



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Ribeiro, Cidalina Lopes Marques Fernandes

**Estudo de viabilidade de adaptação à legislação vigente, com vista ao licenciamento industrial tipo 4, da queijaria experimental do Laboratório de Apoio Regional de Alcains da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2559>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2004
<b>Resumo</b>	Neste trabalho, avaliam-se condições de uma queijaria experimental pertença da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, face aos requisitos legais em vigor e à pesquisa bibliográfica efectuada. Detectadas as não conformidades da unidade industrial em causa, propõe-se em projecto, uma série de alterações construtivas e funcionais, que permitam cumprir com o normativo vigente....
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Queijaria, Projecto, Unidade industrial
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Rural e Ambiente

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T08:07:12Z com informação proveniente do Repositório



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

**Estudo de Viabilidade de Adaptação à Legislação Vigente,  
com Vista ao Licenciamento Industrial Tipo 4, da  
Queijaria Experimental do Laboratório de Apoio  
Regional de Alcains da Direcção Regional de  
Agricultura da Beira Interior**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Rural e Ambiente**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Cidalina Lopes Marques Fernandes Ribeiro**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2004**

## INDICE GERAL

Indice de anexos

Resumo

Abstract

Lista de abreviaturas

	Pag.
PARTE I - FUNDAMENTOS TEÓRICOS	1
1 - INTRODUÇÃO	1
2 – DESCRIÇÃO DO LOCAL	1
3 – A REGIÃO DEMARCADA DA BEIRA BAIXA	1
4 – DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS	2
4.1 – Queijo de Castelo Branco	2
4.2 – Queijo Amarelo da Beira Baixa	2
4.3 – Queijo Picante da Beira Baixa	3
5 – TRANSFORMAÇÃO DO LEITE EM QUEIJO	4
5.1 – Caracterização da Matéria-Prima	4
5.2 – Fluxograma de Produção	6
5.3 – Caracterização das Principais Etapas de Fabrico	7
5.3.1 – Coagulação do leite	7
5.3.2 – Dessoramento e moldagem	8
5.3.3 - Salga	9
5.3.4 – Cura ou maturação	10
5.4 – Rendimento queijeiro	12
6 – ENQUADRAMENTO LEGAL	13
7 – REQUISITOS DE INSTALAÇÃO	14
7.1 – Condicionamentos Construtivos	14
7.1.1 – Pé direito, área e volume de ar por trabalhador	14
7.1.2 - Paredes	15
7.1.3 – Tectos e telhados	15

	Pag.
7.1.4 – Portas	16
7.1.5 – Janelas	16
7.1.6 - Pavimentos	16
7.2 – Instalação Eléctrica	17
7.3 – Condicionamentos Ambientais	18
7.3.1 – Rede de abastecimento de águas	18
7.3.2 – Rede de esgotos	18
7.3.3 – Resíduos sólidos	18
7.3.4 – Águas residuais	18
7.4 – Organização Funcional da Instalação e Circuito de Pessoal	19
7.5 – Condicionamentos de Segurança	20
7.5.1 – Meios de combate a incêndios e saídas de emergência	20
7.5.2 – Protecção de fontes de iluminação	21
7.5.3 – Equipamentos de protecção individual	21
7.5.4 – Material de primeiros socorros	22
7.5.5 – Cubas, tanques e reservatórios abertos	22
7.5.6 – Armazenagem	22
8 – CASO PARTICULAR DAS ÁGUAS RESIDUAIS	23
8.1 – Definição e Classificação das Águas Residuais	23
8.2 – Características Físicas das Águas Residuais	23
8.3 - Características Químicas das Águas Residuais	24
8.4 – Águas Residuais Industriais	25
PARTE II – COMPONENTE PRÁTICA	27
PROJECTO DE REESTRUTURAÇÃO DE UMA QUEIJARIA EXPERIMENTAL, COM VISTA AO SEU LICENCIAMENTO INDUSTRIAL	27
1 – INTRODUÇÃO	27
2 – ASPECTOS LIMITANTES AO LICENCIAMENTO DA QUEIJARIA EXISTENTE	27
3 – ALTERAÇÕES CONSTRUTIVAS E FUNCIONAIS EFECTUADAS E QUE RESULTAM NO PROJECTO QUE SE APRESENTA	28
3.1 – Projecto: Informação Geral	29

	Pag.
3.1.1 – Descrição da actividade industrial a desenvolver	29
3.1.2 – Regime de laboração e indicação do número de trabalhadores	29
3.1.3 – Instalações de carácter social	29
3.1.4 – Matéria primas utilizadas	30
3.1.5 – Tipos de energia a utilizar	30
3.1.6 – Máquinas e equipamentos a instalar	30
3.2 – Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho e Segurança Industrial	32
3.3 – Protecção do Ambiente	32
3.4 – Instalação Eléctrica	32
4 – PROJECTO DE ALTERAÇÃO DE UMA QUEIJARIA DO TIPO 4 COM VISTA AO SEU LICENCIAMENTO INDUSTRIAL – Memória descritiva e justificativa	33
4.1 – Descrição e Justificação	33
4.2 – Enquadramento	33
4.3 – Adequação	33
4.4 – Inserção Urbana e Paisagística	34
4.5 – Natureza e Condições do Terreno	34
4.6 – Adequação às Infra-Estruturas Existentes	34
4.7 – Disposições Construtivas	34
4.7.1 - Fundações	34
4.7.2 – Estrutura	35
4.7.3 – Paredes exteriores	35
4.7.4 – Paredes interiores e tectos	35
4.7.5 – Pavimentos	35
4.7.6 - Cobertura	35
4.7.7 – Caixilharia	36
4.7.8 – Instalações sanitárias	36
4.7.9 – Electricidade	36
4.7.10 – Ventilação	36
4.7.11 - Iluminação	36

	Pag.
4.7.12 – Protecção contra insectos e roedores	36
4.7.13 – Rede de água e esgotos	37
4.7.14 – Diversos	37
5 – PROJECTO DE ALTERAÇÃO DE UMA QUEIJARIA DO TIPO 4 COM VISTA AO SEU LICENCIAMENTO INDUSTRIAL – Peças desenhadas	37
6 – DESCRIÇÃO FUNCIONAL DA UNIDADE	38
6.1 – Alpendre de Recepção	38
6.2 – Sala de Recepção de Leite	38
6.3 – Sala de Fabrico	39
6.4 – Sala de Lavagem de Queijo	39
6.5 – Sala de Lavagem de Tábuas	40
6.6 – Câmaras de Cura	40
6.7 – Sala de Rotulagem, Embalagem e Expedição	41
6.8 – Gabinete Administrativo	41
6.9 – Instalações Sanitárias	42
6.10 – Corredor Central	42
6.11 – Cais de Expedição	42
6.12 – Alpendre	42
CONCLUSÕES	43
BIBLIOGRAFIA	
AGRADECIMENTOS	
ANEXO I – FIGURAS	
ANEXO II – LEGISLAÇÃO	
ANEXO III - EQUIPAMENTOS	
ANEXO IV – PEÇAS DESENHADAS	
ANEXO V – ORÇAMENTOS	
ANEXO VI – DOCUMENTOS CAMARÁRIOS RELATIVOS À TRAMITAÇÃO PROCESSUAL	

## INDICE DE ANEXOS

ANEXO I – FIGURAS

ANEXO II – LEGISLAÇÃO

ANEXO III – EQUIPAMENTOS

ANEXO IV – PEÇAS DESENHADAS

ANEXO V – ORÇAMENTOS

ANEXO VI – DOCUMENTOS RELATIVOS À TRAMITAÇÃO PROCESSUAL

**RESUMO:**

Neste trabalho, avaliam-se condições de uma queijaria experimental pertença da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, face aos requisitos legais em vigor e à pesquisa bibliográfica efectuada.

Detectadas as não conformidades da unidade industrial em causa, propõe-se em projecto, uma série de alterações construtivas e funcionais, que permitam cumprir com o normativo vigente.

Palavras-chave: Queijaria, Projecto, Unidade Industrial