+agro

Mais estratégia, Mais eficiência

Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar
Projeto 04/SIAC/2015 – SIAC 16159

Caraterização e Análise dos Processos Produtivos em Empresas Agroalimentares

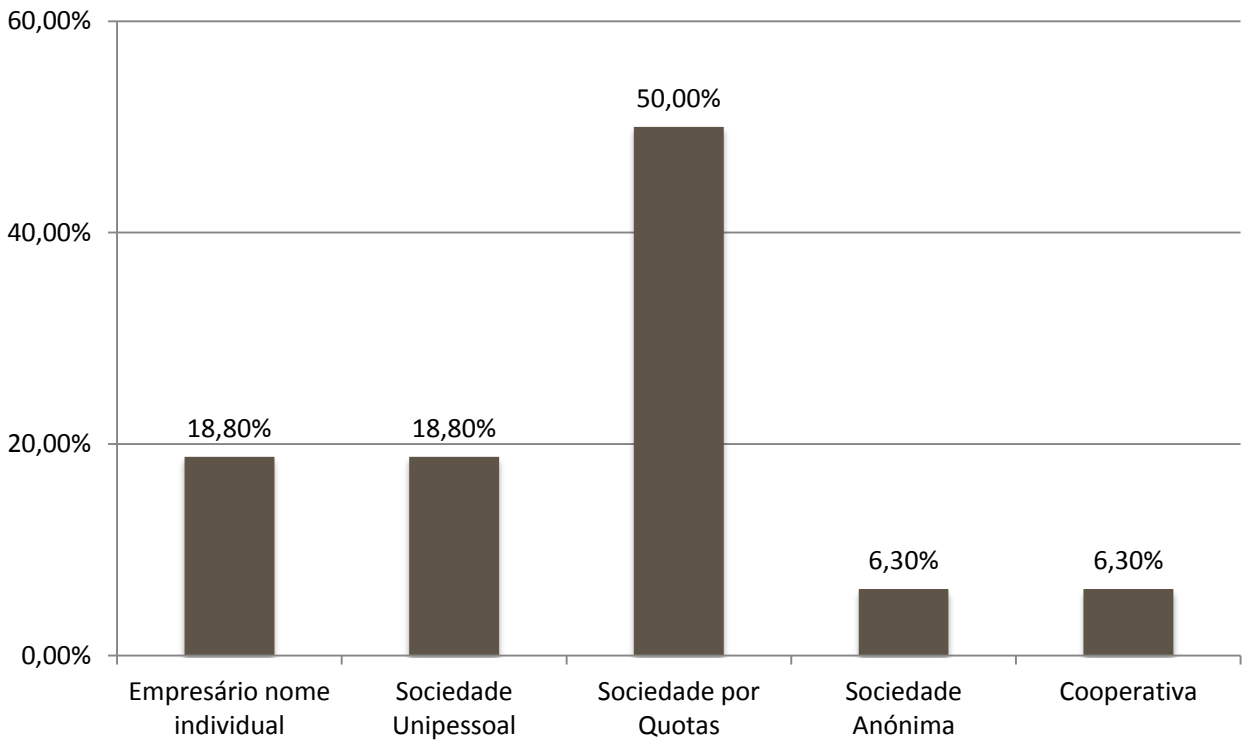
Setor dos Lácteos

Universidade Beira Interior
Universidade de Évora
Instituto Politécnico de Castelo Branco – Escola Superior Agrária
i2A Instituto de Investigação Aplicada – Politécnico de Coimbra
IPG Politécnico da Guarda
Instituto Politécnico de Viana do Castelo
inovcluster – Associação do Cluster Agro-Industrial do Centro

Cofinanciado por:
COMPETE 2020
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA – Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

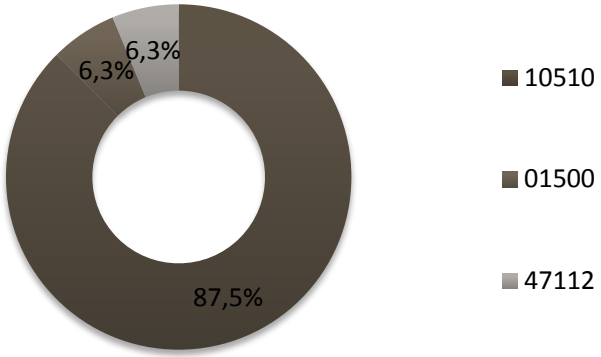
Caracterização da Indústria

- **Tipo de Estrutura**



Caracterização da Indústria

- **Classificações de Atividade Económica (CAE)**



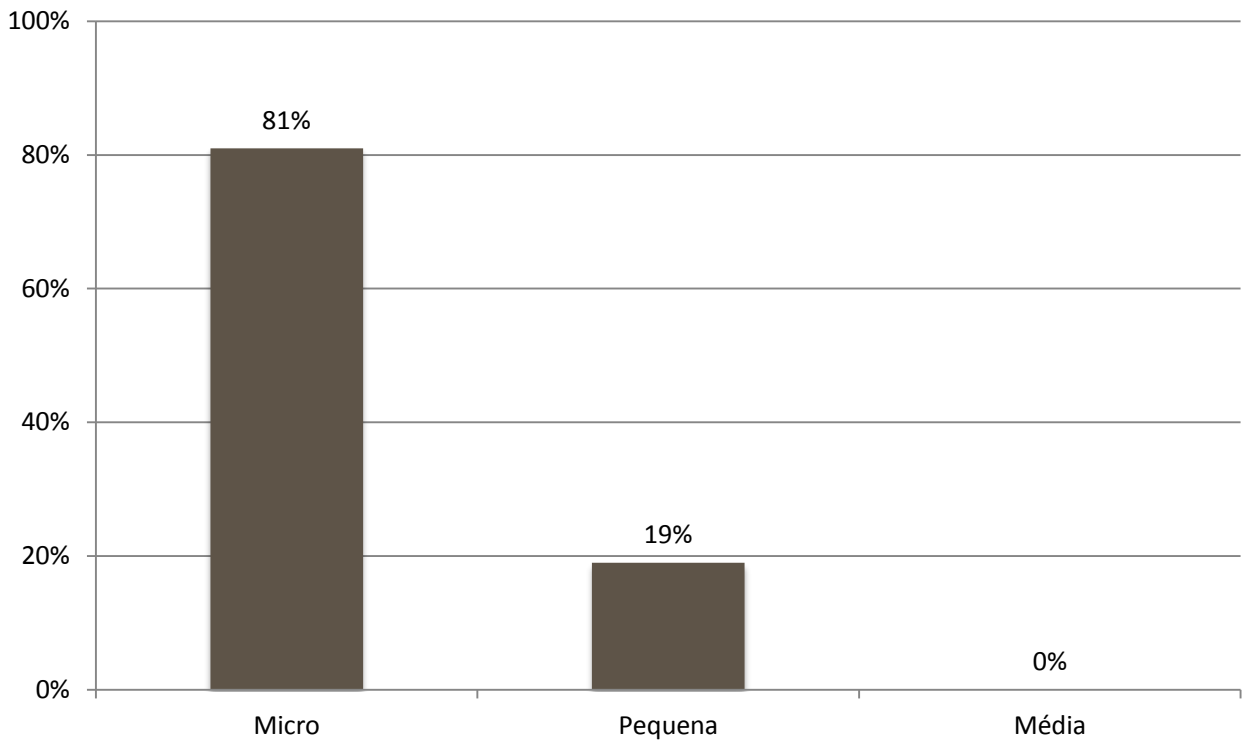
Distribuição empresas

subsetor das lácteos por CAE

	CAE´s	Nº Empresas	%
Subsetor dos Lácteos	10510	14	88%
	01500	1	6%
	47112	1	6%

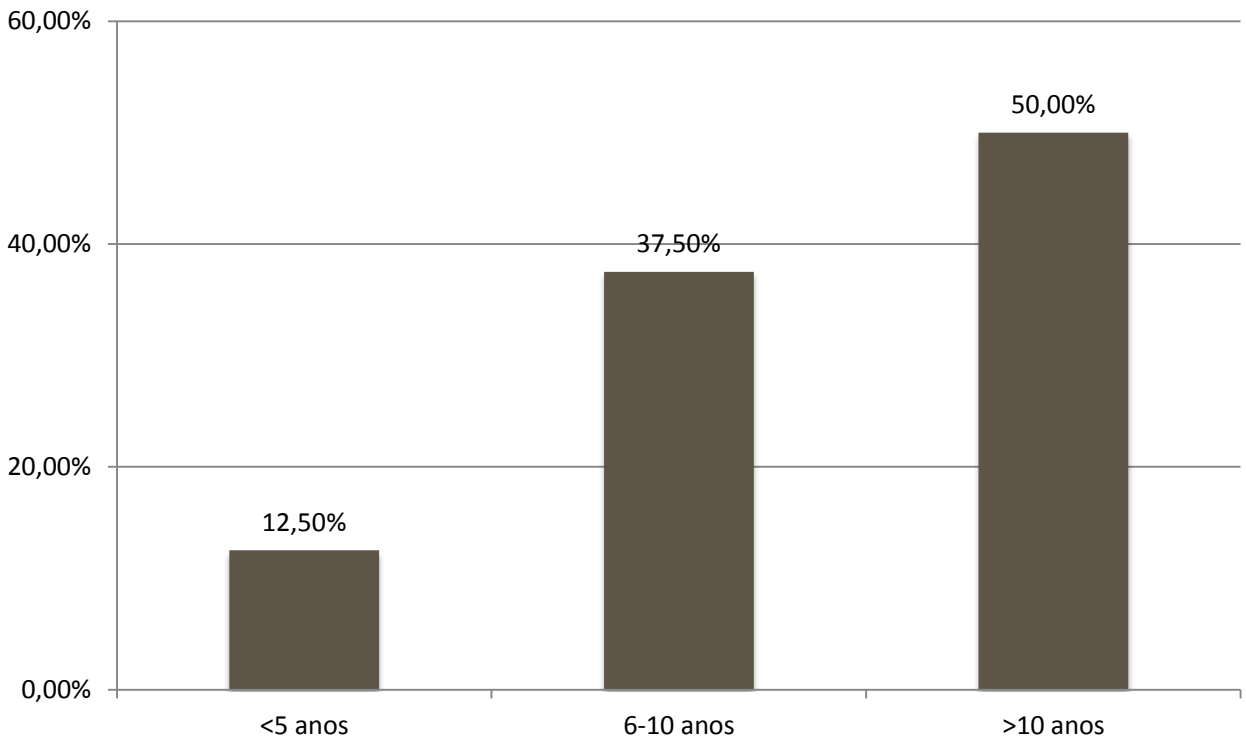
Caracterização da Indústria

- **Dimensão**



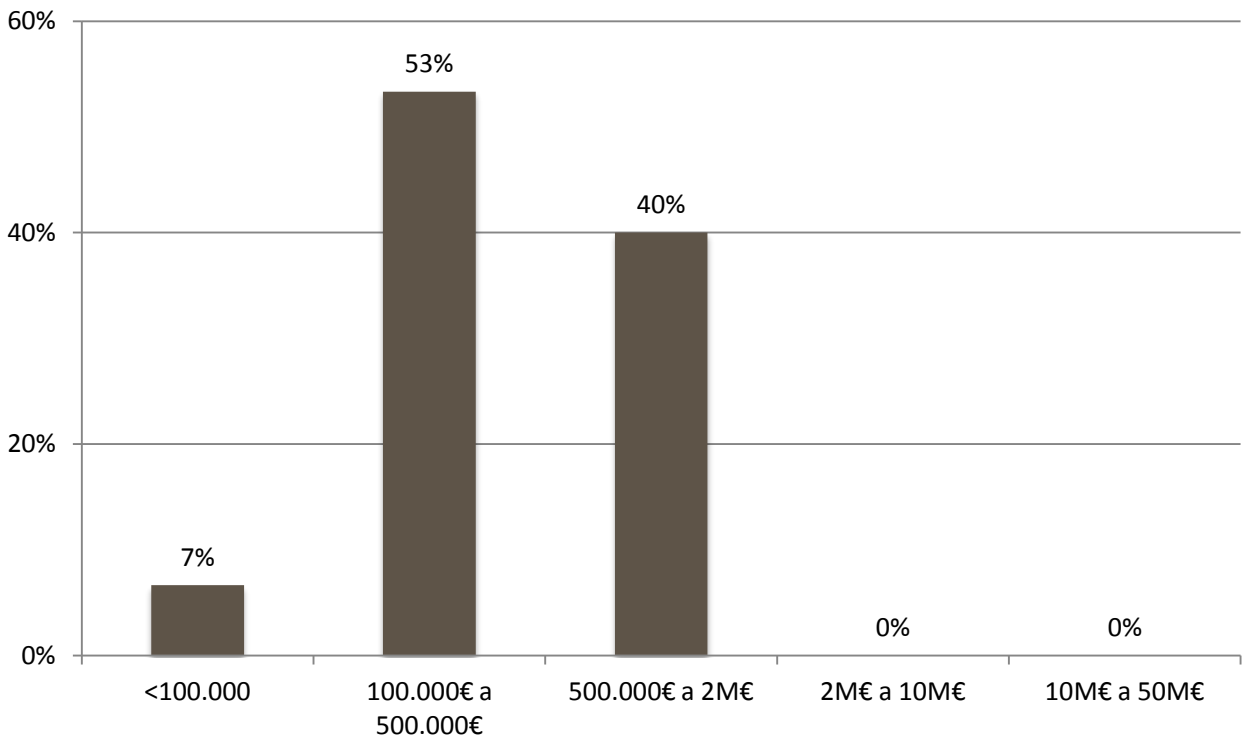
Caracterização da Indústria

- **Ano de Entrada em Funcionamento**



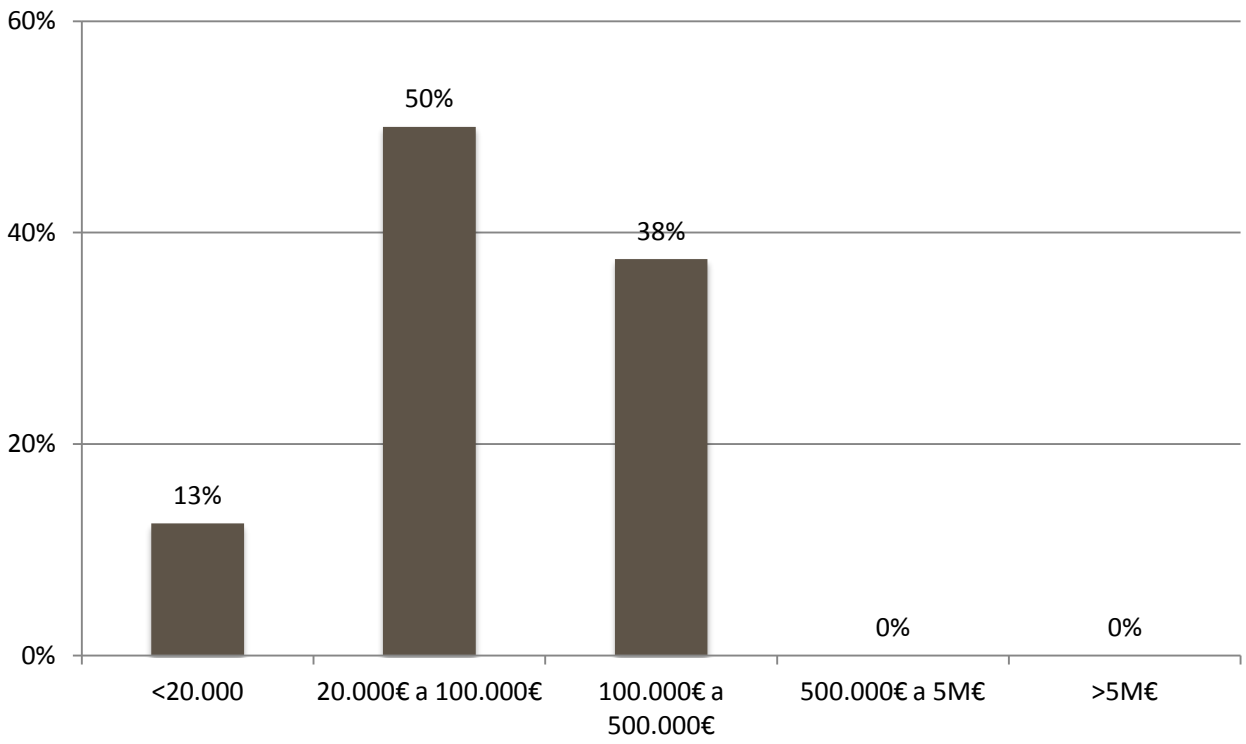
Caracterização da Indústria

- **Volume de Negócios**



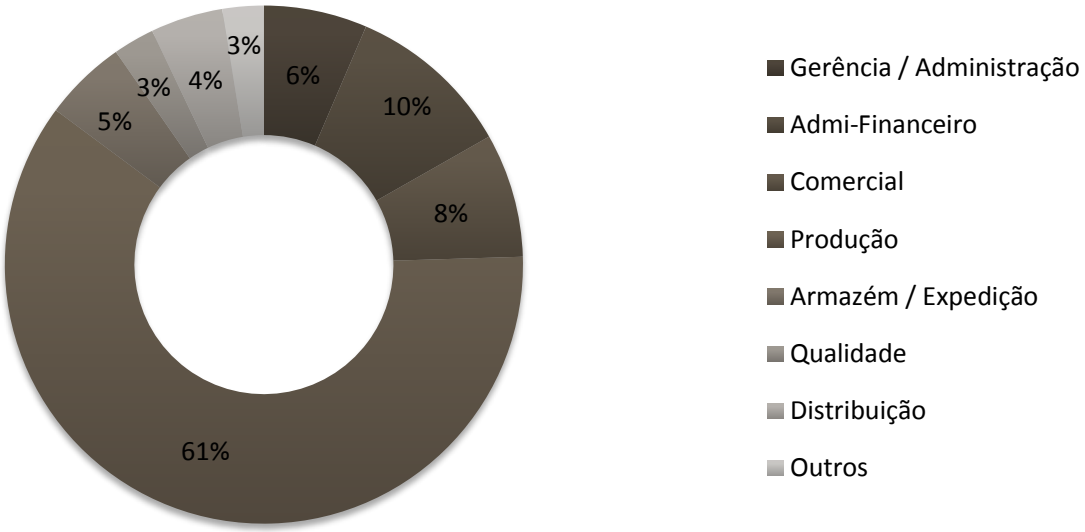
Caracterização da Indústria

- **Valor Acrescentado Bruto (VAB)**



Caracterização da Indústria

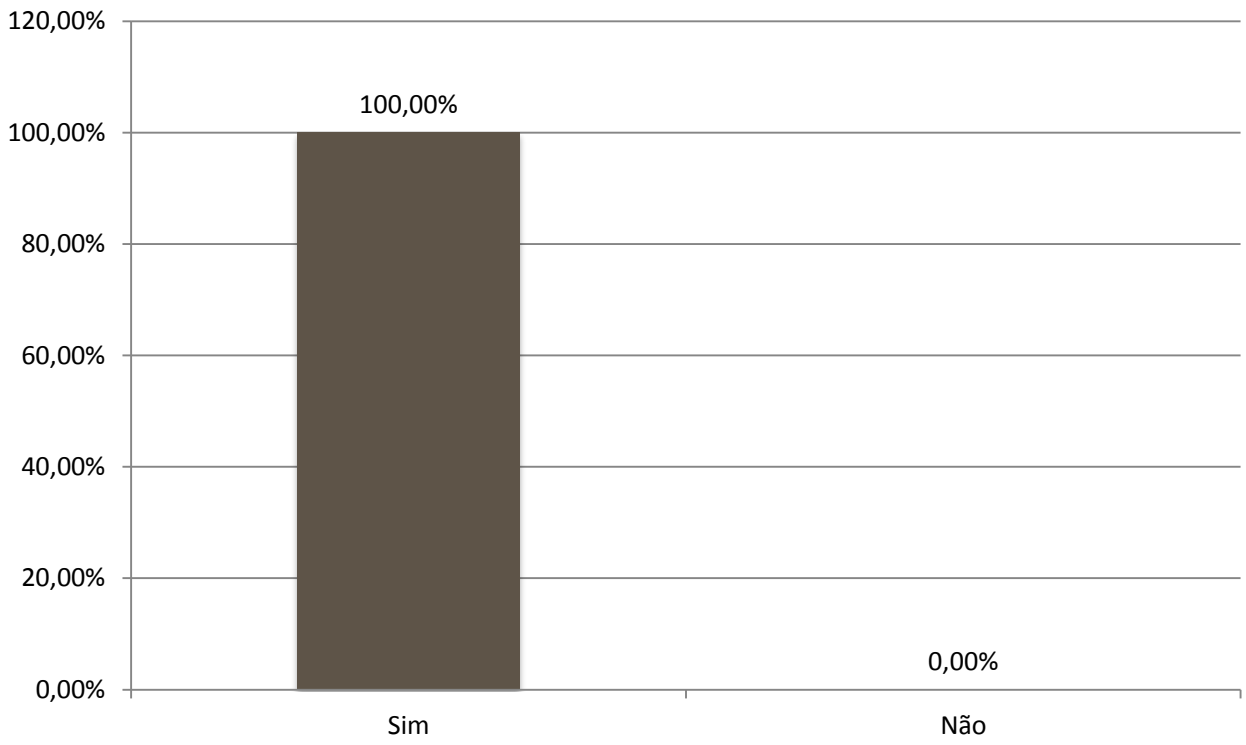
- **Número de Trabalhadores Total por Secção do Processo Produtivo**



Distribuição Pessoal ao Serviço subsetor Lácteos

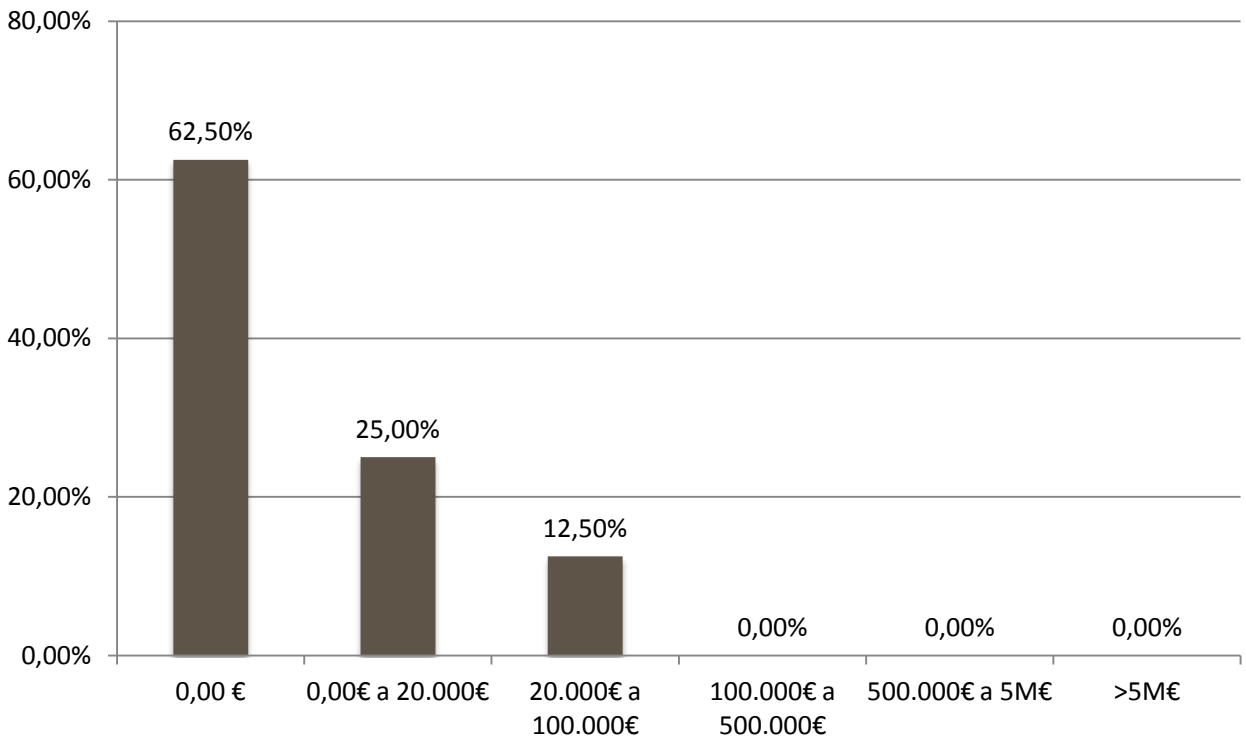
Caracterização da Indústria

- **Horário de Trabalho/Turnos**



Caracterização da Indústria

- **Volume de Exportação**



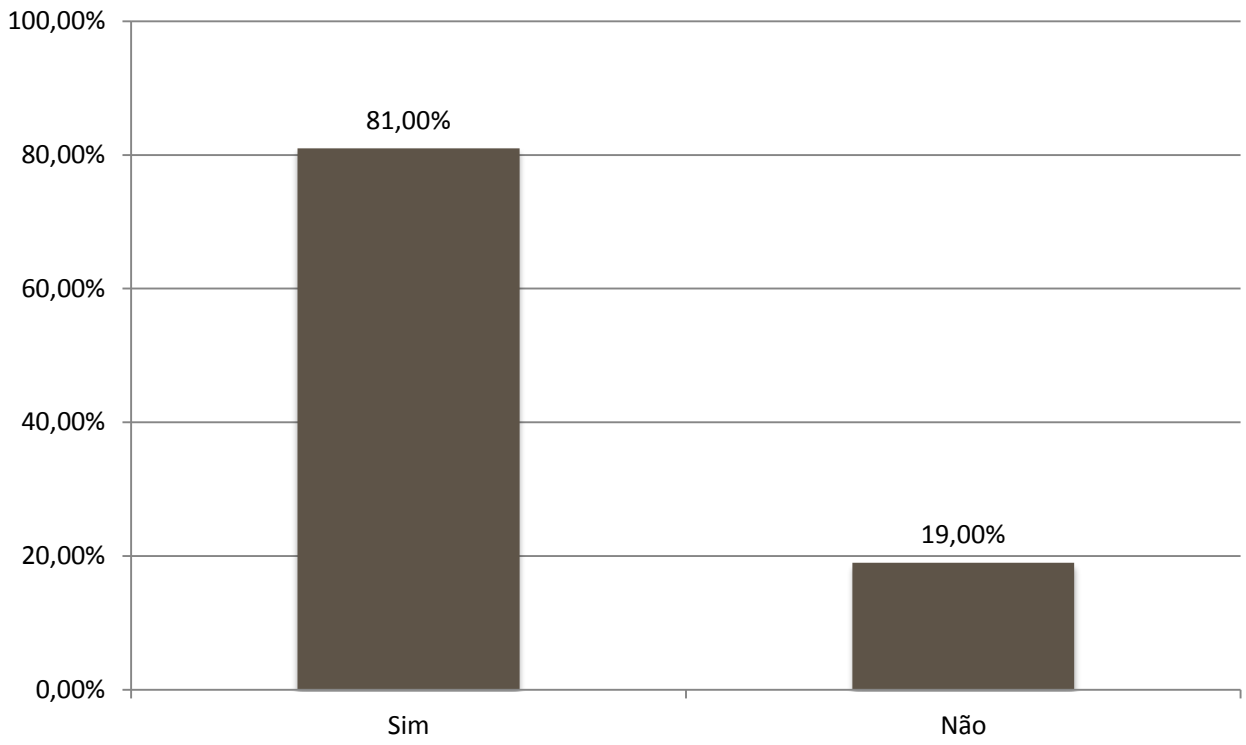
Caracterização da Indústria

- **Nacionalidades dos Mercados de Exportação**

Lácteos	
Espanha	Macau
França	Reino Unido
Luxemburgo	

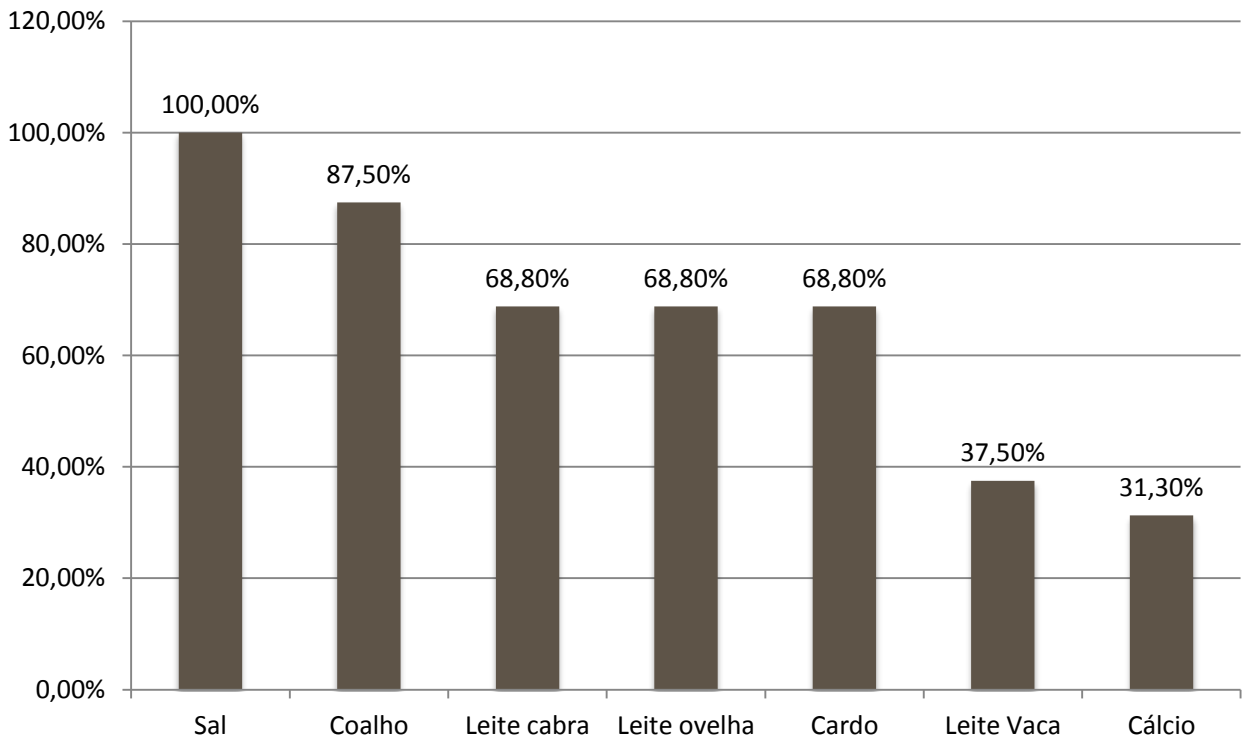
Caracterização da Indústria

- **Página Web**



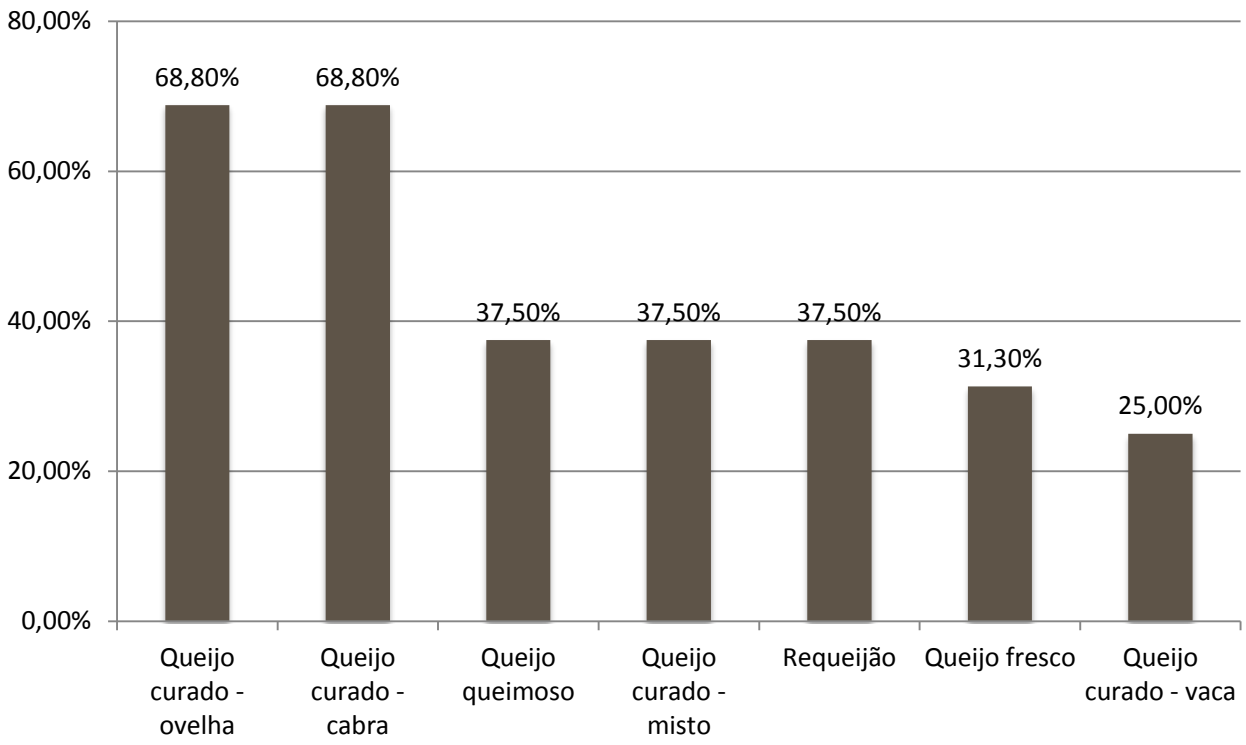
Matérias-Primas

- **Principais Matérias-Primas identificadas**



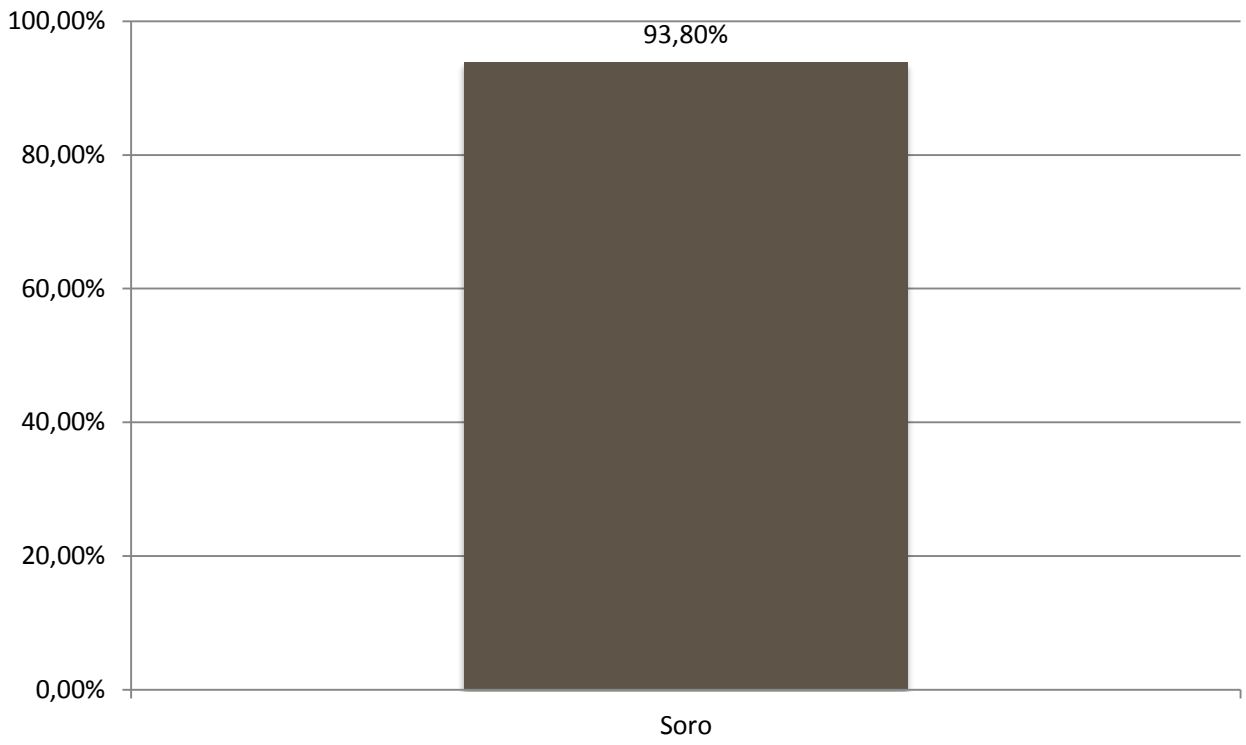
Produtos Acabados

- **Principais categorias de produtos acabados**



Subprodutos

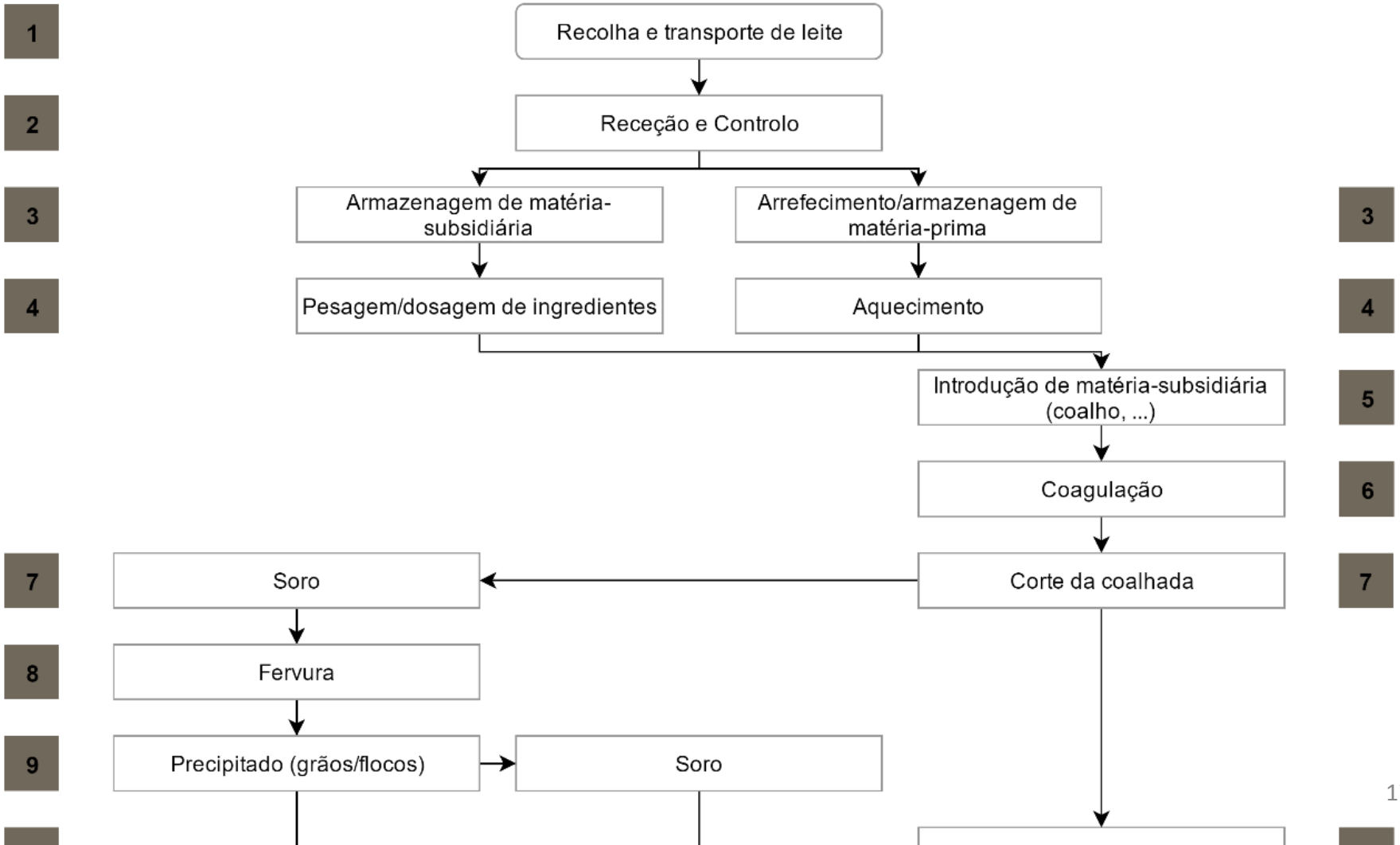
- **Subprodutos produzidos**



Quantificação dos Resíduos

- Filtros de Óleo e Óleos Usados;
- Resíduos Urbanos;
- Lamas;
- Embalagens de Papel e Cartão;
- Embalagens de Plástico;
- Embalagens de Vidro;
- Produtos Químicos;
- Outros.

- **Queijo fresco, requeijão e almece/travia**

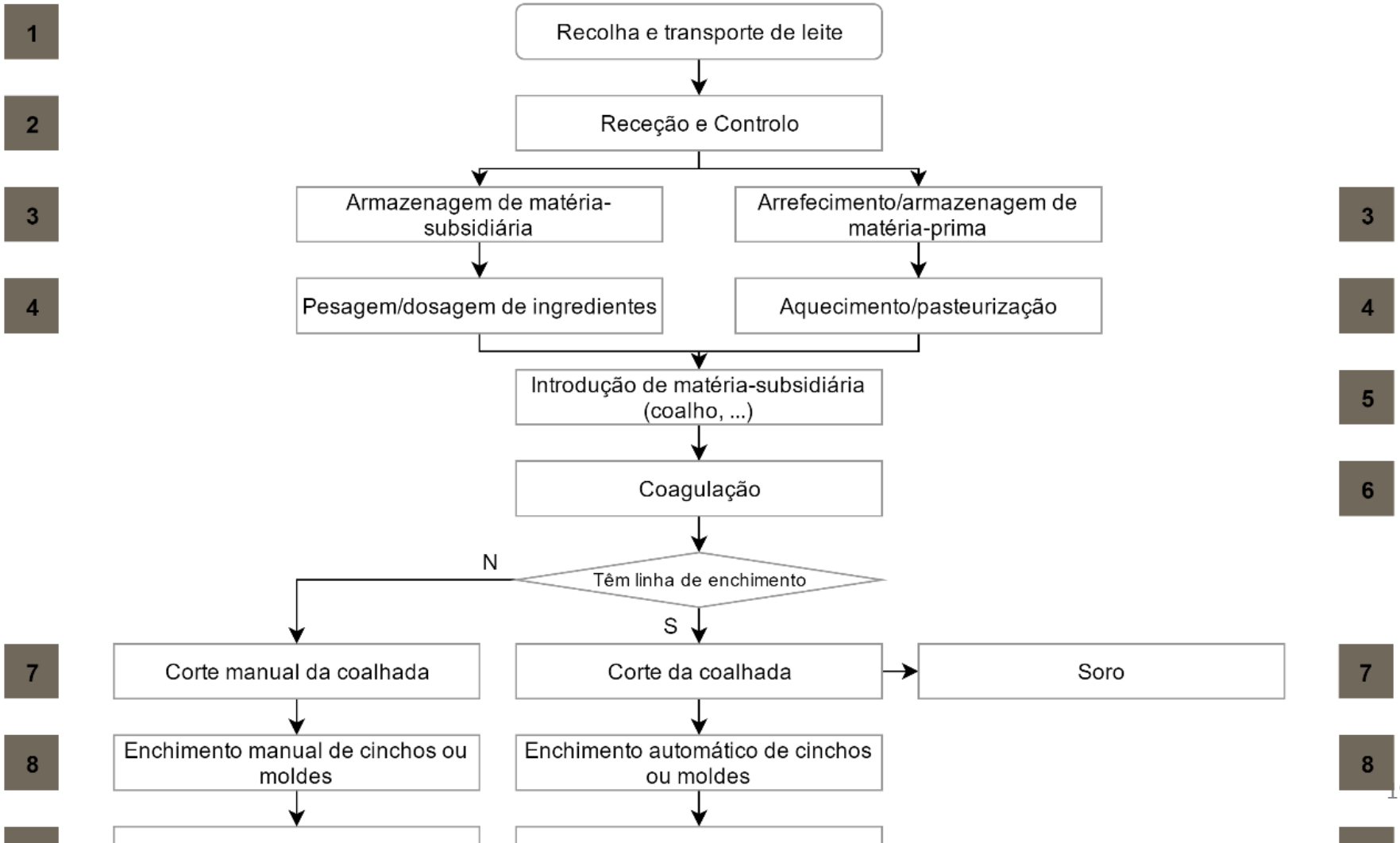


Fluxos Produtivos

- **Queijo fresco, requeijão e almece/travia**
  - Operações Complementares

19	Operação diária: limpeza, lavagem/desinfecção utensílios, máquinas, pavimentos e meios de movimentação de cargas
20	Manutenção de iscos
21	Recolha de amostras
22	Plano de análises

- **Queijo curado**

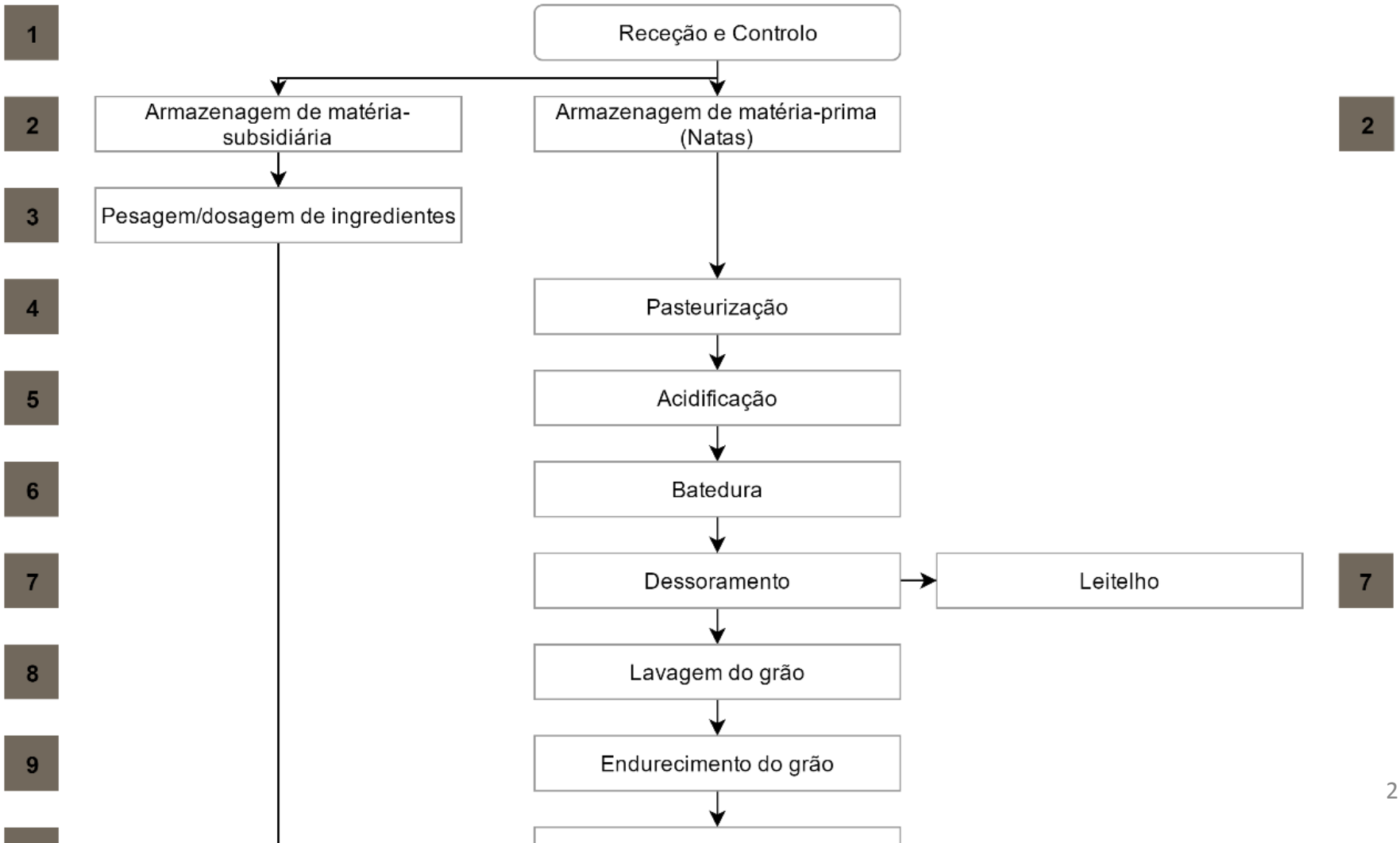


Fluxos Produtivos

- **Queijo curado**
  - Operações Complementares

21	Operação diária: limpeza, lavagem/desinfecção utensílios, máquinas, pavimentos e meios de movimentação de cargas
22	Manutenção de iscos
23	Recolha de amostras
24	Plano de análises

- **Manteiga**


1
Receção e Controlo
2
Armazenagem de matéria-subsidiária
Armazenagem de matéria-prima (Natas)
2
3
Pesagem/dosagem de ingredientes
4
Pasteurização
5
Acidificação
6
Batedura
7
Dessoramento
Leitelho
7
8
Lavagem do grão
9
Endurecimento do grão

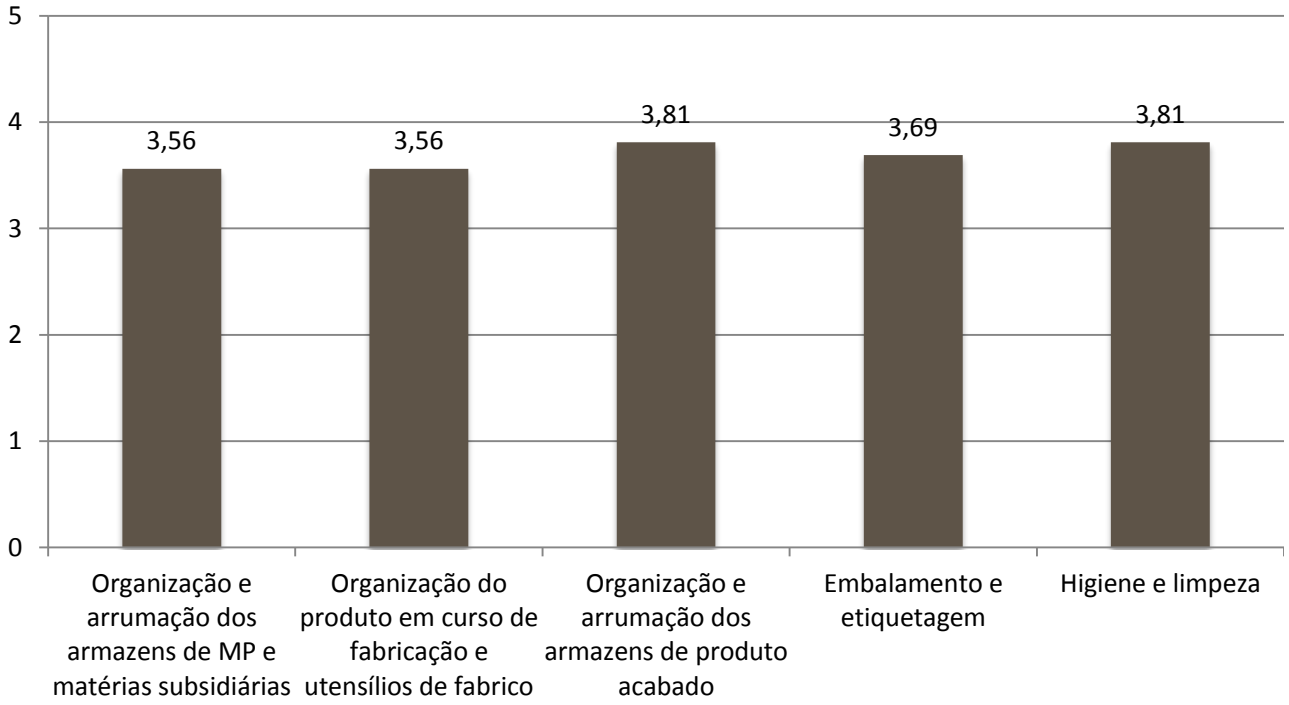
Fluxos Produtivos

- **Manteiga**
  - Operações Complementares

22	Operação diária: limpeza, lavagem/desinfecção utensílios, máquinas, pavimentos e meios de movimentação de cargas
23	Manutenção de iscos
24	Recolha de amostras
25	Plano de análises

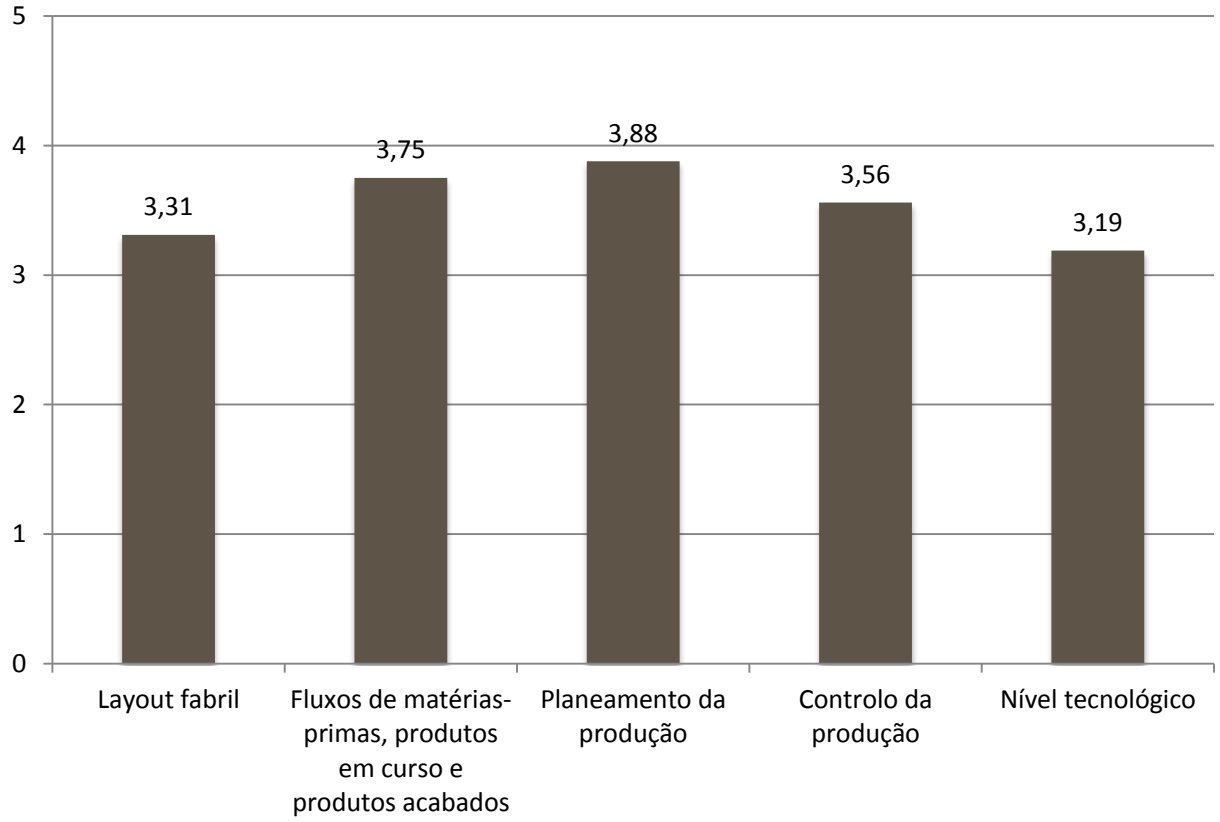
Nível Organizacional, Inovação e Utilização das TICE

- **Organização de Armazém**



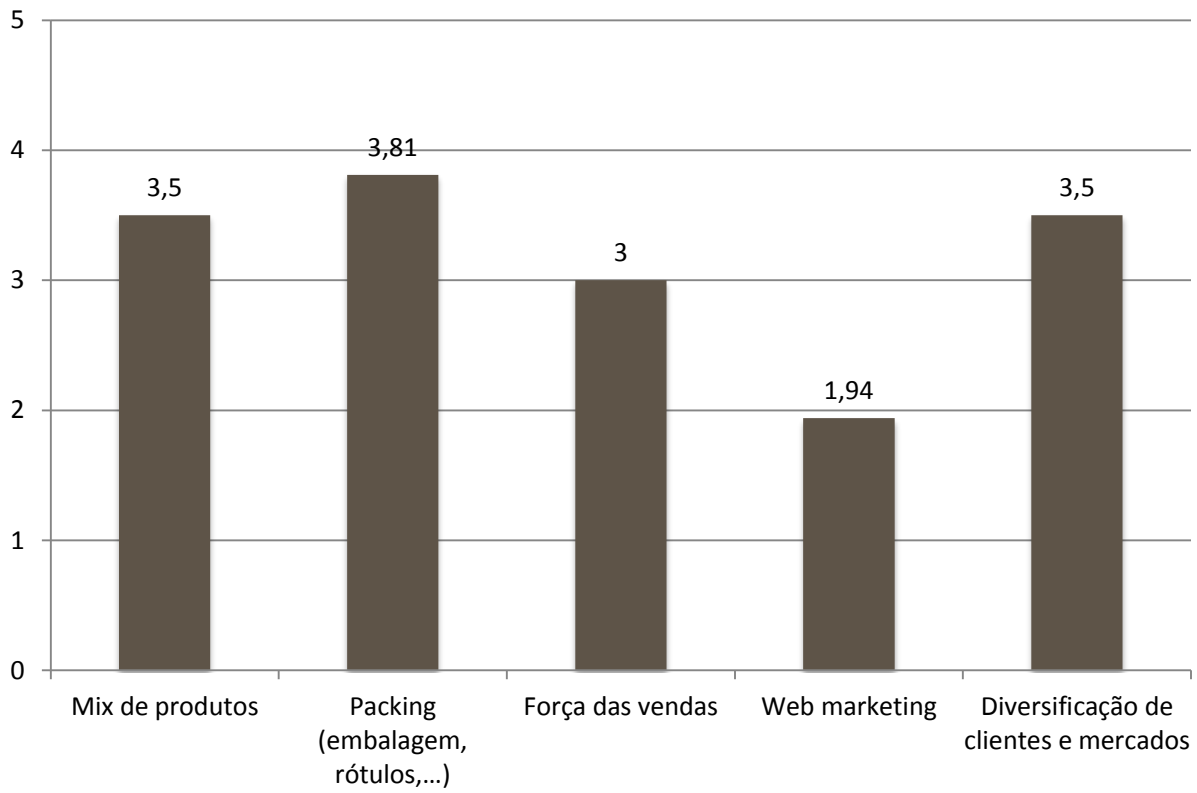
Nível Organizacional, Inovação e Utilização das TICE

- **Organização de Produção**



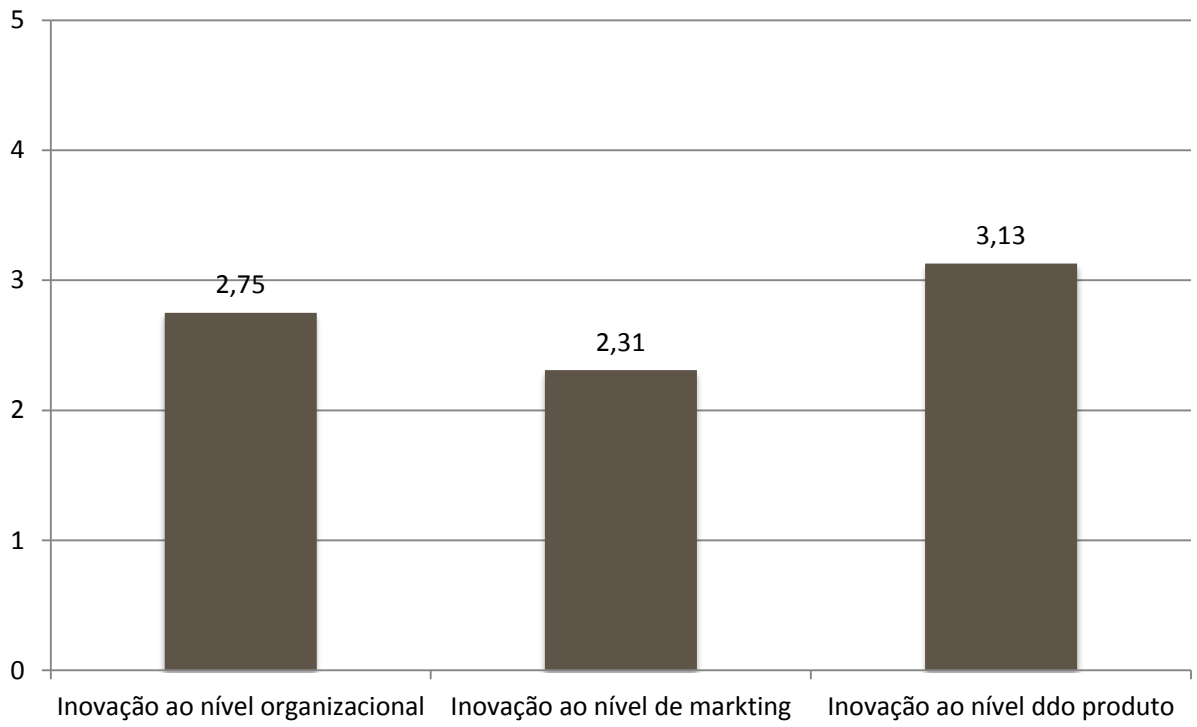
Nível Organizacional, Inovação e Utilização das TICE

- **Comercial e Marketing**



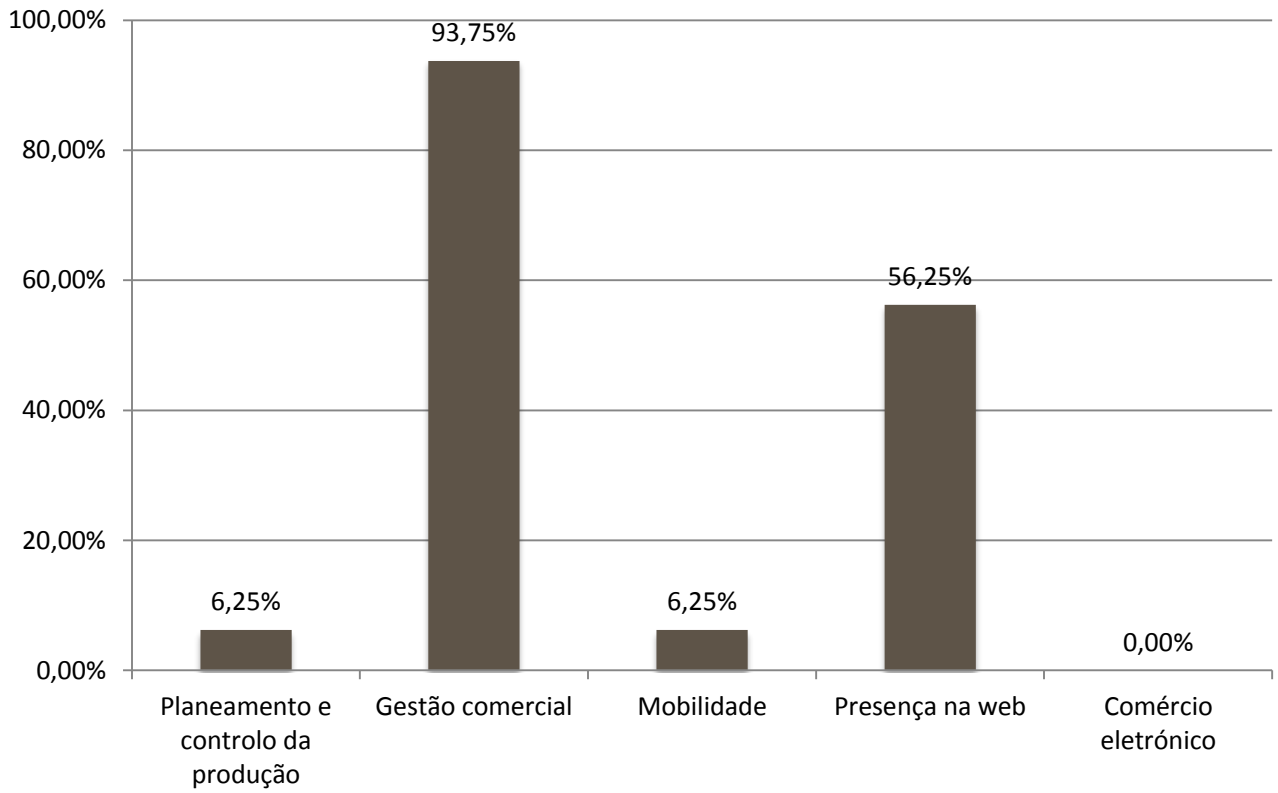
Nível Organizacional, Inovação e Utilização das TICE

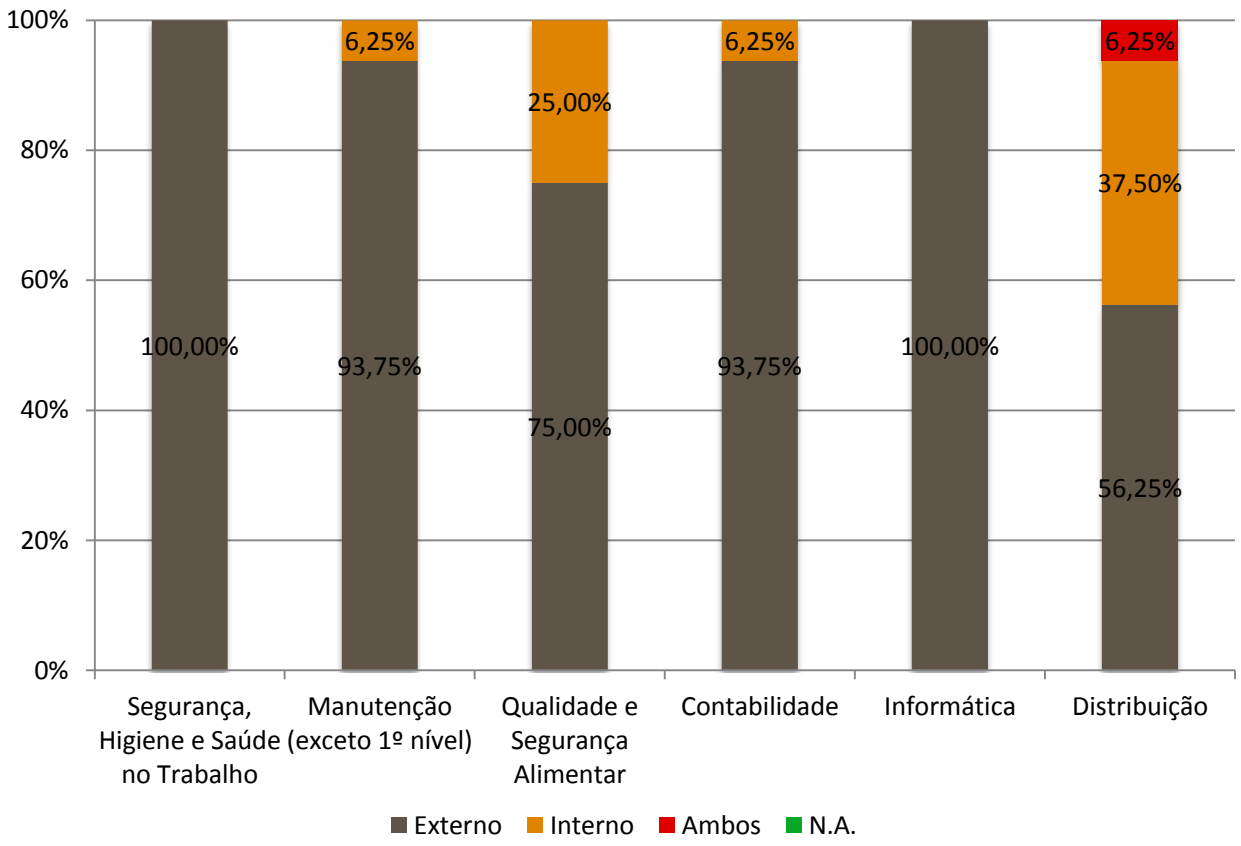
- **Grau de Inovação**



Nível Organizacional, Inovação e Utilização das TICE

- **Utilização das TICE**



Nível Organizacional, Inovação e Utilização das TICE

- **Serviços Técnicos**