



Escola de Queijeiros - Regulamento de candidatura / admissão

Capítulo I (Disposições gerais)

1. Objeto e Âmbito

A criação das Escolas de Queijeiros integra-se no projeto “Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro”, candidatado ao CENTRO 2020, cujo objetivo se centra na oferta de um importante contributo para a valorização económica da fileira dos queijos DOP da Região Centro.

O objetivo geral da criação das Escolas de Queijeiros 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 conhecimento dentro da fileira 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.

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, Sertão e Oleiros e parte do concelho da Covilhã (Freguesias de Aldeia de S. Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição (Covilhã), Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio)

b) DOP Serra da Estrela: A totalidade dos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e parte dos concelhos de Aguiar da Beira (Freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde), Arganil (Freguesias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva), Covilhã (Freguesias de Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra, Verdelhos e Aldeia de Carvalho), Guarda (Freguesias de Aldeia Viçosa, Corujeira, Cavadouze, Faia, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Meios, Mizarela, Pêro Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé, Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego e Vila Soeira), Tábua (Freguesias de Midões, Póvoa de Midões, e Vila Nova de Oliveirinha), Tondela (Freguesias de Canas de St.ª Maria, Ferreirós do Dão, Lajeosa, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, S. Miguel do Outeiro, Tonda e Tondela), Trancoso (Freguesias de Aldeia Nova,





Carnicães, Feital, Fiães, Freches, St.ª Maria, S. Pedro, Tamanhos, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares) e Viseu (Freguesia de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e S. João de Lourosa).

c) DOP Rabaçal: Parte dos concelhos de Condeixa-a-Nova (Freguesias de Condeixa-a-Velha, Ega, Furadouro, Vila Seca e Zambujal), Penela (Freguesias de Cumieira, Espinhal, Santa Eufémia e S. Miguel de Penela, Podentes e Rabaçal), Ansião (Alvorge, Ansião, Avelar, Chão de Couce, Lagarteira, Pousaflores, Santiago da Guarda e Torre de Vale Todos), Pombal (Abiul, Pelariga, Pombal, Redinha e Vila Chã), Soure (Freguesias de Degraças, Pombalinho e Tapeus) e Alvaiázere (Freguesias de Almoester, Alvaiázere, Maçãs de Caminho, Maçãs de Dona Maria, Palmá, Pussos (lugar de Loureira), Rego da Murta (lugar de Relvas e Ramalhal)).

3. Duração do Curso de Queijeiros

O curso tem a duração de cerca de 2 semanas, abrangendo um número total de 80 horas de formação (40 horas de componente teórica + 40 horas de componente prática), prevendo-se o seu término em Outubro de 2021

Capítulo II

4. Requisitos de admissão à candidatura

Podem candidatar-se ao ingresso na Escola de Queijeiros, aqueles que sejam detentores da escolaridade mínima obrigatória.

5. Critérios de Seleção (Condições preferenciais) e Seriação

A avaliação da candidatura será executada por um júri, cujos parâmetros de avaliação se baseiam em determinados critérios de carácter preferencial, nomeadamente:

- Possuir idade entre os 18 e os 40 anos de idade;
- Ser titular de habitação primária na área geográfica preferencial, no âmbito do presente regulamento;
- Empreendedor com projeto de instalação ou de ampliação do seu projeto em exploração na Região do Centro;
- Empreendedor instalado na Fileira do Queijo na Região Centro;
- Frequência com sucesso da Escola Pastores.

Os candidatos são seriados de acordo com a pontuação obtida no processo de selecção

Cada um dos parâmetros discriminados terá a respetiva cotação definida pelo júri responsável pela avaliação das candidaturas.





6. Composição do Júri de seleção

A apreciação das candidaturas é efetuada por um júri composto por três elementos, um representante do IPV, um representante do IPCB e um representante da INOVCLUSTER

Capítulo III

7. Fixação de Vagas

O número máximo de vagas para admissão de formandos no Curso de Queijeiros são 30 (10 na ESAV, 10 na ESACB e 10 na ESAC).

8. Processo de Candidatura

8.1. Apresentação das candidaturas

- Preenchimento e submissão do formulário através do link: <https://forms.gle/PrMXcXiddR8tucnD6>
- Inscrição presencial ou via telefone através dos contatos citados no capítulo V do presente regulamento.

8.2. Análise das candidaturas

- Só são admitidas ao concurso as candidaturas corretamente formalizadas e acompanhadas de toda a documentação solicitada;
- A decisão de aceitação/rejeição da candidatura será da responsabilidade do Júri constituída para o efeito;
- Durante todo o período, desde a submissão de candidatura até à data de publicitação dos resultados, o Júri reservar-se-á ao direito de averiguar as informações apresentadas, podendo solicitar, quando necessário, esclarecimentos e informações adicionais;
- Caso as candidaturas admitidas ultrapassem as vagas disponíveis, será efetuada uma seriação;
- A aceitação e conseqüente frequência da Escola de Queijeiros, implica a aceitação do presente regulamento.

9. Prazos de candidatura

As Candidaturas ao ingresso nas Escolas de Queijeiros têm o seu início a 16 de Agosto de 2021 e terminam a 12 de setembro de 2021.





9.1. Publicação dos resultados

Os resultados finais, na forma de listagem seriada dos candidatos admitidos, bem como a listagem de candidatos excluídos, devidamente fundamentada, são tornados públicos através da afixação nos locais próprios para o efeito, nas instituições em que decorrerão as aulas (ESACB, ESAV e ESAC) e na INOVCLUSTER.

Os resultados serão divulgados dia 17 de setembro de 2021.

9.2. Período para reclamação de resultados

Os resultados poderão ser reclamados entre 20 a 22 de Setembro de 2021, sendo a decisão das reclamações divulgada a 23 de setembro de 2021

10. Matrícula dos candidatos admitidos

- a) As matrículas são realizadas, de 24 a 27 de setembro de 2021, em formulário próprio na Escola Superior Agrária de Viseu, Castelo Branco ou Coimbra, conforme a respetiva candidatura à Escola de Queijeiros. Documentos necessários no ato da inscrição:
- Documento de identificação civil e fiscal;
 - Documento comprovativo das habilitações literárias.

Capítulo IV

11. Conteúdos de formação

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	CARGA HORÁRIA
COMPONENTE TEÓRICA	
1) Introdução à produção de queijo	10h
2) Boas Práticas de Higiene na produção de queijo	10h
3) Boas Práticas de Fabrico na produção de queijo	10h
4) Segurança Alimentar	10h
COMPONENTE PRÁTICA	
1) Contexto Laboral em Queijaria	40h

12. Horário e Calendarização

O horário será em período laboral (entre as 09h00 e as 19h00), de segunda-feira a sexta-feira. O horário das aulas poderá ser ajustado e articulado mediante disponibilidade e flexibilidade dos formadores.

Data prevista para o início das aulas: 27 de setembro de 2021

13. Local de formação





a) Região Queijo Serra da Estrela

As aulas são nas Instalações da Escola Superior Agrária de Viseu (ESAV), podendo também ocorrer em queijarias localizadas em outros Concelhos na Região DOP do queijo Serra da Estrela em articulação com as Associações de Produtores e as Câmaras Municipais.

b) Região Queijo da Beira Baixa

As aulas são nas Instalações da Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB), podendo também ocorrer em queijarias localizadas em outros Concelhos na Região DOP queijo da Beira Baixa em articulação com as Associações de Produtores e as Câmaras Municipais.

c) Região Queijo do Rabaçal

As aulas são nas Instalações da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), podendo também ocorrer em queijarias localizadas em outros Concelhos na Região DOP queijo do Rabaçal em articulação com as Associações de Produtores e as Câmaras Municipais.

Capítulo V (Disposições finais)

14. Entrada em vigor e casos omissos

- O presente regulamento entra em vigor a partir da sua aprovação.
- Aos casos omissos neste regulamento, serão analisados pelo júri.

15. Contactos

Em caso de dúvidas relativamente ao preenchimento do formulário, ou qualquer outro assunto relacionado com a candidatura, deverá ser contactada a seguinte entidade:

Morada: INOVCLUSTER - Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar - Zona Industrial de Castelo-Branco, Rua A 6000-459, Castelo-Branco.

Telefone: (+351) 272 349 100

E-mail: geral@inovcluster.pt

