



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Medeiros, Ana Sofia

Qualidade alimentar na comercialização

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/103>

Metadados

Data de Publicação	2010
Resumo	mazenamento e de manipulação dos produtos da Unileite na comercialização, obtendo-se um controlo mais alargado no circuito alimentar. Entre Maio e Julho, foram visitados 33 estabelecimentos ao longo da ilha de São Miguel, para observar as condições de armazenamento e se, quando aplicável, os produtos estavam conservados na temperatura correcta. Foi elaborada uma lista de verificação, a ser utilizada nas visitas aos estabelecimentos, com duas componentes: a geral, que engloba parâmetros relacion...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Conservação dos alimentos, Armazenamento, Comercialização
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T10:26:14Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Qualidade Alimentar na Comercialização

Ana Sofia Medeiros

Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Engenheiro Paulo Águas

Engenheiro António Amaral

Castelo Branco, Outubro de 2010

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

Aos meus pais, irmão, família e amigos pela força ao longo deste percurso.

Aos meus coordenadores pelo apoio.

A todos os que tornaram possível a realização deste estágio.



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Tema de Estágio: Qualidade Alimentar na Comercialização

Orientador da ESA: Eng.º Paulo Águas

Orientador da empresa: Eng.º António Amaral

Empresa: UNILEITE – União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios e de Produtores de Leite da Ilha de São Miguel

Início do estágio: 11/05/2010

Fim do estágio: 30/07/2010

Resumo

Este trabalho foi desenvolvido com o objectivo de verificar as condições de armazenamento e de manipulação dos produtos da Unileite na comercialização, obtendo-se um controlo mais alargado no circuito alimentar.

Entre Maio e Julho, foram visitados 33 estabelecimentos ao longo da ilha de São Miguel, para observar as condições de armazenamento e se, quando aplicável, os produtos estavam conservados na temperatura correcta. Foi elaborada uma lista de verificação, a ser utilizada nas visitas aos estabelecimentos, com duas componentes: a geral, que engloba parâmetros relacionados com o estabelecimento e a específica relacionada com as condições de armazenamento e manipulação dos produtos. Como forma de sensibilização, foi feito um folheto sobre as boas práticas na comercialização para ser entregue aos comerciantes.

Os resultados obtidos permitem concluir que a sensibilização deve incidir mais nas zonas afastadas dos centros urbanos. A temperatura é o parâmetro com mais falhas, havendo ainda, em alguns casos, alguma falta de informação quanto às condições de armazenamento dos produtos, principalmente, da manteiga.

Palavras-chave: Comercialização, condições de armazenamento e de manipulação, boas práticas.

Abstract

This work was developed in order to verify storage and manipulation conditions of Unileite products, obtaining a larger control on the food circuit.

Between May and July, 33 establishments were visited throughout São Miguel. A check-list with two components was made: the general component, which includes parameters related with the establishment and the specific component related with the storage and manipulation conditions of the products. A brochure about the good practices in commercialization was made and delivered to the stores owners.

According to the results, it's possible to conclude that temperature is the parameter that presents more imperfections, which can be explain with some lack of knowledge about storage conditions, especially, of butter.

Keywords: Commercialization, storage and manipulation conditions, good practices.

Índice

A – Aspectos Gerais	8
1 – Introdução	8
2 – Metodologia do Trabalho	11
3- Local de estágio	12
4 – Produtos.....	13
B – Boas Práticas na Comercialização	18
1 – ISO 22000	18
2 – Boas Práticas	18
3 – Importância da Embalagem.....	19
C – Análise Crítica.....	21
1 – Resultados e Discussão	21
D – Referências Bibliográficas	24
E - Anexos	25