

## ANEXO I

### SABERES E FAZERES DO QUEIJO DE MINAS

#### 1. RECURSOS DO EDITAL

O presente edital possui valor total de R\$ 750,00.  
Serão disponibilizadas 03 vagas totalizando R\$750,00.

Essa premiação valoriza o tempo de atuação e o enraizamento do produtor na cultura queijeira.

**Pioneiro(a) e Guardiã(o) dos Saberes:** Produtores com longa trajetória, cujas famílias possuem gerações de tradição na produção de queijo, sendo reconhecidos como detentores de saberes ancestrais e técnicas transmitidas oralmente. São verdadeiros mestres na arte de fazer queijo.

**Produtor(a) Consolidado(a):** Produtores com experiência significativa (10 ou 15 anos de atuação), que dominam as técnicas de produção do Queijo de Minas e possuem um produto reconhecido pela qualidade e constância. Podem ter implementado inovações mantendo a tradição.

**Novo(a) Talento(a) e inovador(a):** Produtores com menos tempo de atuação (5 a 10 anos), que demonstram grande potencial, paixão pela produção de queijo e que, mesmo com a base da tradição, podem estar explorando novas abordagens, técnicas ou nichos de mercado.

#### 2. DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS E VALORES

Vagas ampla concorrência	Cotas pessoas negras	Cotas pessoas indígenas	Cotas PCD	Total de vagas	Valor do prêmio	Valor total
02 vagas Pioneiro e Guardiã dos Saberes	0	0	0	01	R\$350,00	R\$350,00
02 vagas Produtor Consolidado	0	0	0	01	R\$250,00	R\$250,00
02 vagas Novo Talento e inovador	0	0	0	01	R\$200,00	R\$200,00