



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

**Relatório de Estágio**

## **Qualidade Alimentar na Comercialização**

**Ana Sofia Medeiros**

**Nutrição Humana e Qualidade Alimentar**

**Engenheiro Paulo Águas**

**Engenheiro António Amaral**

**Castelo Branco, Outubro de 2010**

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

Aos meus pais, irmão, família e amigos pela força ao longo deste percurso.

Aos meus coordenadores pelo apoio.

A todos os que tornaram possível a realização deste estágio.



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

**Tema de Estágio:** Qualidade Alimentar na Comercialização

**Orientador da ESA:** Eng.º Paulo Águas

**Orientador da empresa:** Eng.º António Amaral

**Empresa:** UNILEITE – União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios e de Produtores de Leite da Ilha de São Miguel

**Início do estágio:** 11/05/2010

**Fim do estágio:** 30/07/2010

## Resumo

Este trabalho foi desenvolvido com o objectivo de verificar as condições de armazenamento e de manipulação dos produtos da Unileite na comercialização, obtendo-se um controlo mais alargado no circuito alimentar.

Entre Maio e Julho, foram visitados 33 estabelecimentos ao longo da ilha de São Miguel, para observar as condições de armazenamento e se, quando aplicável, os produtos estavam conservados na temperatura correcta. Foi elaborada uma lista de verificação, a ser utilizada nas visitas aos estabelecimentos, com duas componentes: a geral, que engloba parâmetros relacionados com o estabelecimento e a específica relacionada com as condições de armazenamento e manipulação dos produtos. Como forma de sensibilização, foi feito um folheto sobre as boas práticas na comercialização para ser entregue aos comerciantes.

Os resultados obtidos permitem concluir que a sensibilização deve incidir mais nas zonas afastadas dos centros urbanos. A temperatura é o parâmetro com mais falhas, havendo ainda, em alguns casos, alguma falta de informação quanto às condições de armazenamento dos produtos, principalmente, da manteiga.

**Palavras-chave:** Comercialização, condições de armazenamento e de manipulação, boas práticas.

## **Abstract**

This work was developed in order to verify storage and manipulation conditions of Unileite products, obtaining a larger control on the food circuit.

Between May and July, 33 establishments were visited throughout São Miguel. A check-list with two components was made: the general component, which includes parameters related with the establishment and the specific component related with the storage and manipulation conditions of the products. A brochure about the good practices in commercialization was made and delivered to the stores owners.

According to the results, it's possible to conclude that temperature is the parameter that presents more imperfections, which can be explain with some lack of knowledge about storage conditions, especially, of butter.

**Keywords:** Commercialization, storage and manipulation conditions, good practices.

## Índice

A – Aspectos Gerais .....	8
1 – Introdução .....	8
2 – Metodologia do Trabalho .....	11
3- Local de estágio .....	12
4 – Produtos.....	13
B – Boas Práticas na Comercialização .....	18
1 – ISO 22000 .....	18
2 – Boas Práticas .....	18
3 – Importância da Embalagem.....	19
C – Análise Crítica.....	21
1 – Resultados e Discussão .....	21
D – Referências Bibliográficas .....	24
E - Anexos .....	25