



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Catarino, José António Martins

**Requalificação da queijaria tradicional da
Direcção Geral de Agricultura e Pescas do
Centro (DRAPC)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/60>

Metadados

Data de Publicação	2010
Resumo	Este trabalho foi realizado na Queijaria da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC), delegação de Alcains, no concelho de Castelo Branco. Durante o período de permanência na queijaria foi realizado o levantamento de todas as instalações e equipamentos, com o objectivo de introduzir as alterações necessárias à obtenção das condições tecnológicas de fabrico, dos trabalhadores e especialmente da qualidade do produto final, o queijo. Durante este processo, ao avaliar as ins...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Queijo, Produto tradicional, Licenciamento
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-11T14:48:20Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Requalificação da queijaria tradicional da
Direcção Regional de Agricultura e Pescas do
Centro (DRAPC)**

**José António Martins Catarino
Engenharia Biológica Alimentar**

**Orientador interno: Prof. Paulo Águas
Orientador externo: Eng. José Carlos Leitão**

Castelo Branco, Abril de 2010

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

O presente estágio foi realizado na Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, DRAPC - Alcains, sob orientação do Engenheiro José Carlos Leitão, e pelo Professor Paulo Águas, por parte da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Agradecimentos

O presente trabalho apresenta-se como o culminar de um percurso académico cheio de muitas e boas recordações, os meus agradecimentos vão para aqueles que directa ou indirectamente contribuíram para que tudo isso fosse possível.

Aos meus pais, irmãos e avós pelo carinho e apoio durante todo percurso académico, estes foram o meu grande suporte nesta caminhada.

Ao professor Paulo Águas meu orientador, por toda a disponibilidade e apoio, orientação e conhecimentos transmitidos, horas passadas na tentativa de melhorar os valores obtidos e pela oportunidade que me deu de poder realizar este estágio.

Ao mister e amigo António Belo, agradeço toda a dedicação e amizade ao longo da vida, agradeço a oportunidade que me ofereceu para poder realizar o estágio.

À ESACB e a todos os funcionários que contribuíram para a minha formação.

A todos os meus colegas, e em especial a todos os membros da Secção 7, que me acompanharam e apoiaram durante o meu percurso académico.

A todas essas pessoas os meus mais sinceros agradecimentos.

Aquele abraço...

Índice geral

Índice geral	III
Índice de quadros	V
Índice de anexos	VI
Resumo	VII
Abstract	VIII
1.Introdução	1
1.1.Enquadramento e objectivo	1
2.Metodologia	2
3.Características da queijaria	2
3.1.Actividade industrial	2
3.2.Localização	3
3.3.Dimensões gerais	3
4.Equipamentos e máquinas	3
4.1.Equipamentos em boas condições	4
4.2.Equipamentos dispensáveis	5
4.3.Equipamentos a adquirir	5
5.Instalações	6
5.1.Paredes	7
5.2.Janelas	7
5.3.Pavimento	7
5.4.Tecto	8
5.5.Portas	8
5.5.1.Portas de acesso ao exterior	8
5.5.2.Portas de acesso à zona de fabrico	8
5.5.3.Porta de acesso arrecadação, W.C.	9
5.5.4.Portas das câmaras de cura e conservação	9
5.6.Iluminação	9
5.6.1.Iluminação natural	9

5.6.2. Iluminação artificial	9
5.6.3. Iluminação de emergência de segurança	10
5.7. Sistema de abastecimento de água	10
5.8. Electricidade	10
5.9. Instalações sanitárias	10
5.10. Vestiários	11
5.11. Identificação/sinalética	11
5.12. Primeiros socorros	11
5.13. Prevenção de incêndios	11
5.14. Meios de combate a insectos voadores, rastejantes e roedores	12
5.15. Remodações/modificações	12
6. Licenciamento industrial	16
6.1. Simulação	19
6.2. Resultados do simulador	23
6.3. Elementos instrutórios	24
7. Investimento	25
Conclusão	27
Bibliografia	29
Agradecimentos	31
Anexos	32

Índice de quadros

Quadro 1 – Equipamentos da queijaria em boas condições	4
Quadro 2 – Equipamentos dispensáveis da queijaria	5
Quadro 3 – Equipamentos a adquirir para a queijaria	5
Quadro 4 – Topologia dos estabelecimentos industriais de acordo como risco inerente ao seu exercício	17
Quadro 5 – Procedimento para instalação e exploração de estabelecimento	18
Quadro 6 – Entidade Coordenadora do processo de licenciamento	18
Quadro 7 – Resultado do simulador	23
Quadro 8 – Preços dos equipamentos a adquirir	25

Índice de anexos

Anexo I – Planta da queijaria: divisões	i
Anexo II – Planta das zonas de laboração e não laboração	ii
Anexo III – Planta da queijaria: dimensões	iii
Anexo IV – Figuras da vista exterior da queijaria	iv
Anexo V – Figuras do interior da queijaria	v
Anexo VI – Figuras do interior da queijaria	vi
Anexo VII – Figuras das paredes e janelas da queijaria	vii
Anexo VIII – Figuras do pavimento e tecto da queijaria	viii
Anexo IX – Figuras das portas da queijaria	ix
Anexo X – Figuras da iluminação e quadro eléctrico da queijaria	x
Anexo XI – Planta da queijaria: equipamentos	xi
Anexo XII – Nova planta da queijaria: divisões	xii
Anexo XIII – Nova planta da queijaria: dimensões	xiii
Anexo XIV – Nova planta da queijaria: portas	xiv
Anexo XV – Nova planta da queijaria: equipamentos	xv
Anexo XVI – Planta de fluxos	xvi

Requalificação da queijaria tradicional da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC)

Resumo

Este trabalho foi realizado na Queijaria da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC), delegação de Alcains, no concelho de Castelo Branco.

Durante o período de permanência na queijaria foi realizado o levantamento de todas as instalações e equipamentos, com o objectivo de introduzir as alterações necessárias à obtenção das condições tecnológicas de fabrico, dos trabalhadores e especialmente da qualidade do produto final, o queijo. Durante este processo, ao avaliar as instalações e equipamentos, estes foram divididos em dois grupos. Os que se encontram em boas condições e os dispensáveis, verificando as soluções de substituição. Consideraram-se todos os equipamentos existentes e os de futura aquisição na realização do novo fluxograma de fabrico.

De acordo com o quadro jurídico actual, trata-se de uma queijaria classificada como do tipo 3, o grupo de menor risco. Foram assinalados devidamente os passos necessários para o licenciamento da queijaria caso assim se pretenda.

Foram analisados em termos de custo, os investimentos com interesse para a queijaria. As alterações a introduzir nas instalações e os equipamentos propostos acautelam a continuidade da utilização de uma tecnologia tradicional mas garantindo produtos finais de qualidade.

Palavras-chave - Queijo, produtos tradicionais, licenciamento e tecnologia da queijo.

Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC)
Cheese Factory requalification

Abstract

This work was done at the Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC) Cheese Factory, Alcains Delegation in Castelo Branco.

During the period of stay in the cheese factory, it was done a dairy survey of all facilities and equipments, with the aim of introducing the necessary changes to obtain the technological conditions of production, workers and especially the quality of the final product, cheese. During this process, to assess the facilities and equipment, they were divided into two groups. Those who are in good conditions and the dispensables, verifying alternative solutions. All the existing equipment and for future acquisition in the implementation of new manufacturing flowchart where considered.

According to the current legal framework, it is classified as a type 3 cheese factory, the lowest risk group. Were duly marked the steps necessary for the licensing of the cheese factory so if wished.

Were analyzed in terms of cost, the interesting investments in the cheese factory. The changes that could be introduced in facilities and equipments safeguard the continuity of using a traditional technology but ensuring final product quality.

Keywords - Cheese, traditional products, licensing and technology of cheese.