



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Louro, Antonio Jose Martins

**Curso de especialização de técnicos em processos  
tecnológicos do fabrico de queijos regionais**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1037>

**Metadata**

<b>Issue Date</b>	1997
<b>Abstract</b>	Este curso foi promovido pelo Instituto para o Desenvolvimento Agrário da Região Centro (I.D.A.R.C), tendo decorrido de 26 de Outubro a 21 de Dezembro de 1995. Na região centro, o fabrico de queijos regionais ocupa papel de destaque na economia rural, sendo cinco os queijos com denominação de origem protegida existentes na sua área. O presente curso teve como objectivo prioritário disponibilizar formação específica (teórica e prática) em tecnologias do fabrico de queijos regionais e destinou-s...
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Engenharia de Produção Animal

This page was automatically generated in 2019-10-05T21:28:24Z with  
information provided by the Repository



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO DE TÉCNICOS  
EM PROCESSOS TECNOLÓGICOS  
DO FABRICO DE QUEIJOS REGIONAIS**

**Relatório de Actividades**

Eng.<sup>a</sup> Produção Animal  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

António José Martins Louro

— • —

**CASTELO BRANCO**

**1997**

# ÍNDICE

## Abreviaturas

<b>1 - INTRODUÇÃO.....</b>	<b>6</b>
 <b>2 - APRESENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DOS MÓDULOS .....</b>	<b>7</b>
 <b>MÓDULO 1 - CONHECIMENTOS GENÉRICOS SOBRE A TEMÁTICA DOS QUEIJOS REGIONAIS.....</b>	<b>7</b>
1.1 - Caracterização dos meios edafo-climático e sociológico, e condições de exploração dos efectivos.....	7
1.2 - Definição de queijos artesanais. Importância económica da produção .....	7
 <b>MÓDULO 2 - MANEIO DOS EFECTIVOS PECUÁRIOS.....</b>	<b>9</b>
2.1 - A importância do melhoramento animal na reprodução e produção de leite..	9
2.2 - Sanidade Animal .....	9
2.3 - Nutrição e alimentação animal.....	10
2.4 - Visita de estudo ao Centro Experimental de Ovinicultura do Tojal Mau - Tondela .....	10
2.5 - Instalações .....	11
2.5.1 - Instalações para Ovino .....	11
2.5.2 - Instalações para Caprinos.....	12
2.6 - Visita de estudo .....	12
 <b>MÓDULO 3 - A MATÉRIA PRIMA PARA O FABRICO DOS QUEIJOS .</b>	<b>14</b>
3.1 - Ordenha .....	14
3.2 - Características do leite de ovelha e cabra.....	14
 <b>MÓDULO 4 - TECNOLOGIA GERAL DO FABRICO DE QUEIJOS REGIONAIS .....</b>	<b>15</b>
4.1 - Controle de qualidade.....	15
4.2 - Princípios fundamentais .....	15
4.3 - Exemplificação geral da tecnologia de fabrico .....	16



<b>MÓDULO 5 - CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES PARA O FABRICO DOS QUEIJOS.....</b>	<b>17</b>
5.1 - Queijarias - Instalações, equipamentos e climatização .....	17
5.2 - Queijarias - Legislação.....	17
 <b>MÓDULO 6 - QUEIJOS REGIONAIS.....</b>	<b>19</b>
6.1 - Queijo Serra da Estrela.....	19
6.1.1 - Queijo Serra da Estrela: Processo de Fabrico.....	19
6.1.2 - Queijo Serra da Estrela: Exemplificação do Fabrico .....	19
6.1.3 - Visita de estudo à Zona Demarcada de produção do Queijo Serra da Estrela .....	19
 6.2 - Queijo do Rabaçal .....	20
6.2.1 - Processo de Fabrico do Queijo do Rabaçal.....	20
6.2.2 - Visita de Estudo à Zona Demarcada de produção do Queijo do Rabaçal .....	20
6.2.3 - Exemplificação prática do Fabrico do Queijo do Rabaçal .....	21
 6.3 - Queijos da Beira Baixa, Castelo Branco, Amarelo e Picante.....	21
6.3.1 - Processo de Fabrico do Queijo de Castelo Branco, Amarelo e Picante .....	21
6.3.2 - Exemplificação prática do Fabrico de Queijo de Castelo Branco e Amarelo .....	22
6.3.3 - Visita de Estudo à Zona Demarcada do Queijo de Castelo Branco .....	22
 6.4 - Desenvolvimentos na investigação da área dos Queijos Regionais.....	23
 <b>MÓDULO 7 - DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E CERTIFICAÇÃO DOS QUEIJOS REGIONAIS.....</b>	<b>24</b>
7.1 - Controle de Qualidade.....	24
7.2 - Denominações de Origem e Certificação. Sua importância e legislação aplicável.....	24
7.3 - Análise Sensorial de Queijo .....	25
7.4 - Avaliação.....	25

<b>MÓDULO 8 - MARKETING E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS REGIONAIS .....</b>	<b>26</b>
8.1 - Comercialização no Sector dos Queijos.....	26
8.2 - Marketing nos Queijos Regionais .....	26
8.3 - Medidas de Apoio no Sector .....	27
 <b>III - CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>29</b>
 <b>IV - ANEXOS</b>	

## **I - INTRODUÇÃO**

Este curso foi promovido pelo Instituto para o Desenvolvimento Agrário da Região Centro (I.D.A.R.C), tendo decorrido de 26 de Outubro a 21 de Dezembro de 1995.

Na região centro, o fabrico de queijos regionais ocupa papel de destaque na economia rural, sendo cinco os queijos com denominação de origem protegida existentes na sua área.

O presente curso teve como objectivo prioritário disponibilizar formação específica (teórica e prática) em tecnologias do fabrico de queijos regionais e destinou-se a licenciados e bacharéis em Ciências Agrárias.

A sua estrutura modular procurou fornecer informação detalhada sobre aspectos de maneio dos efectivos, princípios da transformação de leite em queijo e suas tecnologias específicas, salientando ainda os materiais e equipamentos utilizados no fabrico e cura. Finalmente evidenciou-se a importância da certificação como salvaguarda da qualidade e o impacto que ela poderá ter sobre a comercialização e valorização dos produtos.

A forte componente prática do curso permitiu aos formandos compreender claramente as fases do processo de fabrico e cura, e o impacto que o desvio em relação às boas práticas fabris poderá originar nas características do produto final.

Neste relatório, descrevemos de forma sucinta o conteúdo dos módulos, os seus principais objectivos e actividades desenvolvidas. Em anexo apresentamos o cronograma de descrição, bem como cópia do certificado obtido.