



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

I – DA DEFINIÇÃO DO OBJECTO DE ESTUDO AO SEU ENQUADRAMENTO	1
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
II – DESCRIÇÃO DA UNIDADE FABRIL	8
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
III – IMPLEMENTAÇÃO DA QUALIDADE	26
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
IV – CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
1 – TRABALHOS FUTUROS	40
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
ANEXOS	
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>	
AGRADECIMENTOS	

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.