



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Pereira, Madalena D'Oliveira

**Acompanhamento das etapas do processo  
produtivo da cereja do Fundão - IGP e do  
pêssego da Cova da Beira - IGP**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3828>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2021
<b>Resumo</b>	Com base no plano curricular do curso de licenciatura em Agronomia foi realizado o presente relatório final, no âmbito da unidade curricular Estágio. O estágio realizado teve como principal objetivo o acompanhamento diário da apanha, embalamento e expedição da fruta na empresa Frutas João Veríssimo Mendes & Filho, Lda. Para além das tarefas de campo e na central fruteira, foi também acompanhada a implementação, manutenção e melhoria do Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar ao implementar ...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Cereja do Fundão, Produção, Central fruteira, IGP, Pêssego da Cova da Beira, IGP; IFS Food
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Agronomia

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T20:08:54Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco  
Escola Superior  
Agrária

## **Acompanhamento das etapas do processo produtivo da Cereja do Fundão - IGP e do pêsego da Cova da Beira - IGP**

Madalena D' Oliveira Pereira

### **Orientadores:**

Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Eng.º João Filipe De Oliveira Nabais Veríssimo Mendes

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de licenciado em Agronomia, realizado sob a orientação científica do doutor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Setembro 2021



## Agradecimentos

Depois de uma trajetória longa, com desafios constantes guardo comigo momentos de alegria, companheirismo, superação, coragem, persistência e sobretudo resiliência.

Sem citar nomes, uma vez que tantas pessoas fizeram parte deste percurso de maneiras diferentes, e por vezes sem dar conta, criaram-se momentos que para mim foram peças fundamentais para formar a pessoa que hoje sou. Em constante formação e mantendo a mesma ambição todos os dias, agradeço a todos os que se mantêm presentes na minha vida e que me ajudam a olhar em frente.

Agradeço a todas as pessoas que me deram um bocadinho de si, ao me ajudarem sobretudo a crescer e a ser uma pessoa melhor a todos os níveis. Nestes últimos meses o sentimento de crescimento foi enorme, difícil, algo severo e como tudo sempre foi na minha vida: intenso. Sem todas as pessoas que me querem bem à minha volta, teria sido muito mais difícil.

Por isso, agradeço profundamente a todas as pessoas que me ajudaram e que acreditaram nas minhas capacidades, que me ensinaram e me acompanharam sem nunca desistirem de mim. Fico eternamente grata pelas pessoas que me ajudaram de livre vontade e que com paciência partilharam comigo ideias, vivências, opiniões e sobretudo conselhos.

Agradeço ainda mais, a todas as pessoas que me ajudaram e ensinaram a superar adversidades de forma positiva e com um sorriso.

Ao nível profissional, sentimentos de recuperação, invulnerabilidade, resistência e força acompanharam-me durante estes últimos meses.

Guardo também um sentimento de reconhecimento a todas as pessoas, tão importantes, que tanto me ensinaram e o continuam a fazer. É dando graças a todas as pessoas que estão comigo que espero continuar a aprender, a crescer e a tornar-me na minha melhor versão.

A capacidade de ensinar alguém, dar a conhecer, educar e transmitir experiência é das coisas, que para mim, são mais importantes nos relacionamentos entre as pessoas e é aquilo que eu mais distingo e agradeço, a todos.



## **Resumo**

Com base no plano curricular do curso de licenciatura em Agronomia foi realizado o presente relatório final, no âmbito da unidade curricular Estágio.

O estágio realizado teve como principal objetivo o acompanhamento diário da apanha, embalagem e expedição da fruta na empresa Frutas João Veríssimo Mendes & Filho, Lda.

Para além das tarefas de campo e na central fruteira, foi também acompanhada a implementação, manutenção e melhoria do Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar ao implementar o referencial International Featured Standard (IFS) Food.

O relatório incide na descrição das etapas do processo produtivo da cereja, pêssegos, nectarinas e paraguaios, contemplando as tarefas que se executaram nas diferentes etapas. Nos últimos capítulos é valorizada e resumidamente explicada a decisão por parte da empresa na obtenção da certificação IFS de forma a melhorar a eficiência operacional da central, assim como a qualidade dos produtos.

## **Palavras chave**

Cereja do Fundão – IGP; Pêssego da Cova da Beira – IGP; IFS Food; Central fruteira; produção



## **Abstract**

Based on the curricular plan of the degree course in Agronomy, this final report was carried out, within the scope of the Internship curricular unit.

The internship held had as its main objective the daily monitoring of the fruit harvest, packaging and shipping of the fruit in the company Frutas João Veríssimo Mendes & Filho, Lda.

Besides the field and fruit warehouse tasks, the implementation, maintenance and improvement of the Food Quality and Safety System was also monitored by implementing the International Featured Standard (IFS) Food.

The report focuses on the description of the stages of the production process of cherry, peaches, nectarines and flat peaches, contemplating the tasks performed in the different stages. In the last chapters, the company's decision to obtain the IFS certification is valued and briefly explained in order to improve the operational efficiency of the plant, as well as the quality of the products.

## **Keywords**

Cereja do Fundão – IGP; Pêssego da Cova da Beira – IGP; IFS Food; Fruit Warehouse; Production



# Índice geral

<b>AGRADECIMENTOS .....</b>	<b>III</b>
<b>RESUMO .....</b>	<b>V</b>
<b>PALAVRAS CHAVE .....</b>	<b>V</b>
<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>1</b>
<b>2. COLHEITA E TRANSPORTE DA FRUTA .....</b>	<b>5</b>
<b>3. RECEÇÃO DA FRUTA NO ARMAZÉM .....</b>	<b>7</b>
<b>4. CALIBRAÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>5. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>6. SEGURANÇA ALIMENTAR.....</b>	<b>14</b>
<b>7. IFS FOOD VERSÃO 7 .....</b>	<b>14</b>
7.1 IFS – OS PRINCIPAIS REQUISITOS.....	15
7.1.1 <i>Gestão e compromisso da gestão topo.....</i>	<i>15</i>
7.1.2 <i>Sistema de gestão da qualidade.....</i>	<i>15</i>
7.1.3 <i>Gestão de recursos.....</i>	<i>16</i>
7.1.4 <i>Processo produtivo.....</i>	<i>17</i>
7.1.5 <i>Medições, análise e melhoria.....</i>	<i>18</i>
7.1.6 <i>Plano food defense.....</i>	<i>18</i>
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>21</b>



## Índice de figuras

<b>Figura 1</b> - Superfície agrícola (%) dedicada à produção de Frutos Frescos em Portugal em 2020 (Fonte: INE 2020). _____	1
<b>Figura 2</b> - Cereja do Fundão - IGP _____	2
<b>Figura 3</b> - Pêssego da Cova da Beira - IGP _____	3
<b>Figura 4</b> - Armazém: Calibrador de Cereja (em primeiro plano), calibrador de pêssego (em segundo plano) e paletes para expedição _____	4
<b>Figura 5</b> - Cestas de verga usadas para a colheita da cereja _____	5
<b>Figura 6</b> - Palotes para transpor de fruta _____	6
<b>Figura 7</b> - Pêssegos dentro de palote _____	6
<b>Figura 8</b> - Cerejas no Hidrocooler _____	7
<b>Figura 9</b> - Cerejas na câmara _____	8
<b>Figura 10</b> - Início da calibração da cereja _____	9
<b>Figura 11</b> - Tapete de escolha manual _____	9
<b>Figura 12</b> - Cuvete de cerejas _____	10
<b>Figura 13</b> - Caixa de 2 kg _____	10
<b>Figura 14</b> - Máquina de flowpack _____	11
<b>Figura 15</b> - Início do calibrador de pêssegos _____	11
<b>Figura 16</b> - Gavetas _____	12
<b>Figura 17</b> - Pêssegos embalados em rede _____	12
<b>Figura 18</b> - Paletes de pêssegos _____	13