



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

LINHAS DE ENCHIMENTO DE IOGURTE
Contribuição para a melhoria do processo industrial

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Alberto Paulo Soares dos Santos

—◆—
CASTELO BRANCO
2005

INDICE

	Página
1 – Objectivos	3
2 – Introdução	4
3 – Pesquisa bibliográfica	5
3.1 – O iogurte: produto e processo	5
3.1.1 – Definição e breve historial	5
3.1.2 – Processo de fabrico	5
3.1.3 – Caso particular do equipamento de enchimento	8
3.2 – Controlo estatístico do processo	10
3.2.1 – Fundamentos, objectivos e vantagens	10
3.2.2 – Recolha de dados	11
3.2.3 – Métodos de tratamento de dados	11
3.2.4 – Cartas de controlo	12
4 – Material e métodos	13
4.1 – Material	13
4.2 – Métodos	13
4.2.1 – Dados	13
4.2.2 – Tratamento estatístico	14
5 – Apresentação de resultados e discussão	15
5.1 – Apresentação	15
5.2 – Discussão	18
6 - Conclusões	19
Bibliografia	
Anexos	

RESUMO

A crescente complexidade de processos na indústria alimentar obriga à introdução de métodos que optimizem tais processos. Como forma de atingir este objectivo, a Gestão da Qualidade aplica metodologias, procedimentos e ferramentas estatísticas que trabalham sobre medições e observações diárias. Este trabalho consistiu na recolha de uma série de observações num processo particular, que conduziu à constituição de cartas de controlo de fácil interpretação e que, de acordo com a filosofia do Controlo Estatístico do Processo, permitem rastrear o processo e detectar ocorrências atempadamente