



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

SERVIÇOS DE DOCUMENTAÇÃO E BIBLIOTECA

Folha Informativa

Nº 01/2009

2009-01-01 a 2009-01-15

Monografias e outros:

Santos, Helena Maria Marques Lopes Moreira (2008). Clonagem e hiperexpressão de genes codificadores de xilanases. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Zootécnica, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: A clonagem de genes codificadores de celulasas e hemicelulasas, é uma ferramenta que tem permitido aumentar o conhecimento sobre a estrutura e propriedades bioquímicas destas enzimas. Assim, neste trabalho utilizou-se a tecnologia de DNA recombinante para amplificar um gene codificador de um silanase de *Clostridium thermocellum*, a partir de DNA genómico isolado da bactéria, usando a tecnologia da reacção em cadeia de polimerase (PCR).

Figueiredo, Nuno Duarte Nogueira (2008). Contribuição para a caracterização físico-química dos maranhos da zona do Pinhal. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Zootécnica, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O trabalho consistiu essencialmente em fazer a caracterização físico-química dos maranhos tradicionais. A caracterização foi feita em quatro salsicharias da Zona do Pinhal, analisando os seguintes parâmetros: pH, a_w , ABVT, teores de humidade, cinzas, proteína, gordura e cloretos.

Gonçalves, Marisa Raquel Miguel (2008). HACCP - Aplicação prática numa indústria de padaria/pastelaria. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O presente trabalho apresenta os procedimentos de aplicação do sistema HACCP a dois produtos de pastelaria: a Empada de Porco e o Pastel de Nata, tendo sido verificados previamente os pré-requisitos e boas práticas de fabrico.

Hipólito, José Dias (2008). Controlo microbiológico dos procedimentos de higiene enquadrados nos pré-requisitos de um sistema de HACCP em adegas.

Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Neste trabalho, foi realizado um controlo microbológico dos procedimentos de higiene enquadrados nos pré-requisitos de um sistema de HACCP em adega. Os equipamento rastreados no estudo pertencem às áreas de envelhecimento e enchimento da adega.

Beato, Helena Isabel Simôa (2008). Auditoria higio-sanitária a uma indústria de carne processada. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: No presente trabalho foi realizada uma auditoria a uma unidade de carne processada, tendo como base o cumprimento dos regulamentos 852/2004, 853/2004, 854/2004 e ISSO 22000. A auditoria foi realizada com a ajuda do programa de segurança alimentar SecureCheck da JohnsonDivesey.

Pinheiro, Maria Cristina Serejo de Moura (2008). TSE e saúde pública. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Pretende-se com este trabalho, realizar uma análise da avaliação da prevalência das TSE's em Portugal, salientar a importância dos testes de diagnóstico efectuados em laboratórios, assim como avaliar a informação disponível, as fragilidades do sistema de informação existente e, eventualmente, propor alterações que aumentem a fiabilidade dos dados existentes.

Goulão, Célia Maria Pedro (2008). Estudo dos bichados da castanha em dois concelhos da DOP Souto da Lapa: Penedono e Sernancelhe. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente - Ramo Agrícola, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Com este trabalho pretendeu-se identificar as espécies de bichados: *Cydia splendana* e *Cydia fangiglandana* que causam estragos directos no castanheiro, *Castanea sativa*.

Dias, Susana Isabel Pires (2008). Validação do método cromatográfico para determinação da riboflavina. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O objectivo deste trabalho foi expor os principais conceitos e parâmetros de validação na análise da riboflavina por cromatografia líquida

de alta eficiência (HPLC). O método utilizado para a determinação de riboflavina é adequado à produção de um material de referência a partir da matriz estudada.

Monteiro, Sandrina Pereira (2008). Impacto económico das rejeições resultantes da inspecção sanitária. Relatório do trabalho Fim de Curso de Engenharia Zootécnica, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O presente trabalho baseou-se no acompanhamento da inspecção sanitária post-mortem de 1310 bovinos no Matadouro Beira Alta, S.A., durante qual se procedeu à pesagem e ao registo das causas de rejeição resultantes do exame post-mortem, das lesões encontradas nas vísceras, dos animais da espécie bovina com menos de 30 meses.

Costa, Célia Maria dos Santos (2008). Controlo de qualidade na fabricação de leite UHT : enfoque no controlo do meio ambiente. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Este trabalho aborda o tema do controlo da qualidade do ar e dos equipamentos, na fabricação de leite UHT, como um dos factores indispensáveis à garantia da higiene e segurança alimentar do produto em questão.

Ginja, Cristiano Paulo Pascoal (2008). Segurança alimentar aplicada a uma gama de produtos de uma empresa de panificação e pastelaria. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O principal objectivo deste trabalho foi dar continuidade ao processo de implementação do sistema HACCP, a uma gama de produtos, de uma empresa do sector da panificação, a partir de massa crua refrigerada.

Cabaço, Marco Manuel Cabrito (2008). A importância das análises microbiológicas para a validação de um plano HACCP. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Neste trabalho pretendeu-se apresentar a importância das análises microbiológicas para a validação de um plano HACCP, onde se destaca a grande importância dos critérios microbiológicas, que definem a aceitabilidade de um produto ou de um processo. Este trabalho vai também incidir sobre o sistema HACCP, nomeadamente as etapas de elaboração de um plano HACCP.

Lopes, Ricardo José Morais (2008). Avaliação do potencial produtivo em

pomares d pessegueiro e pereira rocha na Região da Cova da Beira. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente-Ramo Agrícola, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, castelo Branco

Resumo: Neste trabalho foi estudada a aplicação de uma nova metodologia para avaliar o potencial produtivo e qualitativo do pomar baseada no ajustamento de modelos de regressão não linear em função da carga da árvore, ou seja, o número de frutos por árvore.

Martins, Rita Miguel Guerreiro (2008). Implementação de HACCP em talhos. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, discutido e apresentado na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Este trabalho teve como objectivo a elaboração de um sistema HACCP para uma secção de talho, situada num supermercado, no qual são levantados os perigos e os pontos críticos a controlar e definidas as medidas de controlo.

Ferreira, Inês da Silva (2008). Avaliação da produtividade e do calibre do tomate em estufa, recorrendo à aplicação de lamas urbanas de depuração. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente-Ramo Agrícola, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Neste trabalho pretendeu produzir-se tomate em estufa para consumo em fresco, utilizando duas dosagens diferentes de lamas urbanas de depuração, sendo posteriormente recolhido os seus frutos, pesados e calibrados. Os resultados obtidos não foram conclusivos em relação às duas dosagens de lamas aplicadas. Obtiveram-se elevadas quantidades de produção devido à elevada densidade de plantação, sendo a aior quantidade de frutos recolhidos, de calibres médios e elevados.

Mendes, Acácio Miguel Martins (2008). Utilização de líquidos iónicos como aditivos quirais em electroforese capilar. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O objectivo deste trabalho foi utilizar a electroforese capilar, testar vários líquidos iónicos quirais quanto à sua capacidade para reduzir ou inverter o fluxo electrosmótico por revestimento da parede do capilar e quanto à capacidade de separação de compostos quirais.

Rijo, Carina Sofia Duarte (2008). Implementação do sistema HACCP numa gelataria de produção artesanal. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, discutido e apresentado na Escola

Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Neste trabalho adoptou-se um código de boas práticas de fabrico e a implementação de um sistema de segurança alimentar numa loja de gelados alimentares . Criaram-se registos das operações realizadas, tal como, da produção, do túnel de congelação, das temperaturas, da recepção das mercadorias e fichas técnicas de produção.

Pereira, Paula Cristina Fernandes (2008). Contribuição para a implementação do plano HACCP em salsicharias tradicionais. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Este trabalho consistiu na implementação do sistema HACCP em duas salsicharias tradicionais. A aplicação deste sistema foi complexa e morosa devido à falta de legislação mais específica para este sector. Foi elaborado o plano HACCP para o chouriço de carne e para a morcela de arroz.

Rocha, Tânia Isabel Marques (2008). Avaliação físico-química e microbiológica das águas do Alardo. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: O objectivo deste trabalho foi o de avaliar a qualidade físico-química e microbiológica da água do alardo, bem como acompanhar o controlo de qualidade e vigilância ao longo de todo o processo de produção, de forma garantir a qualidade do produto final.

Grilo, Luís Miguel Rosa (2008). Plano orientador de prevenção de agentes abióticos (incêndios florestais) no parque natural da Serra de S. Mamede. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia Florestal, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Na perspectiva de se aplicar uma silvicultura preventiva a uma escala espacial que aumente a resistência da paisagem à progressão do fogo e permita a acção efectiva dos meios de combate, foi desenvolvido o Plano Orientador de Prevenção que pretende implementar um conjunto de acções destinadas a reduzir o impacto de um incêndio e a facilitar o controlo do mesmo.

Marques, Luís Miguel Evangelista (2008). Efeito de alguns produtos promotores do calibre em pêscoço de rocha. Relatório do Trabalho Fim de Curso de Engenharia das Ciências Agrárias Ambiente- Ramo Agrícola, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária, Castelo Branco

Resumo: Com o objectivo de avaliar os aspectos qualitativos da produção de pêscoço de rocha, foram instalados dois ensaios com o objectivo de estudar o efeito de

quatro tipos de produtos da categoria dos bioestimulantes, no calibre, no Brix e na dureza da polpa .

Publicações Periódicas:

Agenda cultural, nº 1 (Jan.09)

Alimentaria nº Especial (Inverno/2008)

Biometrics, nº4 (Dez. 08)

Boletim informativo ACICB, 4º trimestre 2008

Bricojardinería & paisajismo, nº169 (Dez. 08)

Canis et felis, nº 95 (Dez. 08)

Cunicultura, nº 196 (Dez. 08)

Espaço rural, nº 66 (Nov/Dez. 08)

Frutas, legumes e flores, nº 98 (Já./Fev. 08)

Horticultura internacional, nº66 (Dez. 08)

Journal of animal science, nº12 (Dez. 08)

Journal of food protection, nº12 (Dez. 08)

Jovens agricultores, nº 76 (Out/Dez. 08)

Lacticoo : boletim informativo dos cooperantes, nº 214 (Dez. 08)

Newsletter, nº 99 (Jan. 09)

Oléagineux, corps gras, lipides, nº4 (Jul./Ago. 08)

O Perdigoto, nº34 (Dez. 08)

Pâtre, nº 559 (Dez. 08)

Phytoma, nº621 (Dez. 08)

Segurança e qualidade alimentar, nº 5 (Nov. 08)

Trofeo, nº463 (Dez. 08)

Statistics: pocket book, Nov. 08

Eventos: