

**BCheeSE: Gestão integrada da organização de produção
para garantia da rastreabilidade, autenticidade e valorização
da fileira do queijo Serra da Estrela**



Projeto PRR-C05-i03-I-000168

14.07.2023



Organização geral

- **Início: 01 | abril | 2023**
- **Término: 30 | setembro | 2025**

- **LINHAS DE AÇÃO**
 - PRR-C05-i03-I-000168-LA10.2 - Inovação organizacional: reconhecer modelos inovadores de organizações de produtores ou cooperativas, adaptados à pequena agricultura familiar e multiprodutos
 - PRR-C05-i03-I-000168-LA10.5 - Capacitação: capacitar as organizações de produção em gestão profissional, inovação organizacional, economia circular, de marketing e de comércio externo, promovendo a sustentabilidade das unidades produtivas dos seus associados.

- **OBJETIVOS OPERACIONAIS**
 - Fomentar a inovação organizacional
 - Concentrar a produção para melhorar a capacidade negocial dos produtores

Implementação do projeto (DOP)



14 Parceiros / 48 colaboradores

PARCEIRO	TIPOLOGIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU (Entidade Coordenadora)	Instituição de Ensino Superior/Investigação
INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária	Instituição de Investigação
Biocant - Associação de Transferência de Tecnologia	Instituição de Investigação
Estrelacoop – Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela	Cooperativa de produtores de QSE
Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE)	Associação de produtores de OSE
Agrupamento de Produtores da Raça Ovina Churra Mondegueira - Apromeda, CRL	Associação de produtores de CM
Sensefinity Lda.	Empresa Tecnológica (PME)
Casa Agrícola dos Arais, Lda.	Queijaria/Produção de ovinos (PME)
António F. L. Vaz Patto, Lda	Queijaria/Produção de ovinos (PME)
Quinta São Cosme-Sociedade Agro Industrial Unipessoal, Lda.	Queijaria (PME)
Natural da Quinta, Lda.	Queijaria (PME)
Sociedade Agro-Industrial Terras de Azurara, Unip., Lda.	Queijaria (PME)
Artovistrela Unip., Lda	Produção de ovinos (PME)
Serraovinos - produção, comércio e abate, Lda	Matadouro de borrego SE (PME)

Participação IPV/ESAV (13+2)

Investigador

Jorge Belarmino Ferreira de Oliveira (Coordenador)

Fernando Alexandre Almeida Esteves

Cristina Amaro da Costa

José Manuel Gomes Moreira da Costa

Vítor João Pereira Domingues Martinho

Carlota Maria de Carvalho Lemos

Manuel José Esteves de Brito

Paulo Barracosa Correia da Silva

Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel

Edite Maria Relvas das Neves Teixeira de Lemos

José Luís da Silva Pereira

Catarina Manuela Almeida Coelho

Rui Pedro Natário Coutinho dos Santos

Bolseiro1 (Licenciado)

Bolseiro2 (Mestre)

Outros apoio formais

NACIONAL	INTERNACIONAL
Centro de Competências para a Agricultura Familiar e Agroecologia	AIoT Sense AS
O Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL)	Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX)
MED - Instituto Mediterrânico para a Agricultura Ambiente e Desenvolvimento	C.R.D.O.P. Torta del Casar
Projecto MOVING "Mountain Valorization through Interconnectedness and Green Growth", EU Grant nr.862739	
Projeto "CynaraTeC -Transferência de Tecnologia para Valorização do Cardo"	
Confraria do Queijo Serra da Estrela	
Instituto Politécnico de Castelo Branco	
Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)	
Ruralbit Lda	
Tradição Oportuna, Ida	
Queijaria de Américo Manuel Coito	
Município de Seia	
Município de Oliveira do Hospital	
Município de Celorico da Beira	
Município de Gouveia	

Financiamento atribuído

Linha de ação	Vencimentos	Custos simplificados	Totais
LA 10.2. Capacitação	228.798,68 €	91.519,47 €	320.318,15 €
LA 10.5. Inovação organizacional	226.105,99 €	90.442,40 €	316.548,39 €
Totais	454.904,67 €	181.961,87 €	636.866,54 €

Financiamento por parceiro

PARCEIRO	Vencimentos	Custos simplificados	Total	%
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU (Entidade coordenadora)	172.181,63 €	68.872,65 €	241.054,28 €	37,8
INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária				
Estrelacoop – Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela				
Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE)				
Casa Agrícola dos Arais, Lda.				
Quinta São Cosme-Sociedade Agro Industrial Unipessoal, Lda.				
Natural da Quinta, Lda.				
Sensefinity Lda.				
Agrupamento de Produtores da Raça Ovina Churra Mondegueira-Apromeda, CRL				
Biocant - Associação de Transferência de Tecnologia				
Artovistrela Unip., Lda				
Sociedade Agro-Industrial Terras de Azurara, Unip., Lda.				
António F. L. Vaz Patto, Lda				
Serraovinos - produção, comércio e abate, Lda				
	455.473,95 €	182.189,58 €	637.663,54 €	

ÁREAS DE TRABALHO/TAREFAS

9 AT/27 T

AT2. Avaliação da situação atual

Produtores de leite e borregos, queijarias, produtores de flor de cardo, canais comerciais

Demonstração da real dimensão da fileira e a importância da sua dispersão no território.

AT2.1. Realização de inquéritos sobre os processos produtivos e organizacionais

- Produtores (leite/borrego/queijo/flor de cardo)
- Caracterização dos produtores, das explorações, organização e comercialização dos produtos

AT2.2. Sistema de informação geográfica (SIG)

- Pastagens (explorações), animais/rebanhos, campos de cardo e queijarias
- Levantamento de informação
- Características das pastagens, dos rebanhos, as físico-químicas e microbiológicas do leite e do queijo
- Articulação com a plataforma de Blockchain
- Monitorização permanente sobre o estado dos ingredientes, processos e produtos finais

AT2.3. Caracterizar os canais comerciais dos Produtos Serra da Estrela DOP

- Leite, queijo, requeijão e borrego

AT3. Identificação e sistematização de pontos críticos e soluções

Checklists e boas práticas

Identificação e sistematização dos pontos críticos na fileira para definição de estratégias com vista à apresentação de propostas de solução discutidas com os atores da fileira em consonância com os decisores, tendo por base um conhecimento técnico-científico fundamentado em métodos expeditos e atualizados.

AT3.1. Realização de grupos focais

- Produtores de leite e borrego/produtores de queijo

AT3.2. Identificação de pontos críticos da fileira e criação de estrutura de variáveis

AT3.3. Criação de checklists e protocolos operacionais

AT4. Implementação de dinâmicas de experimentação e de processos de validação no contexto produtivo e industrial

Avaliação da situação atual em relação ao conhecimento das pastagens, genética animal, qualidade dos ingredientes leite e flor de cardo e dos produtos queijo, requeijão e borrego que reforcem a identidade da DOP e a valorização da exclusividade dos seus recursos endógenos.

Criar sinergias entre as entidades de ensino superior e investigação na região com o contexto produtivo da fileira, numa lógica de extensão rural, para dar resposta a limitações e encontrar soluções, apoiadas na tecnologia, que sejam mais integradoras e eficientes.

AT4.1. Análise das pastagens sob ponto de vista da diversidade florística e da composição nutricional com repercussões na qualidade do leite e dos borregos e do bem-estar animal

AT4.2. Avaliação e implementação da estratégia do programa de melhoramento genético animal

AT4.3. Avaliação e monitorização da qualidade dos ingredientes leite e flor de cardo, do queijo e requeijão e borrego

AT5. Co-construção de referenciais para a gestão integrada da cadeia produtiva e comercial dos produtos

Co-construção de referenciais para a gestão integrada da cadeia produtiva e comercial dos produtos que permitam a monitorização e rastreabilidade dos ingredientes, produtos e processos, no respeito pela implementação das melhores práticas e qualidade dos ingredientes e dos produtos com DOP.

Incrementar práticas e princípios que visem uma maior aposta na economia circular com valorização de subprodutos (lã e sorelho) e serviços ao ambiente que possam conferir uma maior sustentabilidade para os diversos atores da fileira.

AT5.1. Avaliação de referenciais e limiares dos ingredientes, produtos e processos

- Estabelecer critérios de qualidade nos ingredientes leite e flor de cardo
- Valorização consistente dos produtos queijo, requeijão e borrego

AT5.2. Avaliação e valorização da pegada de carbono ao longo da fileira

- Validar sistemas e valorizar os produtos e processos que tenham maior contributo na mitigação dos gases com efeito de estufa e sequestro de carbono
- Valorizar, junto aos consumidores, a importância das fases da fileira

AT5.3. Adequar a lógica comercial dos produtos da fileira às novas tendências do mercado

Assegurar a identidade dos produtos

Valorizando a sustentabilidade do meio rural (ambiente, socioeconomia e equidade dos territórios)

AT6. Criação e implementação de plataforma de blockchain

Criação de uma estrutura digital disruptiva (blockchain) para tornar as empresas mais seguras, produtivas e organizadas, dando suporte à recolha de informação e tomada de decisão.

Esta estrutura digital é um meio para estabelecer confiança nos diferentes players da fileira, permitindo a sistematização dos diversos processos da cadeia produtiva, facilitando a gestão e o controlo da qualidade higiossanitária e organolética dos produtos.

AT6.1. Avaliação dos dados a serem sistematicamente recolhidos para inclusão nas bases de dados

AT6.2. Integração de diferentes bases de dados

AT6.3. Criação da plataforma de blockchain

AT7. Definição de estratégias de marketing

Brand, emocional, territorial

Definição de estratégias de marketing (brand, emocional, territorial).

Os produtos DOP devem assumir-se como centros de fixação das populações nos territórios de interior e de atratividade turística por preservarem e valorizarem os seus patrimónios históricos, culturais e ambientais.

Assumir uma lógica de marketing territorial no qual todos os ingredientes, leite e flor de cardo provenham de recursos endógenos da Região Centro.

AT7.1. Avaliação das estratégias de marketing já implementadas

AT7.2. Definição e implementação de uma estratégia global de marketing e comunicação

AT8. Criação do “Observatório do Queijo Serra da Estrela”

A criação do “Observatório do Queijo Serra da Estrela” que se pretende venha a ser uma estrutura constituídas por entidades públicas e privadas que representem diferentes áreas técnico-científicas, de produção, regulação e certificação, relacionadas com a fileira.

Este permitirá, no futuro, uma monitorização constante da qualidade dos ingredientes e produtos Serra da Estrela DOP (requeijão, queijo e borrego) que possam garantir e consolidar uma crescente valorização e procure resolver, em tempo útil, constrangimentos e limitações que possam surgir na fileira.

AT8.1. Avaliação das condições legais, operacionais, logísticas e organizacionais para a criação do “Observatório do Queijo Serra da Estrela”

AT8.2. Criação do “Observatório do Queijo Serra da Estrela”

Atividades realizadas e em realização

- Criação do Logotipo do projecto
- Concepção e criação da webpage do projecto
- Contratação de Técnicos (ANCOSE e ESTRELACOOOP)
- Elaboração de Editais de contratação de 2 bolseiros (IPV)
- Definição de plano de amostragem de pastagens, leites e queijos para o alavão 2023/2024
- Georeferenciação de explorações de ovinos, queijarias e campos de cardo

Atividades realizadas e em realização

- Participação em feira internacional (Espanha) pela ESTRELACOOP
- Avaliação biométrica, avaliação linear e características da lã dos ovinos Serra da Estrela (Estágios de licenciatura em Engenharia Zootécnica)
- Aplicação de campos elétricos pulsados na flor de cardo (parceria com a empresa Energy Pulse Systems); apresentação no 16.º Simpósio Internacional de Bioelectrics (BIOELECTRICS 2023) – 10/13 Set
- Colaboração na Escola de Verão - Agroecologia e sistemas alimentares sustentáveis: Elogio ao linho e à lã (Centro de Competências de Agricultura Familiar e Agroecologia)

Obrigado!