



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Aplicação de Boas Práticas de Higiene e Fabrico
em Lagares da Beira Baixa**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cristina Alexandra Neves Varanda

—◆—
CASTELO BRANCO

2005

Índice

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de quadros

Introdução	1
1-Importância das boas práticas de higiene e fabrico nos Lagares	2
1.1- Segurança e higiene nas instalações	2
1.2- Segurança no trabalho	5
1.3- Máquinas e equipamentos	7
1.4- Controlo de pragas e doenças	7
1.5- Higiene geral	9
1.6- Higiene pessoal	11
1.7- Formação e treino	11
1.8- Matérias-primas	12
1.9- Produto acabado	13
2-Metodologia	
2.1-Elaboração da lista de verificação	15
2.2-Lagares inquiridos	15
3-Resultados e discussão	
3.1- Instalações (Localização e construção)	17
3.2- Segurança no trabalho	18
3.3- Máquinas e equipamentos	24
3.4- Controlo de pragas e doenças	27
3.5- Higiene geral (Limpeza e desinfeção)	29
3.6- Higiene pessoal	
3.7- Formação e treino	36

3.8- Outras questões	37
3.8.1- Matérias-primas	37
3.8.2- Processamento	42
3.8.3- Produto acabado	44
4- Conclusões	47
Referencias bibliográficas	48
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

O objectivo principal deste trabalho foi avaliar a aplicação de boas práticas da higiene e fabrico (BPH, BPF) em lagares de azeite da Região da Beira Baixa.

Desenvolveu-se uma lista de verificação, que constituiu a base de inquérito a 20 lagares, com sistema de extracção por centrifugação (2 e 3 Fases).

As principais conclusões deste estudo mostram que apesar dos desenvolvimentos tecnológicos, ainda existem alguns lagares que não aplicam todas as BPF e BPH previstas no Código de Boas Práticas para azeite virgem. Assim, podemos salientar o acondicionamento e transporte da azeitona em sacos, a falta de planos de limpeza e desinfectação das instalações, as deficientes condições de armazenamento do material de higiene e limpeza e a escassa formação dos trabalhadores.

Palavras-chave: Azeite Virgem; Segurança alimentar; Boas Práticas de Higiene e Fabrico.