

## *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**