



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Contribuição para a implementação de um
Sistema de Auto-controlo numa Queijaria

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Bacharelato em Engenharia Rural

Sónia Maria Santos Silva



CASTELO BRANCO

2003

Índice

Índice de Figuras	I
Índice de Quadros	II
Índice de Anexos	III
Lista de Abreviaturas	IV
Resumo	V
Abstract	VI
1-Introdução	1
2- Caracterização da Empresa	2
2.1- Localização	2
2.2 Organização	2
2.2.1 Estrutura	2
2.3- Equipa HACCP	5
3- Condições gerais de aprovação de queijarias	6
3.1- Características Gerais	6
3.2- Características de construção	6
3.3 - Características da instalação	7
3.4 - Características do equipamento/material/utensílios	11
3.5 - Higiene do pessoal	11
3.6 - Higiene Geral	12
4 – Processo de fabrico do queijo	13
4.1- Descrição do Produto	13
a) Queijo Amarelo da Beira Baixa (D.O.P.)	13
b) Queijo Picante da Beira Baixa (D.O.P.)	13
c) Queijo de Ovelha	13
d) Queijo de Mistura	13
4.2- Informação do Uso Pretendido do Produto	14
4.3- Fluxograma de fabrico do Queijo	14
5 - Metodologia para os pré-requisitos	16
5.1- Recepção e armazenamento das matérias-primas	16
5.1.1- Recepção e armazenamento do leite	16

5.1.2- Recepção e armazenamento das matérias-primas secundárias (Ingredientes e Materiais de Embalagem) _____	18
5.2- Coagulação _____	21
5.3- Dessoramento _____	25
5.4- Prensagem _____	27
5.5- Salga _____	29
5.6- Maturação ou cura _____	31
5.6.1- Queijo Amarelo da Beira Baixa (D.O.P.) / Queijo de Ovelha / Queijo de Mistura _____	32
5.6.2- Queijo Picante da Beira Baixa (D.O.P.) / Queijo Queimoso _____	35
5.7- Conservação _____	37
5.8- Preparação dos Queijos para venda / expedição _____	40
5.9- Abastecimento de Água _____	42
5.10- Programa de Limpeza e Desinfecção _____	44
5.10.1- Métodos de Limpeza e Desinfecção _____	44
5.10.2- Produtos de Limpeza _____	44
5.10.3- Processo de Limpeza e Desinfecção _____	44
5.10.3.1- Locais _____	44
5.10.3.2- Equipamentos _____	46
5.10.4- Vigilância e Verificação _____	47
5.10.5- Formação e Qualificação do Pessoal _____	47
5.10.6- Programa de Luta contra Pragas e Roedores _____	49
5.10.7- Sistema de Identificação e Codificação do produto final _____	50
6- Considerações Finais _____	52
7- Referências Bibliográficas _____	53
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

Este relatório pretende contribuir para a implementação de um sistema de auto controlo na Queijaria de Ródão, de modo a poder garantir a qualidade do produto final.

Para isso realizou-se a caracterização da Queijaria, a organização a que os funcionários devem ser sujeitos e suas respectivas funções, a descrição das características da construção, instalação, equipamentos, material e utensílios necessários à laboração às quais se devem as condições essenciais para uma boa manutenção do espaço onde vai funcionar uma industria agro-alimentar.

Definiram-se as características e condições de produção do queijo com e sem Denominação de Origem Protegida e respectivo fluxograma do processo de fabrico.

Elaborou-se um documento de pré-requisitos do qual consta o programa de formação do pessoal, que deve ser aplicado a todos os funcionários, o programa de limpeza e desinfeção que deve ser executado por pessoal especializado, o plano de controlo de pragas e roedores que deve ser vigiado e actualizado frequentemente e o sistema de identificação e codificação do produto final, ou seja, a rastreabilidade para facilitar o melhor entendimento do produto ao consumidor final, que proporcionará, se cumprido, uma importante ajuda para a melhoria da qualidade dos Queijos da Beira Baixa.

Palavras - Chave: Auto-controlo; Qualidade; Queijo; Pré- Requisitos