



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE MOBILIDADE SOCIAL DO PRODUTOR RURAL E DO COOPERATIVISMO
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS E DA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
COORDENAÇÃO GERAL DE AGREGAÇÃO DE VALOR
COORDENAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E BEM ESTAR ANIMAL

PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA Nº 385/2020

ATUALIZAÇÃO

1. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA

a. Unidade Descentralizadora e Responsável

Nome do órgão ou entidade descentralizadora: SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO

Nome da autoridade competente: PEDRO ALVES CORREA NETO

Número do CPF: 646.146.031-49

Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED: DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS

b. UG SIAFI

Número e Nome da Unidade Gestora - UG que descentralizará o crédito: 420013 – SDI/MAPA

2. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADA

a. Unidade Descentralizada e Responsável

Nome do órgão ou entidade descentralizada: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)

Nome da autoridade competente: Janir Alves Soares

Número do CPF: 649.336.016-15

Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pela execução do objeto do TED: Setor de Ciência e Tecnologia dos Produtos de Origem Animal, do Departamento de Ciências Agrárias.

b. UG SIAFI

153036 / 15243 – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

3. OBJETO:

Aprimorar a qualidade e o controle de qualidade dos Queijos Artesanais produzidos na Região do Serro e na Região de Diamantina, Minas Gerais, por meio do investimento em Tecnologia dos Produtos de Origem Animal (CTPOA), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Este investimento será aplicado na interface com extensão.

4. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E METAS A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DO TED

Ações

Pesquisas para a avaliação da textura e da qualidade de Queijos Artesanais Frescos: durante a execução de pesquisas com o **Texturômetro** e demais recursos do Queijos Frescos (recém-desenformados e até cinco dias contados desde o início da fabricação). Esta avaliação é fundamental, pois para a obtenção de excelentes Queijos Queijo apresente regularidade desde o início da fabricação. Caso contrário, as falhas iniciais serão potencializadas com o passar do tempo de maturação. Definitivamente causas de defeitos no produto final. Como metodologia geral, todas as quintas-feiras serão agendadas pelas associações (APAQS e APRODIA) a vinda de grupos com UFVJM. Neste momento será feita uma ficha para cada Produtor, com informações da produção e dos seus Queijos. Os Produtores receberão informações das análises acompanharão algumas delas. Cada Produtor deve encaminhar dois Queijos Frescos para a realização das análises. Nos Queijos serão realizadas as seguintes análises: olhaduras, aparência, sabor, aroma, textura, regularidade e defeitos, assim como adequação de rótulo e de embalagem); análise microbiológica higiênico-sanitária (coli termotolerantes, contagem total de bactérias psicrotóficas e *Staphylococcus coagulase positiva*); análise de microrganismos de interesse tecnológico (contagem total de bactérias propiônicas e contagem total de fungos filamentosos e leveduras); pesquisa de acidificação excessiva (pH); avaliação instrumental (textura e colorimetria L* (acidez titulável, umidade, massa seca, gordura corrigida para massa seca, classificação dos Queijos conforme sua umidade e gordura corrigida para a massa seca). Os extra-oficial contendo os resultados das análises e as conclusões da qualidade do seu produto.

Pesquisas para a avaliação da textura e da qualidade de Queijos Maturados: durante a execução de pesquisas com o **Texturômetro** e demais recursos do CTPOA Maturados (com tempo de fabricação igual ou superior a 17 dias). Assim como informado no item 1, todas as quintas-feiras serão agendadas pelas associações (APAQ com até 10 Produtores para o CTPOA/ UFVJM. Neste momento será feita uma ficha para cada Produtor, com informações da produção e dos seus Queijos. Os Produtores realizarão análises que serão realizadas e, inclusive, acompanharão algumas delas. Cada Produtor deve encaminhar dois Queijos Maturados para a realização das análises. Nos Queijos serão realizadas as seguintes análises: avaliação sensorial (avaliação de olhaduras, casca, aparência, sabor, aroma, textura, regularidade e defeitos, assim como adequação de rótulo e de embalagem sanitária (coliformes totais, coliformes termotolerantes, contagem total de bactérias psicrotóficas e *Staphylococcus coagulase positiva*); análise de microrganismos de

de bactérias lácticas, contagem total de bactérias propiônicas e contagem total de fungos filamentosos e leveduras); pesquisa de acidificação excessiva (pH); avaliação i $L^*a^*b^*C^*H$); análises físico-químicas (acidez titulável, umidade, massa seca, gordura corrigida para massa seca, classificação dos Queijos conforme sua umidade e g) produtores receberão um laudo técnico extra-oficial contendo os resultados das análises e as conclusões da qualidade do seu produto.

Treinamento (extensão): Ao final de cada ano será realizado um evento gratuito e aberto a todos interessados para discorrer a respeito dos resultados das análises de q Maturado. Nestes eventos serão abordados os principais defeitos, suas causas e prevenções.

Estruturação do Setor de Ciência e Tecnologia dos Produtos de Origem Animal da UFVJM e criação do **Centro de Pesquisa e Extensão em Queijos Artesanais** para Produtores e demais interessados.

Metas

Pretende-se que sejam atendidos pelo menos 120 produtores por ano e que sejam analisados pelo menos 240 queijos por ano. Pretende-se que sejam treinados pelo me

5. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DO TED:

O apoio financeiro a esta proposta se justifica por sua extrema relevância socioeconômica, uma vez que a produção do Queijo Artesanal é, direta ou indiretamente, imp para milhares de famílias que habitam a Região do Queijo Serro, a qual reconhecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pelo Instituto do Patrimônio Histó bem como para aquelas famílias que habitam a Região do Queijo Diamantina, a qual em processo de reconhecimento. Além disto, a produção e a comercialização dos também contribuído, direta ou indiretamente, para a arrecadação de tributos pelas prefeituras dos pequenos municípios que delas fazem parte.

As regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal Serro e de Diamantina congregam não menos que 1.200 produtores, os quais diariamente transformam o leite cru de coalho e o sal em um dos alimentos mais valiosos de nossa cultura. Além de oferecer ao 'voraz' mercado consumidor um alimento bastante diferenciado, rico em caract história, o trabalho destes Produtores contribui como antes enfatizado, para a melhoria da qualidade de vida de uma população que ainda convive com Índice de Desen compatível ao valor de sua gente.

Seguindo ao forte movimento de valorização do *terroir*, da formação de sabores, aromas, texturas e aparência peculiares, bem como pela substancial agregação de valc Produtores destas regiões que têm praticado a maturação dos Queijos. Entretanto, por falta de conhecimento técnico e por falta de orientações, muitos Produtores pratic o que vem ocasionando defeitos e desperdício pelo descarte dos Queijos.

A textura é considerada como uma das principais características de qualidade de um Queijo Artesanal e, por esta razão, deve ser analisada com o rigor científico. Para com um Texturômetro o qual, equipado com probes específicas e com as programações de seu software, permite qualificar e quantificar o complexo perfil de textura d realização de pesquisas em interface com a extensão será possível, dentre outros:

- Auxiliar o Produtor na determinação do melhor tempo e das melhores condições de temperatura e de umidade relativa do ar para a maturação de seus Queijos, c mais importantes parâmetros para estas decisões;
- Auxiliar o Produtor na compreensão das complexidades sensoriais dos seus Queijos Artesanais, o que é fundamental para a decisão sobre o valor agregado (preç seu produto no mercado;
- Verificar o impacto das características de cada propriedade e de cada região na formação de texturas dos Queijos (compreensão do efeito *Terroir*);
- Verificar os efeitos das épocas do ano na formação de texturas dos Queijos e agir de forma a minimizar a sua sazonalidade, caso seja interessante;
- Pesquisar os impactos de embalagens e das condições de comercialização na textura do produto;
- Pesquisar os defeitos de textura, como ressecamento excessivo e hidrólises indesejadas, e auxiliar o Produtor a identificar falhas do processo produtivo, bem com preventivas;
- Pesquisar se há e quais seriam os efeitos do desenvolvimento de bactérias, fungos filamentosos, leveduras e ácaros na formação de textura dos Queijos;
- Contribuir com informações requeridas ao estabelecimento de padrões oficiais (legais) de qualidade dos Queijos Artesanais.

Considerando-se o exposto, justifica-se o investimento solicitado nesta proposta – a aquisição de um **Texturômetro e seus acessórios**, para ampliar a capacidade do Sç Produtos de Origem Animal (CTPOA), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) para a realização de ações de pesquisa em interface cc de contribuir com a melhoria da qualidade dos Queijos Artesanais. Além do atendimento à Região Serro e à Região Diamantina, as pesquisas poderão contribuir com p de Minas Gerais e do Brasil.

6. SUBDESCENTRALIZAÇÃO

A Unidade Descentralizadora autoriza a subdescentralização para outro órgão ou entidade da administração pública federal?

() Sim

(X) Não

7. FORMAS POSSÍVEIS DE EXECUÇÃO DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:

A forma de execução dos créditos orçamentários descentralizados poderá ser:

(X) Direta, por meio da utilização capacidade organizacional da Unidade Descentralizada.

() Contratação de particulares, observadas as normas para contratos da administração pública.

() Descentralizada, por meio da celebração de convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres, com entes federativos, entidades privadas sem fins lucrativos, organismos internacionais

ou fundações de apoio regidas pela Lei nº 8.958, de 20 de dezembro de 1994.

8. CUSTOS INDIRETOS (ART. 8, §2º)

A Unidade Descentralizadora autoriza a realização de despesas com custos operacionais necessários à consecução do objeto do TED?

() Sim

(X) Não

9. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

METAS	DESCRIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Início	Fim
META 1	Estruturação do Laboratório com o equipamento Texturômetro e seus acessórios	1 (um)	1 (um)	R\$ 271.800,00	R\$ 271.800,00	Out/2020	Dez/2021
Outubro/2020			R\$ 271.800,00				

11. PLANO DE APLICAÇÃO CONSOLIDADO - PAD

CÓDIGO DA NATUREZA DA DESPESA	CUSTO INDIRETO	VALOR PREVISTO
449052	Não	R\$ 271.800,00

12. PROPOSIÇÃO

Janir Alves Soares

Reitor

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM

MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPATIBILIDADE DE CUSTOS DOS ITENS QUE COMPÕEM O PLANO DE TRABALHO (inciso IV do art. 11 do Decreto nº 10.426, de 16 de julho de 2020)**DECLARAÇÃO DE COMPATIBILIDADE DE CUSTOS**

EU, **JANIR ALVES SOARES**, CPF nº 649.336.016-15, ocupante do cargo de REITOR DECLARO, para fins de comprovação junto a SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO, nos termos do inciso IV do art. 11 do Decreto nº 10.426, de 16 de julho de 2020, sob as penalidades da lei, que os valores dos itens apresentados no Plano de Trabalho para o Termo de Execução Descentralizada - TED nº 385/2020, apresentado pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri estão aderentes à realidade de execução do objeto proposto.

DECLARO, outrossim, que quaisquer desembolsos no âmbito da Unidade Descentralizada para execução do TED, mediante contratação de particulares ou celebração de convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres deverão ser obrigatoriamente precedidos dos procedimentos necessários para apuração da compatibilidade dos preços com os praticados no mercado.

Data	Nome: Janir Alves Soares
------	--------------------------

Cargo da Autoridade da Unidade Descentralizada: Reitor
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA DA UNIDADE DESCENTRALIZADA (inciso V do art. 11 do Decreto nº 10.426, de 16 de julho de 2020)

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

EU, **JANIR ALVES SOARES**, CPF nº 649.336.016-15, ocupante do cargo de REITOR DECLARO, para fins de comprovação junto a SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO, nos termos do inciso V do art. 11 do Decreto nº 10.426, de 16 de julho de 2020, sob as penalidades da lei, que a UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI (UFVJM), possui capacidade técnica e competência institucional para executar o objeto proposto no Plano de Trabalho para o Termo de Execução Descentralizada - TED nº 385/2020.

A forma de execução dos créditos orçamentários, conforme Plano de Trabalho apresentado, foi considerada para a apresentação da presente declaração, nos termos do § 5º do artigo 16 do Decreto nº 10.426, de 2020.

Data	Nome: Janir Alves Soares
	Cargo da Autoridade da Unidade Descentralizada: Reitor
	Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Janir Alves Soares, Usuário Externo**, em 04/12/2020, às 09:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **12963650** e o código CRC **A260F9A1**.