



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Gomes, João Manuel Pina

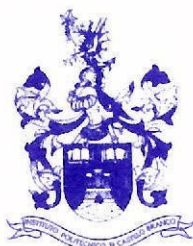
**Estudo para a conceção de uma queijaria
industrial do Tipo 4, em unidades modulares
(contentores)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/770>

Metadados

Data de Publicação	2007
Resumo	Neste Trabalho de Fim de Curso, o objectivo fundamental foi a concepção, em contentores, de um estabelecimento industrial Tipo 4, com características dimensionais e funcionais, que lhe permita ser utilizado, racional e legalmente, pela grande maioria das explorações ovinas da Região Demarcada de Produção do Queijo Serra da Estrela. Os aspectos operacionais, a qualidade e a segurança alimentar estiveram na base desta concepção. Fez-se, também, uma revisão de alguns aspectos característicos da Á...
Palavras Chave	Queijaria, Indústria Tipo 4, Módulos, Contentores, Queijo Serra da Estrela
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T11:07:49Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Estudo para a Concepção de uma Queijaria Industrial
do Tipo 4, em Unidades Modulares (contentores)**

Engenharia Zootécnica
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

João Manuel Pina Gomes



CASTELO BRANCO

2007

Índice

	Páginas
Resumo	
Introdução.....	1
1. A Área Geográfica de Produção do Queijo Serra da Estrela - Caracterização Geral	2
2. As Explorações Ovinas da Área Geográfica de Produção do Queijo Serra da Estrela.....	5
2.1. Sistema de Produção.....	5
2.1.1. Tipo de exploração e mão-de-obra	5
2.1.2. Forma de exploração	6
2.1.3. Tracção.....	6
2.1.4. Dimensão e composição do rebanho	6
2.1.5. Maneio do rebanho	7
2.1.5.1. Alimentação.....	7
2.1.5.2. Parições.....	9
2.1.5.3. Lactação e ordenha	9
2.2. Tecnologia de Fabrico de Queijo	11
2.3. Comercialização do Queijo	11
3. Estabelecimentos Industriais de Fabrico de Queijo Tipo 4 - Exigências Legais para o seu Licenciamento	13
3.1. Definições	14
3.2. Classificação da Actividade e Entidades Responsáveis.....	15
3.3. Procedimentos para a Instalação de um Estabelecimento Industrial de Fabrico de Queijo Tipo 4.....	15
4. Projecto-Tipo de Unidade Industrial Tipo 4 adaptado à Área Geográfica de Produção do Queijo Serra da Estrela.....	18
4.1. Introdução.....	18
4.2. Descrição Genérica.....	20
4.3. Circuito Tecnológico.....	21
4.4. Aspectos Construtivos	24
4.5. Equipamentos	30
4.6. Abastecimento de Águas	33
4.7. Drenagem de Águas Residuais / Rede de Saneamento.....	35

4.8. Tratamento de Efluentes.....	37
5. Considerações Finais.....	43
Bibliografia	45
Anexo I	
Anexo II	

Resumo

Neste Trabalho de Fim de Curso, o objectivo fundamental foi a concepção, em contentores, de um estabelecimento industrial Tipo 4, com características dimensionais e funcionais, que lhe permita ser utilizado, racional e legalmente, pela grande maioria das explorações ovinas da Região Demarcada de Produção do Queijo Serra da Estrela.

Os aspectos operacionais, a qualidade e a segurança alimentar estiveram na base desta concepção.

Fez-se, também, uma revisão de alguns aspectos característicos da Área Geográfica de Produção de Queijo Serra da Estrela, com destaque para o sistema de produção das suas explorações ovinas.

Para um melhor enquadramento do objectivo principal do trabalho analisamos, igualmente, o processo e as exigências legais para o licenciamento de estabelecimentos industriais (Tipo 4) de fabrico de queijo.

Palavras-chave: Queijaria; Indústria Tipo 4; Módulos; Contentores; Queijo Serra da Estrela.