



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Martins, Ana Maria Antunes

## **Avaliação das condições produtivas de uma queijaria tradicional**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/660>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	O presente trabalho está integrado no 5º ano do Curso de Engenharia Biológica e Alimentar da Escola Superior Agrária de Castelo Branco. O tema desenvolvido foi a sobre “Avaliação das Condições Produtivas de uma Queijaria Tradicional, a “Queijaria Martins & Fiães, Lda”. Para além das razões académicas subjacentes ao estudo, o motivo que levou a optar por esta queijaria prendeu-se com razões pessoais e profissionais. A situação geográfica da empresa, permitia com relativa facilidade conciliar o t...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Queijo, Produção
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T06:04:36Z com  
informação proveniente do Repositório



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

## **Avaliação das Condições Produtivas de uma Queijaria Tradicional**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Ana Maria Antunes Martins**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2008**

# Índice Geral

<b>I – DA DEFINIÇÃO DO OBJECTO DE ESTUDO AO SEU ENQUADRAMENTO .....</b>	<b>1</b>
1 – INTRODUÇÃO .....	1
2- OBJECTIVOS .....	3
3 – ASPECTOS METODOLÓGICOS .....	3
4 – ENQUADRAMENTO GEOCLIMÁTICO DA QUEIJARIA .....	5
5 – ÁREA GEOGRÁFICA E CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO DOS QUEIJOS DA BEIRA BAIXA .....	5
<b>II – DESCRIÇÃO DA UNIDADE FABRIL .....</b>	<b>8</b>
1 - TIPO DE UNIDADE FABRIL E REGIME DE LICENCIAMENTO .....	8
2-TECNOLOGIA DE FABRICO .....	9
3 - UNIFORMIDADE DO PRODUTO DEPOIS DA TECNOLOGIA.....	13
4 – ESTRUTURA FÍSICA DA QUEIJARIA (INSTALAÇÕES).....	15
5 – EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES EM CONTACTO COM OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS.....	16
5.1 - <i>Circuito Tecnológico</i> .....	17
6 – PRÉ-REQUISITOS.....	18
6.1 – <i>Higienização</i> .....	19
6.2 – <i>Controlo de Pragas</i> .....	19
6.3 – <i>Abastecimento de Água</i> .....	20
6.4 – <i>Gestão de Resíduos</i> .....	20
6.5 – <i>Seleção e Avaliação de Fornecedores</i> .....	20
6.7 – <i>Transporte</i> .....	22
6.8 – <i>Recursos Humanos e Formação</i> .....	22
6.9 – <i>Embalagem e Rotulagem</i> .....	23
6.10 – <i>Rastreabilidade</i> .....	24
6.11 – <i>Tratamento de Águas Residuais</i> .....	25
<b>III – IMPLEMENTAÇÃO DA QUALIDADE .....</b>	<b>26</b>
1 – PROCESSO TECNOLÓGICO.....	27
1.1 – <i>Recepção, Transporte e Armazenamento do Leite</i> .....	27
1.2 – <i>Filtração do Leite</i> .....	28
1.3 – <i>Coagulação do Leite</i> .....	28
1.4 – <i>Dessoramento/Enchimento/Prensagem</i> .....	29
1.5 – <i>Salga</i> .....	29
1.6 – <i>Cura/Maturação</i> .....	29
1.7 – <i>Acondicionamento/Embalagem/Expedição</i> .....	30
1.8 – <i>Fluxo de Fabrico</i> .....	30
2 - RUMO À UNIFORMIDADE.....	31
3 – AVALIAÇÃO DOS PRÉ-REQUISITOS .....	31
<b>IV – CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>38</b>
1 – TRABALHOS FUTUROS .....	40
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	
<b>ANEXOS</b>	
ANEXO 1- <i>Declaração prévia de instalação ou de alteração dos estabelecimentos industriais tipo 4</i>	
ANEXO 2- <i>Características do coalho</i>	
ANEXO 3- <i>Mapa de Fabrico do queijo</i>	
ANEXO 4- <i>Mapa de fluxo dos queijos nas câmaras</i>	
ANEXO 5- <i>Planta do rés do chão da queijaria "Martins e Fiães"</i>	
ANEXO 6- <i>Planta dos equipamentos da queijaria "Martins e Fiães"</i>	
ANEXO 7- <i>Plano de higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies em contacto com o queijo</i>	
ANEXO 8- <i>Circuito tecnológico</i>	
ANEXO 9- <i>Rótulo da queijaria</i>	
<b>AGRADECIMENTOS</b>	

## Introdução

O presente trabalho está integrado no 5º ano do Curso de Engenharia Biológica e Alimentar da Escola Superior Agrária de Castelo Branco. O tema desenvolvido foi a sobre “Avaliação das Condições Produtivas de uma Queijaria Tradicional, a “Queijaria Martins & Fiães, Lda”.

Para além das razões académicas subjacentes ao estudo, o motivo que levou a optar por esta queijaria prendeu-se com razões pessoais e profissionais. A situação geográfica da empresa, permitia com relativa facilidade conciliar o trabalho profissional com a actividade pedagógica (concretizar o estágio). Uma vez que esta empresa nunca foi alvo de objecto de estudo no âmbito da avaliação das condições produtivas por uma entidade externa, daí a sua selecção para a realização do estágio.