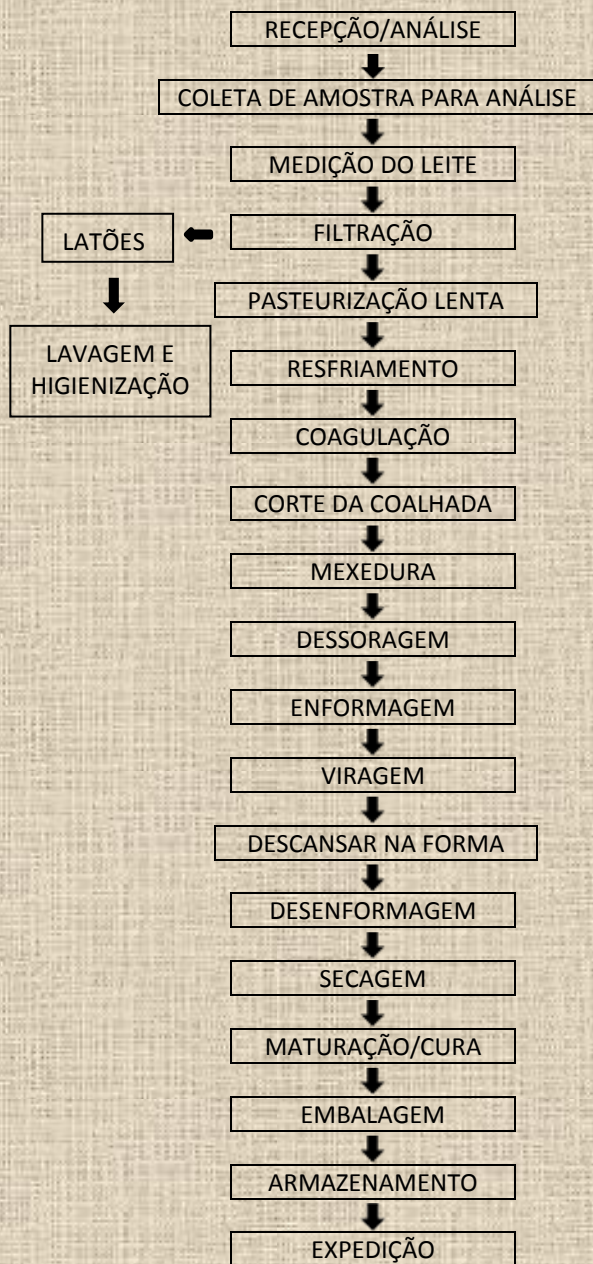


FLUXOGRAMA
Etapas do processamento do
Queijo Minas Padrão



**Empresa de Assistência Técnica e Extensão
Rural do Distrito Federal**

SAIN Parque Estação Biológica, Ed. Sede
EMATER-DF, Brasília-DF
CEP: 70.770-915 / Telefone: (61) 3311-9330

www.emater.df.gov.br

E-mail: emater@emater.df.gov.br

Autoria:

Fernanda Barbosa de Sousa Lima
Sônia Maria Ferreira Cascelli



**MODELO DE
AGROINDÚSTRIA DE
QUEIJOS**

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Secretaria de Agricultura
Abastecimento e
Desenvolvimento Rural

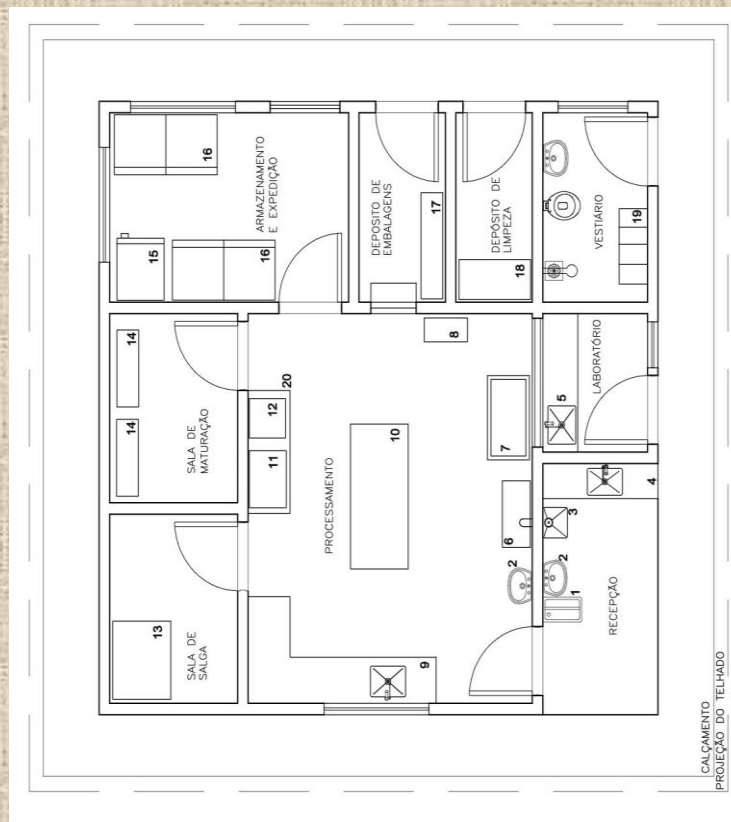


Com o objetivo de colaborar com o desenvolvimento de plantas na área de agroindústrias, a Emater-DF criou modelos de plantas baixas para facilitar e promover o acesso a estas informações.

Esta planta baixa é de uma **agroindústria de queijos** e foi planejada para que os pequenos produtores de leite possam produzir com boas práticas de fabricação

A área desta planta é de 64m², com área de processamento de 20,67m². A capacidade de armazenamento é de 1.600 Kg de queijo.

Todos os croquis e projetos, antes de serem construídos, devem ser aprovados pelos órgãos de inspeção sanitária e pelos órgãos competentes que regularizam o local.



Planta baixa de localização de equipamentos

Recepção: recepção do leite, medição, filtragem e higienização de latões: área de higienização pessoal (mãos e lava botas).

Área de processamento: local do processamento do leite.

Sala de salga: área para as etapas de salga por salmoura e secagem dos queijos.

Área de depósito de embalagens: ambiente destinado para o armazenamento de embalagens, rótulos.

Sala de maturação: quando a tecnologia do queijo necessitar, a maturação deverá ocorrer nessa área.

Área de armazenamento e expedição: armazenamento dos produtos finalizados

Vestibário: poderá ser em um local separado.

Depósito de limpeza: depósito de material de limpeza.

Equipamentos	
1.	Lava botas
2.	Pia de higienização das mãos
3.	Funil em aço inox
4.	Bancada de apoio de latão de leite e pia de higienização
5.	Pia com bancada para equipamentos de laboratório, com armários embutidos
6.	Pasteurizador
7.	Tanque em inox para a fabricação de queijo
8.	Prensa
9.	Pia com bancada de apoio
10.	Mesa de inox
11.	Balança
12.	Seladora
13.	Tanque para salga: em fibra de vidro de cor clara, lisa e de fácil higienização
14.	Estante para maturação: em fibra de vidro, de cor clara, lisa e de fácil higienização
15.	Refrigerador comercial/freezer vertical para armazenamento
16.	Refrigerador comercial/freezer horizontal para armazenamento

