

DIPLOMA LEGAL: Decreto - lei nº 127/2013, de 30 de Agosto (PEP)

Cálculos da Capacidade Instalada - Transformação

1º Fumados

O passo limitante da produção de fumados é a etapa de fumagem (estufas), devido à capacidade das estufas e ao tempo de fumagem.

Existem 3 estufas elétricas, com capacidade total de 28 cacembos. Em média, cada cacembo leva 190kg, pelo que temos:

$$28 \text{ cacembos} \times 190 \text{ kg} = 5320 \text{ kg}$$

Tendo em conta, que, em média, os produtos fumados demoram 4,5 horas nas estufas, com intervalos de 1,5 hora para troca de cacembos e limpeza, temos que em 24 horas podemos realizar 4 remessas:

$$5320 \text{ kg} \times 4 \text{ remessas} = \boxed{21,28 \text{ ton/dia}}$$

2º Cozidos - Fateladas

No caso das mortadelas, o fator limitante é a cozedura das mesmas uma vez que, cada cozedura demora, em média, 4,5 horas com intervalos de 1 hora para colocar/remover os multimoldes dos tanques. Deste modo, em 24 horas temos, aproximadamente, 4 cozeduras. Sendo que existe exclusividade um tanque para este produto, com capacidade para 3 multimoldes, com peso médio de 693 kg de produto. Assim, temos que:

$$693 \text{ kg} \times 3 \text{ multimoldes} \times 4 \text{ cozeduras} = \boxed{8,32 \text{ ton/dia}}$$

3º Cozidos - Fiambees

No caso dos fiambees, o passo limitante será a massagem da matéria prima. Existem 3 bombas de massagem destinadas aos fiambees, com a capacidade total de 7.000 kg de produto.

Cada massagem pode demorar entre 18 a 36 horas, pelo que será considerando um tempo médio de 24 horas. Assim, temos que a capacidade

DATA: 20/2/2017

Responsável pela verificação:

Aurifida Felício

de Instalada de frambesas é de 7 ton/dia .

4º Curados

Nos curados, o passo limitante é a passagem pelos secadores, onde ocorrem os processos de "Estabilização e nitrosificação" e "Cura". Estes processos variam entre os 14 e os 38 dias. Tendo em conta que existem 4 secadores destinados aos curados, com capacidade para 12 caçerinhos cada um, sendo que cada caçerinho leva, aproximadamente, 190 kg de produto:

$$4 \text{ secadores} \times 12 \text{ caçerinhos} \times 190 \text{ kg} = 9120 \text{ kg}$$

Caso já foi referido, um produto pode estar entre 14 e 38 dias nos secadores, e pegando no menor valor de tempo, temos que:

$$9120 \text{ kg} / 14 \text{ dias} = 0,65 \text{ ton/dia}$$

CAPACIDADE INSTALADA

$$\begin{aligned} & \text{FUMADOS} + \text{COZIDOS} + \text{CURADOS} = \\ & = 21,28 + (8,32 + 7) + 0,65 = \\ & = 37,25 \text{ ton/dia} \end{aligned}$$