



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Louro, António José Martins

**Projecto de construção de uma queijaria para o
fabrico de queijos tradicionais de cabra e ovelha
na zona do Pinhal Sul**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1038>

Metadados

Data de Publicação	1997
Resumo	Este trabalho teve por objectivo a elaboração de um projecto de construção de uma queijaria da classe D, para produção de queijos regionais, na Zona do Pinhal Sul. É realizada uma caracterização sumária da zona de implantação da queijaria, em termos de clima, solos, e efectivos. É também apresentada a legislação em vigor, que regulamenta este tipo de instalações, e a tramitação processual necessária à obtenção de uma Licença Sanitária. Por último é apresentado, um projecto de construção de uma ...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T14:04:35Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**PROJECTO DE CONSTRUÇÃO DE UMA
QUEIJARIA PARA O FABRICO DE QUEIJOS
TRADICIONAIS DE CABRA E OVELHA
NA ZONA DO PINHAL SUL**

Eng.^a Produção Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

António José Martins Louro

CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Abreviaturas

1. INTRODUÇÃO	10
2. BREVE CARACTERIZAÇÃO DA ZONA DO PINHAL SUL	11
2.1- SITUAÇÃO GEOGRÁFICA E OROHIDROGRÁFICA.....	11
2.2- CONDIÇÕES EDAFOCLIMÁTICAS DA REGIÃO.....	11
2.2.1- Clima.....	11
2.2.2- Solos.....	12
2.3- SITUAÇÃO DO SECTOR AGRÍCOLA	12
3. SITUAÇÃO CAPRINICULTURA E DA OVINICULTURA NA ZONA DO PINHAL SUL	14
3.1- EFECTIVOS	14
3.2- SISTEMA DE PRODUÇÃO.....	15
4. PERSPECTIVAS PARA O DESENVOLVIMENTO DO SECTOR.....	17
4.1- FILEIRA OVINA.....	17
4.2- FILEIRA CAPRINA	17
4.3- PRODUÇÃO DE QUEIJO.....	18
5. EVOLUÇÃO TECNOLÓGICA	19
5.1- INSTALAÇÕES.....	19
5.2- COMERCIALIZAÇÃO	19

6. ENQUADRAMENTO LEGAL DA ACTIVIDADE.....	21
6.1- LEGISLAÇÃO GERAL.....	21
6.2- LEGISLAÇÃO ESPECIFICA.....	22
7. TRAMITAÇÃO PROCESSUAL DO LICENCIAMENTO DAS INSTALAÇÕES PARA A CLASSE D	23
8. CARACTERÍSTICAS ESTRUTURAIS E DE FUNCIONAMENTO DAS QUEIJARIAS DA CLASSE D.....	25
8.1- CARACTERÍSTICAS GERAIS	25
8.2- CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO	26
8.3- CARACTERÍSTICAS DA INSTALAÇÃO	26
8.4- CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO	28
8.5- HIGIENE DO PESSOAL.....	28
8.6- HIGIENE GERAL.....	29
8.7- DERROGAÇÕES EXCEPCIONAIS.....	29
9. PROJECTO DE CONSTRUÇÃO DE UMA QUEIJARIA DA CLASSE D.....	30
9.1 - PLANO DE PRODUÇÃO	30
9.1.2 - LOCALIZAÇÃO E CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	30
9.1.3 - NÚMERO DE OPERÁRIOS	31
9.1.4 -MATÉRIAS PRIMAS A UTILIZAR E NATUREZA DOS PRODUTOS A FABRICAR	31
9.1.4.1 - Matérias primas.....	31
9.1.4.2 - Produtos a fabricar	32
9.1.5 - DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE FABRICO.....	33
9.1.6 - COMERCIALIZAÇÃO	34
9.2 - MEMÓRIA DESCRITIVA E JUSTIFICATIVA	35
9.2.1 - LOCALIZAÇÃO.....	35

9.2.2 - DIMENSÕES GERAIS.....	35
9.2.3 - CARACTERÍSTICAS DA CONSTRUÇÃO.....	35
9.2.4 - SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUAS.....	36
9.2.5 - REDE DE ESGOTOS E PROCESSAMENTO DE EFLUENTES.....	36
9.2.6 - ELECTRICIDADE	46
9.2.7 - APARELHOS MAQUINAS E DEMAIS EQUIPAMENTO PREVISTO .	37
9.2.8 - DESCRIÇÃO DA OBRA	37
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
BIBLIOGRAFIA.....	41
ANEXOS	

RESUMO

Este trabalho teve por objectivo a elaboração de um projecto de construção de uma queijaria da classe D, para produção de queijos regionais, na Zona do Pinhal Sul. É realizada uma caracterização sumária da zona de implantação da queijaria, em termos de clima, solos, e efectivos. É também apresentada a legislação em vigor, que regulamenta este tipo de instalações, e a tramitação processual necessária à obtenção de urna Licença Sanitária. Por último é apresentado, um projecto de construção de uma queijaria composta por uma memória descritiva e justificativa e peças desenhadas.