

Com a realização deste trabalho pretendeu-se acompanhar toda a tecnologia do fabrico do queijo de Azeitão – D.O.P. (Denominação de Origem Protegida). Desde a recolha da matéria-prima (leite) ao produto final; identificando todo o processo de fabrico, controlo, certificação e comercialização do queijo de Azeitão.

O estudo e obtenção dos dados técnicos deste processo, foi possível através de uma integração de três meses, na equipa de trabalho da queijaria Ambiqueijo – produtos Alimentares Lda., situada no casal dos Cantos da Quinta do Anjo – Palmela. Onde o queijo de Azeitão é produzido e comercializado como produto regional.

Este trabalho tem por finalidade saber como se realiza a produção do queijo de Azeitão-DOP, ajudara compreender o que é este alimento e, como surgiu na vida e hábitos alimentares da sociedade. Dando também a conhecer, em parte alguma da sua história, o modo de produção, as características do produto, a sua região demarcada de produção, controlo, certificação, bem como toda a sua evolução.

Espera-se assim que a evolução prossiga o seu próprio caminho, para o enriquecimento do património do nosso país.