



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO DE TÉCNICOS
EM PROCESSOS TECNOLÓGICOS
DO FABRICO DE QUEIJOS REGIONAIS**

Relatório de Actividades

Eng.^a Produção Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

António José Martins Louro

CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE

Abreviaturas

1 - INTRODUÇÃO.....	6
2 - APRESENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DOS MÓDULOS	7
MÓDULO 1 - CONHECIMENTOS GENÉRICOS SOBRE A TEMÁTICA DOS QUEIJOS REGIONAIS.....	7
1.1 - Caracterização dos meios edafo-climático e sociológico, e condições de exploração dos efectivos.....	7
1.2 - Definição de queijos artesanais. Importância económica da produção	7
MÓDULO 2 - MANEIO DOS EFECTIVOS PECUÁRIOS.....	9
2.1 - A importância do melhoramento animal na reprodução e produção de leite..	9
2.2 - Sanidade Animal	9
2.3 - Nutrição e alimentação animal.....	10
2.4 - Visita de estudo ao Centro Experimental de Ovinicultura do Tojal Mau - Tondela	10
2.5 - Instalações	11
2.5.1 - Instalações para Ovino	11
2.5.2 - Instalações para Caprinos.....	12
2.6 - Visita de estudo	12
MÓDULO 3 - A MATÉRIA PRIMA PARA O FABRICO DOS QUEIJOS .	14
3.1 - Ordenha	14
3.2 - Características do leite de ovelha e cabra.....	14
MÓDULO 4 - TECNOLOGIA GERAL DO FABRICO DE QUEIJOS REGIONAIS	15
4.1 - Controle de qualidade.....	15
4.2 - Princípios fundamentais	15
4.3 - Exemplificação geral da tecnologia de fabrico	16

MÓDULO 5 - CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES PARA O FABRICO DOS QUEIJOS.....	17
5.1 - Queijarias - Instalações, equipamentos e climatização	17
5.2 - Queijarias - Legislação.....	17
MÓDULO 6 - QUEIJOS REGIONAIS.....	19
6.1 - Queijo Serra da Estrela.....	19
6.1.1 - Queijo Serra da Estrela: Processo de Fabrico.....	19
6.1.2 - Queijo Serra da Estrela: Exemplificação do Fabrico	19
6.1.3 - Visita de estudo à Zona Demarcada de produção do Queijo Serra da Estrela	19
6.2 - Queijo do Rabaçal	20
6.2.1 - Processo de Fabrico do Queijo do Rabaçal.....	20
6.2.2 - Visita de Estudo à Zona Demarcada de produção do Queijo do Rabaçal.....	20
6.2.3 - Exemplificação prática do Fabrico do Queijo do Rabaçal	21
6.3 - Queijos da Beira Baixa, Castelo Branco, Amarelo e Picante.....	21
6.3.1 - Processo de Fabrico do Queijo de Castelo Branco, Amarelo e Picante	21
6.3.2 - Exemplificação prática do Fabrico de Queijo de Castelo Branco e Amarelo	22
6.3.3 - Visita de Estudo à Zona Demarcada do Queijo de Castelo Branco	22
6.4 - Desenvolvimentos na investigação da área dos Queijos Regionais.....	23
MÓDULO 7 - DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E CERTIFICAÇÃO DOS QUEIJOS REGIONAIS.....	24
7.1 - Controle de Qualidade.....	24
7.2 - Denominações de Origem e Certificação. Sua importância e legislação aplicável.....	24
7.3 - Análise Sensorial de Queijo	25
7.4 - Avaliação.....	25

MÓDULO 8 - MARKETING E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS REGIONAIS	26
8.1 - Comercialização no Sector dos Queijos.....	26
8.2 - Marketing nos Queijos Regionais	26
8.3 - Medidas de Apoio no Sector	27
III - CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	29
IV - ANEXOS	

I - INTRODUÇÃO

Este curso foi promovido pelo Instituto para o Desenvolvimento Agrário da Região Centro (I.D.A.R.C), tendo decorrido de 26 de Outubro a 21 de Dezembro de 1995.

Na região centro, o fabrico de queijos regionais ocupa papel de destaque na economia rural, sendo cinco os queijos com denominação de origem protegida existentes na sua área.

O presente curso teve como objectivo prioritário disponibilizar formação específica (teórica e prática) em tecnologias do fabrico de queijos regionais e destinou-se a licenciados e bacharéis em Ciências Agrárias.

A sua estrutura modular procurou fornecer informação detalhada sobre aspectos de maneo dos efectivos, princípios da transformação de leite em queijo e suas tecnologias específicas, salientando ainda os materiais e equipamentos utilizados no fabrico e cura. Finalmente evidenciou-se a importância da certificação como salvaguarda da qualidade e o impacto que ela poderá ter sobre a comercialização e valorização dos produtos.

A forte componente prática do curso permitiu aos formandos compreender claramente as fases do processo de fabrico e cura, e o impacto que o desvio em relação às boas práticas fabris poderá originar nas características do produto final.

Neste relatório, descrevemos de forma sucinta o conteúdo dos módulos, os seus principais objectivos e actividades desenvolvidas. Em anexo apresentamos o cronograma de descrição, bem como cópia do certificado obtido.