteira. A taxa de mortalidade dos borregos nestas explorações é superior ao limite máximo de aceitabilidade (5%) descrito na bibliografia utilizada, mas em contrapartida, a taxa de mortalidade de ovinos adultos está de acordo com a bibliografia. Relativamente à alimentação, os criadores optam maioritariamente por semear as pastagens, uma vez que consideram que estas são mais pobres e menos produtivas. Os produtores são obrigados a terem um controlo mais rígido em função dos requisitos impostos pela certificação, nomeadamente, em termos de vacinação, desparasitação e análises ao sangue. O preço médio do leite praticado nas últimas campanhas ao produtor foi de 1,25 euros na RDSE, 1,00 e 0,70 euros para o leite produzido na RDBB (leite de ovelha e leite de cabra, respetivamente).

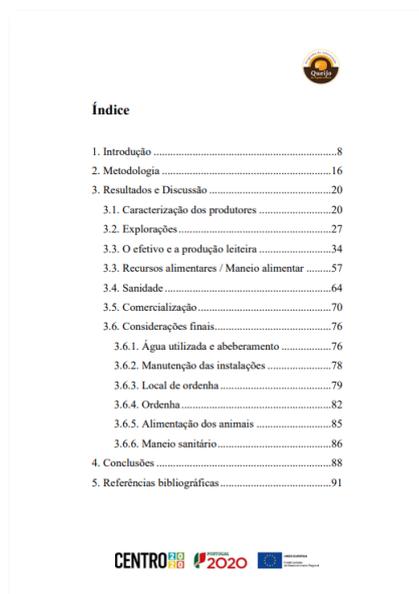
Também neste setor, os efeitos da pandemia (Covid-19) trouxeram a muitos dos produtores maiores dificuldades no escoamento do leite e dos borregos face à situação de crise que se instalou sobre o sector em 2020.

Entidades executantes da atividade:

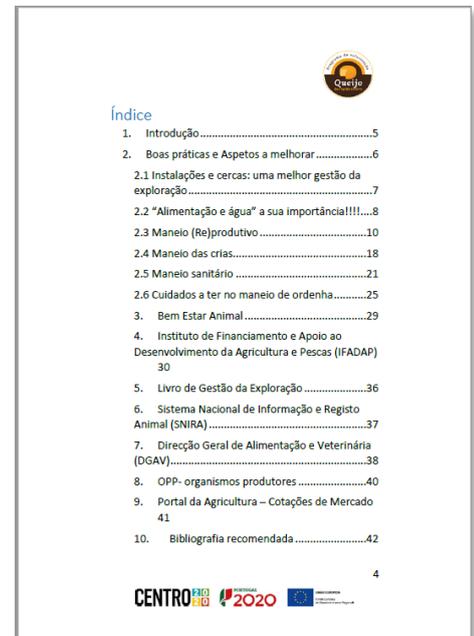
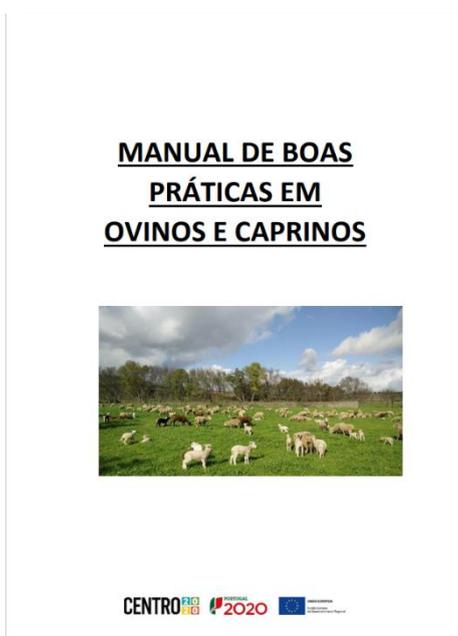
Instituto Politécnico De Castelo Branco (ESACB); Instituto Politécnico de Viseu (ESAV)

Evidências de realização da atividade:

- Relatório de Caracterização da Explorações na Região D.O.P. da Beira Baixa e Serra da Estrela



- Manual de Boas Práticas em Ovinos e Caprinos



Ação 1.5. Inovar no processo de recolha do leite: projeto piloto de mobilidade, redução dos custos de produção

O projeto piloto de mobilidade para redução de custos na produção de leite, passou pela aquisição de viaturas elétricas de pequena dimensão às quais foram acopladas cisternas isotérmicas. Com esta aquisição, a COAPE ficou capacitada para a redução de custos associados à recolha de leite e também para a redução do tempo de armazenamento de leite no produtor o que prejudicava a qualidade. De modo a apurar a efetividade na redução de custos associados à recolha de leite realizou-se um estudo de impacto da introdução de veículos elétricos no processo de recolha de leite.

A avaliação de impacto teve por base a consideração de 2 cenários, o primeiro em que a recolha de leite é efetuada através de viaturas elétricas e o segundo com recurso exclusivo a viaturas a gasóleo.

O presente estudo comprova inequivocamente que, para além dos benefícios ambientais proporcionados por este projeto piloto, o mesmo também se trata efetivamente de uma decisão acertada do ponto de vista económico, uma vez que permitirá assegurar uma redução de custos ao final de 10 anos de utilização, comparativamente com um cenário hipotético de aquisição de carrinhas idênticas com motor a diesel.

Em termos conclusivos do estudo, acresce salientar que será previsível que o preço de mercado do diesel irá aumentar consideravelmente nos próximos anos, a um ritmo que se adivinha superior ao custo da eletricidade, assim como o custo das carrinhas elétricas, respetivas baterias e outras peças inerentes, que também terá tendência a diminuir em anos vindouros. Caso tais fenómenos se verifiquem, é expectável que a discrepância entre ambos os cenários, seja consideravelmente superior ao demonstrado.

Por sua vez e não menos importante que o aspeto ecológico e económico deste projeto piloto, importa salientar a contribuição que o método de recolha atual confere em termos sociais para a comunidade local, que permitiu a criação de mais um posto de trabalho comparativamente com o método prévio de recolha.

De forma resumida, o estudo de avaliação realizado permitiu concluir que o investimento efetuado pela COAPE em viaturas elétricas originou uma nova consciencialização e preocupação para com os novos desafios ecológicos impostos, tendo igualmente permitido suavizar a estrutura de custos associada à recolha de leite de ovelha. Assim, poder-se-á afirmar que este projeto piloto constitui, indubitavelmente, uma mais-valia em numerosas frentes, conferindo à COAPE condições que a tornam preparada a aproveitar da melhor forma as oportunidades que possam surgir.

Entidades executantes da atividade:

COAPE



Cofinanciado por:



Evidências de realização da atividade:

- Aquisição de 3 viaturas elétricas e respetivos postos de carregamento.



- Avaliação do impacto do projeto na redução de custos na recolha de leite



AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA INTRODUÇÃO DE VEÍCULOS ELÉTRICOS NO PROCESSO DE RECOLHA DE LEITE

ÍNDICE

1. ENQUADRAMENTO.....	3
2. METODOLOGIA.....	4
3. RECOLHA E TRATAMENTO DE DADOS.....	6
3.1 Características dos veículos.....	7
3.2 Volume de leite recolhido.....	9
3.3 Distância percorrida pelas viaturas.....	11
3.4 Fornecimentos e Serviços Externos.....	16
3.5 Conservação e manutenção dos veículos.....	18
3.6 Mão de obra.....	19
3.7 Amortizações e depreciações.....	23
4. RESULTADOS FINAIS.....	26
5. OTIMIZAÇÃO DA ROTA.....	29
6. CONCLUSÕES.....	35

Ação 1.6. Escola de Pastores – Projeto Piloto

A Escola de Pastores, considerada uma atividade inovadora em Portugal, composta por um programa de capacitação dirigido a novos empreendedores que se dediquem ou pretendam dedicar-se à atividade de produção de leite para o fabrico de queijos da região Centro com D.O.P.. Esta ação de capacitação decorreu em duas edições e teve em cada edição uma duração total de 560 horas, das quais 150 horas foram de componente prática e as restantes 410 horas de componente prática em contexto de trabalho. A componente prática foi realizada em explorações agropecuárias destinadas à produção de leite para o fabrico de queijo com D.O.P. nas 3 Regiões D.O.P..

Esta atividade teve com objetivo a atração de novos atores para a fileira do queijo da região centro e incrementar através da qualificação, a notoriedade e dignificação destas atividades nos três territórios D.O.P. da Região Centro.

Do estudo de avaliação de impacto realizado, é possível afirmar-se que é importante e estratégico manter ativas as iniciativas que promovem o desenvolvimento integrado do território, em especial no Interior do país, ainda que não se apresente, por si só, como uma solução para todos os problemas enfrentados pela Fileira, **a Escola de Pastores contribuiu em larga medida para dar visibilidade e resposta aos problemas enfrentados pela Fileira; para apoiar o rejuvenescimento do sector bem como impulsionar o seu desenvolvimento pela introdução de cada vez mais explorações lideradas por produtores com formação especializada.**

Conjuntamente com as restantes medidas implementadas, a Escola de Pastores materializou uma parte essencial na engrenagem pensada no âmbito do Programa de Valorização do Queijo com D.O.P. da Região Centro. Dada a sua natureza, leva a que os impactos analisados se sintam a longo prazo, uma vez que todo o processo associado à criação de explorações com capacidade para abastecer os produtores de Queijo com D.O.P. é complexo e o tempo decorrido é ainda curto para ser possível medir o completo impacto que esta iniciativa terá para o desenvolvimento integrado do território e da Fileira.

Em termos resumidos, através do estudo realizado considera-se como pontos positivos **a obtenção de profissionais qualificados, com a aquisição de conhecimento e competências técnicas preparados para a realidade do setor com consequente fixação de pessoas e maior atratividade para o território;** trata-se de uma ferramenta que permite desmistificar a imagem negativa da pastorícia, conseguindo atrair mais jovens e mesmo pessoas com formação superior para a atividade; demonstração financeira do setor, nomeadamente as questões de rentabilidade positivas; benefícios claros respeitantes ao impacto positivo nos ecossistemas e preservação dos saberes e sabores.

Por sua vez, o estudo salienta a importância para se fomentar continuidade da formação mesmo após a respetiva instalação; procederem a uma revisão da componente prática, em particular para pessoas com explorações já criadas e em atividade e reconhecimento dos cursos associados à iniciativa.

Entidades executantes da atividade:

Instituto Politécnico de Castelo Branco (ESACB), Instituto Politécnico de Viseu (ESAV) e Instituto politécnico de Coimbra (ESAC)



Cofinanciado por:





Evidências de realização da atividade:

- Regulamento escola de Pastores e Edital

CENTRO REGIÃO CENTRO 2020

Escola de Pastores - Regulamento de admissão/candidatura

Capítulo I (Disposições gerais)

1. Objeto e âmbito

A criação das Escolas de Pastores integra-se no projeto "Programa de Valorização da Fieira do Queijo da Região Centro", candidato ao CENTRO 2020, cujo objetivo se centra na oferta de um importante contributo para a valorização económica da fiação dos queijos DOP da Região Centro.

O objetivo geral da criação das Escolas de Pastores prende-se com o desenvolvimento de um programa de formação que permita, não só, o reforço desta profissão, bem como, a promoção da inovação e crescimento dentro da fiação dos queijos DOP da Região Centro e a valorização e aumento da competitividade dentro da mesma, por tratar-se de um dos principais produtos endógenos do território e com maior potencial de crescimento.

Prezando-se por isso, que no final do seu curso, o formando adquira a capacidade de produzir da maneira mais otimizada possível, segundo critérios de bem-estar animal, prevenção de riscos ocupacionais, proteção ambiental e segurança alimentar.

2. Área Geográfica Preferencial

A abrangência territorial do presente regulamento está confinada às áreas geográficas determinadas de produção de Queijo DOP da Região Centro, designadamente:

a) DOP Beira Baixa: A totalidade dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Serpê e Oitave e parte dos concelhos de Aguiar da Beira (Freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelias, Eiraós, Fominhos, Penavale e Valverde), Aguiar (Freguesias de Ancerim, Baril do Alva, Candeia, Coja, Pomares e Vila Nova do Alva), Covilhã (Freguesias de Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Lameas da Serra, Vendeixa e Aldeia de Cavaleiros), Guarda (Freguesias de Aldeia Vã, Aldeia da Moura, Caramelo, Cavaleiros, Fala, Fátima, Fátima Joana, Maçãs de Baixo, Meias, Micalães, Póvoa da Moura, Ponte da Barca, São Vicente, São João Amaro, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Gerês do Mondego e Vila Soutal), Tábua (Freguesias de Midos, Póvoa de Midões, e Vila Nova de Oliveira), Tomaria (Freguesias de Caras de St.ª Maria, Ferreira da Olla, Lages, Loula da Beira, Mós, Mosteiros de Tráguas, Nandufe, Parada da Gorta, Sabugosa, S. Miguel do Outuro, Tonda e Tondela), Trancoso (Freguesias de Aldeia Nova, Carricães, Feliz, Fides, Freixos, St.ª Maria, S. Pedro, Tamariz, Torres, Vila do Lamego).

b) DOP Serra da Estrela: A totalidade dos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penela do Castelo e Seia e parte dos concelhos de Aguiar da Beira (Freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelias, Eiraós, Fominhos, Penavale e Valverde), Aguiar (Freguesias de Ancerim, Baril do Alva, Candeia, Coja, Pomares e Vila Nova do Alva), Covilhã (Freguesias de Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Lameas da Serra, Vendeixa e Aldeia de Cavaleiros), Guarda (Freguesias de Aldeia Vã, Aldeia da Moura, Caramelo, Cavaleiros, Fala, Fátima, Fátima Joana, Maçãs de Baixo, Meias, Micalães, Póvoa da Moura, Ponte da Barca, São Vicente, São João Amaro, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Gerês do Mondego e Vila Soutal), Tábua (Freguesias de Midos, Póvoa de Midões, e Vila Nova de Oliveira), Tomaria (Freguesias de Caras de St.ª Maria, Ferreira da Olla, Lages, Loula da Beira, Mós, Mosteiros de Tráguas, Nandufe, Parada da Gorta, Sabugosa, S. Miguel do Outuro, Tonda e Tondela), Trancoso (Freguesias de Aldeia Nova, Carricães, Feliz, Fides, Freixos, St.ª Maria, S. Pedro, Tamariz, Torres, Vila do Lamego).

Entidades Parceiras: INOVCLUSTER, CATAA, CIMBB, CATAA, CBP, ANCOSE, COAPE, AFROBACAAL, APQDCB.

CENTRO REGIÃO CENTRO 2020

EDITAL

CONCURSO DE ADMISSÃO À ESCOLA DE PASTORES – 2021

1. Condições de candidatura

Serão candidatos ao ingresso na Escola de Pastores, com funcionamento previsto nas Escolas Superiores Agrárias de Castelo Branco (ESACB), Coimbra (ESAC) e Viseu (ESAV), com idade compreendida entre os 18 e os 55 anos e sejam detentores da escolaridade mínima obrigatória.

2. Fixação de Vagas

O número máximo de vagas para admissão de formandos na Escola de Pastores é de 12 em cada uma das 3 escolas (Castelo Branco, Coimbra e Viseu).

3. Processo de candidatura

3.1 A candidatura é formalizada pelos candidatos da seguinte forma:

a) Via internet através do endereço: <https://docs.google.com/forms/d/13rscU58banM0L1L1vHtFz2iGbu0eM7z6HEu9Gc/edit>

b) Em caso excecionais, as candidaturas podem ser formalizadas via telefone através do contacto 272 349 100

Entidades Parceiras: INOVCLUSTER, CATAA, CIMBB, CATAA, CBP, ANCOSE, COAPE, AFROBACAAL, APQDCB.

CENTRO REGIÃO CENTRO 2020

3.2 Elementos obrigatórios para a instrução do processo de candidatura:

a) Formulário de candidatura exclusivamente online;
b) Documento comprovativo das habilitações literárias
c) Comprovativo de morada.

4. Período de candidatura

As Candidaturas ao Ingresso nas Escolas de Pastores têm o seu início a 1 de maio de 2021 e terminam a 24 de maio de 2021.

Os resultados serão divulgados até ao dia 4 de junho 2021.

5. Composição do Júri de Seleção

A apreciação das candidaturas em cada região é efetuada por um júri composto por 5 elementos, 3 representantes de cada Escola Superior Agrária, um representante da INOVCLUSTER e um representante da COAPE, sendo presidido pela Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu na Região DOP da Serra da Estrela, pela Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco na Região DOP da Beira Baixa e pela Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra na Região DOP do Rabaçal.

6. Requisitos de admissão à candidatura

Podem candidatar-se ao ingresso na Escola de Pastores, todos aqueles que,

a) Tenham idade compreendida entre os 18 e os 55 anos (empregados ou desempregados);

Entidades Parceiras: INOVCLUSTER, CATAA, CIMBB, CATAA, CBP, ANCOSE, COAPE, AFROBACAAL, APQDCB.

Conteúdos Programáticos

PROPOSTA FORMAÇÃO - 25 HORAS/MÓDULO	
1- MANEJO SANITÁRIO	
2- MANEJO REPRODUTIVO	
3- MANEJO ALIMENTAR	
4- PASTAGENS, FORRAGENS E SILVOPASTORICIA	
5- OVINICULTURA E CAPRINICULTURA	
6- GESTÃO DA EXPLORAÇÃO	

Ponto 1. MANEJO SANITÁRIO	
	Total: 25h
Conceitos básicos de saúde, higiene, zoonose, profilaxia.....	3h
Doença infecciosa contagiosa e parasitárias. Zoonoses. Doenças envolvidas nos planos nacionais de erradicação. Doenças transmitidas por arrotópodes.....	4h
Manejo sanitário de um rebanho. Programas de vacinação e desparasitação. Custos a dispensar aos animais e ambiente (reprodução, recém-nascido, ordenha, animais "novos" e outros).....	4h
Estratégias de controlo de doença. Metodologias de higiene.....	4h
Planos de Biosegurança.....	4h
Doenças não contagiosas.....	3h
Procedimentos de rotina para avaliação de saúde animal. Reconhecimento de sinais de doença.	3h
Gestão de cadáveres. Colheita e conservação de amostras.....	2h
Registo de dados.....	1h
Ponto 2. Manejo Reprodutivo	Total: 25h
2.1. Sazonalidade reprodutiva e anestro.....	4h
2.2. Épocas de reprodução.....	2h
2.3. Métodos de sincronização de Cios.....	2h
2.4. Exame andrótico.....	4h
2.5. Montagem Natural e Inseminação Artificial.....	6h

2.6. Parto, assistência e higiene do parto, cuidados com as crías.....	2h
2.7. Alívio/Aferre.....	3h
2.7.1. Duração da lactação	
2.7.2. Período de secagem	
2.8. Eficiência e gestão reprodutiva do rebanho.....	2h
Ponto 3. Manejo Alimentar	Total: 25h
3.1. Breves Noções de Anatomia do Aparelho Digestivo dos Ruminantes.....	3h
3.2. Breves Noções de Fisiologia do Aparelho Digestivo dos Ruminantes.....	3h
3.3. Conceitos básicos de Nutrição Animal.....	3h
3.4. Alimentação de Ovelhas e Cabras de Leite.....	5h
3.4.1. No período seco	
3.4.2. No período de lactação	
3.5. Alimentação de Ovelhas e Cabras de Carne.....	3h
3.5.1. No período de gestação	
3.5.2. No período de lactação	
3.6. Alimentação dos Machos Reprodutores.....	3h
3.7. Profilaxia das doenças metabólicas.....	2h
3.8. Alimentação e engorda dos Borregos e Cabritos.....	3h
3.9. Alimentação Artificial.....	2h
Ponto 4. Pastagens, forragens e silvopastoricia	Total: 25h
4.1. Pastagens naturais e melhoradas.....	3h
4.1.1. Espécies e variedades comerciais	
4.1.2. Produtividade e produção sazonal	
4.1.3. Sementeira, fertilização, manutenção	
4.1.4. Controlo de matos	
4.2. Forragens e tecnologias de conservação.....	4h
4.2.1. Culturas	
4.2.2. Tecnologias de conservação	
4.3. Sistemas silvopastoris.....	4h
4.4. Manejo de pastagens.....	2h
4.4.1. Carga e encabeçamentos	
4.4.2. Sistemas de pastoreio	

Ponto 5. Ovinicultura/Caprinicultura	
	Total: 25h
6.1. Principais Raças de Apurção Leiteira.....	4h
6.1.1. Raças Autóctones	
6.1.2. Raças Exóticas	
6.2. Principais Raças de Apurção Carne.....	4h
6.2.1. Raças Autóctones	
6.2.2. Raças Exóticas	
6.3. Práticas Zootécnicas Essenciais.....	6h
a) 6.3.1. Avaliação da Condição Corporal	
6.3.2. Tosquia	
6.3.3. Higiene e profilaxia dos cascos	
6.3.4. Pedilúvio	
6.4. Boas Práticas de Higiene.....	5h
6.4.1. Higiene no Cui – Tipo de instalações	
6.4.2. Desinfecção, Descontaminação, desparasitação	
6.4.3. Higiene da Ordenha	
6.4.4. Higiene nos Transportes	
6.5. Legislação.....	2h
6.5.1. Licenciamento da Actividade	
6.5.2. REAP	
Ponto 6. Gestão da Exploração	Total: 25h
7.1. Enquadramento legislativo e normativo do funcionamento das Empresas de ovinos e caprinos e seu licenciamento	
7.2. Particularidades funcionais e posicionamento no mercado das Empresas de ovinos e caprinos	
7.3. Registos da atividade das empresas de ovinos e caprinos com vista ao apoio à gestão	
7.4. Definição e análise dos indicadores de rentabilidade técnica, económica e financeira.	



Cofinanciado por:



- Divulgação

ESCOLA DE PASTORES

A Escola de Pastores está integrada no "Programa de Valorização da Fileira dos Queijos da Região Centro".
Coordenação da iniciativa: IPCB e IPV

OBJETIVOS:
Contribuição para o reforço e rejuvenescimento da atividade;
Promover a inovação e conhecimento dentro da fileira dos queijos da Região Centro;
Qualificar jovens empreendedores e dotá-los das competências necessárias para o desenvolvimento da atividade de forma profissional e rentável.

CONTEÚDOS DA FORMAÇÃO:
Maneio Sanitário
Maneio Reprodutivo
Maneio Alimentar
Pastagens, Forragens e Silvopastorícia
Ovinicultura e Caprinicultura
Gestão da Exploração

NO ÂMBITO FORMAÇÃO, NA COMPONENTE PRÁTICA EXISTE A POSSIBILIDADE DAS SEGUINTES COMPETÊNCIAS:
Módulo de Produção Intermédia
Proteção dos Animais em Transporte de Curta Duração - Ruminantes
Conduzir e Operar com um Trator em Segurança

DESTINATÁRIOS:
Jovens em idade ativa que se pretendam dedicar à atividade de Produção de Leite e/ou Queijo com DOP Serra da Estrela, DOP Patra Faisa e DOP Rabaçal

A Frequência na Escola de Pastores Dará a Possibilidade de Candidatura a um Premio de 5.000€. (Vale Pastor)

INSCRIÇÕES: 1 de Julho a 23 de Agosto de 2019
INÍCIO DA FORMAÇÃO: 23 de Setembro 2019
DURAÇÃO DO CURSO: 4 Meses (400 Horas de Componente Prática + 150 Horas de Componente Teórica)

LOCAIS DE REALIZAÇÃO:
ESACB (com componente prática nos concelhos de Castelo Branco, Fundão e Penela)
ESAV (com componente prática nos concelhos de Viseu, Oliveira do Hospital e Gouveia)

PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTACTAR:
NOVCLUSTER - 272 349 100 EMAIL - geral@inovcluster.pt
SITE: www.inovcluster.pt/programa-de-valorizacao
O Regulamento da Escola de Pastores e Vale Pastor estarão disponíveis brevemente

ESCOLA DE PASTORES

2ª EDIÇÃO

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

Objetivos:

- Contribuição para o reforço e rejuvenescimento da atividade;
- Promover a inovação e conhecimento dentro da fileira dos queijos da Região Centro;
- Qualificar empreendedores e dotá-los das competências necessárias para o desenvolvimento da atividade de forma profissional e rentável.

Conteúdos da Formação:

- Maneio Sanitário;
- Maneio Reprodutivo;
- Maneio Alimentar;
- Pastagens, Forragens e Silvopastorícia;
- Ovinicultura e Caprinicultura;
- Gestão da Exploração.

Condições de candidatura:
Serão candidatos ao ingresso na Escola de Pastores, com funcionamento previsto nas Escolas Superiores Agrárias de Castelo Branco (ESACB), Coimbra (ESAC) e Viseu (ESAV), com idade compreendida entre os 18 e os 55 anos e sejam detentores da escolaridade mínima obrigatória.

Inscrições: até 24 de maio de 2021
Início da formação: 14 de junho 2021
Duração do curso: 560 Horas (410 horas de componente prática + 150 horas de componente teórica)
Horário: Laboral

Para mais informações contactar :
NOVCLUSTER - 272 349 100 email: geral@queijoscentrodeportugal.pt
Regulamento e Edital disponíveis em: <https://queijoscentrodeportugal.pt>, www.esav.ipv.pt, www.ipcb.pt; www.esac.pt

ESCOLA DE PASTORES

3ª EDIÇÃO

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

Objetivos:

- Contribuição para o reforço e rejuvenescimento da atividade;
- Promover a inovação e conhecimento dentro da fileira dos queijos da Região Centro;
- Qualificar empreendedores e dotá-los das competências necessárias para o desenvolvimento da atividade de forma profissional e rentável.

Conteúdos da Formação:

- Maneio Sanitário;
- Maneio Reprodutivo;
- Maneio Alimentar;
- Pastagens, Forragens e Silvopastorícia;
- Ovinicultura e Caprinicultura;
- Gestão da Exploração.

Condições de candidatura:
Serão candidatos ao ingresso na Escola de Pastores, com funcionamento previsto nas Escolas Superiores Agrárias de Castelo Branco (ESACB), Coimbra (ESAC) e Viseu (ESAV), com idade compreendida entre os 18 e os 55 anos e sejam detentores da escolaridade mínima obrigatória.

Inscrições: até 24 de maio de 2021
Início da formação: junho 2021
Duração do curso: 560 Horas (410 horas de componente prática + 150 horas de componente teórica)
Horário: Laboral

Para mais informações contactar :
NOVCLUSTER - 272 349 100 email: geral@queijoscentrodeportugal.pt
Regulamento e Edital disponíveis em: <https://queijoscentrodeportugal.pt>, www.esav.ipv.pt, www.ipcb.pt; www.esac.pt

NOVO PRAZO DE INSCRIÇÃO até 23 de maio de 2021

- Sessões de Esclarecimento

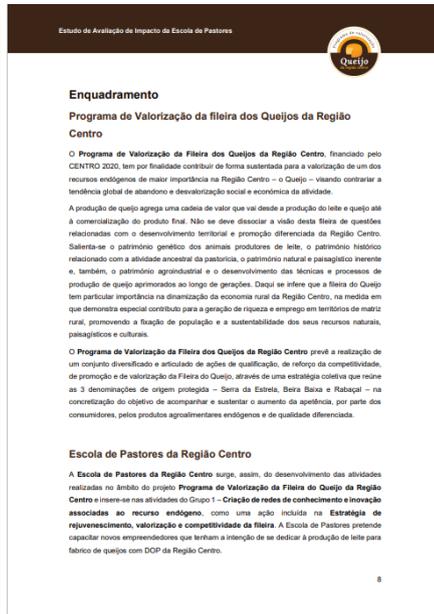


- **Componente Formativa**





- Estudo de Avaliação de Impacto da ação “Escola de Pastores”



Estudo de Avaliação de Impacto da Escola de Pastores	
Conteúdos	
Introdução	6
Enquadramento	8
Programa de Valorização da fileira dos Queijos da Região Centro	8
Escola de Pastores da Região Centro	8
Análise de Benchmarking	11
Caracterização da Escola de Pastores da Região Centro	17
Modelo de Gestão e Monitorização	18
Implementação	21
Instituto Politécnico de Viseu – Escola Superior Agrária de Viseu	21
Instituto Politécnico de Castelo Branco – Escola Superior Agrária de Castelo Branco	22
Impacto na atividade	24
Resultados: Inquérito de Satisfação/Reação	24
Resultados: Inquérito sobre o Impacto da Iniciativa	28
Divulgação/Comunicação	32
Propostas de melhoria	36
Investimento	41
Pressupostos gerais	41
Resumo do Investimento	44
Anexo I – Listagem de notícias divulgadas no âmbito da Escola de Pastores	47
Anexo II – Ações de Benchmarking	54
Espanha	54
França	70
Suíça	77
Itália	79



Cofinanciado por:



Ação 1.7. Escola de Queijeiros(as) - Projeto Piloto

A Escola de Queijeiros, considerada uma atividade de inovadora em Portugal, composta por um programa formativo dirigido a empreendedores que se dediquem ou pretendam dedicar-se à atividade de produção de queijo, fazendo uma abordagem específica às principais técnicas de produção de queijo com D.O.P., de acordo com os respetivos cadernos de especificações. Uma atividade centrada em incrementar a notoriedade e dignificação o setor através da transmissão de conhecimento técnico e científico.

Tal como a Escola de Pastores, a Escola de Queijeiros não constitui por si só uma solução para os problemas enfrentados pelo setor, contudo, **dá um contributo efetivo na visibilidade dos problemas enfrentados pela Fileira, apoia o rejuvenescimento do sector e impulsiona o desenvolvimento do sector pela introdução de mais produtores com formação especializada.**

Do estudo de avaliação de impacto realizado, destaca-se como **pontos fortes desta ação a capacidade em transmitir as competências técnicas, quer a quem já se encontra instalado, quer a quem nunca teve contacto com a realidade da atividade bem como a captação de pessoas com formação superior dado que as entidades que desenvolvem esta ação são instituições de ensino superior.**

Verifica-se que algumas das queijarias existentes ainda não priorizam na sua estratégia de mercado na produção de Queijo D.O.P. Essa situação é motivada pelos custos e burocracia associados ao processo de qualificação e certificação do produto; à não atratividade financeira entre o produto certificado e o produto indiferenciado; há menor procura dos Queijos D.O.P. em relação ao produto não certificado e aos custos associados à matéria-prima que preconizam em margens de lucro menores.

Assim, verifica-se a 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 a 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”.

Entidades executantes da atividade:

Instituto Politécnico de Castelo Branco (ESACB), Instituto Politécnico de Viseu (ESAV) E Instituto politécnico de Coimbra (ESAC)

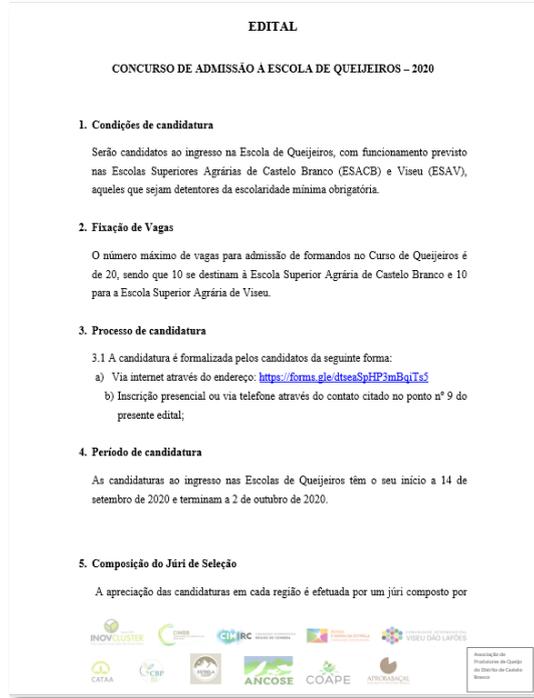
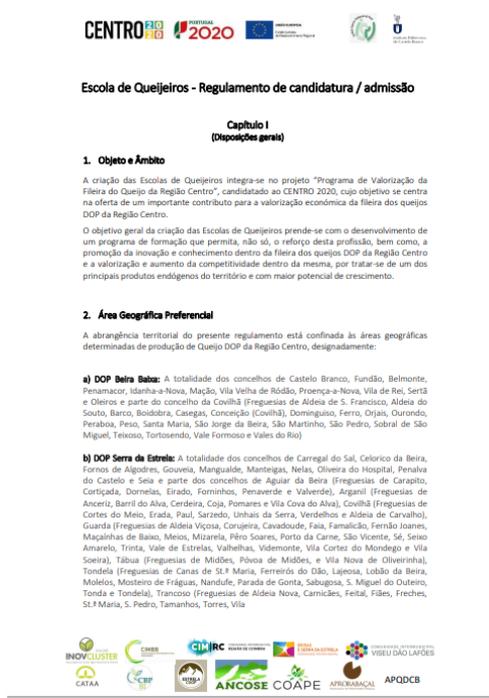


Cofinanciado por:

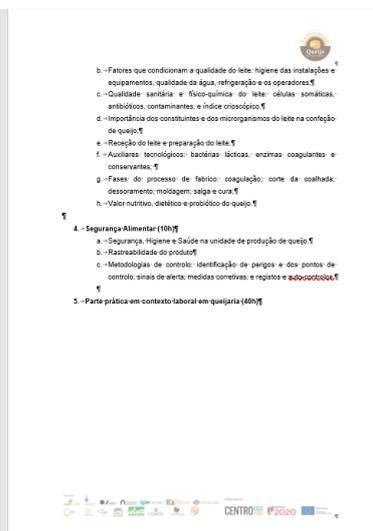
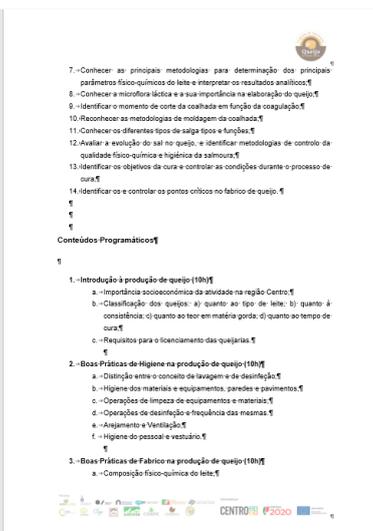
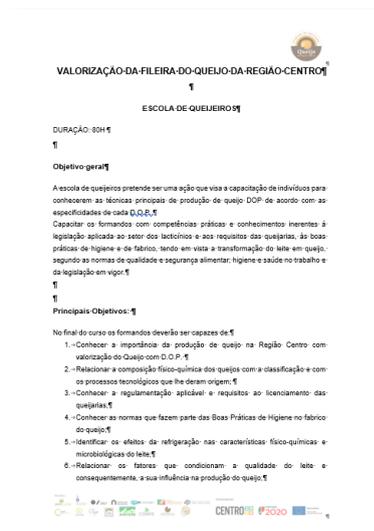


Evidências de realização da atividade:

- Regulamento da Escola de Queijeiros e Edital



- Conteúdos Programáticos



Cofinanciado por:



- Divulgação



Spot 2ª Escola de Queijeiros.mp3

Spot Publicitário (rádios locais das três regiões D.O.P.) para divulgação da Escola de Queijeiros

- **Componente Formativa**



Ação 1.8. Atribuição dos "Vale Pastor" e "Vale Pastor +"

O Vale Pastor e Vale Pastor+, dois prémios pecuniários, no valor de 5000 e 2500 euros, respetivamente, definem-se ambos como medidas que visaram apoiar empreendedores da Fileira do Queijo da Região Centro, afim de contribuir para o incremento, quer da produção de leite, quer a produção de queijo com D.O.P. e melhorar as condições de atratividade e competitividade da fileira.

O Vale Pastor teve como condição de candidatura, a frequência e a conclusão da Escola de Pastores, destinando-se a empreendedores, qualificados, que tivessem intenção de se instalar na atividade. Por sua vez, o Vale Pastor +, destinado a produtores de leite, tinha como condição de candidatura o fornecimento de leite a queijarias com produção de queijo com D.O.P. e o seu principal objetivo foi premiar os produtores com leite de melhor qualidade segundo os critérios de qualidade estabelecidos.

Esta ação permitiu cativar os alunos para o setor da pastorícia e da produção de queijo, apresentando-se igualmente como condição de acesso à frequência prévia da Escola de Pastores. Juntamente com a Escola de Pastores poder-se-á afirmar que estas iniciativas se complementam, sendo que a Escola de Pastores dá a alavancagem técnica e a preparação necessárias ao desenvolvimento do negócio que depois o Vale Pastor vem apoiar financeiramente.

Entidades executantes da atividade:

Comunidade Intermunicipal Beiras e Serra da Estrela, Comunidade Viseu Dão Lafões, Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra e Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa

Evidências de realização da atividade:

Vale Pastor

- Regulamento Vale Pastor



- **Divulgação**



- **Entrega de Prémios Vale Pastor**





Vale Pastor+

- Regulamento Vale Pastor+

<p align="center"><u>Regulamento de atribuição dos prémios Vale Pastor+</u></p> <p>¶</p> <p>Preâmbulo</p> <p>A fileira do Queijo constitui uma enorme riqueza da Região Centro de Portugal. Esta riqueza justifica-se no: (1) património genético dos animais envolvidos na produção de leite; (2) património histórico relacionado com os utensílios, trajes e abrigos utilizados pelos pastores; (3) património industrial ligado às técnicas e processos aperfeiçoados ao longo de gerações pelos pastores e queijarias do território e (4) património natural e paisagístico construído ao longo de séculos pela atividade pastoril.</p> <p>Do ponto de vista económico, a fileira do Queijo tem contribuído ao longo de décadas para a dinamização da economia de territórios de matriz rural da Região Centro, na medida em que gera emprego e fontes de rendimento relevantes para a fixação das populações e constitui um excelente fator de atratividade turística, principalmente, ligado aos segmentos do turismo histórico-cultural, gastronómico e natural.</p> <p>Considerando por um lado o elevado valor económico e simbólico do Queijo DOP, mas também o significativo risco de perda de interesse na produção DOP, torna-se fundamental adotar medidas que estimulem a conversão de produtores de Leite e Queijo para a produção DOP. Neste pressuposto, foi definida como prioridade para a Região Centro a implementação de Programa de Valorização do Queijo DOP, tendo como objetivos principais o incremento da inovação, do conhecimento, da notoriedade e visibilidade do queijo DOP no mercado nacional.</p> <p>Neste programa participam 14 entidades que integram o sistema científico e tecnológico, as associações de fileira e as comunidades intermunicipais e que se propõem desenvolver um conjunto alargado de ações de valorização e melhoria da competitividade da fileira do queijo DOP da Região Centro, sendo algumas dessas ações consideradas projetos piloto e ações inovadoras no âmbito nacional.</p> <p>Neste contexto, foi criado o Vale Pastor+, medida que visa premiar os produtores da fileira do Queijo que apresentem leite de melhor qualidade para a produção de Queijo DOP ou para o abastecimento de queijarias DOP. A atribuição do Vale Pastor+, especialmente àqueles que cumpram especificações de produção recomendadas, permitirá incrementar a produção de leite para fabrico de queijo DOP e, consequentemente, aumentar a produção de queijo DOP, sempre subordinada a parâmetros superiores de qualidade, que levem a uma melhoria das condições de atratividade e competitividade da fileira.</p>	<p>A atribuição dos Vale Pastor+ enquadra-se no projeto "Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro", apoiado pelo CENTRO 2020, cujo objetivo é dar um contributo fundamental para a valorização económica dos queijos DOP.</p> <p>¶</p> <p>1. Objeto</p> <p>O Vale Pastor+ é um prémio pecuniário a atribuir a produtores de leite que cumpram com os cadernos de especificações para a produção de Queijo DOP e que apresentem o leite de melhor qualidade.</p> <p>¶</p> <p>2. Candidatos elegíveis</p> <p>É considerado candidato elegível todo o indivíduo que, cumulativamente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tenha idade ativa; Seja um produtor de leite que garanta o abastecimento de queijaria(s) DOP ou que reconverte a sua atividade para a produção de leite destinada ao abastecimento de queijaria(s) DOP até à data de início da atribuição dos Vales Pastor+ (Junho 2020); Seja um produtor instalado na área geográfica elegível. <p>¶</p> <p>3. Área geográfica elegível</p> <p>Para todos os efeitos do presente regulamento, nomeadamente para a alínea c) do Ponto 2, é considerada área geográfica elegível:</p> <p>• Beira Baixa: contempla territórios das NUT-III Beira Baixa, Beiras e Serra da Estrela e Médio Tejo com as DOP-Queijos da Beira Baixa e Requeijão da Beira Baixa, designadamente os concelhos de:</p> <ol style="list-style-type: none"> Castelo Branco; Fundão; Belmonte; Penamacor; Idanha-a-Nova; Mação; Vila Velha de Ródão; Pronça-a-Nova;
1	2



- **Divulgação**

VALE PASTOR +
 ATRIBUIÇÃO DO VALE PASTOR+ INTEGRADA NO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DOS QUEIJOS DA REGIÃO CENTRO

O QUE É O VALE PASTOR+:
 O Vale Pastor + é um prémio monetário de 2500 euros a atribuir a produtores de leite que produzam ou passem a produzir leite para fornecimento de queijarias com produção de queijo com DOP e que apresentem o lote de melhor qualidade. Está abrangida exclusivamente três regiões DOP: Beira Baixa, Serra da Estrela e Raiaçol.

COMO SE CANDIDATAR:
 Preenchimento de formulário de candidatura, através do Link disponível no site ou/ou página do Facebook do Inovcluster e, também no site das Comunidades Intermunicipais envolvidas na atribuição do Vale Pastor +.

QUEM SE PODE CANDIDATAR:
 - Terão direito a:

- Produtores de leite que garantam o abastecimento de queijaria(s) com produção de Queijo com DOP ou que reconvertam a produção de leite para o mesmo efeito, até à data de início da atribuição dos Vales Pastor +;
- Produtores instalados na área geográfica do Vot.

SESSÕES DE ESCLARECIMENTOS PARA INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS:

29 OUTUBRO 2019
 TH00 - Instalações da CIMVTI
 TH00 - Instalações da CIMBE

30 OUTUBRO 2019
 TH00 - Instalações da CIMRC
 TH00 - Instalações da CIMBE

As inscrições para as sessões de esclarecimento devem ser feitas até dia 27 de outubro de 2019, através do Link disponível no site e página do Facebook em: [inovcluster.pt/pt/pt/comunidades-intermunicipais](#) ou através do contacto telefónico: 272549300.

- **Totalidade de Vales Pastor e Vales Pastor+ Atribuídos**

Vale Pastor e Vale Pastor +

Concursos para atribuição de prémios monetários aos empreendedores e empresários que se dedicam ou pretendem dedicar-se à atividade de produção de leite destinado ao fabrico de queijo com DOP.

Vale Pastor – destinados aos empreendedores que terminaram com sucesso a Escola de Pastores

Vale Pastor + – destinado a premiar os empreendedores com leite de melhor qualidade.

Resultado	Quantidade	Valor
Vale Pastor	22,5	107 500,00€
Vale Pastor +	112	280 000,00€

Ação 1.9 Projeto piloto de caracterização e inovação das pastagens

Ação que teve como objetivo a caracterização das pastagens das 3 regiões D.O.P. abrangidas pelo projeto, bem como a determinação da composição florística das pastagens naturais/espontâneas. Foi também feita a avaliação de estratégias de melhoramento compatíveis com a preservação das pastagens espontâneas de maior interesse ecológico.

Os principais objetivos do estudo “Caraterização de pastagens” incidiram sobre o aumento do conhecimento sobre as pastagens de altitude e permitir a implementação do seu melhoramento, para potencializar a atividade pecuária, valorizar a fileira do queijo da região centro e por conseguinte, melhorar a qualidade do produto em causa: Queijo – DOP, em três áreas demarcadas: Serra da Estrela, Beira Baixa e Rabaçal.

Desse estudo, **resultou uma caraterização geográfica, edafoclimática, flora existente e a caraterização floral das pastagens permanentes tradicionais e/ou pastagens sazonais para cada uma das regiões.**

A caracterização rigorosa da flora desses ecossistemas é essencial para o seu conhecimento profundo e conservação. Em termos resumidos, destaca-se que na região da Serra da Estrela, as gramíneas constituem a família de plantas mais relevante nas zonas de altitude. Na região da Beira Baixa, as espécies florestais autóctones, ainda hoje se encontram bem representadas por toda a região, os sobreiros, azinheiras e carvalhos são comuns por toda a área geográfica demarcada. A região apresenta alguma heterogeneidade no que respeita à orografia, tipos de solo e recursos hídricos. Em termos de pastagens naturais, podemos encontrar na região pastagens localizadas sob solos pouco consolidados de origem granítica, compostas de gramíneas anuais de pequeno desenvolvimento e algumas leguminosas de reduzido valor, caracterizadas por pastagens de baixa qualidade e pouco produtivas, obrigando os criadores a recorrer à suplementação com alimentos conservados (fenos e palhas). Por sua vez, na região do Rabaçal, a imensa variedade de plantas que se podem encontrar um pouco por todo o território demarcado reflete-se na qualidade de alguns dos produtos endógenos mais conhecidos, tais como o Queijo Rabaçal.

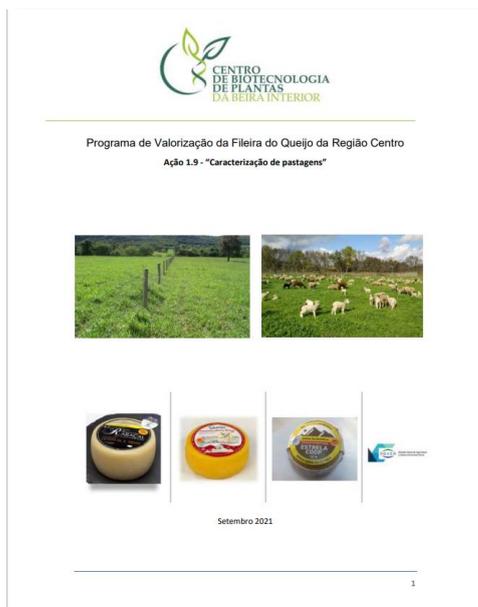
Procedeu-se ainda à realização de um ensaio relativo à avaliação da incorporação de leguminosas forrageiras no solo como adubo verde na Beira Baixa. Do ensaio, concluiu-se que em termos médios para as diferentes espécies de leguminosas testadas, poder-se-á afirmar que, provavelmente em consequência do ciclo cultural tardio em que decorreu o ensaio, as forrageiras leguminosas evidenciaram uma menor capacidade de produção de biomassa verde comparativamente com valores de referência, com exceção da ervilhaca. Relativamente à produção de biomassa seca, as espécies mostraram valores médios idênticos aos de referência o que pode evidenciar uma boa adaptação e comportamento produtivo. Os efeitos da sideração no ensaio, deverão ser analisados com algumas reservas uma vez que, como é sabido, a disponibilização de nutrientes não está imediatamente disponível para a cultura seguinte, já que a degradação do material vegetal após sideração depende de muitos e variados fatores. Contudo, das espécies estudadas os resultados obtidos com a *Lupinus luteus* (tremocilha) são bons indicadores dos benefícios que esta prática pode trazer aos solos em termos de fertilização natural.

Entidades executantes da atividade:

Centro de Biotecnologia da Plantas da Beira Interior

Evidências de realização da atividade:

- Estudo de Caracterização de Pastagens

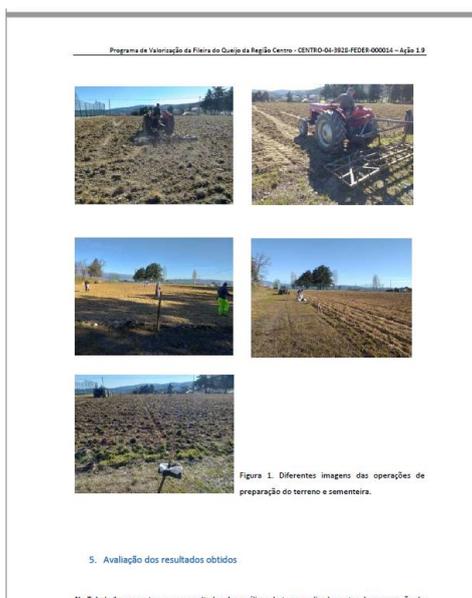


Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro - CENTRO 04-3928-FEDER-000014 - Ação 1.9

ÍNDICE:

1. INTRODUÇÃO/OBJETIVOS	4
2. CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA – contextualização e importância	4
2.1 Serra da Estrela	5
2.2 Beira Baixa	8
2.3 Rabaçal	11
3. CARACTERIZAÇÃO EDACLIOMÁTICA – importância, principais limitações e sua influência sobre a qualidade de produção de alimento – pastagens	15
3.1 Serra da Estrela	16
3.2 Beira Baixa	19
3.3 Rabaçal	22
4. CARACTERIZAÇÃO GERAL DA FLORA	24
4.1 Serra da Estrela	24
4.2 Beira Baixa	25
4.3 Rabaçal	26
5. CARACTERIZAÇÃO FLORAL DAS PASTAGENS PERMANENTES TRADICIONAIS E/OU PASTAGENS SAZONAIS	27
5.1 Leguminosas	29
5.2 Gramíneas	30
BIBLIOGRAFIA	31

- Estudo de Inovação da Pastagens



Ação 1.10. Realização de estudos de acompanhamento de ações estratégicas

Ação que compreendeu a realização de 3 estudos de avaliação do impacto, nomeadamente das escolas de pastores, queijeiros e bancos de terras para pastores com o objetivo de aferir a possibilidade de implementação de edições futuras destas ações.

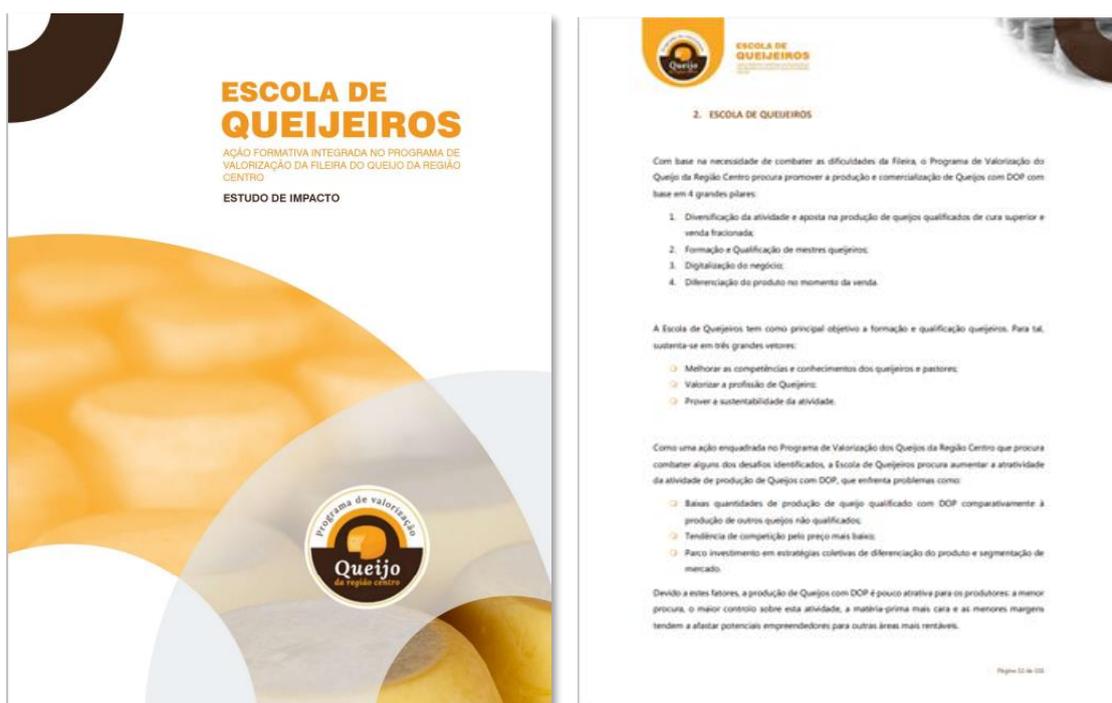
As principais conclusões e ações de melhoria refletidas nos estudos de avaliação de impacto da Escola de Pastores, da Escola de Queijeiros e do Bancos de Terras encontram-se descritas anteriormente, em cada uma das ações.

Entidades executantes da atividade:

Inovcluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro

Evidências de realização da atividade:

- Avaliação de Impacto da Ação Escola de Queijeiros

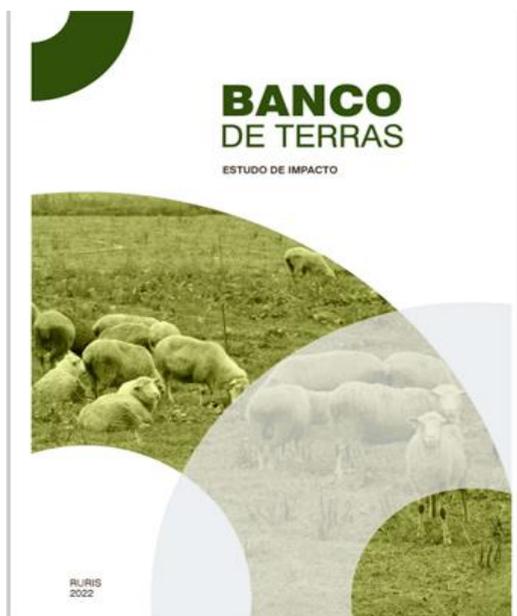


- Avaliação de Impacto da Ação escola de Pastores



ÍNDICE	
I. Enquadramento	7
1. Programa de Valorização do Queijo com DOP na Região Centro	7
2. Escola de Pastores	12
3. Entidades Envolvidas	14
4. Territórios Abrangidos	21
i. Beira Baixa	21
ii. Serra da Estrela	22
iii. Rabaçal	23
II. Modelo de Implementação	25
1. Caracterização e Análise da Iniciativa	25
i. Cronograma	25
ii. Conteúdos programáticos	25
iii. Entidades formadoras	28
iv. Vagas Disponíveis e Requisitos de Admissão	29
v. Critérios de Seleção, Pontuação e Ponderação	29
vi. Perfil dos candidatos	30
vii. Atividades, Inscrições, Frequência e Aproveitamento	35
2. Investimentos realizados	36
III. Avaliação de Impacto Económico e Desenvolvimento Integrado do Território	38
1. Impacto Económico	38
2. Impacto no Desenvolvimento Integrado do Território	43
IV. Avaliação de Impacto Social	52
1. Enquadramento da metodologia SROI	52
i. Princípios do SROI	52
ii. Etapas da Metodologia SROI	53
2. Identificação dos stakeholders envolvidos	54

- Avaliação de Impacto da ação Banco de Terra para Pastores



ÍNDICE	
I. Enquadramento	5
1. Programa de Valorização do Queijo com DOP da Região Centro	5
2. Banco de Terras para Pastores	10
3. Entidades Envolvidas	13
4. Territórios Abrangidos	17
II. MODELO DE IMPLEMENTAÇÃO	19
1. Caracterização das atividades realizadas	19
i. Sessões de Divulgação	19
ii. Anúncios de Abertura para Inscrição de Terrenos	21
iii. Inscrição de terrenos no Banco de Terras para Pastores	22
iv. Anúncios de Abertura para Candidaturas de Atribuição de Explorações Agropecuárias	23
2. Investimentos realizados	26
III. Avaliação de Impacto Económico e Desenvolvimento Integrado do Território	28
1. Impacto Económico	28
2. Impacto no Desenvolvimento do Território	33
IV. Avaliação de Impacto Social	39
1. Enquadramento da metodologia SROI	39
i. Princípios do SROI	40
ii. Etapas da Metodologia SROI	40
2. Identificação dos stakeholders envolvidos	42
3. Auscultação dos stakeholders envolvidos	45
i. Enquadramento	45
ii. Recolha de testemunhos	45
4. Identificação das principais mudanças sentidas	47
5. Quantificação da mudança	52
6. Duração dos impactos	55

2. Inovação e Conhecimento: inovar nos processos de qualidade e segurança alimentar dos Queijos com D.O.P. da Região Centro (Projeto piloto de análise dos desequilíbrios microbiológicos do leite cru, decorrentes da sua produção, recolha e condições de conservação)

Ação 2.1 Estudo das Fontes de Contaminação Microbiológica dos Queijos com D.O.P. Centro – Abordagem à prevenção precoce do Acastanhamento da Superfície dos Queijos (ASQ)

O desenvolvimento desta ação deteve-se no aprofundamento de conhecimento associado a um dos maiores defeitos de produção associados ao fabrico de queijos tradicionais designado Acastanhamento da superfície do Queijos que prejudica o cumprimento dos requisitos mencionado nos cadernos de especificações para o fabrico de queijos com D.O.P.:

Da realização desta ação resultou a criação de um guia de referenciação de parâmetros de qualidade do leite para cada região D.O.P. (Beira Baixa, Serra da Estrela e Rabaçal). Em cada um destes guias são apresentadas as características dos leites de ovelha e de cabra cru desnatado, traduzidas em valores de referência para cada uma das regiões, a ser utilizados pelos produtores e transformadores de queijos D.O.P..

Do estudo realizado, destaca-se como principais fontes de contaminação as explorações de leite, a manipulação pelos operadores, o maneo do efetivo animal, a água e a manipulação nas próprias queijarias.

Relativamente às considerações finais e perspetivas futuras, entende-se como complemento ao estudo realizado a importância em proceder-se à realização de testes in vitro e em queijos (cerca de 400 leites e 60 queijos) com isolamento de bactéria a partir do leite e consequente sequenciação do genoma completo da bactéria com genes de pigmentação identificados.

A realização destes estudos permite assim sustentar e alavancar a tendência crescente no mercado pela procura de produtos agroalimentares de qualidade diferenciada, dotando a fileira do queijo das competências e meios necessários para o aumento da produção certificada (D.O.P).

Entidades executantes da atividade:

Cataa – Centro de Apoio Tecnológico Agro-alimentar



Cofinanciado por:

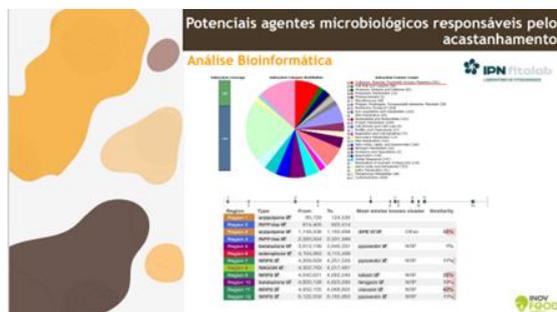
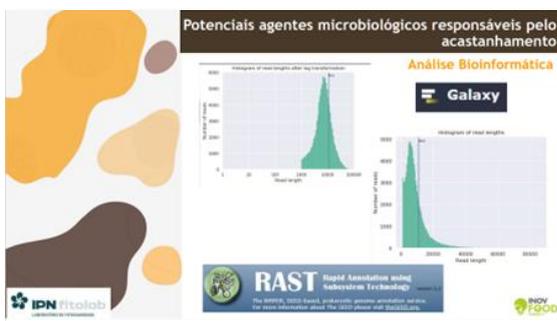
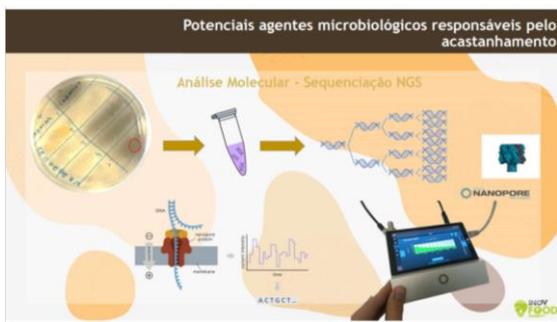


Evidências de realização da atividade:

- Aquisição de equipamento informático



- Aquisição de Serviços de Consultoria Especializada para extração de DNA e NGS das amostras de leite e queijo



- Conceção e Impressão de Guia Referenciação de Parâmetros de Qualidade do Leite para cada região D.O.P.

i. Beira Baixa



ii. Rabaçal



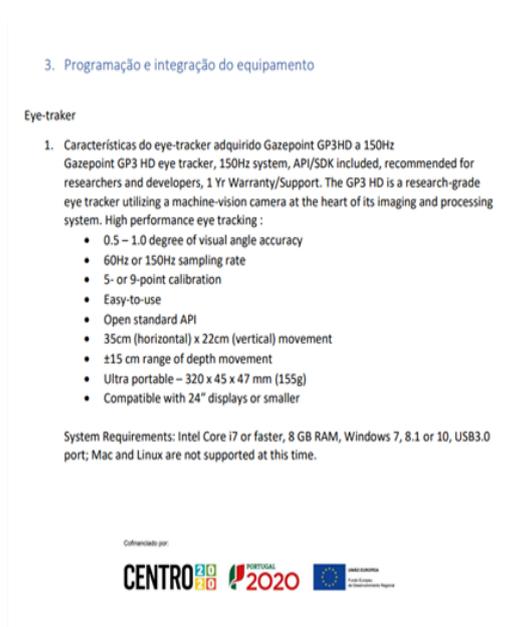
iii. Serra da Estrela



Índice

I. Introdução.....	7
1. O leite.....	8
2. Produção de leite e queijo em Portugal.....	10
3. Produção de queijos com DOP em Portugal.....	11
4. Leite para produção do Queijo Serra da Estrela com DOP.....	13
II. Recolha de Informação para Avaliar a Qualidade do Leite.....	14
III. Resultados da Qualidade do Leite Recolhido.....	14
IV. Guia de Referência dos Parâmetros de Qualidade do Leite.....	16
V. Considerações Gerais.....	18
VI. Bibliografia.....	20

- Aquisição de Serviços de Consultoria Especializada para Conceção, Teste e Implementação do Módulo de Análise Sensorial dos Queijos





Recrutamento e treino do painel de provedores de queijo

CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
13 de Outubro de 2022

Painel de provedores de queijo da Beira Baixa DOP
É consumidor habitual de queijo?
Gostava de fazer parte do painel de provedores de queijo da Beira Baixa DOP?

Manifeste o seu interesse através do preenchimento do formulário:
https://docs.google.com/forms/d/1eq_LgGrWot_AEOmb1suimiOg5jyPh1ynNyUg3WVZmY/viewform?pli=1&pli=1&edit_requested=true

Notas importantes:
Os candidatos aprovados na primeira fase deverão ter disponibilidade para participar na fase seguinte, a decorrer ao longo de 3 dias úteis, em horário laboral.
Após formação e treino do painel, os provedores deverão ter disponibilidade para participar nas sessões formais de prova (habitualmente em horário pós-laboral).

Data limite de inscrições: 14/10/2022
Para esclarecimentos adicionais contactar:
recrutamento.painel@gmail.com





- Participação em Congresso Internacional - Inscrições (2 pessoas)

NUTRITIONAL CHARACTERIZATION OF PDO CHEESES FROM THE CENTRAL REGION OF PORTUGAL

Paula L. Mendes, M. Aires, A. Cruzado, M. Almeida, M. Rodrigues, A. M. (2022) Nutritional characterization of PDO cheeses from the central region of Portugal. *MLWForum*, 24(1)pp.495, 71-73

Abstract: The present study aimed to characterize the nutritional profile of three PDO cheeses from the central region of Portugal: 'Queijo da Serra da Estrela', 'Queijo do Biscoito' and 'Queijo do Castelo Branco'. The results showed that the 'Queijo do Biscoito' cheese presented the highest percentage of saturated and polyunsaturated fatty acids. The results also demonstrated that differences between samples of the three types of cheese may be related to the variety and proportion of raw types used in the manufacture of cheese (raw sheep or mixture of sheep and goat), ripening conditions, salt content and manufacturing practices.

Keywords: 'Queijo da Serra da Estrela', 'Queijo do Biscoito', 'Queijo do Castelo Branco', 'PDO', 'cheese', 'nutritional characterization', 'PDO', 'raw sheep', 'raw goat'.

Assessment of raw sheep milk quality used in the production of protected designation of origin cheeses in the center region of Portugal

ASSESSMENT OF RAW SHEEP MILK QUALITY USED IN THE PRODUCTION OF PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN CHEESES IN THE CENTER REGION OF PORTUGAL

Pinheiro, C. M., Almeida, A. M., Oliveira, A., Neves, M., Paes, L., Correia, M., Almeida, M., Paes, L., Rodrigues, A. M. (2022). Assessment of raw sheep milk quality used in the production of protected designation of origin cheeses in the center region of Portugal. *Milk*, 2022, 149, 100-108.

Abstract

Portugal has a strong tradition of regional cheesemaking, being produced in the Center region three Protected Designation of Origin (PDO) raw milk cheeses: Serra da Estrela, Beira Baixa (Estrela Beirã, Biscoitos, and Biscoitos) and Bafanço. Serra da Estrela cheese is produced with the sheep milk and unpasteurized raw goat milk and unpasteurized raw cow milk. Beira Baixa Biscoitos and Biscoitos are produced with mixtures of cow milk and goat milk and unpasteurized raw cow milk. The milk for Serra da Estrela PDO cheese is produced from herders from the Serra da Estrela mountains, while the milk for Beira Baixa Biscoitos and Biscoitos PDO cheese production is from unpasteurized sheep milk. The purpose of this study was to investigate the quality of raw sheep milk used to produce PDO cheeses in the region, regarding chemical composition and acid value (AV) of raw milk samples. For that, a total of 262 raw milk samples were collected from 24 farms, belonging from five municipalities in the region. The results showed that raw milk production showed a general upward trend in terms of AV (from 1.0 to 1.8), but it was not statistically significant. The results showed that raw milk samples were collected from 24 farms, belonging from five municipalities in the region. The results showed that raw milk production showed a general upward trend in terms of AV (from 1.0 to 1.8), but it was not statistically significant. The results showed that raw milk samples were collected from 24 farms, belonging from five municipalities in the region. The results showed that raw milk production showed a general upward trend in terms of AV (from 1.0 to 1.8), but it was not statistically significant.

Keywords: Serra da Estrela PDO cheese, Beira Baixa PDO cheese, Bafanço PDO cheese, Chemical composition, Microbiological quality

Acknowledgments: Program for the Valorisation of Cheeses of Portugal's Center Region, co-financed by the Center 2020, Portugal 2020, and the European Union through the ERDF Project code: CEN20-20-0204-000004

Characterization of physicochemical parameters of "Amarelo da Beira Baixa"

CHARACTERIZATION OF PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF "AMARELO DA BEIRA BAIXA"

Pinheiro, C. M., Almeida, A. M., Oliveira, A., Neves, M., Paes, L., Paes, L., Rodrigues, A. M. (2022). Characterization of physicochemical parameters of "Amarelo da Beira Baixa". *Milk*, 2022, 149, 109-117.

Abstract

"Amarelo da Beira Baixa" cheese is a semi-soft cheese, produced with raw milk from sheep or goat's, with a semi-hard rind. The cheese is produced in the Center region of Portugal, under a Protected Designation of Origin (PDO). The purpose of this study was to investigate the physicochemical parameters of "Amarelo da Beira Baixa" cheese, comparing the parameters of the cheese produced in the Center region of Portugal, with the parameters of the cheese produced in the Center region of Portugal.

Keywords: Cheese, "Amarelo da Beira Baixa", Protected designation of origin, Chemical composition, Lipid profile

Acknowledgments: Program for the Valorisation of Cheeses of Portugal's Center Region, co-financed by the Center 2020, Portugal 2020, and the European Union through the ERDF Project code: CEN20-20-0204-000004

Ação 2.2 Valorização da matéria-prima – Estudo e padronização dos critérios de qualidade do leite cru de ovinos e caprinos

Esta ação compreendeu a recolha periódica de amostras de leite cru de ovelha e cabra em explorações das 3 regiões com D.O.P. da Região Centro para avaliar a sua qualidade recorrendo a métodos de análise físico-químicos. Com os resultados obtidos e trabalhados estatisticamente foi possível padronizar o leite de pequenos ruminantes (ovinos e caprinos) e definir os seus critérios de qualidade.

Inicialmente procedeu-se à caracterização de leites e queijos de pequenos ruminantes, tendo sido analisadas várias amostras de leite e queijo em vários parâmetros físico-químicos para determinação estatística dos valores de proteína, gordura, lactose, sólidos não gordos, sólidos totais e ureia de leite utilizando o equipamento MilkoScan e proteína, gordura, humidade, cinzas, sal e valor energético do queijo usando o equipamento FoodScan. **Como resultante desse estudo, procedeu-se à padronização do leite de pequenos ruminantes (ovinos e caprinos) e definiram-se os seus critérios de qualidade, essencial à uniformização dos padrões de produção e fiabilizando assim as características do leite essenciais à produção de um queijo D.O.P. de excelência.**

Entidades executantes da atividade:

Cataa – Centro de Apoio Tecnológico Agro-alimentar

Evidências de realização da atividade:

- Aquisição de equipamento informático



- Disseminação dos resultados do projeto na Comunicação social (jornais regionais e nacionais)

Reconquista,

Castelo Branco: Reunião de trabalho juntou a fileira do queijo

Reconquista - 02/02/2021 - 14:00

Iniciativa foi destinada aos produtores do projeto e aos produtores de leite e queijo da região.

A CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco realizou três sessões de trabalho no âmbito do Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro (Beira Baixa, Serra da Estrela e Ribageal).

A iniciativa, de acordo com a organização da mesma, foi destinada aos produtores do projeto e aos produtores de leite e queijo da região.

"A reunião teve como objetivo principal sensibilizar os produtores de leite e queijo da região para a importância da qualidade do leite e do queijo produzido, bem como para a importância da rastreabilidade, da segurança alimentar e da sustentabilidade do setor."

O trabalho foi desenvolvido através de três sessões de trabalho, com o objetivo de sensibilizar os produtores de leite e queijo da região para a importância da qualidade do leite e do queijo produzido, bem como para a importância da rastreabilidade, da segurança alimentar e da sustentabilidade do setor.

AGROALIMENTAR / Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro

Queijos de excelência para valorizar o setor

Através de inovação nos processos de qualidade e segurança alimentar. Centro Tecnológico contribui num projeto-piloto sobre o queijo da região

Ana Margarida Rodrigues

O Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco (CATAA), com sede em Castelo Branco, contribuiu para o desenvolvimento do Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro. A associação albicastrense participou no estudo através da realização de três sessões de referência com produtores de qualidade de leite destinado ao fabrico de queijo da região da Beira Baixa, Serra da Estrela e Ribageal e, ainda, de três cadernos de boas práticas para a produção de leite de vaca e cabra. Os documentos apresentados destinam-se aos produtores e transformadores do setor queijo, que podem utilizar como valores referência para a qualidade do leite cru de pequenos produtores.

O projeto, cofinanciado pelo Centro 2020, Portugal 2020 e União Europeia através do FEDER (Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional), tem como objetivo "valorizar o setor do leite e do queijo, melhorar a procura de produtos agroalimentares com uma qualidade diferenciada na fileira do queijo, com incidência na região centro", explicou, ao Il. Liana Paula, responsável técnica do laboratório de Física-Química do CATAA. A fase de elaboração dos documentos começou em articulação com produtores de ovinos e caprinos regionais e locais. As colheitas de leite dos animais foram iniciadas pelo CATAA em fevereiro de 2019, devido à pandemia, o processo de análise iniciou-se em julho de 2020. "No CATAA tratamos inovação nos processos de qualidade e segurança alimentar de queijos DOP e para termos um queijo com esta denominação temos de partir de uma matéria-prima de qualidade", disse a investigadora, salientando a importância de parâmetros microbiológicos no leite de ovinos e caprinos, ao contrário dos bovinos, onde até há legislação na área da qualidade do leite. "O estudo é inicial e neste tipo de leites (ovinos e cabra) nunca foram estabelecidos nem listados parâmetros de qualidade. É o início de um longo caminho", referiu Liana Paula. Para além da elaboração dos testes e análises nutricionais e sensoriais dos queijos, o Centro de Apoio Tecnológico dinamizou um workshop a 19 de dezembro, destinado aos produtores do projeto e aos produtores. Na sessão foram abordados temas ligados à rastreabilidade, produção animal, duração da produção de leite e critérios de exploração.

O Programa de Valorização tem como entidade líder o InoveCerta, com sede nas instalações do CATAA, e envolve um consórcio de 14 entidades, entre elas comunidades intermunicipais, associações de produtores, instituições de ensino superior onde se insere o IPCC e dois centros tecnológicos (CATAA e Centro de Biotecnologia das Fátimas da Beira Interior).

INDÚSTRIA

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE QUEIJOS COM DOP DA REGIÃO CENTRO

O OBJETIVO DESTA TRÁNSITO FOI ANALISAR A COMPOSIÇÃO E NUTRIÇÃO DE 3 TIPOS DE QUEIJOS COM DOP PRODUZIDOS NA REGIÃO CENTRO - AMARELO DA BEIRA BAIXA, RAIBAGEAL E SERRA DA ESTRELA QUE CORRESPONDAM RESPECTIVAMENTE A 40%, 60% E 80% DA PRODUÇÃO NACIONAL TOTAL DE QUEIJOS COM DOP (DOP, 2020)

RESUMOS

AMARELO DA BEIRA BAIXA - Este queijo é produzido em Castelo Branco, Beira Baixa, Portugal. É um queijo de leite de vaca, com uma textura firme e sabor suave. É produzido a partir de leite cru de vaca.

RAIBAGEAL - Este queijo é produzido em Castelo Branco, Beira Baixa, Portugal. É um queijo de leite de vaca, com uma textura firme e sabor suave. É produzido a partir de leite cru de vaca.

SERRA DA ESTRELA - Este queijo é produzido em Castelo Branco, Beira Baixa, Portugal. É um queijo de leite de vaca, com uma textura firme e sabor suave. É produzido a partir de leite cru de vaca.

ANÁLISES

Foram analisados 30 amostras de queijo com DOP produzidos na Região Centro - Amarelo da Beira Baixa, Raibageal e Serra da Estrela. Os resultados são apresentados na tabela seguinte.

Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo
Proteína	g/100g	20,0	24,0
Matéria gorda	g/100g	15,0	20,0
Matéria seca	g/100g	35,0	40,0
Ácido láctico	g/100g	0,5	1,0
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fólico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido nicotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido pantotínico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido riboflavina	µg/100g	0,1	0,2
Ácido ascórbico	µg/100g	0,1	0,2
Ácido fó			



Ação 2.3 Colheita, armazenamento, transporte, manipulação e transformação do leite cru de ovinos e caprinos – Definição de caderno de boas-práticas: + leite + qualidade

Esta ação compreendeu a recolha periódica de amostras de leite cru de ovelha e cabra em explorações das 3 regiões com D.O.P. da Região Centro para avaliar a sua qualidade recorrendo a métodos de análise físico-químicos. Os resultados obtidos foram trabalhados estatisticamente para a elaboração de um caderno de boas práticas de colheita, transporte, manipulação e transformação do leite cru de ovinos e caprinos.

Face aos resultados obtidos, foi possível proceder-se à elaboração de um caderno de boas práticas para a produção de leite de cabra e leite de ovelha, no qual a produção e manipulação do leite encontra-se diretamente relacionada com a qualidade do mesmo.

As considerações finais obtidas incidem essencialmente sobre os cinco queijos tradicionais qualificados produzidos na Região Centro de Portugal. Todos eles são obtidos a partir de leite cru de pequenos ruminantes. A inexistência de qualquer tratamento térmico antes da utilização do leite para a produção de queijo obriga a preocupações acrescidas relativamente à qualidade do leite produzido, recolhido e transformado. O leite cru deverá ter excelente qualidade microbiológica e físico-química para que o queijo produzido possa ter a excelente qualidade característica de um produto com DOP.

Para que o leite utilizado no fabrico de queijos com DOP da Região Centro possa ter elevada qualidade, é necessário reduzir ao máximo todas as condições que possam influenciar negativamente a qualidade do leite cru produzido na exploração. Para que isto aconteça, é fundamental ter em consideração de determinadas medidas, nomeadamente:

- Preparar convenientemente as cabras para que a ordenha seja feita de forma higiénica.
- Lavar e higienizar o equipamento de ordenha logo após terminar a ordenha mecânica. O equipamento de ordenha deve ficar em boas condições de funcionamento e preparado para a ordenha seguinte;
- Reduzir ao máximo a contaminação microbiológica do leite durante a ordenha e impedir a sua contaminação com produtos químicos;
- Garantir que o leite é armazenado numa sala isolada do local de passagem dos animais (sala de leite) e que a sala é mantida limpa e organizada;
- Garantir que o leite é refrigerado logo após a ordenha;
- Garantir que o tanque de refrigeração está a funcionar adequadamente, mantendo uma temperatura de conservação do leite entre 3°C e 4°C;
- Lavar e higienizar o equipamento de refrigeração do leite, imediatamente após a recolha de leite;
- Utilizar na exploração produtos veterinários autorizados pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária.



Cofinanciado por:



Entidades executantes da atividade:

Cataa – Centro de Apoio Tecnológico Agro-alimentar

Evidências de realização da atividade:

- Aquisição de matérias-primas (Queijo e Leite)

“Programa Valorização dos Queijos DOP da Região Centro” plano para recolha de amostras de leite e queijo

N.º recolha	Volta 1 (Rabaçal + S. Estrela)	Volta 2 (Castelo Branco)
1	19/02/2019	22/02/2019
2	05/03/2019	08/03/2019
3	19/03/2019	22/03/2019
4	02/04/2019	05/04/2019
5	16/04/2019	19/04/2019
6	30/04/2019	03/05/2019
7	14/05/2019	17/05/2019
8	28/05/2019	31/05/2019
9	11/06/2019	14/06/2019
10	25/06/2019	28/06/2019
11	09/07/2019	12/07/2019
12	23/07/2019	26/07/2019
13	06/08/2019	09/08/2019
14	20/08/2019	23/08/2019
15	03/09/2019	06/09/2019
16	17/09/2019	20/09/2019
17	01/10/2019	04/10/2019
18	15/10/2019	18/10/2019
19	29/10/2019	01/11/2019
20	12/11/2019	15/11/2019
21	26/11/2019	29/11/2019
22	10/12/2019	13/12/2019
23	24/12/2019	27/12/2019
24	07/01/2020	10/01/2020
25	21/01/2020	24/01/2020
26	04/02/2020	07/02/2020
27	18/02/2020	21/02/2020
28	03/03/2020	06/03/2020
29	17/03/2020	20/03/2020
30	31/03/2020	03/04/2020
31	14/04/2020	17/04/2020
32	28/04/2020	01/05/2020
33	12/05/2020	15/05/2020
34	26/05/2020	29/05/2020
35	09/06/2020	12/06/2020
36	23/06/2020	26/06/2020

- Organização de 3 Workshops

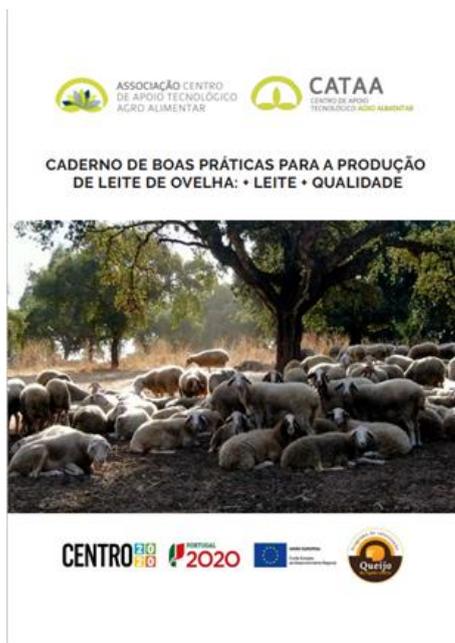


- Conceção e produção dos manuais +Leite +Qualidade



ÍNDICE

I INTRODUÇÃO.....	7
1 Leite em.....	8
2 Produção de leite e queijo em Portugal.....	9
3 Produção de queijos com DOP em Portugal.....	10
II BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE LEITE.....	11
1.1 Ordenha mecânica ou manual.....	14
1.1.1 Boas práticas - identificar individualmente todos os animais.....	15
1.2 Boas práticas - preparação do uíbena para a ordenha.....	16
1.3 Boas práticas - secar os tetos com bastões de papel.....	18
1.4 Boas práticas - ordenhar as cabras duas vezes por dia.....	19
1.5 Boas práticas - desinfetar para imersão dos tetos após a ordenha.....	19
1.6 Boas práticas - ordenha bem feita.....	20
1.7 Boas práticas - separação do leite de animais doentes ou em tratamento.....	23
1.8 Boas práticas - equipamento de ordenha instalado e a funcionar corretamente.....	23
1.9 Boas práticas - utilização de água potável na sala de ordenha.....	24
1.10 Boas práticas - armazenar o leite em local e equipamento apropriado.....	24
1.11 Boas práticas - periodicidade da entrega do leite.....	24
1.12 Boas práticas - utilização do equipamento de ordenha.....	24
1.12.1 Parâmetros de produção.....	25
1.12.2 Parâmetros de saúde.....	26
1.13 Boas práticas - limpeza do equipamento e da sala de ordenha.....	27
1.13.1 Pré-lavagem.....	28
1.13.2 Lavagem propriamente dita.....	29
1.13.3 Enxugamento.....	29
2 Equipamento de refrigeração do leite.....	30
2.1 Boas práticas - armazenamento e recolha do leite.....	31
2.2 Boas práticas - tanque de refrigeração.....	32
2.3 Boas práticas - limpeza do tanque de refrigeração.....	33
III CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	33
IV BIBLIOGRAFIA.....	35



ÍNDICE

I INTRODUÇÃO.....	7
1 Leite em.....	8
2 Produção de leite e queijo em Portugal.....	9
3 Produção de queijos com DOP em Portugal.....	10
II BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE LEITE.....	11
1.1 Ordenha mecânica ou manual.....	14
1.1.1 Boas práticas - identificar individualmente todos os animais.....	15
1.2 Boas práticas - preparação do uíbena para a ordenha.....	16
1.3 Boas práticas - secar os tetos com bastões de papel.....	18
1.4 Boas práticas - ordenhar as ovelhas duas vezes por dia.....	19
1.5 Boas práticas - desinfetar para imersão dos tetos após a ordenha.....	19
1.6 Boas práticas - ordenha bem feita.....	20
1.7 Boas práticas - separação do leite de animais doentes ou em tratamento.....	23
1.8 Boas práticas - equipamento de ordenha instalado e a funcionar corretamente.....	23
1.9 Boas práticas - utilização de água potável na sala de ordenha.....	24
1.10 Boas práticas - armazenar o leite em local e equipamento apropriado.....	24
1.11 Boas práticas - periodicidade da entrega do leite.....	24
2 Equipamento de ordenha mecânica.....	24
2.1 Boas práticas - utilização do equipamento de ordenha.....	25
2.1.1 Parâmetros de produção.....	27
2.1.2 Parâmetros de saúde.....	27
2.2 Boas práticas - limpeza do equipamento e da sala de ordenha.....	28
2.2.1 Pré-lavagem.....	29
2.2.2 Lavagem propriamente dita.....	30
2.2.3 Enxugamento.....	30
3 Equipamento de refrigeração do leite.....	30
3.1 Boas práticas - armazenamento e recolha do leite.....	31
3.2 Boas práticas - tanque de refrigeração.....	32
3.3 Boas práticas - limpeza do tanque de refrigeração.....	33
III CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	34
IV BIBLIOGRAFIA.....	35



GRUPO 2_ Qualificação e modernização da oferta do recurso endógeno



Cofinanciado por:





1. Modernizar e inovar a capacidade de resposta das entidades gestoras das D.O.P. e IGP e das associações representativas dos produtores da fileira

Ação 1.1. Modernização dos meios técnicos e materiais de apoio de suporte à atividade das entidades gestoras e associações

Com esta ação pretendeu-se apoiar as associações representativas da fileira na aquisição de equipamentos que permitam melhorar os serviços que estas associações prestam aos produtores no controlo de qualidade e rastreabilidade do produto e no processo de recolha do leite. A Associação de Produtores de Queijos do Distrito de Castelo Branco (APQDCB), adquiriu um “Citómetro de Fluxo”. A COAPE verificou a necessidade de tanques de refrigeração e de um programa de gestão que permita um controlo e organização da frota (que incluía "POS" para os motoristas) e da recolha do leite.

A APQDCB de modo a **agilizar a realização de análises da qualidade do leite de forma contínua e sempre que se justifique necessária** (nomeadamente quando há suspeitas de leite não conforme passível de inviabilizar o processo de fabrico de queijo de qualidade com alteração das suas características e permitir a sua retirada), procedeu à modernização dos meios técnicos e materiais de apoio e suporte às atividades desenvolvidas com a aquisição do equipamento “Citómetro de Fluxo”.

Relativamente à COAPE, a mesma optou por proceder à modernização dos meios técnicos associados ao armazenamento do leite, nomeadamente na aquisição de tanques de refrigeração com várias capacidades de forma a **dar resposta às diferentes proveniências do leite e assegurar desta forma a qualidade do leite para produção de queijo**. Por sua vez, como complemento ao processo de recolha de leite e de forma a permitir um controlo e organização da frota (viaturas elétricas) adquirida no âmbito da operação, optou por adquirir um programa de gestão, tornando assim **o processo de recolha bastante mais eficiente e mais controlado para o desenvolvimento tecnológico da fileira e com benefícios claros em termos de eficiência e maximização de recursos**.

Entidades executantes da atividade:

Região D.O.P. Serra da Estrela (COAPE); Região D.O.P. da Beira Baixa (APQDCB)



Cofinanciado por:



Evidências de realização da atividade:

COAPE



Tanques de Refrigeração



Programa de Gestão

APQDCB



Lactoscan SCC KIT 40



Ação 1.2 Implementação do Programa de capacitação institucional para a organização e dinamização do queijo D.O.P. da Região Centro (5 entidades)

Esta ação teve como objetivo principal, estimular a cooperação e estabelecer uma estratégia conjunta para as 3 D.O.P. da Região Centro, totalmente inovadora para o contexto da região e para o contexto das várias associações que representam os produtores das 3 regiões D.O.P., que até ao momento apenas cooperavam no âmbito da sua própria região Centro e destas com outras regiões a nível internacional.

Foram realizados 5 encontros nacionais (2 na região da Beira Baixa, 2 na região da Serra da Estrela e 1 na região do Rabaçal) e 3 visitas internacionais de benchmarking (Cáceres e País Basco em Espanha e Sardenha - Itália).

Dos encontros realizados nas três regiões, resultou a elaboração de uma estratégia conjunta entre 3 D.O.P. capacitando assim de uma forma uniforme todos os seus produtores, industriais e comerciantes.

Como resultado das visitas realizadas, destaca-se a importância do setor e respetiva fileira de cada um dos países visitados, com troca de saberes desde a matéria prima à produção dos queijos e respetivos mercados.

Da visita a Sardenha em Itália, conclui-se que as queijarias são de carácter industrial, dotadas de tecnologia de precisão, apresentando várias linhas de produção, com uma aposta em estratégias de diferenciação dos produtos não só pelo número de produtos criados, mas também pelas várias formas de apresentação e utilização de queijos sem lactose e com certificação biológica, sendo que em toda a Itália, a produção D.O.P. sobrepõe-se à produção não D.O.P, muito diferente da realidade Portuguesa.

Da visita a Cáceres em Espanha, destaca-se o alto nível de profissionalismo e organização de todos os atores locais, nomeadamente na gestão da relação entre a oferta e a procura de leite e respetivo envolvimento de todos os intervenientes no processo de produção da matéria prima e dos produtos finais. A proteção do nome geográfico “Torta el Casar D.O.P.” torna a região emblemática e representa uma âncora do desenvolvimento regional, com a apresentação de um produto economicamente e ambientalmente sustentável.

Por sua vez, na visita ao País Basco, foi perceptível o funcionamento da fileira relativa ao queijo D.O.P. Idiazabal, produto endógeno da região, desde a produção da matéria prima à respetiva comercialização. Concluiu-se que o sucesso para a qualidade deste queijo mantém-se ao longo dos tempos, caracterizadas pela utilização de raças autóctones e aproveitamento do ciclo natural das paisagens locais para o pastoreio. Prova de sucesso da fileira deve-se em parte às competências do Conselho regulador da Denominação de Origem Idiazaba, no que respeita ao controlo da certificação à promoção da marca protegida, resultando na captação de mercados internos e externos. Nesta visita, destaca-se ainda a visita à Escola de Pastores de Gomiztegi, apresentando como estratégia de revitalizar o setor ovino leiteiro da região e da produção de queijo. Para além da formação, a Escola de Pastores oferece também experiências de gastronomia e turismo associadas ao queijo, promovendo assim o turismo e desenvolvimento económico da região, recebendo cerca de 3000 pessoas por ano, entre turistas e escolas.



Cofinanciado por:



Entidades executantes da atividade:

ANCOSE, APQDCB, APRORABAÇAL, ESTRELACOOP, COAPE

Evidências de realização da atividade:

- 1º Encontro

APRORABAÇAL – decorreu no dia 28 de abril de 2019, no museu do Rabaçal, em Penela. Após a sessão for realizada também uma visita a uma queijaria da região.



- 2º Encontro

APQDCB - decorreu no dia 7 de junho de 2019, na Biblioteca Municipal de Castelo Branco. Após a sessão for realizada também uma visita a um produtor de leite para queijo com D.O.P. da Região de Castelo Branco.



- 3º Encontro

ANCOSE – ocorreu a 20 de setembro de 2019, em Oliveira do Hospital



- 4º Encontro

COAPE – decorreu no dia 15 de novembro de 2019, no auditório da Camara Municipal de Mangualde



- 5º Encontro

APQDCB – decorreu no dia 13 de dezembro de 2021 no Fundão.





PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FLEIRA DOS QUEIJOS DA REGIÃO CENTRO
FOLHA DE PRESENCIAS

Reunião:
Data:
Local: Auditório do Centro - Sala de Jantar

N.º	Nome	Entidade	Email	Telefone
1	Helena Sá	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	h.s@aqrc.pt	912 211 111
2	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
3	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
4	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
5	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
6	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
7	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
8	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
9	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
10	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
11	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
12	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
13	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
14	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
15	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
16	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111

PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FLEIRA DOS QUEIJOS DA REGIÃO CENTRO
FOLHA DE PRESENCIAS

Reunião:
Data:
Local:

N.º	Nome	Entidade	Email	Telefone
1	Helena Sá	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	h.s@aqrc.pt	912 211 111
2	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
3	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
4	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
5	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
6	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
7	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
8	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
9	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
10	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
11	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
12	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
13	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
14	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
15	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111
16	Paula Mendes	Associação de Produtores de Queijos da Região Centro	p.mendes@aqrc.pt	912 211 111

- 6º Encontro

Visita a Espanha – Casar – Cáceres, objetivo da visita foi contactar e conhecer a fileira produtiva do queijo “Torta del Casar D.O.P.,” decorreu nos dias 13 e 14 de outubro de 2021.

Programa da Visita – Casar de Cáceres – dias 13 e 14 de Outubro de 2021

13 de Outubro

06h30 – Saída de Castelo Branco em direção a Cáceres

Local CEI - Centro de Empresas Inovadoras
Endereço: Av. do Empresário, Castelo Branco
11 Horas - Visita à uma queijaria “El Castiño” y su localización es : <https://goo.gl/maps/5txanXGboqHbVpx8> (Casar de Cáceres)

13h00 Almoço – Centro de Casar de Cáceres

Reunião com o Turismo (museu e rota da Extremadura)

20h00: Jantar e Alojamento no Hotel

14 de Outubro

Pequeno-almoço

08h45 – Saída para Casar de Cáceres

9.30h - Visita à Cooperativa - COOPRADO e aqui reunião com o Consejo Regular de la DOP Torta del Casar;

Visita à Exploração e Centro de Formação;

13h00/14h00 Almoço (Centro de Cáceres)

17h00 – Saída para Castelo Branco

ESTRELA DOP

Introdução

O presente relatório realizado em conjunto pelas equipas técnicas dos agrupamentos Gestores das DOP Queijo da Beira Baixa e Queijo Serra da Estrela, refere-se à visita técnica realizada no âmbito do Programa de Valorização do Queijo da Região Centro, Grupo II Acção 1.2.

O objetivo da visita foi contactar e conhecer a fileira produtiva do queijo “Torta del Casar DOP”, decorreu nos dias 13 e 14 de Outubro de 2021.

O programa da visita incluía uma queijaria, a cooperativa Cooprado, o Agrupamento Gestor da DOP (Consejo Regulador de la DOP Torta del Casar) e Rota dos Queijos da Extremadura.

Enquadramento

A área geográfica de produção do queijo “Torta del Casar DOP” localiza-se na provincia de Cáceres, comunidade autónoma da Extremadura e é um exemplo de um território influenciado pelos fluxos transfronteiras de outrora.

A comunidade tem uma enorme riqueza pecuária tanto em quantidade como variedade de espécies explorada e ao mesmo tempo uma grande tradição e saber para produzir produtos diferenciados. Queijos, enchidos, presuntos e carnes frescas algumas das quais provenientes de raças autóctones e como nome protegido.

No quadro seguinte, compararam-se alguns dados estatísticos da Comunidade Autónoma de Extremadura e da Região Centro (NUT II):

	Área (Km ²)	População 2021	PBI per Capita 2020
Extremadura	41.634	1.058.501*	18.301,00**
Região Centro	28.462	2.227.567+	17.274,00**

*Fonte: Junta de Extremadura
** Fonte: www.espana.es
+ Fonte: INE
++ Fonte: Portugal (Dados provinciais)

CENTRO 2020





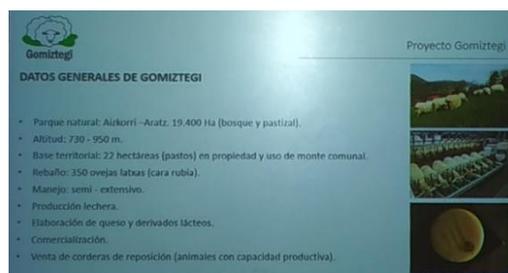
- 7º Encontro

Visita ao País Basco, decorreu entre os dias 17 a 19 de junho de 2019, com o objetivo de conhecer o CRDO – Conselho Regulador de Origem Protegida – IDIAZABAL e o processo de certificação do queijo IDIAZABAL. Visitou-se também a Escola de Pastores de Gomiztegi e as Pastagens coletivas do “ayuntamiento”.



Visita ao CRDO – Conselho Regulador de Origem Protegida - Idiazabal

- Processo de certificação do queijo IDIAZABAL teve início em 1987
- É queijo curado fabricado com leite crú de ovelha das Raças Latxa ou Carranzana
- Utilização de coalho animal
- São utilizados 5 a 6 litros de leite para produzir 1kg de queijo
- Cada Queijo pode ter entre 1 a 3kg com cura de 2 meses
- Apresenta um Teor de Gordura de 45%
- Pode apresentar-se como fumado e não fumado
- As empresas são maioritariamente micro empresas familiares
- Existem cerca 121 queijarias inscritas para DOP
- 41% das queijarias inscritas produzem leite e transformam.
- Têm cerca de 393 produtores instalados
- Os 393 Produtores encontram-se divididos por categorias: as que têm produção inferior a 12.000 litros de leite, as que com produção 12.000 a 30.000 litros e as que têm produção superior a 30.000 litros.
- As explorações leiteiras têm um efectivo que pode variar entre os 20 e os 700 animais no máximo.
- Cada ovelha pode produzir até 200 litros de leite por campanha.
- O leite das raças autóctones é vendido a cerca de 1.10 euros/litro
- O queijo Idiazabal é vendido a cerca de 20 euros/Kg
- Ao CRDO, as queijarias devem fornecer todos os meses não só os litros de leite produzidos e/ou recebidos, como também a quantidade de queijos produzidos para que se possa fazer a contagem das etiquetas de certificação fornecidas.
- Ao CRDO, os produtores de leite têm que fornecer no final da campanha não só a quantidade total de leite produzido, como também a quantidade de leite que forneceram a cada queijaria. O CRDO criou uma rede de trabalho com várias entidades que vão desde, associações de produtores de leite, de queijeiros, universidades, centros de gestão, Turismo, Gastronomia e publicidade que em conjunto conseguem proteger, desenvolver e promover tanto o queijo Idiazabal como todo o sector associado à sua produção.
- Pelas queijarias foram criadas rotas para a recolha do leite nas explorações, neste aspeto os carros de recolha dos centros de recolha podem dirigir-se directamente às explorações para fazerem a recolha do leite ou juntamente com os produtores definirem um local estratégico da



- 8º Encontro

Visita a Itália – Sardenha, decorreu entre os dias 18 a 22 de novembro de 2019, onde se visitou vários locais e entidades, tais como:

- Queijaria Argiolas Formaggi;
- Museu do Queijo Fiore Sardo;
- Consórcio Fiore Sardo;
- Exploração de Ovelha Sarda;
- Comissão Organizadora do concurso “Ovinus”.





2. Sensibilizar os produtores para a importância do processo de certificação

Ação 2.1. Realização da campanha de sensibilização dirigida aos produtores para fomentar a adesão à certificação

Foi imperativo implementar ações de sensibilização e de informação dirigidas aos produtores que pudessem fomentar a reconversão da sua produção para produção de leite e queijo certificado, como uma estratégia fundamental para atingir o objetivo de, no final da implementação do presente programa, conseguiu-se aumentar em 20% a produção de queijo certificado.

Estavam previstas a realização de 7 sessões de esclarecimento e sensibilização, no entanto foram realizadas 8: duas sessões dinamizadas pela EstrelaCoop, duas sessões dinamizadas pela Ancose, uma dinamizada pela COAPE, duas sessões dinamizadas pela APQDCB e uma sessão dinamizada pela Aprorabaçal.

No decorrer destas ações verificou-se uma maior adesão nos concelhos de Gouveia, Fundão e Mangualde, tendo-se conseguido sensibilizar alguns produtores para a Certificação. Contudo, entende-se que este tipo de ações deve continuar a existir, de forma a que se traduza num aumento de certificações a médio e longo prazo para as regiões abrangidas, alcançando assim uma maior valorização no setor.

Entidades executantes da atividade:

Estrelacoop, Ancose, COAPE, Aprorabaçal e APQDCB

Evidências de realização da atividade:

1ª e 2ª sessão pela Estrelacoop, decorreu a 20 de outubro de 2021, no Centro Cultural em Celorico da Beira e a 21 de outubro de 2021, no Centro de Interpretação da Serra da Estrela, em Seia.



Processo de controlo e certificação do Queijo Serra da Estrela

De acordo com a Norma Portuguesa NP EN ISO/IEC 17065, o objetivo global da certificação de produtos, processos ou serviços é dar confiança a todas as partes interessadas de que um produto, processo ou serviço cumpre os requisitos especificados. O valor da certificação é o grau de garantia e confiança que é estabelecida por uma demonstração imparcial e competente do cumprimento dos requisitos especificados por uma terceira parte.

As partes que têm interesse na certificação incluem, mas não são limitadas a:

- clientes dos organismos de certificação;
- clientes das organizações cujos produtos, processos ou serviços são certificados;
- autoridades governamentais;
- organizações não-governamentais;
- consumidores e outros membros do público.

Os Organismos de Certificação, de acordo com a NP17065 devem:

- ser independentes;
- ter processos não discriminatórios;
- ser eficazes;
- ter processos transparentes;
- fazer distinção entre avaliação e certificação;
- não prestar consultoria;
- não participar em atividades de promoção dos produtos.

• 1ª sessão em Celorico da Beira



• 2ª Sessão em Seia



- 3ª e 4ª sessão pela Ancose, decorreram no dia 12 de novembro de 2019, em Seia e em Gouveia

- 3ª Sessão em Seia



Exemplo: Tabela para a qualidade de ovelha

	Mediocre	Regular/Bom	Excepcional
Cardara	<6.5%	6.5-7%	>7%
Proteias	<4.8%	4.8-5.2%	>5.2%
Cifalax amoléras	>1.000.000	500.000-1.000.000	<500.000
Caldores totalis	>80x10ml	80x10ml	<80x10ml
Cell	>1x10ml	1x10ml	<1x10ml

- 4ª Sessão em Gouveia



- 5ª e 6ª sessão pela APQDCB, decorreram no dia 14 de novembro de 2019, em Castelo Branco e Fundão

- 5ª sessão em Castelo Branco



- 6ª sessão no Fundão



- 7ª sessão pela COAPE, decorreu no dia 15 de novembro de 2019, em Mangualde



- 8ª sessão pela AproRabaçal, decorreu no dia 19 de maio de 2019, em Ansião



Ação 2.2. Programa de apoio e suporte à preparação dos concursos para o evento "Queijo D.O.P. da Região Centro"

De forma a incrementar a valorização da fileira do queijo na Região Centro, pretendeu-se desenvolver ações de promoção da notoriedade e visibilidade do produto a nível nacional.

Neste seguimento a Estrelacoop criou e capacitou um painel de provadores para apoio futuro em concursos de melhor queijo Serra da Estrela D.O.P..

Face à extrema importância da análise sensorial na indústria alimentar, a aposta na capacitação de um painel de provadores traduz-se numa mais valia para a fileira, em especial para o setor do queijo. Sendo uma ferramenta essencial na avaliação do produto, a criação de um painel de provadores qualificado apresenta um impacto grande no sucesso da fileira, na medida em que face aos resultados obtidas em cada prova, **sejam ajustadas as condições/técnicas ou metodologias de fabrico, atingindo assim produtos de excelência, tanto ao nível da textura, sabor, aroma, entre outros.**

Trata-se de uma apreciação sensorial que é na sua essência subjetiva, mas que se pode tornar numa metodologia fiável e precisa, desde que as pessoas envolvidas sejam selecionadas, formadas, treinadas e regularmente controladas. Nesse sentido é fundamental que a Estrelacoop proceda a formações regulares ao longo do tempo, viabilizando assim o painel de provadores.

Entidades executantes da atividade:

Estrelacoop

Evidências de realização da atividade:

- Capacitação do Painel de Provadores





3. Estratégia de proximidade e acompanhamento às empresas da Fileira do Queijo

Com esta ação pretendeu-se identificar as necessidades das empresas do setor (produtores de leite e produtores de queijo), nomeadamente através da aplicação de questionários de auscultação, identificação das temáticas-chave onde as empresas do setor necessitam de se capacitar. Após a recolha de toda a informação e tratamento de dados foi elaborado um documento de diagnóstico para a capacitação da fileira do queijo da Região Centro.

Do estudo apurado, verifica-se que apesar do decréscimo maioritariamente derivado da contração do consumo verificada no período da pandemia de Covid-19, **a Região mostrou uma tendência positiva na representatividade que detêm face ao total nacional, mostrando que a Fileira tem potencial para crescer e ser competitiva, mesmo face a outras regiões, contribuindo de forma positiva e ativa para desenvolver o território.**

Existem diversos desafios à fileira, desde a produção da matéria-prima, o leite, à produção e respetiva comercialização do queijo. Destaca-se a dificuldade crescente na captação de mão-de-obra para operar na cadeia de valor da Fileira e ao envelhecimento dos produtores, não se verificando uma transição geracional das explorações existentes. Não menos importante, o elevado controlo da atividade de produção e queijo com D.O.P. e o preço elevado das matérias-primas para produção de queijo com D.O.P., são outros desafios enfrentados pela Fileira.

Face a estas dificuldades e outras identificadas no estudo, nomeadamente a pressão dos mercados, as regiões D.O.P. incluem muito poucas queijarias com a sua produção 100% direcionada ao fabrico de queijo com D.O.P., refletida pela redução da procura de queijo com D.O.P. em relação a produtos não qualificados e similarmente uma menor valorização do produto com D.O.P. junto dos consumidores, impactando de forma negativa as atividades da Fileira. Em termos de consumo, o queijo com D.O.P. tem ainda um valor muito modesto em relação à totalidade de queijo consumido em Portugal.

Após a análise e discussão dos principais desafios, consequências e impactos e atendendo às principais estratégias nacionais e europeias, **o estudo apura as grandes ameaças à sobrevivência da produção de queijo com D.O.P. na Região Centro e com proposta de soluções**, com orientação para a operacionalização dos objetivos macros nele identificados, através da promoção de um quadro de ações estratégicas que se traduzirão essencialmente em ganhos de produtividade e rentabilidade, em particular nas atividades primárias de produção do queijo, com efeito impulsionador de toda a Fileira dos queijos da Região Centro. Desta forma, entende-se como linhas de ação estratégica ao desenvolvimento da fileira o apoio à Inovação Tecnológica e Transição Energética, o aumento da atratividade da atividade de produção de Leite, o aumento da Competitividade da produção de Queijo com D.O.P. e a melhoria das dinâmicas de Promoção e Comunicação dos Queijos com D.O.P..

O trabalho de diagnóstico apresentado permitiu assim aferir que há um consenso generalizado entre os stakeholders do sector acerca dos desafios que a fileira enfrenta atualmente e que tem de mitigar no futuro. É necessário agir de forma assertiva para promover um desenvolvimento estratégico e sustentado das atividades da cadeia de valor, reforçando as políticas e ações já implementadas, considerando sempre as necessidades dos diversos agentes que nela atuam como um todo.

O trabalho a desenvolver deverá ser de forma transversal a toda a cadeia, contabilizando as fragilidades de todos os agentes e envolvendo-os de forma ativa no planeamento do cenário futuro que se procura para a Fileira. Assim, é crucial agir-se de uma forma estruturante na Fileira, envolvendo, para além das entidades responsáveis pela coesão, entidades na área ambiental, do emprego e outras relevantes para que se possa agir de forma efetivamente transformadora e com impactos sustentáveis no desenvolvimento da Fileira e do Território.

Contudo, é importante salientar os resultados já conseguidos com todas as ações que se têm vindo a ser implementadas para a Valorização da Fileira, ficando patente a ideia de que o caminho para uma cada vez maior e sustentada valorização é longo, desafiador e merece ser percorrido.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

- Estudo de diagnóstico de necessidades de capacitação das empresas do sector



- Aquisição de equipamento informático – Portátil





Grupo 3_ Promoção e marketing inovadores do recurso e dos seus territórios



Cofinanciado por:





1. Implementar uma Estratégia de Promoção e Marketing dos Queijos D.O.P. Região Centro

O desenvolvimento de um Plano Estratégico de Promoção e Marketing apresentou-se como necessário face à baixa / média dimensão atual do queijo com D.O.P. no mercado, ou seja, era urgente que o mesmo alcançasse uma maior notoriedade e quota de mercado, evitando a descontinuidade da sua produção.

O documento em causa visou a promoção coletiva do queijo com D.O.P., o que por si só representa um elemento inovador e diferenciador - comunicar distintas D.O.P. (diferentes regiões) atendendo à sua importância como um todo. Neste Plano ambicionou-se, também, a definição de ações inovadoras que permitissem, inclusive, atingir novos mercados e/ou nichos de mercado que, até ao momento, não foi possível alcançar. Assim, com base num conjunto de orientações sobre o modo de comunicação e disseminação dos queijos com D.O.P., resultantes do desenvolvimento do próprio Plano e tendo como linha orientadora a promoção de valores como a autenticidade, tradição, sustentabilidade, ambiente rural e ingredientes naturais e valores característicos do setor agroalimentar em causa, considerou-se que este instrumento técnico fosse primar por congregar toda uma estratégia de valorização da cadeia de valor da fileira do queijo da Região Centro.

A implementação do plano estratégico de promoção e marketing, no âmbito do Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro, contribuiu para posicionar o Queijo com DOP da Região Centro enquanto produto altamente diferenciado no mercado.

A criação de uma identidade/branding, a assessoria de imprensa e serviços de clipping, a realização de campanhas de marketing digital e em meios tradicionais, a conceção de vídeos promocionais e a realização de ações de ativação durante a Época do Alavão 2020/2021 permitiram dar a conhecer o Queijo Serra da Estrela DOP, os Queijos da Beira Baixa DOP e o Queijo do Rabaçal DOP, com base numa estratégia única que privilegia a comunicação da qualificação DOP, as suas características e a sua identificação. Pese embora o elevado alcance destas ações de promoção e marketing, considera-se de extrema importância consolidar a posição destes Queijos no mercado nacional, continuando a apostar, de futuro, em ações de comunicação dirigidas ao público-alvo definido.

Nesta fase, após apuramento dos resultados alcançados e benefícios claros à fileira, poder-se-á afirmar que a estratégia de promoção e marketing dos Queijos D.O.P. da Região Centro adotada cumpriu com os objetivos inicialmente propostos, priorizando a qualidade e valorização do setor, com enfoque na capacitação dos intervenientes da fileira, desde a produção da matéria-prima ao produto final. Não menos importante, a criação de uma marca comercial a adotar pelas três regiões e todas as ações de promoção desenvolvidas permitiram alcançar uma maior notoriedade do queijo D.O.P. de cada D.O.P. e conseqüentemente uma maior valorização do território.

É crucial que este tipo de estratégias devam apresentar alguma continuidade no tempo, procurando alcançar novos mercados e defender a fileira perante o enorme desafio comercial imposto pela economia global.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster



Cofinanciado por:



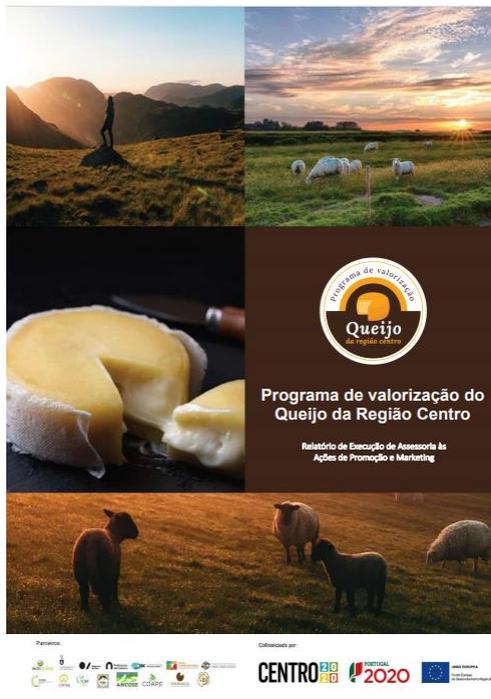
Evidências de realização da atividade:

Ação 1.1. Conceção do Plano Estratégico e de Marketing para os Queijos com D.O.P. do Centro



ÍNDICE	
INTRODUÇÃO	9
ORGANIZAÇÃO E METODOLOGIA	10
Entrevistas Individuais	11
Inquérito Online (consumidores)	11
Visitas de Auscultação	11
ANÁLISE EXTERNA E INTERNA	12
Introdução	14
ANÁLISE EXTERNA	16
Situação Atual dos Produtos Lácteos e Queijo na União Europeia	16
Leite	16
Produtos Transformados	17
Exportações e Importações	17
Projeções do Setor	18
Os produtos DOP/IGP/ETG no contexto da União Europeia	20
Setor dos Queijos com DOP/IGP/ETG na UE	23
Países da UE mais significativos na produção de queijo	25
1. França	25
1.1 Produção de Leite	25
1.2 Produção de Queijo	25
1.3 Importações e Exportações de Queijo (fe coalhada)	25
1.4 Produtos com DOP/IGP em França	26
1.5 Setor dos Queijos com DOP e IGP franceses	27
2. Itália	30
2.1 Produção de Leite	30
2.2 Produção de Queijo	30
2.3 Importações e Exportações de queijo	31
2.4 Produtos com DOP/IGP em Itália	31
2.5 Setor dos queijos com DOP/IGP em Itália	32
3. Espanha	34
3.1 Produção de Leite	34
3.2 Produção de Queijo	34
3.3 Importações e Exportações de queijo	35
3.4 Produtos com DOP/IGP	36
3.5 Setor dos Queijos com DOP/IGP	36
4. Grécia	39
4.1 Produção de Leite	39
4.2 Produção de Queijo	39
4.3 Importações e Exportações de queijo	40
4.4 Produtos com DOP/IGP e queijos	41
4.5 Setor dos Queijos com DOP/IGP	41

- Assessoria de apoio à implementação do Plano Estratégico de Promoção e Marketing



RURIS	
2. Atividades	
2.1 Descrição das Atividades	
A Ruris, prestou serviços de assessoria de apoio à implementação do plano estratégico de promoção e marketing, no âmbito do Programa de Valorização da Fieira do Queijo da Região Centro.	
Neste sentido, foi prestado auxílio na implementação da página de web, a ativação da comunicação nas redes sociais, a colocação de encartes em jornais de referência, a participação em revistas, a articulação com órgãos de comunicação social para a realização de artigos e entrevistas, as conferências e os comunicados de imprensa, bem como os eventos de ativação e a participação em outros eventos de relevância para o projeto.	
Para o efeito, desenvolveram-se seis áreas-chave estratégicas, designadamente:	
1. Identidade/branding	
2. Assessoria de imprensa e serviços de clipping	
3. Campanha de marketing digital	
4. Campanha em meios tradicionais	
5. Vídeo promocional	
6. Ações de ativação – Época do Alavão	
2.1.1 Identidade/branding	
A identidade/branding contempla a criação do conjunto de práticas e técnicas de construção e consolidação de uma marca no mercado, assim como a gestão da marca, em particular imagens ou ideias a ela associadas, incluindo slogans, símbolos, logótipos e outros elementos de identidade visual que a representam.	
No âmbito desta área, foi criada uma marca geral para os queijos com DOP da Região Centro e três marcas específicas para os queijos Serra da Estrela DOP, Beira Baixa DOP e Rabaçal DOP. Assim, partindo da expressão "Queijos Afnados" surge a marca "Afnados do Centro", uma identidade com afinção visual, que pretende ter um papel didático em que é dado a conhecer o processo de produção do queijo.	

Ação 1.2. Concretização / Implementação do Plano Estratégico de Promoção e Marketing

Esta ação seguiu as tendências socioculturais e tecnológicas do mercado. Pretendeu-se criar proximidade com consumidores e potenciais canais de distribuição através do que se escreve, de um design apelativo e do potencial da imagem. Não se pretendeu que qualquer dos materiais desenvolvidos fossem e sem finalidade, pretendeu-se sim que sejam partilhados e difundidos, sendo a comunicação digital fundamental para alcançar este objetivo. Ao comunicar as raízes culturais deste produto e o que está por de trás da qualidade e genuidade do mesmo, comunicaram-se valores, comunicaram-se regiões. É neste último ponto, também, que se afirmou a inovação desta ação, salientando-se o paralelismo pretendido estabelecer com o turismo gastronómico.

Esta ação também contribuiu para a implementação de uma ação concertada de marketing e de comunicação dos queijos com D.O.P. da Região Centro, que permitiu incrementar níveis de notoriedade e de visibilidade do produto no mercado nacional e conseqüentemente incrementar a procura por parte dos consumidores de queijo com D.O.P..

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

- Plano de Comunicação



- Relatório de Clipping



Introdução

O presente documento visa apresentar, com a respetiva avaliação final, os serviços prestados, no âmbito do Marketing Digital dos Queijos Centro de Portugal.

Ao longo do relatório são explanados os serviços, bem como as respetivas evidências. A avaliação diz respeito ao horizonte temporal compreendido entre agosto e dezembro de 2022. No que refere aos resultados são consideradas como métricas de avaliação de desempenho: alcance das páginas das redes sociais, número de visitas aos perfis, evolução do número de gostos e seguidores, total e impressões e melhores resultados pagos e orgânicos. No fim do documento é possível ver, entre outras coisas, algumas pistas de trabalho para o futuro.

- Campanha de Marketing Digital

- “Press book julho de 2018 a agosto de 2019”
- “Press book setembro de 2019”
- “Press book outubro de 2019”
- “Press book novembro de 2019”
- “Press book dezembro de 2019”
- “Press book janeiro de 2020”
- “Press book fevereiro de 2020”
- “Press book março de 2020”



- o “Press book abril de 2020”
- o “Press book maio de 2020”
- o “Press book junho de 2020”
- o “Press book julho de 2020”
- o “Press book agosto de 2020”
- o “Press book setembro de 2020”
- o “Press book outubro de 2020”
- o “Press book novembro de 2020”
- o “Press book dezembro de 2020”
- o “Press book janeiro de 2021”
- o “Press book fevereiro de 2021”
- o Press book março de 2021”
- o “Press book abril de 2021”
- o “Press book maio de 2021”
- o “Press book junho de 2021”
- o “Press book julho de 2021”
- o “Press book agosto de 2021”
- o “Press book setembro de 2021”
- o “Press book outubro de 2021”
- o “Press book novembro de 2021”
- o “Press book dezembro de 2021”
- o “Press book janeiro de 2021”
- o Relatório de -marketing Digital Escola de Pastores/Relatório de análise de resultados”



Cofinanciado por:





- Campanha de Promoção nos Canais Tradicionais

2019



2020



2021



Cofinanciado por:

2022



- Conceção de filme promocional traduzido em 3 línguas (espanhol, inglês e francês)

Espanhol



Inglês

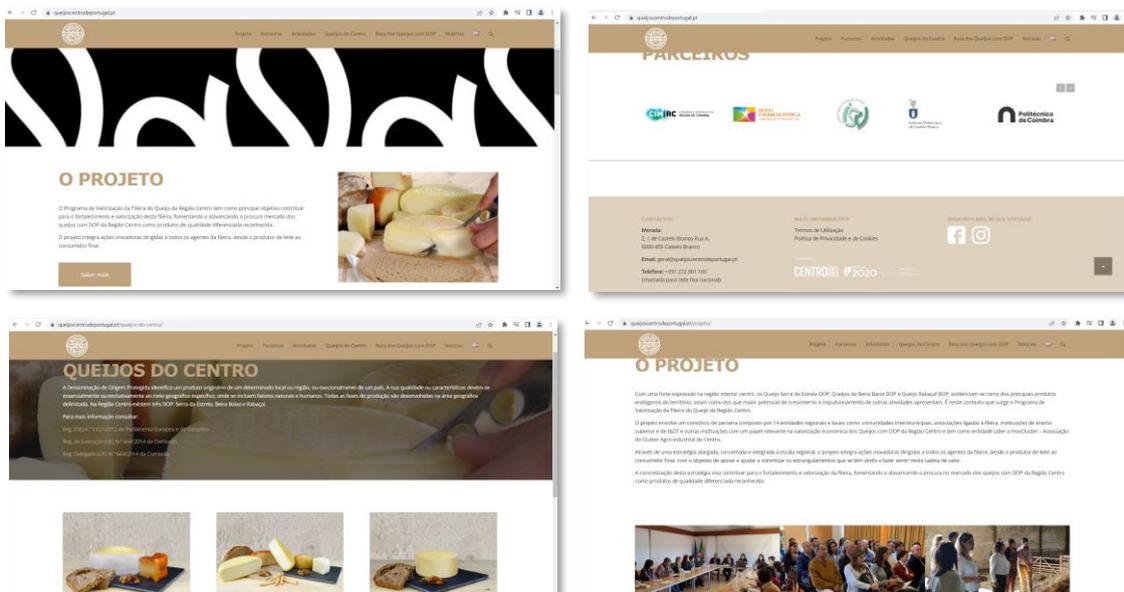


Cofinanciado por:

Francês



- Criação de Website



Cofinanciado por:

- Organização de 3 Press Trips e Blog Trips



Ação 1.3. Criação da marca comercial “Queijo com D.O.P. de Portugal”, desenvolvimento criativo e produção de rótulo único D.O.P.” dirigido aos mercados externos

Considerando que a valorização económica dos queijos com D.O.P. da Região Centro passa por encontrar outros mercados alternativos que estejam disponíveis por pagar mais por outros produtos de elevada qualidade e completos de sabor e identidade, foi importante apostar na criação de marcas que pudessem alavancar além-fronteiras os produtos distintivos da Região Centro de Portugal. Neste sentido, pretendeu-se criar a marca “Queijos de Portugal” através da qual se pudesse promover nos mercados externos os queijos com D.O.P. da Região Centro e aos queijos com D.O.P. “Made in Portugal”. Com a execução desta ação pretendeu-se criar uma marca de sucesso, geradora de confiança e intemporal.

A criação da marca comercial “Queijos DOP de Portugal” consistiu no desenvolvimento criativo e produção de rótulo único D.O.P. para envio do produto para os mercados externos. Inicialmente, esta ação consistiu na criação e registo da marca conjunta “Afinados do Centro”, verificando-se que se deveria dar prioridade ao desenvolvimento da imagem e identidade de cada uma das regiões antes da obtenção da marca conjunta, traduzindo-se num processo mais demorado que o inicialmente previsto, que resultou na criação de três identidades visuais distintas, associadas à história, usos e costumes de cada região. Após a criação destas identidades redesenhou-se a marca conjunta “Queijos Centro de Portugal”, com a aprovação de cada um dos parceiros envolvidos na parceria.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

- Branding e comunicação





- **Registo da Marca**



- **Regulamento para utilização da marca**



Cofinanciado por:



- Assessoria Jurídica

Regulamento	Regulamento
<p style="text-align: center;">REGULAMENTO DE ADESAO E USO DA MARCA</p> <p style="text-align: center;">Enquadramento</p> <p>O queijo com D.O.P. – Denominação de Origem Protegida Beira Baixa, Serra da Estrela e Baboçal são, sem dúvida, um produto endógeno de especial relevância e identidade da Região Centro (NUT II), na medida em que consolidam num recurso de grande valor económico, cultural, paisagístico e territorial decorrente das práticas e vivências comunitárias associadas à pastorícia e à produção de queijo e das suas características intrínsecas do património natural desenvolvido ao longo dos séculos pela atividade pastoril.</p> <p>Embora o reconhecimento contribuiu que a filaria do queijo, nas últimas décadas, tem desempenhado na dinamização dos territórios rurais e de baixa densidade da Região Centro, nos quais tem gerado importantes forças de rendimento, fundamentais para a fixação das populações, ainda há um longo percurso a percorrer para capitalizar o grande potencial de crescimento, quer em termos de volume de produção e valor económico, quer em termos de impacto na dinâmica dos territórios mais frágeis da região.</p> <p>Neste sentido, foi criada uma estratégia regional para a valorização económica dos queijos da Região Centro, apoiada pelo Programa Operacional do Centro – Centro 2020 no âmbito do “Programa de Valorização da Filaria do Queijo da Região Centro”, que é consubstanciada por um conjunto alargado de entidades parceiras ligadas à filaria do queijo, nomeadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • InovCluster – Associação do Cluster Agroalimentar do Centro (Entidade Idet); • CIM Beira Baixa – Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa; • CIM Beiras e Serra da Estrela – Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela; • CIM Região de Coimbra – Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra; 	<p>• CIM Viseu Dão Lafões – Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões; <p>• ANCOSE – Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela; <p>• APQDCB – Associação dos Produtores de Queijo do Centro de Castelo Branco; <p>• AFRCRABAÇAL – Associação de Produtores do Baboçal; <p>• ESTRELACOOP – Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela; <p>• COAPE – Cooperativa Agropecuária dos Agricultores de Mangualde; <p>• IPVIEAV – Instituto Politécnico de Viseu/Escola Superior Agrária de Viseu; <p>• IPCEBACB – Instituto Politécnico de Castelo Branco/Escola Superior Agrária de Castelo Branco; <p>• IPCEBAC – Instituto Politécnico de Coimbra/ Escola Superior Agrária de Coimbra; <p>• CATAA – Associação Centro de Apoio Tecnológico Agrialmentar; <p>• CBP-BI – Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior.</p> <p>O “Programa de Valorização da Filaria do Queijo da Região Centro” ambiciona reforçar o conhecimento e inovação sobre este recurso endógeno, estimular o surgimento de novas e inovadoras iniciativas empresariais e a atração de capital humano qualificado e jovem, bem como pretende impulsionar a promoção e divulgação integrada dos Queijos com D.O.P. da Região Centro para fortalecer a sua notoriedade e valorização económica.</p> <p>Neste âmbito, foi criada a marca “Queijos do Centro de Portugal – Afinados do Centro II” que visa exclusivamente a promoção integrada deste importante produto a nível local, regional, nacional e internacional.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 1.º</p> <p style="text-align: center;">Legitimação e titularidade</p> <p>A INOVCLUSTER – ASSOCIAÇÃO DO CLUSTER INDUSTRIAL DO CENTRO, é a entidade que representa a marca “Queijos do Centro de Portugal – Afinados do Centro II”, sendo a sua legítima detentora. Enquanto tal, no âmbito do “Programa de Valorização da Filaria do Queijo da Região Centro”, aceita pela parceria que o constitui, a INOVCLUSTER tem prevista a criação de uma marca, dado ser uma entidade independente que visa a promoção e dinamização da Região Centro.</p> <p>Neste sentido, cabe apenas a INOVCLUSTER instruir e tutelar, na qualidade de requerente, o processo de registo e a subsequente gestão da Marca, junto do EUIPO – Instituto da Propriedade Intelectual da União Europeia e de qualquer outra instituição nacional ou internacional que se</p> </p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>
Regulamento	Regulamento



Ação 1.4. Lançamento da Época do Alavão

No dia 28 de outubro de 2021, realizou-se uma conferência e imprensa, no Restaurante D.O.P. (Porto), uma iniciativa que assinala o início da produção de queijo na região centro.

Para o efeito, foram convidados 12 órgãos de comunicação social, entre os quais, jornais, revistas e meios digitais no sentido de dar a conhecer num mesmo momento e no mesmo espaço o que são queijos com D.O.P., quais os queijos com D.O.P. da região Centro, quais as suas especificidades, quais as externalidades positivas e qual é o verdadeiro impacto gerado nos territórios da valorização dos queijos com D.O.P..

O evento teve a assinatura do Chef Rui Paula que apresentou 6 pratos com queijos com D.O.P. a região centro, dando a conhecer as características distintivas de cada um.

A conferência de imprensa teve como objetivo, contribuir para o aumento da notoriedade dos queijos com D.O.P. da região centro. Sensibilizar a comunidade em geral, através dos órgãos de comunicação social, para valorização dos queijos com D.O.P. da região centro e divulgar o Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro.

De forma a aumentar a visibilidade do queijo D.O.P. a aposta neste tipo de iniciativas apresenta-se como uma mais valia, justificando a sua realização. **É importante comunicar em determinados períodos/épocas, nomeadamente quando se trata de períodos específicos em que se verifica maior consumo de queijos artesanais, pelo que, se revela de extrema importância comunicar e sensibilizar para a importância de adquirir e consumir um queijo com D.O.P.**

Por sua vez, a aposta no convite a bloggers, jornalistas e outros influenciadores digitais torna-se fundamental nos dias de hoje, apresentando uma influência muito positiva no público em geral, que potencia a promoção de um determinado produto.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster



Cofinanciado por:



Evidências de realização da atividade:

- Serviços especializados de Chef para organização e dinamização da prova e harmonização

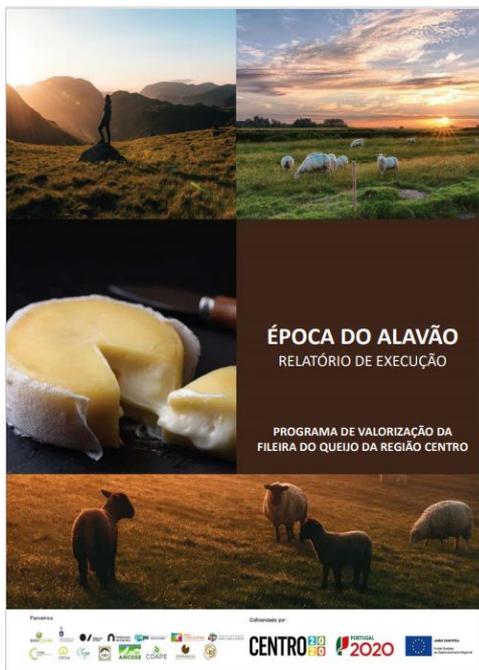


- Concessão de press kit para entregar aos jornalistas e outros convidados de interesse para o evento



- Assessoria de apoio à organização do evento, convite a bloggers, jornalistas e outros influenciadores digitais.





capsi creative studio

Índice

- 1. Enquadramento..... 3
- 2. Atividade..... 4
- 2.2 Objetivos da Atividade..... 4
- 2.3 Descrição das Atividades Desenvolvidas..... 4
- 2.4 Press Kit..... 5
- 3. Resultados..... 7
- 3.1. Número de Participantes:..... 7
- 3.2. Publicações:..... 9
- 4. Fotografias..... 12
- 5. Avaliação da ação..... 13

capsi creative studio, lda. I +351 914 621 726 | geral@capsi.pt | www.capsi.pt

- Recolha de vídeo e fotografia





Cofinanciado por:



Ação 1.5. Ações de sensibilização / promoção dirigidas aos consumidores – Mostra itinerante (Porto e Lisboa) com duração de 5 dias em cada cidade

Com foco no consumidor e no aumento da visibilidade dos queijos com D.O.P., a estratégia definida para a concretização desta ação assentou no rigor na informação transmitida, no despertar do consumidor para a qualidade deste produto e, em simultâneo, sensibilizá-lo para as consequências positivas da escolha deste produto.

A ação itinerante, decorreu entre os dias 7 a 11 de dezembro de 2022, na cidade do Porto e de 13 a 17 de dezembro de 2022, na cidade de Lisboa, com a utilização de uma carrinha “pão de forma”, integralmente brandizada com a imagem “Queijos do Centro Portugal”.

O objetivo desta ação consistiu na promoção dos produtos D.O.P nas zonas mais emblemáticas das duas cidades (Porto e Lisboa), de uma forma diferente e mais apelativa e levar uma pequena amostra das potencialidades do território, **umentando assim a visibilidade do produto**. No decorrer das campanhas, verificou-se uma forte adesão das pessoas e turistas, despertando o interesse no consumo e valorização do queijo D.O.P. da Região Centro, apresentando-se assim como uma aposta ganha no âmbito do projeto.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

- Porto



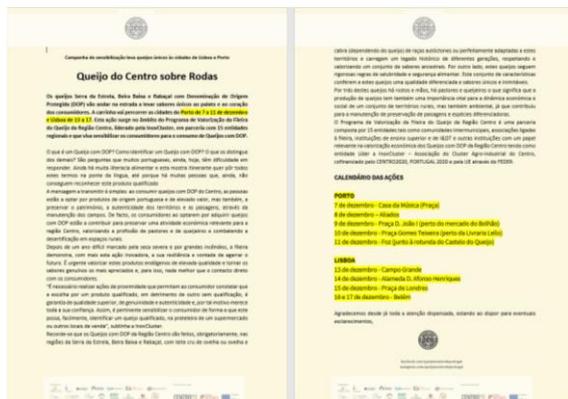
- Lisboa



- Aluguer de viatura adaptada – renting



- Desenvolvimento de suportes de comunicação e merchandising





- Apoio na organização do evento

Relatório final da Mostra

MEDIA
1881

PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FEIRA DOS QUEIJOS DA REGIÃO CENTRO

RELATÓRIO FINAL

A ação itinerante realizada no âmbito do programa de valorização da feira dos queijos da região centro, decorreu nas cidades de Porto e Lisboa, com utilização de uma carrinha "pão de forma", integralmente brandizada com imagem "QUEIJOS DO CENTRO DE PORTUGAL". Duas promotoras, devidamente identificadas com a imagem da ação, ofereceram queijo em degustação e brindes diversos.

Analisando por cidade:

A – PORTO

Na cidade do Porto, a ação realizou-se nos dias 7, 8, 9, 10 e 11 de dezembro de 2022.

1 – Dia 7 de dezembro

A ação realizou-se na **Praça D. João I**, num dia de sol, tendo-se verificado uma forte adesão do público.

Neste dia foram abordadas cerca de 600 pessoas.

Foram entregues 150 flyers (valores aproximados). Nem todas as pessoas abordadas estavam receptivas a receberem o flyer. A degustação dos queijos foi muito apreciada.

Foram entregues 200 porta-chaves e 50 tapetes para rato (valores aproximados).

MEDIA
1881

2 – Dia 8 de dezembro

A ação realizou-se na **Praça do Marquês**, em dia de bastante chuva. Circulavam poucas pessoas na rua e, por isso, a quantidade de abordagens, degustações e entregas de flyers e brindes foi pequena.

Neste dia foram abordadas cerca de 100 pessoas.

Foram entregues cerca de 70 flyers, 30 porta-chaves e 20 tapetes para rato.

3 – Dia 9 de dezembro

A ação realizou-se na **Praça Velasquez**, em dia de bastante frio, com chuva. Circulavam poucas pessoas na rua e, por isso, a quantidade de abordagens, degustações e entregas de flyers e brindes foi pequena.

Neste dia foram abordadas cerca de 150 pessoas.

Foram entregues cerca de 50 flyers e cerca de 40 tapetes para rato.

MEDIA
2020

TOTAIS AÇÃO PORTO:

- Pessoas abordadas: 1.650
- Flyers entregues: 540
- Brindes entregues: 700

8 - LISBOA

Na cidade de Lisboa, a ação realizou-se nos dias 13, 14, 15, 16 e 17 de dezembro de 2022.

1 - Dia 13 de dezembro

A ação, prevista realizar-se no **Campo Grande**, onde estava toda a equipa à hora designada para o início, acabou por ser cancelada devido às condições meteorológicas extremas, não obstante as diversas tentativas para a manter, durante os breves momentos em que a chuva parava.

Não foram abordadas quaisquer pessoas nem entregues flyers ou brindes.

2 - Dia 14 de dezembro

A ação realizou-se, conforme previsto, na **Alameda D. Afonso Henriques**. Apesar do tempo muito instável, foi possível realizar a ação a espaços.

Foram abordadas cerca de 100 pessoas.

Foram entregues 80 flyers, 70 porta-chaves e 60 tapetes para rato.

MEDIA
2020

3 - Dia 15 de dezembro

A ação realizou-se na **Praça de Londres**, com bom tempo.

Foram abordadas cerca de 650 pessoas.

Foram entregues 100 flyers, 90 porta-chaves, 60 tapetes para rato e 20 tábuas.

Realizaram-se, ainda, diversas interações com o público, tais como provas cegas de queijo e perguntas com vista à oferta de prémios de maior valor.

4 - Dia 16 de dezembro

A ação realizou-se, conforme previsto, em **Belém**, com bom tempo.

Foram abordadas cerca de 750 pessoas.

Foram entregues 100 flyers, 50 porta-chaves, 30 tapetes para rato e 15 tábuas para queijos.

Realizaram-se, também, diversas interações com o público, tais como provas cegas de queijo e perguntas com vista à oferta de prémios de maior valor (tábuas e faca para queijos).

Ação 1.6. Encontrar modelos de comercialização e mercados alvos inovadores

Depois de incrementar a procura, através das iniciativas anteriormente descritas, foi necessário fazer chegar de forma eficaz o produto até ao consumidor, garantindo a sua qualidade e um valor justo. Para o efeito, considerou-se necessário procurar estabelecer novos modelos de comercialização deste produto, afastando os circuitos de comercialização longos, complexos e constituídos por um número elevado de agentes económicos (intermediários). Por exemplo, o estabelecimento de cadeias curtas de comercialização configura uma solução que foi abordada de acordo com as características de cada uma das Regiões Demarcadas. Para que tal fosse exequível, foi necessária uma forte componente de trabalho no terreno, isto é, de auscultação produtores e agentes económicos que puderam contribuir para o sucesso desta iniciativa, desenvolvendo um trabalho em conjunto com o qual as várias partes se sentissem ouvidas e representadas.

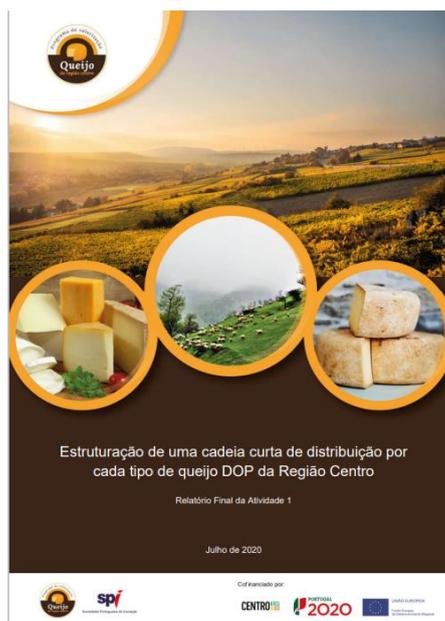
Apesar de moroso e complexo, a criação de modelos de comercialização e mercados alvo inovadores apresenta um dos pontos fortes no sucesso da fileira, na medida em que **permite a chegada do produto aos consumidores finais nas condições ideais de conservação, maximizando as características organolépticas e de conservação do produto, o que irá permitir ao consumidor final perceber organolepticamente as diferenças entre um produto D.O.P. e um não D.O.P..**

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

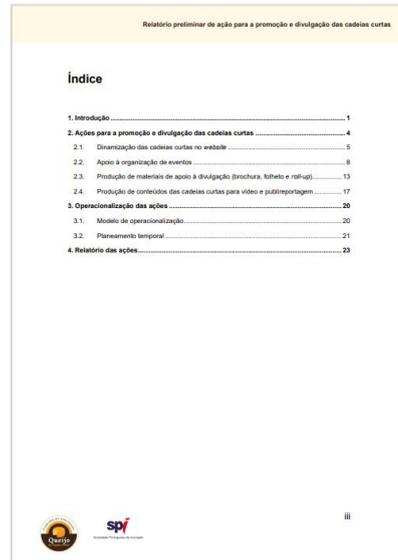
- Estruturação de 1 cadeia curta de distribuição por D.O.P.



Estruturação de uma cadeia curta de distribuição por cada tipo de queijo DOP da Região Centro	
Relatório Final da Atividade 1	
Índice	
1. Enquadramento	12
2. Denominação de Origem Protegida em Portugal	16
2.1. Denominação de Origem Protegida e outras certificações	16
2.2. Vantagens do conceito	16
2.3. Implementação da certificação DOP em Portugal	19
2.4. Produtos DOP em Portugal	20
3. Os queijos DOP da Região Centro	33
3.1. Queijo Rabelo DOP	33
3.2. Queijo da Beira Baixa DOP	40
3.3. Queijo Serra da Estrela DOP	53
3.4. A fileira dos queijos DOP da Região Centro	61
4. Boas práticas de valorização de queijos certificados	79
4.1. Cifrões de seleção dos casos de sucesso	79
4.2. Casos de sucesso de valorização de queijos certificados	80
4.3. Sistema de boas práticas identificadas	101
5. Modelos de comercialização inovadores e de cadeias curtas para os queijos DOP da Região Centro	104
5.1. Cadeias curtas de distribuição	104
5.2. Boas práticas e modelos inovadores de comercialização de cadeias curtas	110
5.3. Proposta de modelos de comercialização em cadeias curtas a estruturar para os queijos DOP da Região Centro	120
6. Iniciativas para a operacionalização e funcionamento dos modelos de comercialização	160
6.1. Criação da marca "Queijos DOP da Região Centro" (ISC1)	162
6.2. Ações de comunicação, promoção e valorização das marcas/fileiras de queijos DOP da Região Centro: Queijo Rabelo DOP, Queijos da Beira Baixa DOP e Queijo Serra da Estrela DOP (ISC2)	165
6.3. Ações de sensibilização e capacitação dos produtores para adaptar o modelo de comercialização assentes em cadeias curtas (ISC3)	168
6.4. Ações de capacitação dos produtores de queijos DOP para aproveitamento das potencialidades dos canais digitais (ISC4)	169
6.5. Ações de sensibilização e educação para promoção do conhecimento dos queijos DOP da Região Centro, com vista à dinamização do consumo de queijos certificados (ISC5)	164
6.6. Apoio à criação e/ou modernização de pontos de venda e promoção (IAO1)	168
6.7. Desempenho de feiras dos "Queijos DOP da Região Centro" (IAO2)	171
6.8. Apoio à participação individual e coletiva em feiras e outros eventos à escala regional, nacional e internacional (IAO3)	175
6.9. Apoio à criação de website e/ou plataformas de comércio online dos produtores e das fileiras (IAO4)	178
6.10. Matriz de relação entre iniciativas e modelos de comercialização	182
7. Fontes de informação	184
7.1. Referência bibliográfica	184
7.2. Websites	186
Anexo I - Mercados externos prioritários	188
	viii

Promoção e divulgação da cadeia curta de distribuição

- Plano de ação e webinar para divulgação



Ação 1.7. Promoção para cada D.O.P.

De forma a promover o queijo com D.O.P. (Beira Baixa, Rabaçal e Serra da Estrela), entendeu-se como crucial, a conceção e produção de material associada à comunicação para cada uma das D.O.P..

O material promocional teve por base a marca conjunta, tendo cada região D.O.P. liberdade em adaptar e escolher diferentes suportes de comunicação, em função das suas necessidades/prioridades/estratégia.

Entidades executantes da atividade:

Aprorabaçal, APQDCB e EstrelaCoop

Evidências de realização da Atividade:

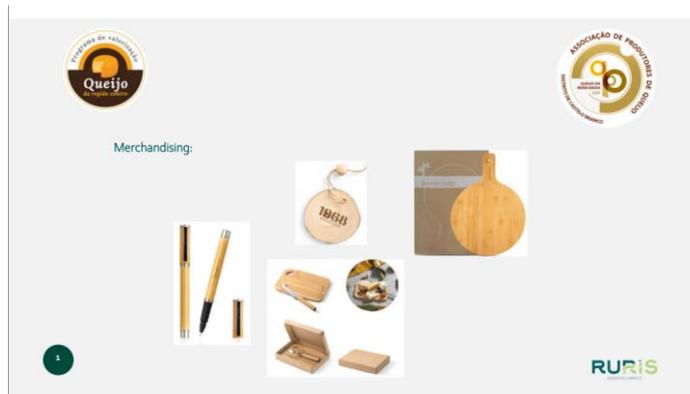
- Conceção e produção de material promocional - D.O.P. Serra da Estrela



Flyer



- Conceção e produção de material promocional – D.O.P. Beira Baixa

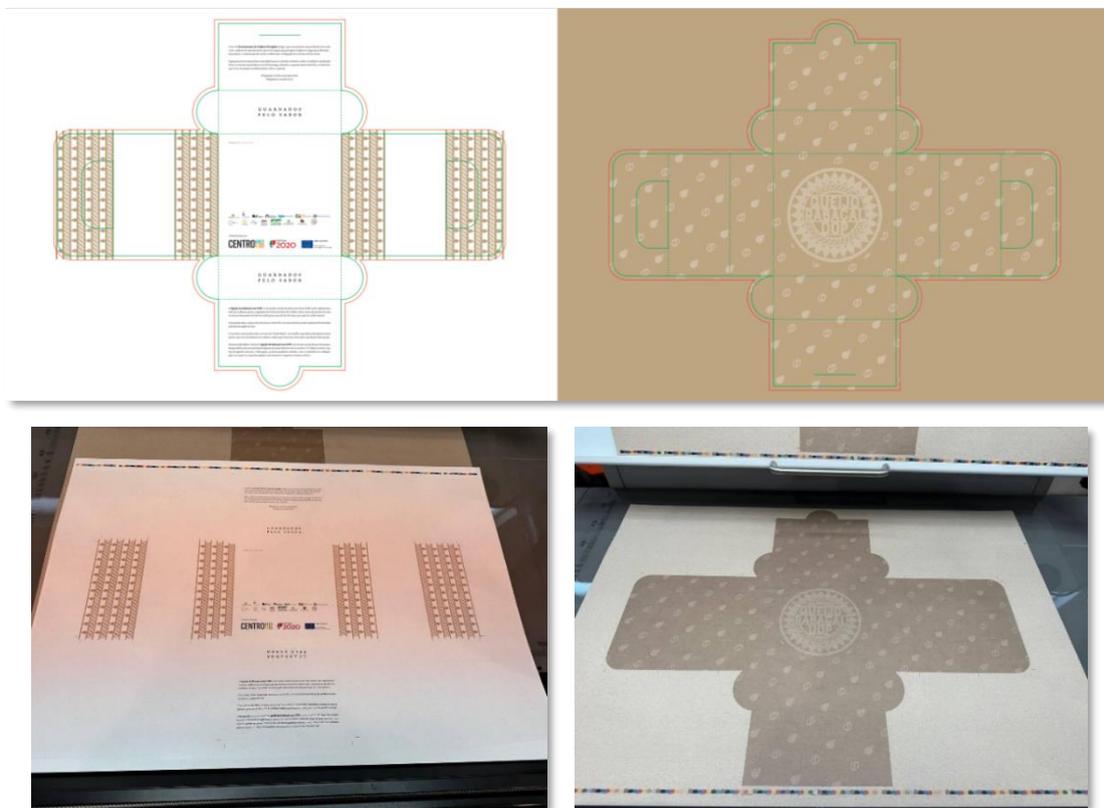


Flyer



- Conceção e produção de material promocional – D.O.P. Rabaçal

Caixa para queijo



Roll UP



Ação 1.8. Ações de promoção e comunicação das marcas

De forma a reforçar a promoção e comunicação das marcas (Rabaçal D.O.P., Beira Baixa D.O.P. e Serra da Estrela D.O.P., Queijos do Centro de Portugal), através da organização de um evento de lançamento das marcas criadas, procedeu-se ao registo de todas as marcas, à criação de um vídeo promocional para lançamento e promoção das mesmas, criação de um evento de lançamento, organização de 3 ações de capacitação (1 em cada uma das regiões DOP) dos produtores para uso das marcas, colocação de inserções publicitárias, conceção e produção de materiais promocionais e merchandising, para promoção e divulgação das marcas desenvolvidas.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

- Registo das Marcas





- Realização de vídeo para lançamento e comunicação das marcas



- Organização do evento de lançamento das marcas

Convite



Fotografias



- Organização de ações de capacitação dos produtores para uso das marcas

Estando esta ação dependente da conclusão e divulgação das marcas identitárias criadas para cada região D.O.P., após o evento para o seu lançamento criou-se uma apresentação dirigida aos produtores de queijo com D.O.P. para se poderem acionar as ações de sensibilização para adesão às marcas





- Colocação de inserções publicitárias, Assessoria de imprensa, Conceção e produção de materiais promocionais das marcas

Press release

	B	C	D	E	F	G	H	I
35	2022-11-14	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Agroportal Online	livity/	239,00 €			2315 A A
36	2022-11-14	Sucessos de INOVFOOD SUMMIT'22 garante continuidade do evento em 2023	BeiraNews Online	inovfood Summit/	106,00 €			94 Ter
37	2022-11-14	A livity guarda os Queijos do Centro	Briefing Online	livity/	186,00 €			1435 Gc
38	2022-11-14	Nova marca "Queijos do centro de Portugal" divulga o melhor da região	Campeão das Províncias - Edição Digital	livity/	136,90 €			7349 Pas
39	2022-11-14	Há uma nova marca de queijo que homenageia os pastores e as técnicas ancestrais de pastorícia do centro	Hipersuper Online	livity/	250,00 €			1385 A Ir
40	2022-11-14	Queijos do Centro Portugal é a nova marca que homenageia os pastores e a pastorícia do Centro	iAlimentar Online	livity/	420,00 €			40 A Ir
41	2022-11-14	Queijos do Centro Portugal: a marca que homenageia pastores e queijos DOP	Imagens de Marca Online	livity/	1 500,00 €			784 10c
42	2022-11-14	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	MaisBeiras Informação Online	livity/	280,00 €			2999 A A
43	2022-11-14	Queijos do Centro Portugal: nova marca que diferencia os queijos DOP desta região	Marketeer Online	livity/	665,00 €			6688 A A
44	2022-11-14	livity assina nova marca para promover queijos da região Centro (com vídeo)	Melos & Publicidade Online	livity/	500,00 €			3328 A Ir
45	2022-11-14	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	NDC - Notícias Do Centro Online	livity/	133,00 €			558 A A
46	2022-11-14	Lançada marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Notícias ao Minuto Online	livity/	8 539,00 €			140656 A A
47	2022-11-14	Lançada marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar produtos :: regiãoonline.pt	Regiãoonline Online	livity/	102,00 €			36 A A
48	2022-11-14	Queijos do Centro de Portugal - uma nova marca 100% nacional que homenageia os pastores e as técnicas ancestrais de pastorícia do Centro	Rua Direita Online	livity/	102,00 €			27 Cri
49	2022-11-14	Queijos do Centro Portugal: nova marca que diferencia os queijos DOP desta região	Terras de Sico Online	livity/	129,00 €			478 A A
50	2022-11-14	Nova marca "Queijos do Centro Portugal" vem promover a pastorícia da região	Viseu Now Online	livity/	475,00 €			3037 Sh
51	2022-11-15	"Queijos do Centro Portugal" a nova marca 100% nacional	aNoticia.pt Online	livity/	134,00 €			573 Qc
52	2022-11-15	Lançada marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Beira.pt Online	livity/	185,00 €			1413 Lan
53	2022-11-15	Nova marca Queijos do Centro Portugal homenageia pastores e a pastorícia	Diário As Beiras	livity/	152,30 €			8400 Non
54	2022-11-15	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal"	Diário de Coimbra	livity/	394,90 €			6641 Ino
55	2022-11-15	Castelo Branco: InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira pastorícia	Diário Digital Castelo Branco Online	livity/	160,00 €			1000 A A
56	2022-11-15	"Queijos do Centro Portugal" quer diferenciar as DOP da Região Centro	Gazeta Rural	livity/	370,00 €			1400 LIG
57	2022-11-15	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Green Savers Online	livity/	590,00 €			8172 A A
58	2022-11-15	Rabacal junta-se ao Queijo da Serra e da Beira Baixa para criar nova marca "Queijos do Centro Portugal"	Jornal de Leiria Online	livity/	369,00 €			4490 Ch
59	2022-11-15	Nova marca 100% nacional que homenageia pastores e técnicas ancestrais de pastorícia do Centro	TecnAlimentar Online	livity/	111,00 €			190 A Ir
60	2022-11-15	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira pastorícia	Voz do Campo Online	livity/	157,00 €			942 Hã
61	2022-11-16	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Diário de Aveiro Online	livity/	236,00 €			2273 A A
62	2022-11-16	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Diário de Coimbra Online	livity/	260,00 €			2663 A A
63	2022-11-16	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Diário de Leiria	livity/	299,40 €			3500 Ino
64	2022-11-16	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Diário de Leiria Online	livity/	144,00 €			733 A A
65	2022-11-16	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Diário de Viseu	livity/	912,10 €			3500 Ino
66	2022-11-16	InovCluster lança marca "Queijos do Centro Portugal" para valorizar fileira	Diário de Viseu Online	livity/	108,00 €			135 A A
67	2022-11-16	Guardados pelo sabor: Três queijos únicos para provar no Centro de Portugal	Expresso Online	livity/	22 494,00 €			279923 Nat
68	2022-11-17	Novidades da semana: Novas marcas, cabazes e um 'mar' de bebidas	Distribuição Hoje Online	livity/	600,00 €			1286 Apl
69	2022-11-17	InovCluster lança marca de queijo	Jornal do Fundão	livity/	153,80 €			7790 //

- Merchandising



Cofinanciado por:







Ação 1.9. Organização de eventos de ativação e de promoção dos queijos com D.O.P. da Região Centro

De forma a promover o queijo com D.O.P. da Região Centro foram realizados vários eventos de ativação para alavancar a sua promoção.

- ✓ Congresso com duração de 2 dias para disseminação dos estudos
- ✓ Participação em certames regionais, para promoção dos queijos e harmonização com outros produtos endógenos da Região Centro.
- ✓ Organização do evento de encerramento e de comunicação de resultados obtidos ao longo da execução do projeto.
- ✓ Produção de material de promoção e sensibilização dos Queijos com D.O.P. da região Centro, no sentido de uniformizar a comunicação das marcas.

Assim, poder-se-á afirmar que todas as ações de promoção anteriormente referidas apresentaram um impacto positivo para a fileira, **na medida em que promoveram o Queijo D.O.P. da Região Centro junto de diverso público-alvo** e sob a forma de diferentes formatos em diferentes períodos e, de forma direta, **aumentaram a visibilidade e impacto do projeto**, com a apresentação dos objetivos e resultados obtidos que culminaram com o evento de encerramento do projeto. Contudo, é crucial que o projeto apresente continuidade de forma a dar respostas à necessidades e exigências da fileira.

Entidades executantes da atividade:

InovCluster

Evidências de realização da atividade:

1.9.1. Organização e promoção do Congresso

- Programa



Cofinanciado por:



- Divulgação e promoção





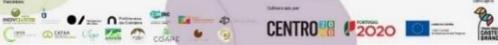
INOVFOOD SUMMIT'22 

9
NOVEMBRO
14:20H



José Martino Ruris

MODELOS TÉCNICO-ECONÓMICOS E FINANCEIROS DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA DOP, BEIRA BAIXA DOP E RABAÇAL
Auditório do Centro de Cultura Contemporânea de Castelo Branco



INOVFOOD SUMMIT'22 

10
NOVEMBRO
10:30H

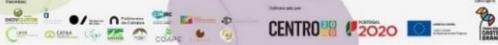


Paulo Fernandes
Município do Fundão



Carlos Coelho
Ivity Brand Corps

LANÇAMENTO DA MARCA: QUEIJS CENTRO DE PORTUGAL
Auditório do Centro de Cultura Contemporânea de Castelo Branco



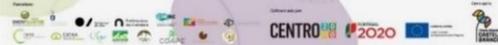
INOVFOOD SUMMIT'22 

10
NOVEMBRO
14:00H



José Carlos Gonçalves
Centro de Biotecnologia das Plantas da Beira Interior

INCORPORAÇÃO DE LEGUMINOSAS FORRAGEIRAS COMO ADUBO VERDE
Auditório do Centro de Cultura Contemporânea de Castelo Branco



INOVFOOD SUMMIT'22 

10
NOVEMBRO
14:30H



Ana Riscado
CATAA

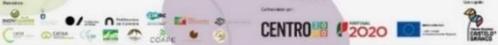


Ana Silveira
CATAA



Alexandra Camelo
CATAA

ABORDAGEM À PREVENÇÃO PRECOSE DO ACASTANHAMENTO DA SUPERFÍCIE DOS QUEIJS
Auditório do Centro de Cultura Contemporânea de Castelo Branco



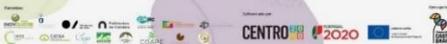
INOVFOOD SUMMIT'22 

10
NOVEMBRO
15:00H



Patrícia Coelho
InovCluster

SESSÃO DE ENCERRAMENTO
Auditório do Centro de Cultura Contemporânea de Castelo Branco




Cofinanciado por:



- Merchandising



- Promoção e divulgação nos órgãos de comunicação social

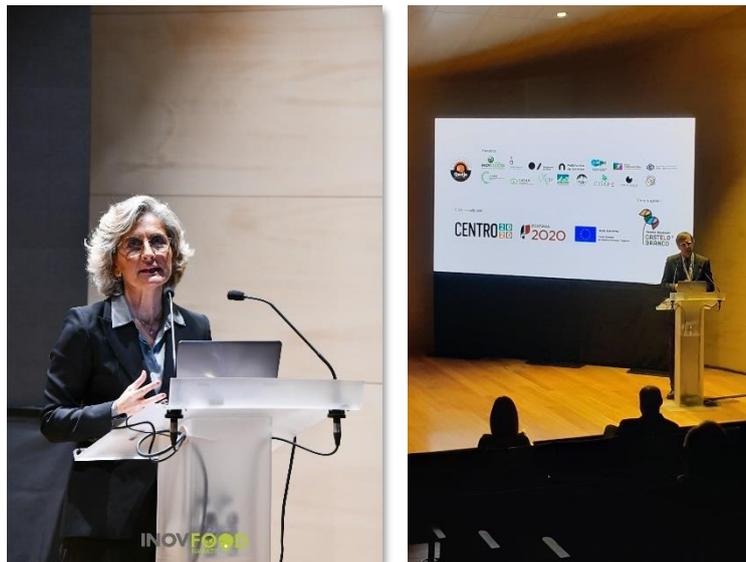
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Data de publicação	Título	Publicação	Temas	AAV	Duração	Hora de início	Circulação	Boletim
2	2022-10-11	InovFood Summit'22 está a chegar a Castelo Branco	Rádio Castelo Branco Online	InovFood Summit/	500,00 €				64 11
3	2022-10-12	CASTELO BRANCO: PRIMEIRA CINEIRA PARA O SETOR AGROALIMENTAR	Rádio Cova da Beira Online	InovFood Summit/	800,00 €				798 O C
4	2022-10-19	8 a 10 de novembro: InovFood Summit'22	Voz do Campo Online	InovFood Summit/	143,00 €				719 Ino
5	2022-10-20	Marcas do agroalimentar discutem temáticas do setor	Reconquista	InovFood Summit/	175,80 €				7700 A h
6	2022-10-25	Agroindustrial do Centro promove primeira edição do InovFood Summit'22	NDC - Notícias Do Centro Online	InovFood Summit/	104,00 €				67 A A
7	2022-10-26	Agroindustrial do Centro promove primeira edição do InovFood Summit'22	Agroportal Online	InovFood Summit/	300,00 €				3540 A A
8	2022-10-26	Castelo Branco: InovCluster reúne grandes nomes e marcas do agroalimentar	Diário Digital Castelo Branco Online	InovFood Summit/	168,00 €				1126 A A
9	2022-10-27	Agroindustrial do Centro realiza InovFood Summit'22	Diário de Coimbra	InovFood Summit/	150,30 €				6641 EVE
10	2022-10-28	InovFood Summit'22 - 8 a 10 de novembro - Castelo Branco	Agroportal Online	InovFood Summit/	300,00 €				3540 A h
11	2022-11-01	Cineira Técnica vai valorizar o queijo regional DOP	Diário As Beiras	InovFood Summit/	211,20 €				8400 Cas
12	2022-11-01	InovFood Summit'22: Inovação no agroalimentar da região Centro	iAlimentar Online	InovFood Summit/	420,00 €				33 Inc
13	2022-11-01	CASTELO BRANCO: ANA ABRUNHOSA NO INOVFOOD SUMMIT'22	Rádio Cova da Beira Online	InovFood Summit/	800,00 €				798 O h
14	2022-11-01	Agenda	Voz do Campo - Agro Ciência	InovFood Summit/	1 210,50 €				7000 cim
15	2022-11-02	Castelo Branco: "InovFood Summit'22" conta com presença do Governo para abordar Financiamento	Diário Digital Castelo Branco Online	InovFood Summit/	168,00 €				1126 A A
16	2022-11-02	InovCluster organiza InovFood Summit'22	Gazeta do Interior	InovFood Summit/	136,30 €				3500 A h
17	2022-11-02	InovFood Summit'22 está a chegar a Castelo Branco	MaisBeiras Informação Online	InovFood Summit/	233,00 €				2218 A h
18	2022-11-03	InovCluster organiza InovFood Summit'22	Gazeta do Interior Online	InovFood Summit/	106,00 €				106 Ino
19	2022-11-03	Queijos da região Centro vão ter marca própria	Reconquista	InovFood Summit/	690,60 €				7700 Qui
20	2022-11-03	InovFood Summit: Queijos da região Centro vão ter marca própria	Reconquista Online	InovFood Summit/	163,00 €				1053 Qui
21	2022-11-03	"InovFood Summit'22" conta com presença do Governo para abordar Financiamento 2030	TecnoAlimentar Online	InovFood Summit/	106,00 €				97 A h
22	2022-11-04	"InovFood Summit'22" conta com presença do Governo para abordar Financiamento 2030	AgroNegócios.eu Online	InovFood Summit/	126,00 €				436 A h
23	2022-11-07	InovFood Summit'22 acontece em Castelo Branco	Rádio Castelo Branco Online	InovFood Summit/	500,00 €				64 07
24	2022-11-08	Portugal vive "momento único" na disponibilidade de fundos comunitários - Governo	Agroportal Online	InovFood Summit/	239,00 €				2463 A n
25	2022-11-08	Apoios só chegam ao terreno com boas candidaturas, alerta Ana Abrunhosa	ECO - Economia Online	InovFood Summit/	5 000,00 €				118904 Os
26	2022-11-08	Portugal vive "momento único" na disponibilidade de fundos comunitários	Notícias ao Minuto Online	InovFood Summit/	8 539,00 €				562625 A n
27	2022-11-08	Portugal vive "momento único" na disponibilidade de fundos comunitários, diz o Governo	Observador Online	InovFood Summit/	5 806,00 €				380413 An
28	2022-11-08	Fundos Comunitários: "Portugal vive um momento único", diz Ministra Ana Abrunhosa	Rádio Campanário Online	InovFood Summit/	524,00 €				7431 A n
29	2022-11-08	INOVOFOOD SUMMIT'22 EM CASTELO BRANCO	Rádio Cova da Beira Online	InovFood Summit/	800,00 €				604 TIC
30	2022-11-08	Portugal vive "momento único" na disponibilidade de fundos comunitários	Rádio Online RIFM	InovFood Summit/	102,00 €				27 A n
31	2022-11-08	Portugal vive momento único na disponibilidade de fundos comunitários	RTP Online	InovFood Summit/	4 822,00 €				269804 A n
32	2022-11-09	Ana Abrunhosa: fundos comunitários só chegam aos territórios se forem apresentadas "boas candidatu	Agricultura & Mar Online	InovFood Summit/	269,00 €				2819 An
33	2022-11-09	InovFood Summit'22/ Castelo Branco: Portugal vive momento único na disponibilidade de fundos com	Diário Digital Castelo Branco Online	InovFood Summit/	160,00 €				1000 A n
34	2022-11-09	"Setor do agroalimentar faz sentido em Castelo Branco"	Rádio Castelo Branco Online	InovFood Summit/	500,00 €				64 09

- Contratação de serviços de vídeo e fotografia e transmissão em direto

Vídeo



Fotografia

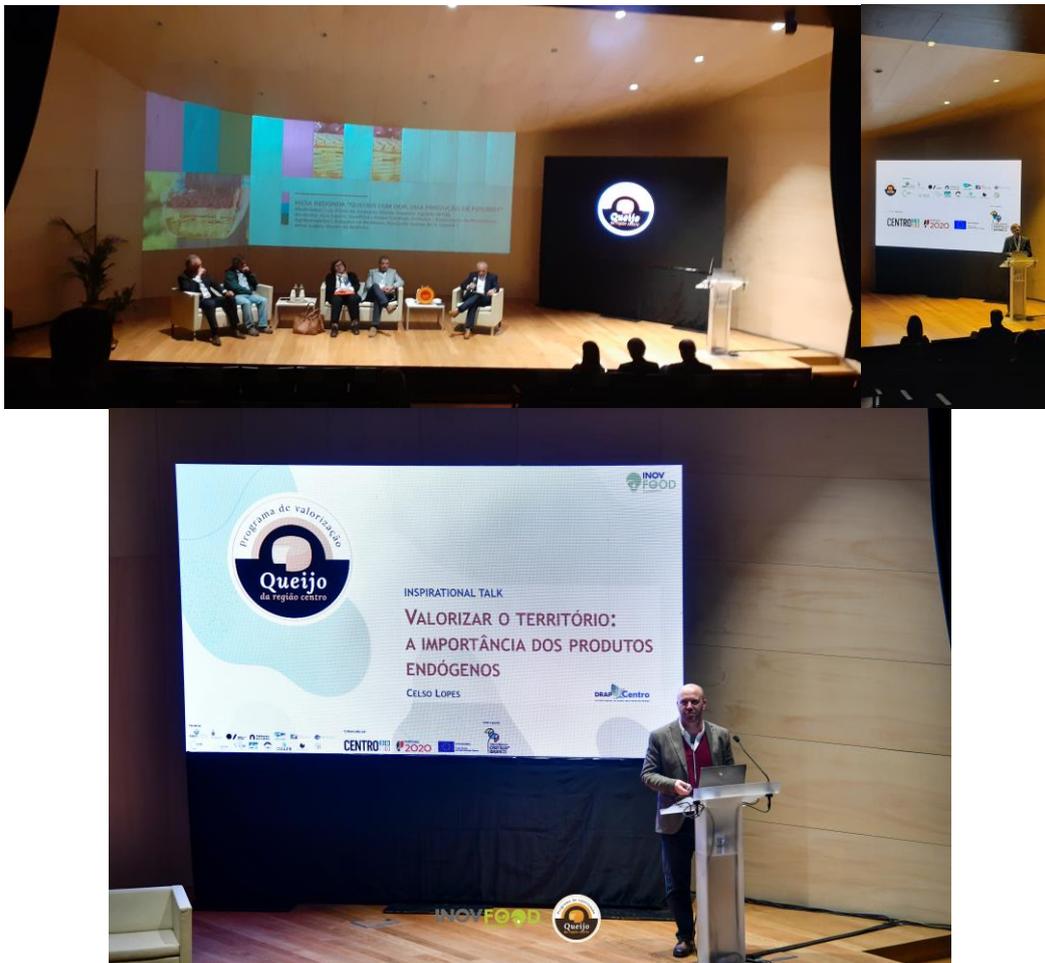




- Contratação de empresa de catering para almoço volante durante os 2 dias do congresso



- Aluguer de espaço e equipamentos (som e luz)



1.9.2 Participação em certames regionais em cada uma das D.O.P. para promoção dos queijos e harmonização com outros produtos endógenos da Região Centro.

- Região D.O.P. Beira Baixa – Feira de Inovação Agrícola do Fundão

Programa

FEIRA DE INOVAÇÃO AGRÍCOLA DO FUNDÃO
14, 15, 16 OUT 22

PROGRAMA

SABADO, 15 OUT 22

09H00 – ABERTURA DA FEIRA E SOLICITAÇÃO DE CATEGORIA
09H30 – LANCAMENTO, MODELO E ANDAMENTOS DO CENTRO AGRÍCOLA FUNDÃO (PÊNEAS) – [PROJETO]
10H00 – FORNIDORES DO QUEIJO DOP [BRETICA]
10H15 – PLANTAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS, SABER CONHECER E UTILIZAR [GEM] [OPÇÃO EMPRESA]
10H45 – INOVAÇÃO: DRONE AGRÍCOLA PARA PULVERIZAÇÃO [AMAZON INFORMÁTICA, PACTOIB] [BRETICA]
11H00 – LANÇAMENTO, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
11H30 – BARRAS DE AMANHAÑAS, AIGP SERRA DA GARDUNHA [GARDUNHA 2] [OPÇÃO EMPRESA]
12H00 – ANIMAIS, RAÇAS E CRIADORES EM EXPOSIÇÃO [BRETICA]
13H00 – FEIRA EXPERIMENTAL DE QUEIJS DOP REGIÃO CENTRO COM PRODUTOS ENDÓGENOS E INOVATIVOS
14H00 – LANÇAMENTO, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
14H15 – INOVAÇÃO, DA VALORIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DE OVINOS GARDUNHENSIS A GESTÃO CIRCULAR DE ÁGUAS RESIDUAIS DA QUEJARIA [GEM, PACTOIB] [BRETICA]
14H30 – LANÇAMENTO, MODELO E ANDAMENTOS DO CENTRO AGRÍCOLA FUNDÃO (PÊNEAS) – [PROJETO]
14H40 – LANÇAMENTO, FORA DA CASA [BRETICA]
15H15 – PROJETO IDT SPAN – VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS INTELIGENTES: TOMAR [CAPTULO/EXPERIÊNCIA/TEMA]
15H30 – BARRAS, UMA SÓ SAÚDE, O PAPEL DOS MICROBIOMAS DO PRADO NA PASTA – CARRA
16H00 – CADA PASTOR, SMARTFARMING NO OLIVAR – [OPÇÃO EMPRESA]
16H30 – BARRAS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE (PÊNEAS) [BRETICA]
17H15 – INOVAÇÃO: DRONE AGRÍCOLA PARA PULVERIZAÇÃO [AMAZON INFORMÁTICA, PACTOIB] [BRETICA]
17H30 – PROJETO ROLL OVER TRIGGER – ALETA TRACTOR [MANTA PAUL, PACTOIB]
17H45 – INOVAÇÃO DE AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO DE TESTE PILOTO PARA PROTEÇÃO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS [OPÇÃO EMPRESA]
18H00 – LANÇAMENTO, MELHOR QUEIJO – [GEM/COMUNIDADE/PROJETO]
18H10 – TENDÊNCIAS DE MERCADO E PREÇOS DE AZEITE [COMARCA] [OPÇÃO EMPRESA]
18H20 – BARRAS A ARAÚCA, PELO RECINTO DA FEIRA COM BOVINOS LIMOUSINE
19H00 – SHOWCOOKING – ASSOCIAÇÃO DE LINGUISTAS/ESCOLA PROFISSIONAL DO FUNDÃO
19H15 – BARRAS DIVULGAÇÃO, APOIOS A EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA [GEM/PAUL] [OPÇÃO EMPRESA]
19H30 – ENTREVISTA DE PRÊMIO, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
22H00 – ENCERRAMENTO DAS CATEGORIAS DE EXPOSIÇÃO
22H30 – CONCERTO GNR [OPÇÃO EMPRESA]

DOMINGO, 16 OUT 22

09H00 – ABERTURA DA FEIRA E SOLICITAÇÃO DE CATEGORIA
09H15 – APRESENTAÇÃO, AIGP DO CASTELO [PACTOIB] [BRETICA]
09H30 – POLEIA DE OBTENÇÃO DE OBTENÇÃO DE PRODUTOS ENDÓGENOS [BRETICA]
09H45 – APRESENTAÇÃO, SOLUÇÕES INOVADORAS [GEM/PAUL] [BRETICA]
10H00 – LANÇAMENTO, GESTÃO GENÉTICA E BIODIVERSIDADE [OPÇÃO EMPRESA]
10H15 – INOVAÇÃO DE INOVAÇÃO E INOVAÇÃO, OPORTUNIDADES E DESAFIOS [COMARCA]
10H30 – APRESENTAÇÃO, PROJETO DESAFO 4.0 [GEM/PAUL] [BRETICA]
10H45 – INOVAÇÃO: DRONE AGRÍCOLA PARA PULVERIZAÇÃO [AMAZON INFORMÁTICA, PACTOIB] [BRETICA]
11H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
11H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
12H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
12H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
13H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
13H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
14H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
14H15 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
14H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
14H45 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
15H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
15H15 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
15H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
15H45 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
16H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
16H15 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
16H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
16H45 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
17H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
17H15 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
17H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
17H45 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
18H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
18H15 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
18H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
18H45 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
19H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
19H15 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
19H30 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
19H45 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]
20H00 – ANIMAIS, ANIMAIS DA RAÇA LIMOUSINE [BRETICA]

QUINTAS EXPERIMENTAIS – GASTRONOMIA PASTORIL – VINHOS – ESPECTÁCULOS

Fotografias



Vídeo



- Região D.O.P. Rabaçal – “Penela Presépio”

Fotografias



Cofinanciado por:



Vídeo



1.9.3 Organização de evento de encerramento e de comunicação dos resultados do projeto

- Convite



- Fotografias do evento





- Apresentação - Balanço do projeto



PRINCIPAIS AÇÕES

Projeto Piloto – Escola de Pastores

- Valorizar socialmente a função do Pastor;
- Melhorar os conhecimentos e competências técnicas do Pastor;
- Garantir a continuidade da profissão de Pastor;
- Promover a manutenção dos recursos genéticos locais de modo a salvaguardar uma produção de qualidade valorizada.

Retorno Social do Investimento (SROI): 4,03€

Projeto Piloto – Escola de Queijeiros

- Melhorar as competências e conhecimentos dos queijeiros;
- Valorizar a profissão de Queijeiro;
- Promover a empregabilidade feminina;
- Promover a sustentabilidade da atividade.

Retorno Social do Investimento (SROI): 5,10€

Projeto Piloto de Criação de Banco de Terras

- Facilitar o acesso à terra e promover a criação de empresas e de emprego em meio rural
- Favorecer o rejuvenescimento a atração de jovens para o meio rural;
- Diminuir o abandono de terrenos agroflorestais e a desertificação dos solos, promovendo a manutenção e valorização da paisagem e contribuindo para a preservação da biodiversidade.

Retorno Social do Investimento (SROI) previsto: 2,30€

Vale Pastor e Vale Pastor +

Concursos para atribuição de prémios monetários aos empreendedores e empresários que se dedicam ou pretendem dedicar-se à atividade de produção de leite destinado ao fabrico de queijo com DOP.

Vale Pastor = destinados aos empreendedores que terminaram com sucesso a Escola de Pastores

Vale Pastor + = destinado a premiar os empreendedores com leite de melhor qualidade.

Resultado	Quantidade	Valor
Vale Pastor	22,5	107 500,00€
Vale Pastor +	112	280 000,00€

Projeto Piloto de Mobilidade Sustentável

Aquisição de viaturas elétricas de pequenas dimensões equipadas com sistemas isotérmicos destinadas a transportar o leite das explorações leiteiras para as queijeiras.

- Nota de Imprensa



1.9.4 Conceção e produção de material de promoção e sensibilização dos Queijos com D.O.P. da Região Centro

- Muppi



- Outdoor



Cofinanciado por:

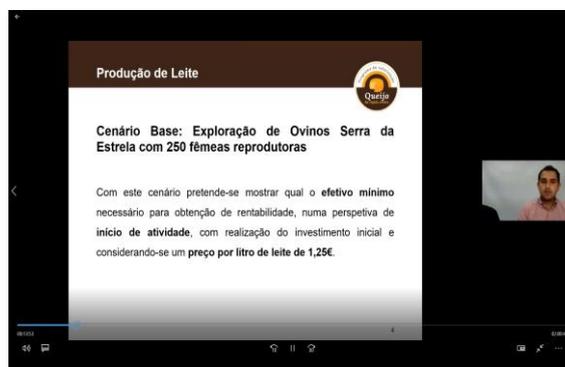


III. Indicador de Realização : 29 ações de promoção

Com base na validação das evidências físicas das ações desenvolvidas, o programa deu cumprimento a **34 ações de promoção** conforme inicialmente planeadas, sendo a ação “App interativa desenvolvida para dinamização da Rota Turística e Gastronómica “Queijos da Região Centro””, realizada sem recurso a verba do programa dado ter sido objeto da candidatura ao Programa Valorizar. Assim verifica-se que o número de ações realizadas ultrapassou o número de ações contratualizadas.

No que respeita às **ações de informação, disseminação e demonstração do modelo técnico (boas práticas de higiene e segurança alimentar e da qualidade do leite: +leite, + qualidade), económico e financeiro dirigidas aos produtores e a potenciais novos empreendedores rurais, foram desenvolvidas oito ações.**

Na região **D.O.P. da Serra da Estrela** foram realizadas **quatro ações**. A primeira ocorreu em formato webinar, no dia 31 de março de 2021. As ações seguintes, de disseminação e divulgação do modelo técnico-económico e financeiro, foram realizadas em contexto de feiras com o intuito de obter um maior alcance. A segunda ação foi realizada a 02/04/2022 no Mercado do Queijo de Gouveia, a terceira ação a 06/03/2022 na Feira do Pastor e do Queijo – Penalva do Castelo, a quarta a 15 a 16 de outubro de 2022 no Festival do Borrego em Carrapichana.



Evidências da 1ª ação



Evidências da 2ª ação



Evidências da 3ª ação



Evidências da 4ª ação

Na região **D.O.P. da Beira Baixa** foram realizadas **três ações**, sendo que a primeira ocorreu tal como na região D.O.P. da Serra da Estrela em formato webinar, no dia 24 de março de 2021. As ações seguintes, de disseminação e divulgação do modelo técnico-económico e financeiro, foram realizadas em contexto de feiras com o intuito de obter um maior alcance. A segunda ação decorreu de 8 a 10 de abril de 2022 na Feira do Queijo de Alcains e a 3ª ação decorreu de 20 a 22 de maio de 2022 na Feira do Queijo da Soalheira.



Evidências da 1ª ação



Evidências da 2ª ação



Evidências da 3ª ação

Na região D.O.P. Rabaçal foi desenvolvida apenas **1 ação**, em formato webinar no dia 6 de maio de 2021.



Evidências da 1ª ação



Cofinanciado por:



No âmbito dos **encontros de associações da fileira do queijo na Região Centro**, foram dinamizados oito encontros, superando assim a meta contratualizada.

O objetivo dos encontros das associações da Fileira do Queijo na Região Centro, visava estimular a cooperação entre as associações das três regiões D.O.P. e o desenvolvimento de ações conjuntas que permitam elevar o crescimento da fileira do queijo da região centro como um todo, apesar das especificidades de cada D.O.P.. Nesse sentido, foram realizados 6 encontros.

O 1º Encontro (promovido pela Ancose) teve lugar a 20 de setembro de 2019 em Oliveira do Hospital.



Evidências do 1º encontro

O 2º encontro (promovido pela APQDCB), decorreu no dia 7 de junho de 2019, na Biblioteca Municipal de Castelo Branco. Após a sessão, realizou-se uma visita a um produtor de leite para produção de queijo com D.O.P. da Região de Castelo Branco.





Evidências do 2º encontro

O 3º encontro (promovido pela APQDCB), ocorreu no dia 13 de dezembro de 2021 no Fundão.



Evidências do 3º encontro

O 4º Encontro (promovido pelo Aprorabaçal), decorreu no dia 28 de abril de 2019, no museu do Rabaçal, em Penela. Após a sessão foi realizada uma visita a uma queijaria da região.



Cofinanciado por:





Evidências do 4º encontro

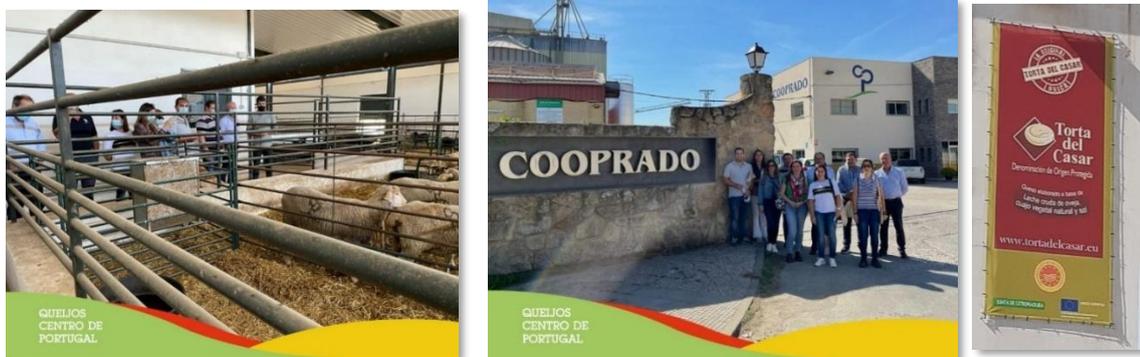
O 5º Encontro (COAPE), decorreu no dia 15 de novembro no auditório da Camara Municipal de Mangualde.





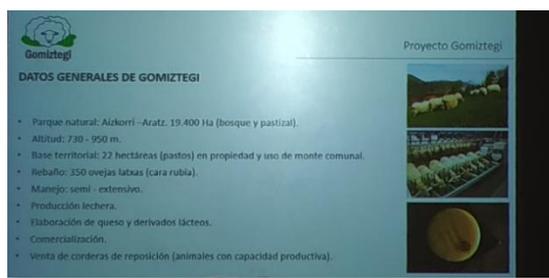
Evidências do 5º encontro

O 6º Encontro teve lugar em Espanha, mais propriamente em Casar e Cáceres, com o objetivo de conhecer a fileira produtiva do queijo “Torta del Casar” D.O.P.. Esta visita decorreu nos dias 13 e 14 de outubro de 2021.



Evidências do 6º encontro

O 7º encontro consistiu numa visita ao País Basco, entre os dias 17 a 19 de junho de 2019, com o objetivo de conhecer o CRDO – Conselho Regulador de Origem Protegida em IDIAZABAL e o processo de certificação do queijo IDIAZABAL. Nesta visita ainda teve lugar a uma visita à escola de pastores de Gomiztegi e às pastagens coletivas do “ayuntamiento”.



Evidências do 7º encontro

O 8º e último encontro realizado consistiu numa visita a Itália, mais propriamente à região de Sardenha, entre os dias 18 a 22 de novembro de 2019, tendo tido oportunidade de se visitar vários locais e entidades, nomeadamente a Queijaria Argiolas Formaggi, o Museu do Queijo Fiore Sardo, o Consórcio Fiore Sardo, uma exploração de Ovelha Sarda e a Comissão Organizadora do concurso “Ovinus”.





Evidências do 8º encontro

No que respeita às **sessões de esclarecimento e sensibilização dirigidas aos produtores para fomentar a adesão à certificação**, foram dinamizadas sete ações cumprindo assim com a meta contratualizada.

As duas primeiras sessões ocorreram na região da Serra da Estrela, a 20 de outubro de 2021 no Centro Cultural de Celorico da Beira e a 21 de outubro de 2021 no Centro de Interpretação da Serra da Estrela, em Seia.

A terceira e a quarta sessão foram promovidas pela Ancose, uma em Seia e outra em Gouveia, ambas a 12 de novembro de 2019.

A quinta sessão foi promovida pela COAPE, realizada a 15 de novembro e 2019 em Mangualde.

A APQDCB promoveu a sexta e a sétima sessão, tendo as mesmas sido realizadas a 14 de novembro de 2019 em Castelo Branco e no Fundão.

A 18 de maio de 2019, em Ansião foi promovida pelo Rabaçal a oitava sessão de sensibilização.



Evidências do cartaz de divulgação da 1ª e 2ª sessão



Evidências da sessão realizada em Celorico da Beira



Evidências da sessão realizada em Seia



Exemplo: Tabela para a qualidade de ovelha

	Mediocre	Regular/Bom	Excepcional
Gordura	<6.5%	6.5-7%	>7%
Proteína	<4.8%	4.8-5.2%	>5.2%
Células somáticas	>1.000.000	500.000-1000.000	<500.000
Coliformes totais	>80x10ml	80x10ml	<80x10ml
Coil	>1x10ml	1x10ml	<1x10ml

Evidências da sessão realizada em Seia



Evidências da sessão realizada em Gouveia



Evidências da sessão realizada em Mangualde



Evidências da sessão realizada em Castelo Branco

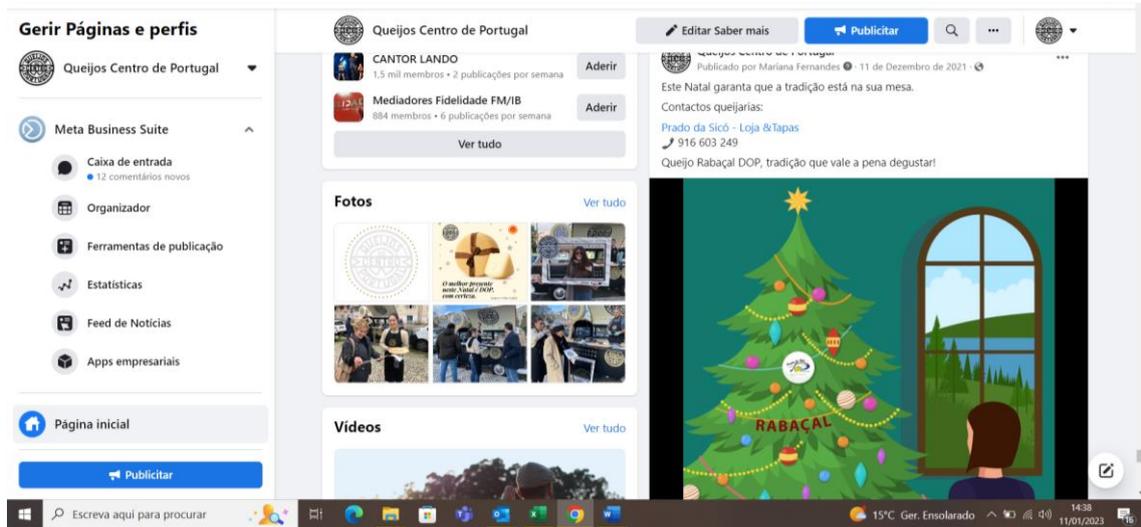


Evidências da sessão realizada no Fundão

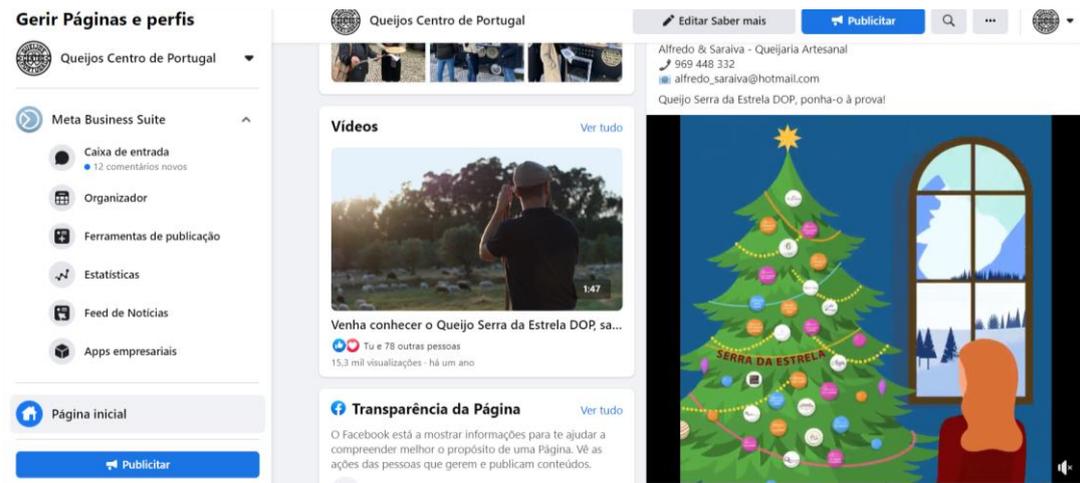


Evidências da sessão realizada em Ansião

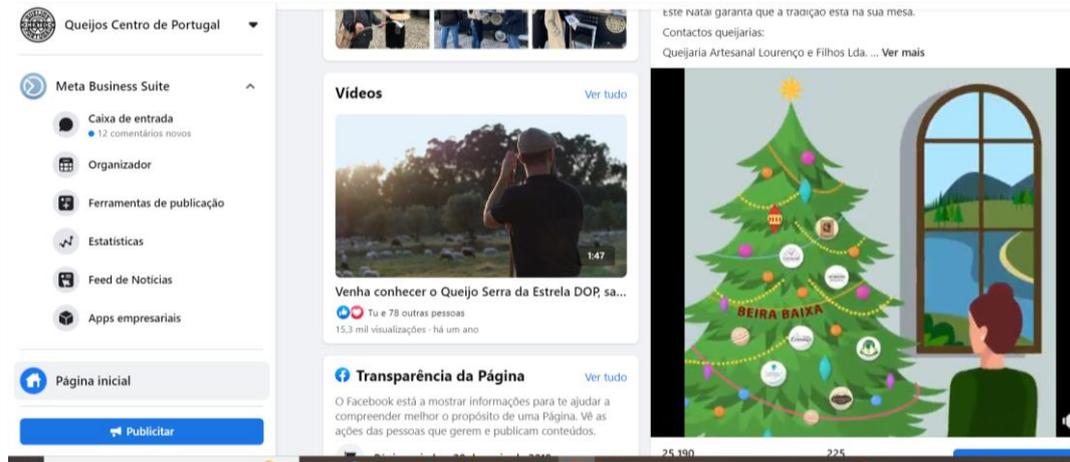
Relativamente à **campanha de marketing digital lançada para promoção da fileira do queijo com D.O.P. da Região Centro**, foi criada uma campanha constituída por três vídeos, totalizando 2.500 visualizações. A campanha de marketing digital, nas redes sociais, foi realizada no ano de 2021, com vista a promover os queijos com D.O.P. e respetivas queijarias durante a quadra natalícia.



https://fb.watch/h_wX7uJdx9/ (Promoção queijarias – Região D.O.P. Rabaçal)



https://fb.watch/h_xhfZWxP4/ (Promoção Queijarias – Região D.O.P. Serra da Estrela)



https://fb.watch/h_xpy9x0Mi/ (Promoção queijarias – Região D.O.P. da Beira Baixa)

Para promoção e divulgação da fileira do queijo com D.O.P. da Região Centro foram realizados **4 filmes promocionais**, difundidos nos meios digitais da entidade líder e nos eventos realizados no âmbito do projeto.



https://fb.watch/h_xEuabASs/

Vídeo promocional_3 Regiões D.O.P.



https://fb.watch/h_xMwfpSqB/

Vídeo promocional _ Queijo da Beira Baixa D.O.P.



https://fb.watch/h_xSGs_d-t/

Vídeo promocional do queijo D.O.P. do Rabaçal



https://fb.watch/h_xQaPcpUP/

Vídeo promocional do queijo D.O.P. da Serra da Estrela

Durante o ano de 2021, foi realizada uma campanha de promoção nos meios de comunicação tradicionais, com vista a promover a fileira do queijo com D.O.P. da Região Centro, nomeadamente em meios de abrangência nacional como: a Visão, Expresso e Nova Gente, tal como demonstra as evidência abaixo.



Campanha promocional na revista Visão

Cofinanciado por:



Campanha promocional na revista Visão

Campanha de Páscoa



Anúncio :: Revista Nova Gente

Campanha promocional na revista Nova Gente

Com o intuito de unir as três regiões D.O.P., criou-se e registou-se uma **marca comercial** conjunta denominada “**Queijos de Portugal**”, que permita ganhar escala e para que, no futuro, seja possível alcançar mais facilmente o mercado externo.



Certificado de registo da marca Queijos de Portugal

22/11/22, 12:22 EUIPO - eSearch

Proteja o seu propriedade intelectual na União Europeia

Informação do processo de MUE (Marca comunitária sem texto) 018773273

Calendário

fast track
O pedido cumpre as condições de Fast Track (tramitação rápida).

Exame

Processo de oposição

07/10/2022 Pedido de MUE recebido

16/10/2022 Pedido publicado

23/11/2022 O oposição recebida

16/01/2023 Fim do período de oposição

03/02/2023 Data prevista para o registo e publicação de MUE

Informação relativa à marca

Nome	(Marca comunitária sem texto)	Data de depósito	07/10/2022
Número de depósito	018773273	Data de registo	
Fundamento	MUE	Data de publicação	
Data de receção	07/10/2022	Data de designação	
Tipo	Figurativa	Língua de depósito do pedido	Português
Natureza	Individual	Segunda língua	inglês
Classes de Classificação de Nice	29, 35, 42 (Classificação de Nice)	Referência do pedido	
Classificação de Viena	24.03.07, 25.01.06 (Classificação de Viena)	Estado da marca	Pedido publicado
		Carácter distintivo adquirido	Não

Representação gráfica

Produtos e serviços
<https://euipo.europa.eu/eSearch/#details/trademarks/018773273>



Documentação de suporte ao registo da marca



Cofinanciado por:



Com o intuito de promover os **Queijos Centro de Portugal**, foi realizado um **almoço de imprensa intitulado “Lançamento da época do Alavão”** no dia 28 de outubro de 2021, no restaurante D.O.P., no Porto, no qual marcaram presença diversos órgãos de comunicação social e do sector gastronómico, bem como de lifestyle.



Convite no âmbito do almoço de imprensa para promoção do evento



Evidências do almoço de imprensa



Com o objetivo de sensibilizar o consumidor, sobre a importância do consumo de queijo com D.O.P. da Região Centro, foram realizadas duas mostras itinerantes, de 5 dias cada, uma no Porto e outra em Lisboa.

No Porto, a mostra realizada decorreu de 7 a 11 de dezembro de 2022 e em Lisboa, a mostra realizou-se de 13 a 17 de dezembro de 2022.



Evidências do 1º dia da mostra itinerante realizada no Porto, na Praça D. João I



Evidências do 2º dia da mostra itinerante realizada no Porto, na Praça do Marquês



Evidências do 3º dia da mostra itinerante realizada no Porto, na Praça Valasquez



Evidências do 4º dia da mostra itinerante realizada no Porto, na Praça Gomes Teixeira



Evidências do 5º dia da mostra itinerante realizada no Porto, na Foz



Evidências do 1º dia da mostra itinerante realizada em Lisboa, no Campo Grande



Evidências do 2º dia da mostra itinerante realizada em Lisboa, na Alameda D. Afonso Henriques

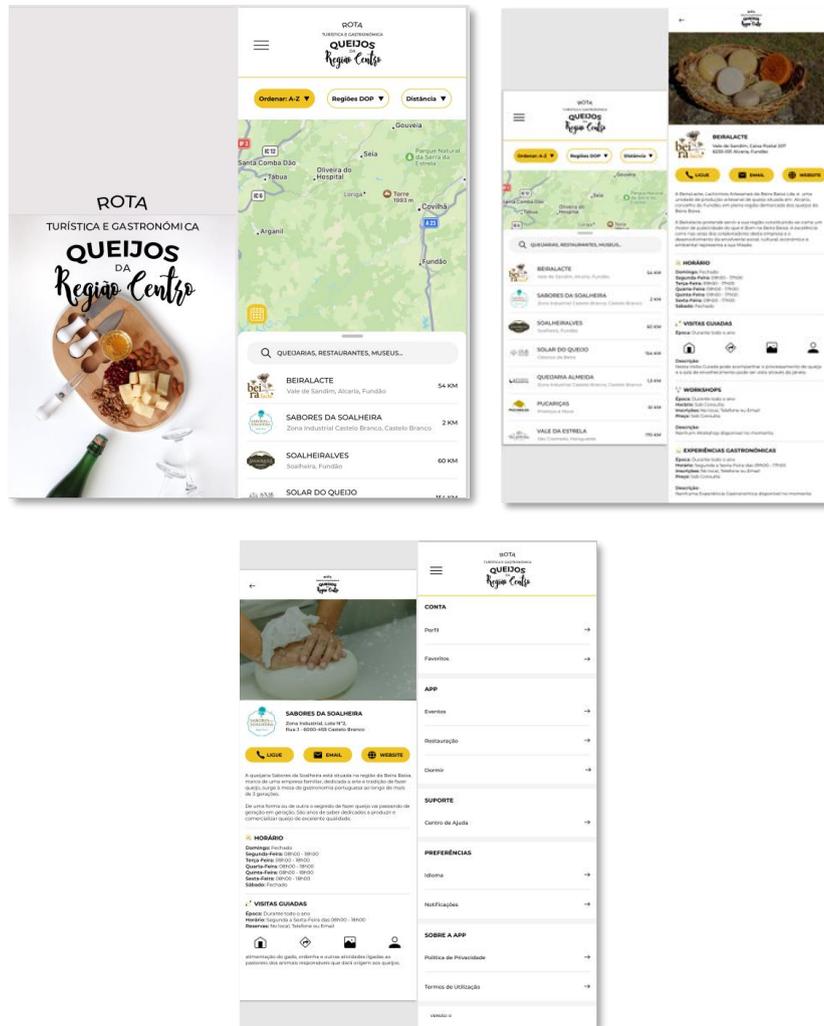


Evidências do 3º dia da mostra itinerante realizada em Lisboa, na Praça de Londres



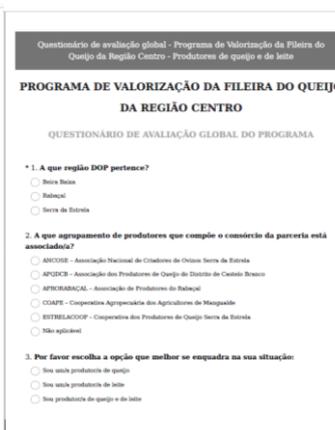
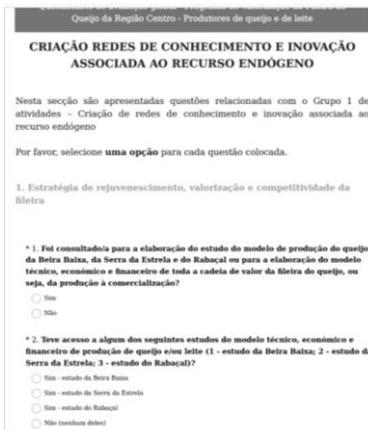
Evidências do 4º e 5º dia da mostra itinerante realizada em Lisboa, em Belém

Com vista à dinamização Turística dos Queijos com D.O.P. do Centro de Portugal e numa perspetiva de continuidade na Valorização deste produtos, foi desenvolvida uma app interativa no âmbito do Projeto “Rota Turística e Gastronómica:Queijos da região Centro”



Evidências da aplicação desenvolvida

Foi também elaborado um estudo de avaliação global do “Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro” que teve por base a elaboração de questionários aos parceiros do projeto, empreendedores participantes em algumas ações do projeto e a produtores de queijo e de leite da região centro, assim como uma avaliação de impacto ao projeto.



Questionários de avaliação global ao projeto



Referencial de avaliação do projeto



IV. Indicador de Realização: criação de 2 redes de conhecimento

A implementação do Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro resultou diretamente na criação de 2 novas redes de conhecimento e inovação.

A primeira rede criada no âmbito da operação é constituída pelas **Escolas Agrárias de Viseu, de Castelo Branco e de Coimbra, pelos Centros Tecnológicos CATAA e Centro de Biotecnologia das Plantas da Beira Interior** e pela **COAPE** que dinamizaram projetos piloto relacionados com a inovação no processo de recolha do leite, na dinamização da Escola de Pastores e da Escola de Queijeiro(as) e nos programas de inovação dos processos de qualidade e segurança alimentar dos Queijos D.O.P. da Região Centro.

A segunda rede criada é constituída pelo **INOVCLUSTER**, pelas associações de representativas da fileira (**COAPE, ESTRELACOOP, ANCOSE, APRORABAÇAL e APQDCB**) e pelas Comunidades Intermunicipais das 3 regiões D.O.P. (**CIM BSE, CIM VDL, CIM RC e CIM BB**) que visou o desenvolvimento de ações inovadoras de promoção do conhecimento técnico, económico e financeiro da cadeia de valor da fileira do queijo da Região Centro, a captação de novos empreendedores e de investimento privado para a fileira.

A realização efetiva de cada uma das ações contempladas no plano de ação do projeto e atribuídas a cada entidade para a sua execução comprovam a criação das duas redes de conhecimento. Para a respetiva operacionalização destas duas redes e respetivas ações foram promovidas, pela entidade líder, diversas reuniões entre as entidades identificadas em cada rede.

Para comprovação da criação das duas redes de conhecimento, apresenta-se de seguida as respetivas evidências.

No que respeita à primeira rede de conhecimento criada, foram realizadas diversas reuniões entre os intervenientes para preparação e organização da ação piloto Escola de Pastores e Escola de Queijeiros, tanto para a 1ª como para a 2ª edição.

Para a segunda rede de conhecimento também foram realizadas algumas reuniões no âmbito dos Vales Pastor entre as Comunidades Intermunicipais e o Inovcluster no decorrer da operação e entre as associações e o Inovcluster.



Reunião de Parceria

FOLHA DE PRESENCAS

23 de setembro de 2019

Local: Escola Superior Agrária de Castelo Branco

	Nome	Entidade	Email	Telefone
1	JOSE GONCALVES	CBPBI	jgoncalves@ipeb.pt	922123660
2	ISABEL ANDRÉ	CATAA	isabelandreu@cataa.pt	272349100
3	Isilda Henriques	ESTRELACOOP	estrelacoop@seco.gma.pt	968603563
4	TÁLIA GONCALVES	COAPE	direcao2@coape.pt	966226203
5	João Paulo	APQDCB	joao.paulo@apqdcb.pt	272283614
6	Sílvia Faria Lourenço	APQDCB	sfaria@apqdcb.pt	917367758
7	Rita Silva	CIMBB	rita.silva@cimbb.pt	272242340
8	Helder Henriques	CIMBB	helderhenriques@cimbb.pt	272342540
9	Václav Zoubek	INOVCLUSTER	vzoubek@inovcluster.pt	272242340
10	Luís Pinto de Azevedo	JPCB	luispinto@ipeb.pt	961950558
11	Cláudia Domingues Soares	INOVCLUSTER	claudia.domingues@inovcluster.pt	967947102
12	Ana Almeida	CCJRCentro	president@ccjrc.pt	239400100

Garantia de proteção de dados de acordo com a legislação em vigor: A Inovcluster garante toda a confidencialidade no tratamento dos dados fornecidos, os quais são exclusivamente utilizados pela Inovcluster de acordo com a política de privacidade que se encontra disponível no site www.inovcluster.pt

Parceiros: INOVCLUSTER, CATAA, CBP, ANCOSE, APQDCB, CIMBB, JPCB, ESTRELACOOP, COAPE, AFRORABACAL, VISEU DAO LAFÕES

Cofinanciado: CENTRO 2020, PORTUGAL 2020, UNIAO EUROPEIA

Reunião de Parceria

13	JOSE BRANDAS	Centro 2020	joze.brandas@centro2020.pt	561560
14	Júlia Faria	Periza	julia.faria@periza.pt	912220040
15	Paulo Fernandes	Fernandes	paulofernandes@periza.pt	968240420
16	JOAQUIM FELICIO	Centro 2020	joaquim.felicio@centro2020.pt	967740120
17	MUNO CUNHA	Centro 2020	muno.cunha@centro2020.pt	
18	Annália dos Santos Lourenço	CATAA	analidia@cataa.pt	967043138
19	Natália Dias	inovcluster	natalia.dias@inovcluster.pt	9672349100
20	Paula Pazansa	inovcluster	paula.pazansa@inovcluster.pt	272349100
21	Ótilio Gonçalves	inovcluster	otilio.goncalves@inovcluster.pt	272349100
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				

Garantia de proteção de dados de acordo com a legislação em vigor: A Inovcluster garante toda a confidencialidade no tratamento dos dados fornecidos, os quais são exclusivamente utilizados pela Inovcluster de acordo com a política de privacidade que se encontra disponível no site www.inovcluster.pt

Parceiros: INOVCLUSTER, CATAA, CBP, ANCOSE, COAPE, AFRORABACAL, APQDCB, VISEU DAO LAFÕES

Cofinanciado: CENTRO 2020, PORTUGAL 2020, UNIAO EUROPEIA

Evidências da reunião de preparação à Escola de Pastores



Cofinanciado por:



PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DOS QUEIJOS DA REGIÃO CENTRO

FOLHA DE PRESENCAS

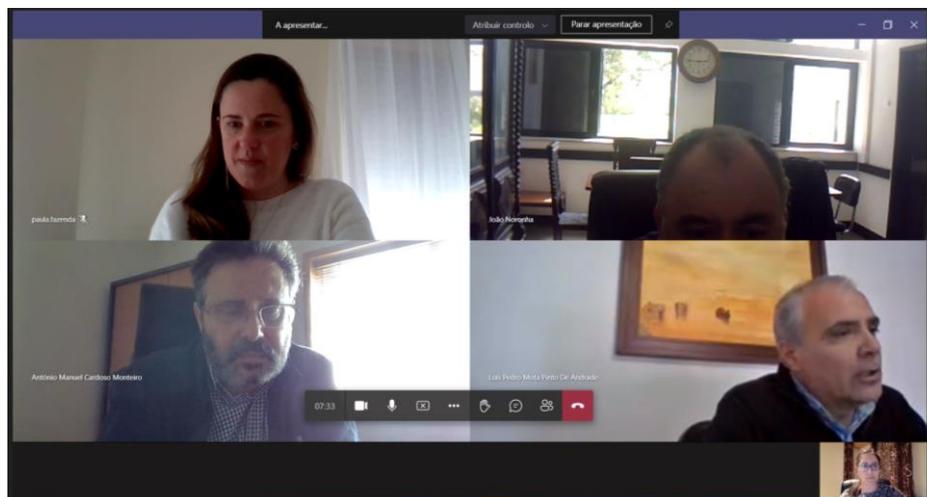
Reunião:
 Data: 03-10-2019
 Local: CCDRC

	Nome	Entidade	Email	Telefone
1	Olga Gonçalves	Inovcluster	cattegnatey@inovcluster.pt	272329100
2	Reina Maria Lopes	R. M. Goulão	Reina.m.lopes@cp-voil.pt	23860090
3	Claudia Domingues Soares	Inovcluster	claudia.domingues@inovcluster.pt	9639 44100
4	Paula Fátima	Inovcluster	paula.fatima@inovcluster.pt	272329100
5	Paula Fátima	Inovcluster	paula.fatima@inovcluster.pt	272329100
6	António Fernandes	IPCB	presidente@ipcb.pt	964330819
7	António Fernandes	IPCB	presidente@ipcb.pt	964330819
8	António Fernandes	IPCB	presidente@ipcb.pt	964330819
9	Nuno LVRHA	Centro 2020	nuno.lvrha@centro2020.pt	467374777
10	Maria Antónia	Município de Viseu	maria.antonio@cm-viseu.pt	510234044
11	João Nuno	ESAC/ISPE	joao.nuno@esac-ispe.pt	28852842
12	João Nuno	ESAC/ISPE	joao.nuno@esac-ispe.pt	44524191
13	Luís Pinto de Andrade	IPCB/ESA	luisp@ipcb.pt	961950538
14				
15				
16				

Garantia da proteção de dados de acordo com a legislação em vigor. A Inovcluster garante toda a confidencialidade no tratamento dos dados fornecidos, os quais são exclusivamente utilizados pela Inovcluster de acordo com a política de privacidade que se encontra disponível no site www.inovcluster.pt

Parceiros: INOVCLUSTER, CATAA, CBP, ANCOSE, COAPE, AFRORABAÇAL, APQDCB, CIMRC, BEIRAS E SERRA DA ESTRELA, COMISSÃO INTERMUNICIPAL DE VISEU DAÓ LAFÕES, CENTRO 2020, PORTUGAL 2020, UNIÃO EUROPEIA

Evidências da reunião de preparação à Escola de Pastores (Inovcluster, CCDRC, IPV, IPCB, IPC, CIMRC)



Evidências da reunião Escola de Pastores (Inovcluster, IPCB, IPC E IPV)

odetegoncalves@inovcluster.pt

De: odetegoncalves@inovcluster.pt
Enviado: 13 de maio de 2021 16:14
Para: 'rita.silva@cimbb.pt'; 'silvia.pereira@cimbse.pt'; 'angelamatos@cimvdl.pt'; 'Ana Leitão'
Cc: 'Paula Fazenda'; 'Natacha Pinto'
Assunto: Vale Pastor

Boa tarde,

Como combinado com cada CIM, junto remetemos o link da reunião de amanhã às 14H30 cujo assunto é Vale Pastor 2ª Edição.

Está convidado a participar numa reunião do Microsoft Teams

Título: Reunião CIMs - Vale Pastor
 Hora: 14 de maio de 2021 14:30:00 Hora de verão da Europa Ocidental

Participe no seu computador ou aplicação para dispositivos móveis
[Clique aqui para participar na reunião](#)

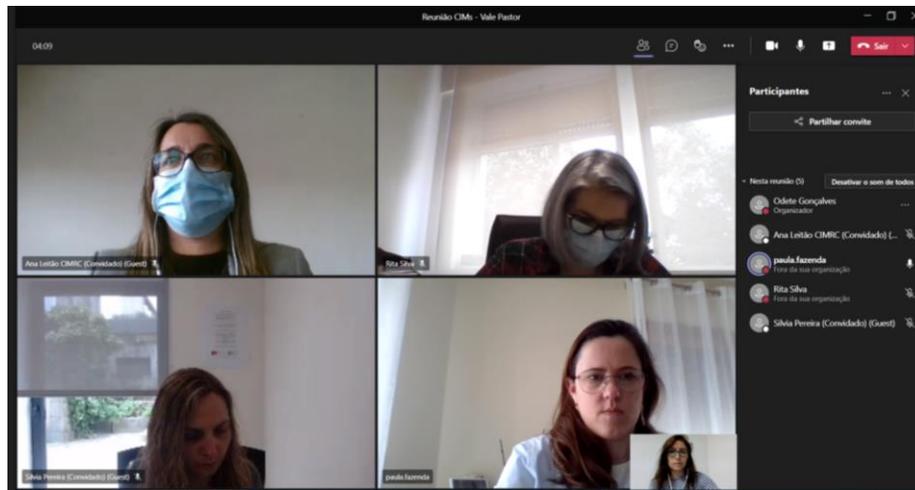
Com os melhores cumprimentos



ODETE GONÇALVES
 Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
 Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
 6000-459 Castelo Branco, PORTUGAL
 Tel: + 351 272 349 100 | Fax: + 351 272 349 101

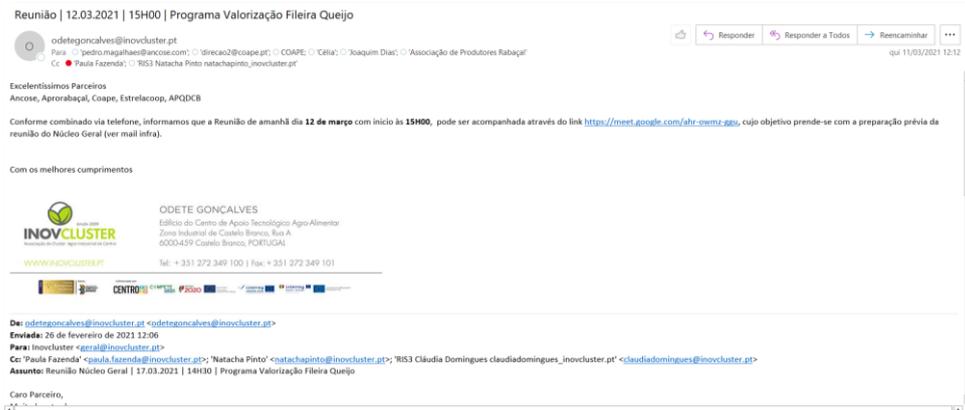


Uma região que investe em todos aqueles que investem em inovar.



Evidências de reuniões Vale Pastor (CIM BB, CIM BSE, CIM RC e InovCluster)

Cofinanciado por:



Evidências de reuniões entre as Associações (APQDCB, Aprorabaçal, COAPE, Estrelacoop e InovCluster)



V. Indicador de Resultado - Efeito Multiplicador

No que respeita à concretização do “efeito multiplicador” do investimento público sobre o investimento privado como resultado das atividades realizadas no âmbito do Projeto, a meta a concretizar pressupunha que por cada euro de investimento público efetuado fossem efetuados investimentos privados de 2,2 euros, **que resultaria num valor de investimento privado na ordem dos 5 034 462,19 €.**

Com base na consulta feita através da plataforma do **PDR2020, Centro2020** e informação complementar disponibilizada pela **DRAPC**, foi possível apurar um valor total de investimento no valor de **9.291.348,41 €**. Apresenta-se abaixo quadro com a descrição da informação e resultados obtidos.

Em análise ao quadro, podemos aferir que no período em que decorreu o Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro verificou-se, nas três regiões abrangidas pelo projeto, investimentos efetivos em queijarias produtoras de queijos com D.O.P., bem como em explorações agro-pecuárias produtoras de leite. Comprova-se também, terem ocorrido neste período, investimentos mais ajustados da fileira especificamente, no setor da restauração e hotelaria.



Cofinanciado por:





Tipologia de Investimento	DOP	Projeto	Beneficiário	Data Início	Custo Total Elegível	
Novas Queijarias	Serra da Estrela	PDR2020-10.2.1.2-055168	Solar dos Pedrosos Agro-Turismo Lda	11/04/2019	44 720,92 €	
	Beira Baixa	PDR2020-3.3.1-049784	Elizabeth Gil, Unipessoal Lda	08/08/2021	480 150,06 €	
Novos Pastores	Beira Baixa	PDR2020-312-049524	Aro-Pecuária Tavares e Ferreira, Lda	04/08/2022	272 804,49 €	
Modernização Queijarias	Beira Baixa	PDR2020-10.2.1.2-045026	Lourenço e Filhos, Lda	15/02/2019	92 561,17 €	
		PDR2020-10212-082165	Quinta da Tilita, Lda	21/02/2021	51 427,44 €	
		PDR2020-331-049742	Queijos Tavares SA	11/06/2021	426 165,66 €	
		PDR2020-10212-084592	SAPSA - Sociedade Agro Pecuária Souto Alto, Lda	05/03/2022	43 815,71 €	
	Serra da Estrela	PDR2020-10212-061675	Carpinhal Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra do Pinhal, CRL	30/12/2019	145 748,14 €	
		PDR2020-3.3.1-080592	Queijos Pinto e Judite, Lda	10/12/2021	571 087,00 €	
		PDR2020-10212-059434	Ana Patricia Perregil Martins	14/10/2019	184 001,43 €	
		PDR2020-331-080823	Queijaria Flor da Beira, Lda	19/12/2021	318 451,94 €	
		PDR2020-10212-091767	Queijaria Artesanal Clemente & Clemente, Lda	29/09/2022	198 810,00 €	
		PDR2020-331-082220	LactiCÔa - Lactínios do Côa, Lda	21/02/2022	288 743,00 €	
	Rabaçal	PDR2020-3.3.2-079018	Sociedade AgroIndústrial Terras de Azurara	30/07/2021	95 904,00 €	
		PDR2020-3.3.2-079008	Queijaria Prado da Sicó, Lda	29/07/2021	172 044,00 €	
PDR2020-3.3.1-081842		Queijaria da Licínia, Lda	12/02/2022	355 066,00 €		
PDR2020-331-081688		Queijaria da Licínia, Lda	04/02/2022	1 000 000,00 €		
PDR2020-331-081841	A Queijaria do Rabaçal, Lda	12/02/2022	897 221,02 €			
Modernização Pastores	Beira Baixa	PDR2020-10211-044261	António Ricardo Craveiro Carvalho	10/05/2019	39 849,60 €	
		PDR2020-10212-081486	Vitor Manuel Gertrudes Escarigo	29/01/2022	194 994,62 €	
		PDR2020-10211-045028	Eduardo Maunel dos Santos Gonçalves	16/05/2019	10 986,84 €	
		PDR2020-10211-061950	Eduardo Maunel dos Santos Gonçalves	11/05/2021	30 861,16 €	
		PDR2020-10211-062011	Sebastião Rafael Grilo Pinheiro Gorjão Henriques	16/03/2021	39 954,50 €	
		PDR2020-321-084792	Sebastião Rafael Grilo Pinheiro Gorjão Henriques	29/03/2022	500 000,00 €	
		PDR2020-321-057803	LARDOSAGRO, Lda	02/08/2019	87 079,90 €	
		PDR2020-10211-062010	Sociedade Olivícola Pecuária Jubesa, Lda	07/09/2020	39 950,25 €	
		PDR2020-312-060022	Ricardo Manuel Lopes Neves Silva	06/11/2019	301 658,56 €	
		PDR2020-321-057618	Higino Manuel Esteves Fernandes	01/08/2019	55 059,55 €	
		PDR2020-312-048110	Paulo Jorge Levita Ferreira (Aluno da Escola de Pastores e Queijos)	07/09/2018	119 069,67 €	
		PDR2020-10211-079023	Maria da Conceição Pires Neves Valente	30/07/2021	15 405,48 €	
	PDR2020-322-089874	Ramiro Lopes Dias Branco	03/06/2022	8 532,00 €		
	PDR2020-10211-078843	António Fidalgo Fernandes	07/12/2021	7 993,40 €		
	PDR2020-10211-061873	Olga Maria Esteves Pires de Almeida	18/09/2020	39 245,00 €		
	PDR2020-312-049524	Queijo Luradito, Lda	06/06/2020	28 188,00 €		
	Serra da Estrela	Investimento Privado	5 explorações (máquinas de ordenha móveis)			5 800,00 €
		PDR2020-10211-076839	Filipe da Silva André	10/06/2021	32 400,00 €	
		PDR2020-321-057629	Casa Agrícola dos Arais, Lda	01/08/2019	78 595,52 €	
		PDR2020-10211-059432	Rebanhos D'Avó, Unipessoal Lda	14/10/2019	31 815,00 €	
PDR2020-321-057661		Júlio Ambrósio Unipessoal Lda	01/08/2019	48 781,63 €		
PDR2020-10211-055685		António Manuel da Fonseca Fernandes	06/05/2019	39 999,00 €		
PDR2020-10211-063540		António Lopes Pais	05/03/2020	31 624,55 €		
Recuperação Incêndios 2017	Serra da Estrela	Sistema de Apoio à Reposição da Competitividade e Capacidade Produtivas - REPOR Centro 2020	Ana Paula Borges dos Santos Almeida (Queijaria dos Lameiras)	09/02/2018	140 346,66 €	
			Estrela Artesanal. Queijaria Lda	06/06/2018	34 636,59 €	
Investimento operadores privados (hotelaria e restauração - novos produtos e serviços associados ao recurso)	Beira Baixa	Linha de Apoio à Valorização Turística do Interior Turismo de Portugal	Rota Turística e Gastronómica: Queijos da Região Centro	06/08/2020	327 331,50 €	
	Serra da Estrela					
	Rabaçal					
	Serra da Estrela	CENTRO-02-0853-FEDER-180281	VUMBA - Exploração Florestal Agro-Pecuária e Turismo SA.	01/12/2021	263 458,84 €	
		CENTRO-04-3827-FEDER-001214	Várzeas e Fragas - Casas de Campo Lda	01/10/2019	112 787,64 €	
		CENTRO-04-3827-FEDER-000873	Quinta do Veledo, Unipessoal Lda	07/06/2019	132 710,98 €	
		PDR2020-10213-064109	António Carlos Ribeiro Campos	30/05/2020	186 052,85 €	
	Beira Baixa	CENTRO-043827-FEDER-001508	Gazela Boémia Lda	25/02/2019	115 991,18 €	
		CENTRO-05-4740-FSE-001816	Sabores Eruditos, Lda	03/05/2021	42 411,60 €	
		CENTRO-043827-FEDER-000791	Cabeço Monteiro Atividades Turísticas, Soc. Unipessoal Lda	01/05/2020	89 634,94 €	
		CENTRO-04-3827-FEDER-001060	Mistério Virtual - Unipessoal Lda	01/08/2021	36 464,45 €	
		CENTRO-04-3827-FEDER-000098	Arca dos Animais - Farming & SPA	01/10/2019	114 879,45 €	
		CENTRO-05-5141-FEDER-000319	Saberes e Sabores com Tempo	09/01/2019	74 721,45 €	
		CENTRO-05-4740-FSE-000949	Menú Veloz Unipessoal, Lda	01/09/2020	153 742,05 €	
CENTRO-05-5141-FEDER-000575	Uma Questão de Escolha Lda	01/03/2019	39 612,02 €			
TOTAL:					9 291 348,41 €	

informação relativa aos investimentos ocorridos na fileira do Queijo da Região Centro



Cofinanciado por:





Data: Castelo Branco, junho de 2023

Relatório apresentado por: InovCluster – Associação do Cluster Agro-Alimentar do Centro

Equipa: Christelle Domingos, Paula Fazenda, Gabriela Sousa



Cofinanciado por:

