**ANEXO II**

**Modelo de Projeto do Eixo I**

**Diagnóstico de Potencial de IG/MC**

**1. IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE**

1.1 Membros da Equipe do Projeto

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nome do Participante** | **Campus** | **Tipo de****Vínculo** | **Função na****equipe** | **Link do Currículo lattes** |
|  |   | ( ) Servidor público federal( ) Estudante técnico ( ) Estudante nível superior( ) Externo | ( ) Coordenador( ) Colaborador Externo( )Extensionista( )Voluntário |  |
|  |   | ( ) Servidor público federal( ) Estudante técnico ( ) Estudante nível superior( ) Externo | ( ) Coordenador( ) Colaborador Externo( )Extensionista( )Voluntário |  |
|  |   | ( ) Servidor público federal( ) Estudante técnico ( ) Estudante nível superior( ) Externo | ( ) Coordenador( ) Colaborador Externo( )Extensionista( )Voluntário |  |
|  |   | ( ) Servidor público federal( ) Estudante técnico ( ) Estudante nível superior( ) Externo | ( ) Coordenador( ) Colaborador Externo( )Extensionista( )Voluntário |  |

\* Caso seja necessário, inserir mais linhas na tabela.

1.2 Discorrer sobre a experiência anterior dos membros da equipe executora identificada no presente projeto – caso já tenham algum histórico de execução – ou em projetos relacionados e/ou experiência na área e/ou conhecimento técnico no tema e/ou outras experiências pertinentes, referenciando o conteúdo dos currículos Lattes enviados na proposta.

1.3 Deverá ser encaminhada a cópia do currículo Lattes atualizado do coordenador, do extensionista e do colaborador externo, além do comprovante de matrícula de cada estudante integrante da equipe executora do projeto. Os estudantes podem ser indicados posteriormente, neste caso sendo necessário a realização de chamada pública de seleção por parte da instituição proponente.

**2. POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

2.1 Identificação do Produto / Serviço.

Queijo.

2.1.1 Características típicas do produto? O que os torna diferente dos demais do mesmo seguimento?

Ex: O meio geográfico e a tradição se unem para a produção de um queijo artesanal feito de leite cru. O queijo da Canastra tem sabor característico e paladar inconfundível.

O formato do queijo da Canastra é cilíndrico, ligeiramente abaulado nas laterais, com 15 a 17 cm de diâmetros e 4 a 6 cm de altura. A casca lisa amarelada, com tonalidade mais forte em suas bordas, tende a escurecer com a maturação, apresentando mofo branco ou verde. O odor da casca é suave com toques que lembram cheiro da gordura do leite. A massa amarelada é homogênea e sua textura possui poucas e pequenas olhaduras mecânicas ou de fermentação, bem distribuídas, com um ligeiro odor de manteiga ou da gordura do leite. O sabor é suave, levemente picante, ligeiramente ácido e agradável.

2.1.2 O produto/serviço já foi objeto de pesquisa científica, matéria jornalística ou objeto de registro de alguma natureza que prove sua notoriedade ou distintividade. Detalhe e explique brevemente e junte a documentação referente aos 3 comprovantes mencionados.

Ex: Sim. A produção do queijo é de expressiva importância para a região, tanto economicamente, uma vez que constitui a única fonte de renda para vários agricultores, quanto culturalmente, já que o reconhecimento do queijo artesanal Canastra é aquele de uma cultura passada de geração a geração.

O reflexo deste reconhecimento foi a publicação da Instrução Normativa n. 30/2013 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que regulamentou e autorizou a venda dos queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru para todo o Brasil.

2.2 Nome pelo qual a região e o produto ou serviço ficaram notórios/conhecidos?

Ex: Queijo da Canastra

2.2.1 Território de produção (municípios ou áreas abrangidas)

Ex: A Canastra é delimitada pelos municípios de Piumhi, Bambuí, Delfinópolis, Vargem Bonita, Tapiraí, Medeiros e São Roque de Minas, todos localizados no estado de Minas Gerais. A população somada desses municípios é de cerca de 76 mil habitantes.

2.2.2 Há dados econômicos sobre esta produção e de IDH? Exemplifique caso exista.

Ex: Aproximadamente R$ 16.500,00 (média do Brasil 28.876), cerca de 43% menor que a média brasileira.

O IDH da Indicação Geográfica varia de 0,667 em Tapiraí até 0,741 em Bambuí (0,73 média do Brasil).

Referindo-se à atividade econômica local, o principal CNAE é 1052-0/00: Fabricação de laticínios.

Em 2017, mais de 25 mil estabelecimentos agropecuários produziram leite. [1] Em 2017, a quantidade produzida de leite de vaca nos estabelecimentos agropecuários foi superior a 190 mil litros.

As críticas qualitativa e quantitativa dos dados ainda não foram concluídas, razão pela qual os resultados ora apresentados são preliminares, estando, portanto, sujeitos a alterações posteriores.

2.3 Identificação da associação ou entidade que será parceira neste projeto

Ex: Associação dos Produtores de Queijo Canastra

2.3.1 Como está estruturada a governança?

Ex: Em formato de associação com sede própria e legalmente estabelecida.

2.3.2 Qual o número de produtores/prestadores de serviço associados ou potencialmente impactados?

Ex: 60 produtores (os produtores impactados não necessariamente precisam ser associados)

2.3.3 Há engajamento do poder público em parceria com os produtores? Conte como se dá esta relação caso exista.

Ex: Sim, notadamente IMA, EMATER e MAPA com apoio técnico.

**3. Potencial para realização de projetos conjuntos com o APL**

3.1 Necessidades do APL

Descrever necessidades do APL em termos de serviços, aprimoramentos, inovações, projetos sociais, etc. e como o proponente poderá atender em caso de ampliação da parceria para obtenção da IG ou MC.

3.2 Descreva se o IF já atua em outros projetos com este APL ou na região e quais têm sido os resultados.

Apresentar de forma resumida ações já desenvolvidas com este APL ou outras ações relacionadas que possuem impacto na região de desenvolvimento deste projeto.

3.3 Descreva como se dará a atuação multicampi no projeto, caso seja viável.

Apresente de forma sucinta a forma de atuação multicampi para atendimento ao objetivo do projeto ou as necessidades apresentadas no item 3.1.

**4. Cronograma Proposto**

|  |  |
| --- | --- |
| DATA | ATIVIDADE |
| Mês 1Sensibilização e associativismo | * Apresentação do plano de ação do projeto aos parceiros e produtores – reunir, informar, apresentar, sensibilizar, validar e alinhar para as ações do projeto.
* Levantamento de desafios e oportunidades do projeto de IG com os produtores - documentos, sistemas de controle, regulamento de produção, normas, ensaios e testes que existem para a produção na região.
* Buscar adesão formal dos produtores ao projeto e identificar os interlocutores que representem os produtores para integrar o comitê gestor do projeto.
* Reunião com secretaria de desenvolvimento, turismo, comércio
 |
| Mês 2 a 5História e levantamento de características | * Realizar resgate histórico conjuntamente com a associação e sistematizar, catalogar e indexar as fontes
* Levantar evidências se o meio geográfico gera influências nas características do produto ou serviço que será objeto da Indicação Geográfica
* Levantar necessidades de pesquisas adicionais para se avançar com o projeto de IG ou MC
 |
| Mês 6Conclusão | * Elaboração de relatório do Projeto
* Elaboração de minuta de acordo a ser firmado com a entidade representativa dos produtores
* Participação em evento da SETEC com a presença de produtores para apresentação de resultados
 |

**5. PLANO FÍSICO-FINANCEIRO**

**5.1. Recursos de bolsas para as atividades do projeto**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modalidade** | **Nível** | **Duração (meses)** | **Perfil do Bolsista** | **Atividades a serem realizadas** | **Recursos (R$)** |
|  |  |  | **Servidor** |  |  |
|  |  |  | **Estudante técnico** |  |  |
|  |  |  | **Estudante técnico** |  |  |
|  |  |  | **Estudante técnico ou superior** |  |  |
| VALOR TOTAL |  |

**6. REFERÊNCIAS**

6.1 Relacionar as principais referências bibliográficas utilizadas na elaboração do projeto.

Portaria INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020 — Institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas.