



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Agostinho, Victor José Cadete

**Validação de processos de gestão da qualidade da
unidade fabril Avipronto Produtos Alimentares
S.A. (Centro)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/223>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	A realização deste trabalho teve como objectivo a validação de alguns processos efectuados pela empresa Avipronto...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Validação, Frango de churrasco, Miúdos de frango, Higienização das mãos
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-20T14:38:26Z com
informação proveniente do Repositório

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

O presente trabalho de estágio foi realizado na Avipronto, S. A., na Unidade Fabril de Azambuja (centro), sob a orientação da Engenheira Celeste Cruz, para a obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar pela Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco, sob a supervisão e orientação da professora Doutora Ofélia Dos Anjos.

ÍNDICE GERAL

Índice de Figuras.....	I
Índice de Tabelas.....	II
Resumo.....	III
Abstract.....	IV
1. Introdução.....	1
2. Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar.....	3
2.1. HACCP.....	3
2.2. NP EN ISO 22000:2005.....	4
2.3. Processo de Validação.....	6
2.4. Rastreabilidade.....	9
3. Trabalho Desenvolvido na Empresa.....	9
3.1. Controlo da Durabilidade do Frango de Churrasco Temperado no Bombo.....	11
3.1.1. Material e Métodos.....	13
3.1.2. Resultados e Discussão.....	14
3.1.3. Conclusões.....	17
3.2. Estudo da Durabilidade dos Miúdos de Frango.....	18
3.2.1. Material e Métodos.....	19
3.2.2. Resultados e Discussão.....	20
3.2.3. Conclusões.....	22
3.3. Ensaio de Validação do Processo de Higienização das Mãos.....	23
3.3.1. Material e Métodos.....	23
3.3.2. Resultados e Discussão.....	24
3.3.3. Conclusões.....	24
4. Considerações Finais.....	25
5. Referências Bibliográficas.....	27
Agradecimentos	
Anexos	

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig. 1.....	11
Fig. 2.....	11
Fig. 3.....	12
Fig. 4.....	12
Fig. 5.....	12
Fig. 6.....	12
Fig. 7.....	13
Fig. 8.....	13
Fig. 9.....	15
Fig. 10.....	18
Fig. 11.....	19
Fig. 12.....	19
Fig. 13.....	19
Fig. 14.....	19

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1.....	5
Tabela 2.....	5
Tabela 3.....	6
Tabela 4.....	6
Tabela 5.....	14
Tabela 6.....	16
Tabela 7.....	17
Tabela 8.....	21
Tabela 9.....	21
Tabela 10.....	22
Tabela 11.....	24

VALIDAÇÃO DE PROCESSOS DE GESTÃO DA QUALIDADE DA UNIDADE FABRIL AVIPRONGO PRODUTOS ALIMENTARES, S.A. (CENTRO)

Victor José Cadete Agostinho

RESUMO

A realização deste trabalho teve como objectivo a validação de alguns processos efectuados pela empresa Avipronto, S.A., situada no lugar de Azambuja (unidade fabril do centro), local onde decorreu o estágio, que é responsável pelo abate de frangos.

A empresa Avipronto, S.A., na sua unidade fabril do centro, pratica o abate de frangos onde visa acompanhar as exigências sanitárias.

Desde a chegada do frango até ao produto final, à sempre um rigoroso controlo de qualidade para que o consumidor obtenha um produto da mais alta qualidade.

Neste trabalho, acompanhou-se pelo processo do sistema de HACCP juntamente com a NP EN ISO 22000:2005 e da rastreabilidade dos produtos desde o abate até à expedição do produto final, assim como algumas validações efectuadas ao longo do processo.

As validações consistiram em validar ensaios relativos a processos que foram efectuados na empresa, de modo a ter um controlo de qualidade do frango e de outros produtos, como foi o caso do estudo de aumentar a validade do frango de churrasco e do estudo de validade dos miúdos de frango embalados, o processo da higienização das mãos consistiu verificar se o produto de lavagem/desinfecção das mãos era bom, de modo a que não haja contaminação no manuseamento do frango e de outros produtos.

Estas validações desenvolvidas possibilitaram um maior controlo do frango e de outros produtos através do controlo de temperaturas e de avaliações sensoriais, bem como de toda a higienização envolvida no manuseamento dos produtos.

Palavras-Chave: Validações, Frango de Churrasco, Miúdos de Frango, Higienização das Mãos.

VALIDATION OF THE PROCESSES OF QUALITY MANAGEMENT FROM THE COMPANY AVIPRONGO FOOD PRODUCTS, S.A. (CENTRE)

Victor José Cadete Agostinho

ABSTRACT

The main objective of this work is to accept as valid some processes made by “Avipronto, S.A.”, the company where I did my final training. It is situated in Azambuja (unity of the centre of Portugal), and it is responsible for the slaughtering of chickens to eat.

“Avipronto S.A.”, in Azambuja, does the slaughtering of chicken according to the sanitary norms established.

Since the animal arrives to the final result, there’s a strict control of quality so that the consumer gets a product of high quality.

In this work, I followed the process of slaughtering the animals to the final product and their expedition. This process was observed according to the HACCP system and the NP EN ISO 22000:2005 and the trace of products, as well as some of the validations that occurred during the whole process.

The validations consisted in regulating the experiments done in the company in order to control the quality of products (including chickens). In one case, it was necessary to increase the validation date of the barbecue chicken and also of the offal of the chicken. The process of hygiene of hands consisted in checking if the product used to clean the hands was good so that it avoids the contamination when dealing with the products.

These validations allowed a bigger control of the chicken and other products through the control of temperatures and sensorial validations as well as the whole process of hygiene involved.

Key-Words: Validations, Barbecue Chicken, Offal of the Chicken, Hygiene of Hands.

AGRADECIMENTOS

Mais do que um trabalho final de curso, está um trabalho desenvolvido ao longo de quatro anos de estudo, e esses, sim, proporcionaram que chegasse ao fim do curso e pudesse realizar este trabalho final, assim quero aqui expressar os meus sinceros agradecimentos a todos os que tiveram ligados directa e indirectamente a mim durante a realização do curso, bem como do trabalho final.

Em primeiro lugar, agradeço aos meus pais, porque foram eles que proporcionaram tudo e que lutaram para que eu conseguisse chegar ao fim desta etapa da minha vida, bem como de todas as outras;

À minha namorada Rita agradeço com um beijinho do tamanho do mundo por todo o apoio e incentivos que me deu ao longo destes anos, e que muito me ajudou a ultrapassar as dificuldades que surgiram;

A alguns familiares e amigos agradeço toda a ajuda prestada ao longo destes anos e que sempre contribuíram e incentivaram a minha realização pessoal e profissional;

A todos os amigos que fiz no IPCB, particularmente na ESA, agradeço todo o apoio e companheirismo que me deram ao longo destes quatro anos, com um carinho especial aos especiais, que eles sabem quem são;

Agradeço a todos os professores, que me ajudaram a chegar até aqui, e que muito me ensinaram e motivaram para que eu chegasse ao fim;

À minha orientadora, Ofélia dos Anjos, agradeço por me ter ajudado na procura do estágio, pela sua disponibilidade e colaboração prestada ao longo de todo o trabalho, pelas dúvidas que me esclareceu e pelos conselhos que me deu;

À Eng.^a Celeste Cruz, Eng.^a Natacha Aleixo e Eng.^a Cátia Maurício pela excelente forma como me receberam e ajuda que me prestaram;

A toda a equipa da Avipronto, pelo óptimo ambiente de trabalho proporcionado e pela ajuda prestada, o que contribuiu em muito para que este estágio corresse da melhor forma;

Agradeço a Deus que esteve sempre presente no meu caminho.

A todos, **Muito Obrigado!**

ANEXOS

ANEXO I

Fluxograma do Frango de Churrasco Temperado no Bombo

Fluxograma do Frango de Churrasco Temperado no Bombo

