



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Godinho, Daniela Filipa Vítor

Proposta de um novo produto a uma empresa de laticínios : queijo curado com orégãos

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2688>

Metadados

Data de Publicação	2014
Resumo	Este trabalho pretende descrever as atividades realizadas durante o estágio curricular para a conclusão do curso de Engenharia Biológica e Alimentar, que decorreu na unidade de produção Sotonisa - Sociedade de Laticínios Lda. e na empresa Aquimisa - Soluções em Segurança Alimentar. O presente trabalho teve como principal objetivo propor à empresa Sotonisa um novo produto, queijo com orégãos. Para tal, definiu-se o processo de fabrico do queijo, com aprovação do fluxograma e uma avaliação s...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Queijo curado, Orégãos, Prova de consumidores
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T13:03:13Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Acompanhamento das atividades no Departamento da Qualidade e Segurança Alimentar num Matadouro do Grupo Lusiaves S. A.

Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Daniela Nunes Fernandes

Orientadores

Mestre Edgar de Santa Rita Vaz
Eng^a Dina Fernandes

Novembro, 2014



Acompanhamento das atividades no Departamento da Qualidade e Segurança Alimentar num Matadouro do Grupo Lusiaves S. A.

Daniela Nunes Fernandes

Orientadores

Mestre Edgar de Santa Rita Vaz

Eng^a Dina Fernandes

Relatório final de Curso apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizado sob a orientação científica do Professor Adjunto Edgar de Santa Rita Vaz docente na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro, 2014

Agradecimentos

Agradeço profundamente a todas as pessoas que me apoiaram face à realização deste estágio e que me ajudaram nesta caminhada como tal agradeço:

Aos meus pais pelos sacrifícios que fizeram por mim na obtenção deste curso;

Ao professor Edgar de Santa Rita Vaz pelo apoio demonstrado na realização do presente trabalho;

Ao grupo Lusiaves S. A., pela oportunidade de realização do meu estágio e, por todo o apoio que me deram durante os três meses de estágio. Adorei ter tido a oportunidade de trabalhar numa área que me dá muito interesse.

À Engenheira Dina Fernandes, responsável pelo Departamento da Qualidade e Segurança Alimentar do grupo Lusiaves S. A. e minha orientadora de estágio pelo incentivo, apoio e disponibilidade;

Aos Engenheiros Nuno Teodósio, Sofia Joaquim e Cristiano Ginja pelo apoio demonstrado no decorrer das atividades;

Aos gestores Estelle Magalhães, Henrique Oliveira e João Conde membros do departamento de compras do grupo Lusiaves S. A. pelo dinamismo e companheirismo demonstrado.

Ao meu namorado pela paciência e apoio demonstrado;

À minha restante família e amigos pelo incentivo que demonstraram.

Resumo

O consumidor está cada vez mais exigente naquilo que consome, o que tem levado a que as empresas ligadas à indústria alimentar, tenham a necessidade de obter certificação dos seus sistemas, com o objetivo de oferecer uma maior confiança por parte dos consumidores, tendo em conta aquilo que produzem.

Neste sentido, o presente relatório teve por base o estágio curricular realizado na empresa Lusiaves, tendo tido os seguintes objetivos principais:

- avaliação dos requisitos da documentação e a sua importância segundo a Norma ISO 22000;
- avaliação da importância da temperatura ao longo dos processos de fabrico;
- elaboração de uma etiqueta tendo em conta a legislação em vigor e
- análise sobre a importância do controlo de pragas na indústria alimentar.

Após a realização do estágio podemos constatar que:

- O consumo per capita de carne de aves em Portugal é o mais elevado da União Europeia, bem como o consumo de carne de frango, que representa aproximadamente o dobro da média europeia;

- o controlo de documentos tem como objetivo, assegurar que todas as alterações propostas são revistas de modo a determinar os seus efeitos na segurança alimentar e no seu sistema de gestão;

- o controlo da temperatura é um fator crucial na Indústria alimentar pois, é considerado um ponto crítico de controlo ao longo do processo de abate e transformação de aves e,

- a rotulagem tem o objetivo de informar os consumidores acerca do produto que consomem e a mesma, está legislada segundo o Regulamento (UE) nº1169/2011.

Palavras-chave

Segurança Alimentar; Gestão documental; Temperatura; Frango

Abstract

The consumer is becoming more demanding in what they consume and due to this circumstances related to the food industry, companies have a need to obtain certification of their systems with the goal to increase the confidence of consumers, taking into account what they produce.

In this sense this report is based on traineeship held in Lusiaves with the aim of:

- evaluating the requirements of the documentation and its importance according to ISO 22000;

- evaluate the significance of the temperature over the manufacturing processes;

- develop a label according the legislation and the importance of control pests in food industry;

After the completion of the stage we note that:

- the consumption of poultry meat in Portugal is the highest of the European Union, and the consumption of chicken meat, which is roughly double the european average;

- the document control aims to ensure that all proposed changes are reviewed to determine their effects on safety food and its management system;

- temperature control is a crucial factor in the food industry as it is considered a critical control point along the slaughtering process and the processing of poultry and,

- the label has the purpose to inform consumers about the product they consume and it is legislated under Regulation (EU) n^o1169 / 2011.

Keywords

Food Security; Document management; Temperature; Chicken

Índice geral

Agradecimentos	III
Resumo	V
Abstract.....	VII
Índice geral.....	IX
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	X
1.Introdução e Objetivos	1
2. Consumo da Carne de Aves	2
3. Metodologia	5
<i>3.1. Caracterização da Instituição de Acolhimento.....</i>	<i>5</i>
4. Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.....	6
<i>4.1. Controlo de documentos</i>	<i>6</i>
<i>4.2. Metodologia Food Defense</i>	<i>8</i>
<i>4.3. HACCP - Análise de Perigos e Pontos de Controlo</i>	<i>8</i>
5. Centro de Abate da Lusiaves.....	10
<i>5.1. Desmancha Automática de Frango.....</i>	<i>12</i>
<i>5.2. Embalagem em Cuvete Standard.....</i>	<i>13</i>
6.Produtos Lusiaves.....	13
7. Outras atividades	14
<i>7.1 Rotulagem.....</i>	<i>14</i>
<i>7.2. Plano de Controlo de Pragas</i>	<i>15</i>
<i>7.3. Plano de Formação do Pessoal</i>	<i>16</i>
8. Considerações Finais	18
Bibliografia	19