



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

SERVIÇOS DE DOCUMENTAÇÃO E BIBLIOTECA

Folha Informativa

Nº 24 /2009

2009-12- 16 a 2009-12-31

Monografias e outros:

Oliveira, Sónia Maria Prates, (2009). Caracterização mecânica da madeira estrutural de *Pinus pinaster* Ainton. Relatório de Estágio de Engenharia Florestal, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

*Resumo: A necessidade de classificar a madeira serrada para uso estrutural, a nível comercial, levou á elaboração de normas que regulassem e classificassem em classes de qualidade, de forma a conseguir, uma maior homogeneidade e qualidade da matéria. No presente trabalho foram utilizadas normas europeias e algumas normas espanholas, visto o mesmo ter sido desenvolvido na Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrárias de Palencia. Sessenta amostras de *Pinus pinaster* Ainton foram submetidas a vários ensaios mecânicos, depois de terem sido classificadas por classes de qualidade.*

Silva, Maria Manuela Nunes da (2009). Contribuição para a monitorização do plano regional de ordenamento florestal da Beira Interior Norte. Relatório de Estágio de Engenharia Florestal, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Resumo: Este trabalho teve como objectivos o desenvolvimento de uma metodologia para a monitorização do cumprimento das medidas previstas no PROF BIN, entre 2006 e 2008, a realização de uma análise global, e a determinação da taxa de implementação das medidas previstas no plano. A sua estruturação foi baseada nos indicadores do PROF BIN, cujos níveis de execução remetem para o ano 2010, verificando o grau de cumprimento das medidas previstas.

Duarte, Carla Isabel Domingos (2009). Plano de acção de erradicação à doença do nemátodo da madeira do pinheiro no Concelho de Góis. Relatório de Estágio de Engenharia Florestal, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Resumo: O presente trabalho teve como objectivo o estudo do nemátodo da

madeira do pinheiro (NMP), o ciclo de transmissão da doença e o insecto vector (Monochamus galloprovincialis), num enquadramento a nível nacional, considerando as áreas afectadas da Península de Setúbal e da Zona Centro. Com objectivo de implementar medidas de erradicação do NMP descrevem-se neste trabalho as acções realizadas no Concelho de Góis no âmbito do Programa de Acção Nacional para controlo do nemátodo da madeira do pinheiro.

Bianchi, Tiago Luís Cardoso Ferreira Pinhações de (2009). Modificações das proteínas e proteólise em presunto curado. Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Resumo: O presente trabalho propõe o estudo da influência das modificações das proteínas e da proteólise nos mecanismos de desenvolvimento de texturas defeituosas no presunto curado. Para tal utilizaram-se procedimentos de quantificação proteica, como o método de Bradford, e de purificação das amostras, como o fraccionamento em colunas Sephadex (G-50 e G-75). Estes procedimentos constituem apenas etapas preliminares da realização de técnicas de proteómica, como a electroforese (SDS-PAGE) e a cromatografia (HPLC), que conduzem a uma elevada resolução e identificação das proteínas.

Santo, Andreia Marisa Frazão (2009). "Estudo da influência de vários factores sobre a rejeição de "Broilers" num matadouro da Lusivaves". Relatório de Estágio de Engenharia Zootécnica, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Resumo: O principal objectivo deste trabalho foi o estudo e tentativa de identificação das principais causas de morte, de rejeição e formação de Classe B no sentido de reduzir as perdas económicas do matadouro. Verificou-se que na época de Primavera/Verão as percentagens de frangos Classe B e mortos foram superiores. Segundo este trabalho o peso das aves influenciou a percentagem de frangos Classe B e teve uma influência relativamente grande em relação à percentagem de frangos rejeitados.

Nifra, Ruben Jorge (2009). Tecnologia de fabrico do queijo de Castelo Branco -Queijaria Almeida. Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: O presente trabalho teve como principal objectivo o acompanhamento da tecnologia de fabrico do queijo, desde a chegada da matéria-prima até a sua

expedição, participando com os trabalhadores em todas as fases do processo de fabrico e fazendo sempre uma avaliação de todas as condições essenciais à obtenção de um produto de qualidade. A avaliação do leite recebido na queijaria foi sempre efectuada no sentido da detecção de alguma tendência relativamente à origem do leite através de um equipamento "Milkoscan" com capacidade de leitura para a gordura, densidade, água e proteína do leite. Concluindo-se que existem alguns problemas derivados das condições de produção, conservação e também de adulteração do leite.

Neto, Carla Cristina Oliveira (2009). Acompanhamento e descrição do processo de fabrico do presunto curado e análises físico-químicas. Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: O presente trabalho teve como principal objectivo o acompanhamento do processo de fabrico do presunto curado na empresa "Casa Quintela" situada na Atalaia do Campo. No presente trabalho fez-se um estudo e acompanhamento de todas as fases do processo do presunto curado desde que entra na fábrica (perna de suíno refrigerada) até ao consumidor final. A partir daí procedeu-se à elaboração do respectivo diagrama de fabrico (fluxograma de fabrico) com a identificação de todas as fases e as respectivas temperaturas e humidades relativas a que o produto deve estar sujeito nessa fase.

Tome, Andreia Patrícia Fernandes (2009). Revisão do sistema HACCP numa queijaria. Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: O presente trabalho teve como principal objectivo a revisão de um sistema de segurança alimentar, HACCP, numa queijaria, procedendo-se à identificação de perigos, avaliação de riscos, determinação de PCC, monitorização do sistema e aplicação de medidas correctivas. Através deste trabalho foi possível conhecer as etapas do processo de fabrico do queijo, desde a recepção das matérias-primas até à expedição do produto final e verificar quais destas etapas é necessário fazer um controlo crítico. Na conclusão deste trabalho constatou-se que o sistema de segurança alimentar se encontra devidamente implementado e que é de extrema importância a sensibilização, envolvimento e formação de todos os colaboradores.

Sá, Luzia Bernardete Carpinteiro de (2009). Controlo da qualidade

microbiológica de compotas e doces "Valdelima"- fungos xerófilos. Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: *As compotas, doces e geleias são produtos que se caracterizam por apresentarem elevadas concentrações de açúcar e aw muito baixos. Apesar destas condições, podem sofrer alterações provocadas por microrganismos. Assim, e com base na norma ISSO 21527-2 que descreve a técnica para contagem de colónias em produtos com actividade da água inferior ou igual a 0,95, este trabalho visou avaliar a presença de fungos xerófilos - bolores e leveduras, bem como caracterizar o produto quanto aos parâmetros aw, °Brix e pH, de modo a garantir a sua qualidade.*

Varejão, Mafalda Maria Caixado (2009). Avaliação do funcionamento da ETA da Póvoa. Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: *Este trabalho teve como objectivo a avaliação do funcionamento da Estação de Tratamento de Água da Póvoa e a determinação da eficiência das diferentes etapas de tratamento. Para tal, recorreu-se a determinações analíticas, de forma a poder comparar os diferentes parâmetros analisados, e compreender a influência destes, no processo de tratamento da água destinada ao consumo humano. Os resultados obtidos permitem-nos afirmar que a água tratada pela ETA da Póvoa respeita os parâmetros de qualidade definidos pelo Decreto-Lei nº 306/07 de 27 de Agosto de 2007.*

Geada, Telma Raquel Barrela (2009). Validação do processo de gestão de segurança alimentar Unidade Fabril Avipronto -Produtos Alimentares, S.A. (Centro). Relatório de Estágio de Engenharia Biológica e Alimentar, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: *O presente estágio foi desenvolvido na Empresa Avipronto. A principal actividade da empresa é o abate e transformação de frango standard, trabalhando ainda na transformação de outras carnes (peru, coelho, codornizes e galinha). Durante o estágio desenvolveram-se diversas actividades, entre elas: estudo da durabilidade da salsicha fresca de aves, eficácia da remoção da água do escaldão e validação das etapas e evisceração e arrefecimento das carcaças. Após a validação de todos os resultados verificou-se que os objectivos de cada um dos estudos foram cumpridos, confirmando-se desta forma que todos os processos desenvolvidos ao longo do estágio demonstram a eficácia das medidas*

implementadas pelo sistema HACCP podendo afirmar-se que os planos de HACCP implementados transmitem segurança ao consumidor

Morais, Catarina de Sousa Mendonça (2009). O papel do enfermeiro veterinário nas urgências e cuidados intensivos. Relatório de Estágio de Enfermagem veterinária, apresentado e discutido na Escola Superior Agrária de Castelo Branco (CDROM).

Resumo: O objectivo deste trabalho é dar a conhecer e descrever as actividades desenvolvidas no estágio curricular realizado no Hospital Veterinário da Estefânia, e desenvolver o tema "O papel do enfermeiro veterinário nas urgências e cuidados intensivos" dar a conhecer, as actividades desenvolvidas durante a realização do estágio, no âmbito da clínica de animais de companhia e exóticos, sublinhando-se, em cada procedimento, a importância do enfermeiro veterinário na monitorização do paciente, sendo ainda referido neste trabalho, a importância que o enfermeiro veterinário pode ter no aconselhamento do proprietário, de modo a evitar situações que levem o paciente à urgência.

Warner, Timothy A.; Campagna, David J. (2009). Remote sensing with IDRISI® Taiga: a beginner's guide. Geocarto International Centre, Hong Kong (Inclui CDROM).

Resumo: É uma publicação para todos os utilizadores do software IDRISI, composta por um conjunto de exemplos diversificados de técnicas de processamento digital de imagens e devidamente ilustrada. Este livro contém ainda um CD-ROM com dados utilizados nos exercícios que se apresentam.

Publicações periódicas

Agroforum, nº22/2009

Boletim meteorológico para a agricultura, nº2096 (1-10 Dez. 09)

Cunicultura, nº201 (Out. 09)

Eurocarne, nº182 (Dez. 09)

La feuille & l'aiguille, nº77 (Nov. 09)

Gazeta rural, nº123 (Dez. 09)

Journal of food protection, nº12 (Dez. 09)

Pâtre, nº569 (Dez. 09)

Voz do campo, nº133 (Nov./Dez. 09)

Voz da terra, nº59 (Dez. 09)