

Mulheres do Queijo

Edital de Chamada Pública n.º 001/2024 - SEDIC referente a Processo Administrativo n.º 2012/2024 Convênio SEBRAE

Programa Mulheres do Queijo: Capacitação e Treinamento Profissional

O programa tem por objeto incentivar, apoiar e desenvolver o empreendedorismo feminino, preferencialmente no meio rural, oferecendo mais oportunidade de geração de renda para as participantes por meio de conteúdos sobre a produção de queijos especiais e outros derivados de leite.

A Secretaria de Desenvolvimento Inclusivo e Sustentável da Competitividade (SEDIC), tendo, como uma de suas competências, a responsabilidade de implementar projetos estratégicos destinados a promover o desenvolvimento econômico sustentável e inclusivo da cidade de Juiz de Fora vem, por meio deste edital, tornar público o lançamento da presente Chamada Pública para o programa “Mulheres do Queijo”.

DO PROGRAMA MULHERES DO QUEIJO

O Programa “Mulheres do Queijo” é uma ação conjunta da Secretaria de Desenvolvimento Sustentável e Inclusivo, da Inovação e Competitividade (SEDIC) de Juiz de Fora como SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO À MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MINAS GERAIS (SEBRAE), localizado na cidade de Juiz de Fora /MG, Av. Olegário Maciel, 436 – Bairro Santa Helena, que visa a melhoria de renda e o desenvolvimento profissional e empresarial de mulheres produtoras de queijo no município. Conforme apontado no Plano de Desenvolvimento Sustentável e Inclusivo, da Inovação e Competitividade de Juiz de Fora (PDSI/JF – disponível em <https://www.pjf.mg.gov.br/secretarias/sedic/plano-de-desenvolvimento/index.php>), o Município hoje tem um grande potencial no mercado, considerando tanto o fortalecimento do empreendedorismo feminino, quanto o desenvolvimento do APL de Queijos instalado na cidade, tendo o segmento lácteo um grande destaque na economia da região. Esta ação agregará ainda mais para o desenvolvimento do Município sob esse aspecto, sendo essa a contrapartida a ser buscada pela convenente (SEBRAE).

Mulheres do Queijo

1. DO OBJETIVO E PÚBLICO ALVO

O objetivo do programa “Mulheres Queijeiras”, desenvolvido pelo SEBRAE, é a capacitação e aperfeiçoamento de um grupo de 12 (doze) mulheres do município de Juiz de Fora.

Os cursos e consultorias deste programa proporcionarão às pessoas devidamente selecionadas:

- Condições de se tornar referência no mercado do queijo regional;
- Treinamento e formação no ofício de mestres queijeiras;
- Treinamento em boas práticas de fabricação;
- Condições de desenvolver um queijo autoral, através da apresentação das tecnologias que são inspiradas em clássicos brasileiros e internacionais, dando base para que a aluna desenvolva seu próprio queijo autoral.

2. DA REALIZAÇÃO DO CURSO E DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DO PROGRAMA

O programa será realizado de **forma presencial** nos endereços e horários citados abaixo:

- Palestra de Lançamento do Programa – Dia 22 de abril – na unidade do SEBRAE Juiz de Fora, localizado na Av. Olegário Maciel, 436 – Bairro Santa Helena , Juiz de Fora, MG.
- Curso de Afinação de Queijos – A partir do dia 28 de abril na unidade Escola da Casa do Queijeiro em Juiz de Fora, localizada na Rua Paracatu, 1000, Bairro Bandeirantes

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

3.1 - Palestra de Lançamento do Programa – 02 horas – 22 de abril de 2024

3.2 - Curso de Afinação de Queijos – 48 horas – sendo dividido em 03 módulos de 16 horas cada, que são compostos por 15 aulas) a ser realizado às quintas e sexta-feiras com início previsto para 25 de abril de 2024. Possibilidade de reduzir o módulo conforme a disponibilidade das alunas em face suas atividades diárias

- Oficina de Precificação – 27 de junho de 2024

- AULA 1 – O QUEIJO ARTESANAL - Principais características do queijo denominado artesanal, frente a um mercado de alto poder aquisitivo e a necessidade de ofertar bons produtos. A legalização da queijaria (detalhamento e regulamento do Serviço de

Mulheres do Queijo

Inspeção Municipal da cidade de Juiz de Fora).

- AULA 2 – Análises básicas do LEITE na pequena queijaria.
- AULA 3 – Curso em Boas Práticas de Fabricação para Queijaria Artesanal (um modulo especial inserido na proposta).
- AULA 4 – MATURAÇÃO E AFINAÇÃO DE QUEIJOS – condições ambientais para maturação em função da necessidade tecnológica que envolve os diferentes tipos de queijos.
- AULA 5 – Seleção e PASTEURIZAÇÃO do leite – como pasteurizar na queijaria artesanal. LEITE CRU PARA QUEIJOS ARTESANAIS – foco pratico.
- AULA 6 – QUEIJOS FRESCOS – fresco e nursino – Uso de especiarias, condimentos e azeites.
- AULA 7 – Elaboração do QUEIJO GRANA com uso de soro fermento. Inspirado no queijo italiano Grana Pa dano, com a clássica metodologia do uso de sie-o não nesto.]
- AULA 8 – Elaboração do meia cura.
- AULA 9 – Elaboração do QUEIJO REINO (primeiro queijo fabricado por uma indústria Brasil, implantado na regia-o de Palmura, atual regia-o de Santos.
- AULA 10 – Como elaborar o Queijo Autoral, uma proposta inédita para criação de um queijo local.
- AULA 11 – Tratamento dos queijos com CERVEJA, VINHO e PINTURA.
- AULA 12 – Treinamento em operação na queijaria, aplicação prática do curso de boas praticas de fabricação.
- AULA 13 – Elaboração de IOGURTE ARTESANAL COM USO DE FRUTAS locais.
- AULA 14 – Elaboração de PÃO DE QUEIJO como condição para aproveitamento de queijos com defeitos de aparência embora saudáveis e aptos para o consumo.
- AULA 15 – Elaboração de um clássico mineiro da Zona da Mata: o requeijão de corte.

3.3 - OFICINA FAÇA SUA ESTRATEGIA DE PRECIFICAÇÃO

A oficina “Faça sua Estratégia de Precificação” apresenta habilidades que permitem aos participantes entender e aplicar ferramentas para análise de demanda, concorrência e custos, com o objetivo de tomar decisões estratégicas em relação ao preço de venda.

3.4 - MODALIDADE E CARGA HORARIA:

Presencial - 4 horas

3.5 - CONTEÚDO

- Fatores que influenciam o preço.
- Itens que compõem a formação do preço.
- Cálculo do preço de venda.
- Taxa de marcação e mark-up

Mulheres do Queijo

- Custos na indústria, comércio e prestação de serviços.

3.6 - CONSULTORIA DE GESTÃO CONTEÚDO:

- Formação do preço de vendas dos queijos;
- Controles financeiros básicos;
- Estratégia de comercialização;

4. VAGAS OFERTADAS

O presente edital tem por objeto selecionar **12 (doze) mulheres** do município de Juiz de Fora para participarem do Programa “Mulheres Queijeiras” sem nenhuma contrapartida ao participante.

5. DOS PARTICIPANTES

Para se inscrever neste EDITAL DE PARTICIPAÇÃO NO PROGRAMA MULHERES DO QUEIJO, as participantes, para efeito de inscrição, deverão comprometer-se a participar de todas as atividades propostas na metodologia do SEBRAE, instituição responsável pela execução do programa:

Todos as participantes devem preencher os seguintes requisitos:

- a) Ser maior de 18 (dezoito) anos ou emancipada;
- b) Residir no município de Juiz de Fora;
- c) Preencher formulário próprio disponibilizado no link do item 5.
- d) Ensino Fundamental concluído ou cursando;
- e) Preferencialmente já produzir ou já ter produzido queijos.

6. DAS INSCRIÇÕES E SELEÇÃO

As inscrições para a seleção são gratuitas e estarão abertas do dia 22 de março a 05 de abril de 2024.

O processo de inscrição deverá ser realizado por meio de formulário online aberto durante todo o período de inscrição no link <https://forms.gle/KoLKDZ2m4MGpLLhb9>.

Para efeitos de inscrição, a candidata deverá:

Mulheres do Queijo

a) Preencher o Formulário de interesse em participação informado no item 5 deste Edital;

b) Entregar no ato da inscrição final (a ser marcado pela SEDIC) os documentos abaixo:

- RG,
- Comprovante de Residência,
- Algum dos documentos citados no item 6, critério 1.

c) Preencher corretamente o formulário, atendendo os requisitos mínimos de participação;

A Prefeitura Municipal de Juiz de Fora não se responsabiliza por quaisquer problemas técnicos que possam comprometer as inscrições;

Não serão aceitas inscrições por telefone.

7. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

Em caso do número de inscritas para participação neste edital ser maior do que o número de vagas oferecidas, serão aplicados, sucessivamente, os seguintes critérios de desempate:

- A) A candidata que estiver inscrita em programas de assistência e/ou acompanhamento da Prefeitura de Juiz de Fora;
- B) Candidata que tiver a maior idade;
- C) Candidata que estiver cadastrada no CadÚnico do Governo Federal.

Como forma de classificação no processo de seleção será adotado a pontuação com os critérios abaixo:

Critério 1 – Possuir cartão de produtora rural, Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), CAF-PRONAF ou declaração de associação formal das atividades praticadas do estabelecimento agropecuário em nome próprio, do conjuge ou de integrante da unidade familiar (peso 04);

Critério 2 – Possuir CNPJ de MEI com atividade principal de produção de laticínios emitidos até o dia de lançamento desse edital (**peso 02**);

Critério 3 – Possuir CNPJ de outros portes de empresa emitidos até o dia de lançamento desse edital, em que a candidata está no quadro societário, na produção de laticínios emitidos até o dia de lançamento desse edital (**peso 1**);

Critério 4 – Integrantes de associações formais ou cooperativas (**peso 02**);

Critério 5- Mulheres que se autodeclaram como pretas, pardas ou indígenas (**peso 02**);

Critério 6- Possuir pelo menos um de Selo de Inspeção Municipal (SIM) no seu quadro de produtos, comprovada por documentação (**peso 03**)

Mulheres do Queijo

8. DO CERTIFICADO

Os certificados de participação serão fornecidos pelo SEBRAE e entregues até 60 dias após a finalização de todos os cursos do programa.

9. DOS IMPEDIMENTOS

São impedidos de participar:

Agentes públicos municipais, estaduais e federais da cidade de Juiz de Fora.

Juiz de Fora, 21 de março de 2024.

IGNÁCIO JOSÉ GODINHO DELGADO
Secretário de Desenvolvimento Sustentável Inclusivo da Inovação e Competitividade