



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA  
CURSO DE BACHARELADO EM ZOOTECNIA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

João da Silva Pinheiro Junior

Serra Talhada

2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA  
CURSO DE BACHARELADO EM ZOOTECNIA

Acompanhamento da produção, manejo e comercialização de frangos de corte em Serra Talhada-PE.

Relatório apresentado ao curso de Zootecnia como parte das exigências para obtenção do grau de Bacharel em Zootecnia.

Professor orientador: Marco Aurélio Carneio De Holanda

Supervisor de estágio: Álvaro Amaral Sousa

João da Silva Pinheiro Junior

Serra Talhada

2022

## **AGRADECIMENTOS**

Acima de tudo agradeço a Deus, que em seu tempo pode me proporcionar essa grande oportunidade e pelas bênçãos maravilhosas nesta longa e importante caminhada de constante aprendizagem.

Aos meus pais, Edia Batista da Silva Pinheiro e João da Silva Pinheiro que sempre me incentivaram e apoiaram nas minhas decisões de vida, bem como pela educação moral e por me proporcionarem a alegria. À minha querida namorada Ana Cassia, que me incentivou sempre e me apoiou nas minhas decisões. Aos amigos, que contribuíram de forma direta e indireta ao longo desta jornada, aos que sempre me incentivaram, estando ao meu lado me dando forças para conclusão desta etapa de vida.

Agradeço aos meus orientadores e professores Marco de Holanda e Monica Calixto de Holanda por todo conhecimento depositado ao longo da graduação. Obrigado ao proprietário Antônio Alves Filho pela oportunidade de realizar o estágio supervisionado em sua propriedade Fazenda Pitombeira, uma experiência já mais esquecida com uma grande importância na minha formação profissional e pessoal onde fiz laços de amizade com pessoas que me acolheram com respeito e carinho.

Obrigado ao gerente responsável Alvaro Amaral por estar sempre presente, e a todos os meus amigos de quarto Rafael e Romário pelos concelhos, a doutora Médica Veterinária Ilana Brandão pelo conhecimento passado e a todos os colaboradores quem fazem da fazenda sua casa e família.

## **Resumo**

O estágio supervisionado obrigatório foi realizado durante o período de 01 de julho de 2022 a 19 de setembro de 2022, na Fazenda Pitombeira, propriedade do Sr. Antônio Alves Filho, situada no distrito de Bernardo Viera, município de Serra Talhada, microregião do Pajeú, no sertão pernambucano. No total foram realizadas 330 horas de estágio como componente curricular obrigatório para conclusão do curso de Bacharelado em Zootecnia pela Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UAST) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), sob a orientação do professor Marco Aurélio Carneiro de Holanda, e supervisão de Álvaro Amaral Sousa, que ocupa o cargo de zootecnista da fazenda e gerente da empresa. O foco do meu estágio foi no setor de Avicultura de Corte que conta com oito galpões no total, sendo um galpão automático, sete galpões convencionais, sendo que apenas quatro galpões convencionais estavam em uso com aves alojadas no período de estágio. Desempenhei algumas atividades no setor de caprinos e ovinos, introduzindo escrituração zootécnica e a implantação de aleitamento materno. O estágio supervisionado obrigatório na Fazenda Pitombeira agregou muito ao meu conhecimento, pois me permitiu aplicar os conhecimentos teóricos na produção da avicultura de corte, possibilitando a obtenção de uma visão mais técnica sobre essa atividade, e aplicar os conhecimentos obtidos em sala de aula na vivência prática. Uma etapa muito importante onde pude lidar com diversas situações e aprender a lidar e gerenciar pessoas, o estágio é uma prévia do mercado de trabalho.

**Palavras-chave:** avicultura, escrituração zootécnica, aves alojadas

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Logomarca da empresa .....	9
<b>Figura 2:</b> Localização da fazenda Pitombeira .....	10
<b>Figura 3:</b> Barreira Sanitária.....	12
<b>Figura 4:</b> Retirada da Cama.....	12
<b>Figura 5:</b> Carregamento da Cama.....	13
<b>Figura 6:</b> Limpeza dos ventiladores (A), Limpeza das cortinas e pilastras (B), Limpeza da área ao redor da granja (C) Fonte: Arquivo pessoal, 2022 .....	13
<b>Figura 7:</b> Limpeza e desinfecção dos equipamentos .....	14
<b>Figura 8:</b> Galpão já aplicado cal.....	14
<b>Figura 9:</b> Programa de limpeza e desinfecção do galpão .....	15
<b>Figura 10:</b> Introdução da cama (palha de arroz).....	16
<b>Figura 11:</b> Centro do galpão onde fica localizado Ração, lenha, recepção de pintinhos. Fonte: arquivo pessoal, 2022 .....	16
<b>Figura 12:</b> Desembarque do lote .....	17
<b>Figura 13:</b> Retirada dos pintinhos das caixas .....	18
<b>Figura 14:</b> Pintainhos aglomerados .....	18
<b>Figura 15:</b> Manejo de Cama: (A) revirada de cama, (B) calo .....	19
<b>Figura 16:</b> Lavagem dos Bebedouros.....	20
<b>Figura 17:</b> Abastecimento de comedouros .....	21
<b>Figura 18:</b> Retirada de água .....	21
<b>Figura 19:</b> (A) Caixas usadas na apanha, (B) Formação de círculos para apanha .....	22
<b>Figura 20:</b> Sala de desembarque .....	22
<b>Figura 21:</b> Descarregamentos das aves .....	23
<b>Figura 22:</b> Aves sendo colocadas na nórea .....	24
<b>Figura 23:</b> Cuba de insensibilização.....	24
<b>Figura 24:</b> Sangria.....	25
<b>Figura 25:</b> (A) Pré Chilei, (B) Chilei.....	26
<b>Figura 26:</b> Aves suspensas para o gotejamento .....	26
<b>Figura 27:</b> Realização de Cortes.....	27
<b>Figura 28:</b> Identificação com brincos.....	28
<b>Figura 29:</b> Caprinos e Ovinos .....	29
<b>Figura 30:</b> Adaptações nos bebedouros.....	29
<b>Figura 31:</b> Bebedouros .....	30
<b>Figura 32:</b> Tanque de amamentação.....	30

## Sumário

Resumo .....	4
1. Introdução.....	7
2. Atividades desenvolvidas .....	9
2.1 Local.....	9
2.2 Caracterização da Fazenda .....	9
2.3 Programa de Biossegurança .....	11
2.4 Limpeza e desinfecção das instalações .....	12
2.5 Recepção das aves .....	15
2.6 Manejo de equipamentos.....	20
2.7 Manejo apanha .....	21
3. Abatedouro.....	23
3.1 Recepção de aves.....	23
3.2 Pendura.....	23
3.3 Insensibilização e sangria.....	24
3.4 Escaldagem e depenagem.....	25
3.5 Evisceração.....	25
3.6 Resfriamento .....	25
3.7 Sala de cortes.....	27
3.8 Organização da Equipe.....	27
3.9 Expedição .....	28
4. Outras atividades desenvolvidas .....	28
5. Dificuldades encontradas .....	31
6. Considerações finais .....	31
7. Referências.....	32

## **1. Introdução**

O Brasil é um dos grandes produtores e fornecedores de produtos de origem animal no mercado internacional e um desses produtos é a carne de frango que vem se destacando e só cresce no mercado mundial, onde o mesmo sendo o terceiro maior produtor de carne de frango ainda e o maior exportador (ABPA, 2022).

As exportações de carne de frango tendem a crescer 6% e podem atingir um novo recorde neste ano, ultrapassando 4,7 milhões de toneladas, como aponta a atualização do quadro de suprimentos de carnes atualizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab, 2022).

A produção do frango de corte está atrelada às modificações que foram sendo feitas e com auxílio de novas tecnologias que só vem crescendo e fazendo com que o produto final cada dia mais fique com uma qualidade superior e assim deixando os consumidores mais satisfeitos. É notável que essa cadeia vem contribuindo significativamente com a geração de empregos e de renda para os produtores e seus colaboradores.

A avicultura está constantemente tendo inovações na cadeia, é notório que essas tecnologias são aplicadas nas áreas da genética, de instalações, da nutrição, do manejo, da sanidade e do conforto ambiental e são os pontos chaves na produção e são fundamentais para produção do frango de corte. E esses fatores são de extrema importância uma vez que se todos eles estiverem bem alinhados na produção é possível se ter a máxima produção de carne com o menor custo de produção.

Um destaque positivo na produção de frango é o mecanismo de integração empresa-produtor, onde nesse mecanismo, a empresa pode oferecer os animais, insumos, assistência técnica e até instalações equipamentos para a produção e engorda dos animais, exigindo apenas a exclusividade na aquisição dos frangos em peso de abate.

De modo que os produtores podem ser responsáveis apenas pelo manejo dos animais e o cumprimento de metas estabelecidas pela empresa parceira e a venda exclusiva para a mesma. O pagamento dos lotes é de acordo com índices de eficiência do produtor no manejo, como conversão alimentar ou mortalidade sendo estabelecidos os parâmetros ideais antes do início da produção (TAVARES; RIBEIRO, 2007).

Com o aprimoramento da genética das linhagens dessas aves o frango de corte apresenta crescimento bastante rápido, apresentando também um apetite voraz, necessitando ingerir a quantidade diária necessária de ração para atender a suas exigências e também estar dentro de sua zona de conforto térmico e ambiental, livre de estresses que possam atrapalhar seu desenvolvimento, e para isso deve-se estar atento aos fatores de ambiente e manejo necessário para o melhor desenvolvimento desde a fase inicial até o abate dos animais, e a escolha de instalações, equipamentos, funcionários e o manejo adotado são de extrema importância para o sucesso dessa produção (MENDES; KOMIYAMA, 2011).

O manejo de frango de corte começa antes mesmo da chegada dos pintinhos à granja, realizando os procedimentos de planejamento do alojamento e logo em seguida a fase de limpeza e desinfecção das instalações e dos equipamentos, além do preparo do ambiente para o recebimento das aves e se estende durante a fase inicial da vida das aves durante seu crescimento e terminação com a alimentação e ambiência dos animais, e só termina após apanha das aves para o abate e início de um novo ciclo após um vazio sanitário.

Diante do exposto, o relatório tem como objetivo descrever as atividades realizadas na área da avicultura de corte no acompanhamento da produção, manejo e comercialização de frangos de corte, na Fazenda Pitombeira, no município de Serra Talhada, no estado da Pernambuco. Destacando assim, todas as práticas vivenciadas, que vão desde as instalações, condições ambientais, manejo sanitário básico, alimentar, abate dos animais e comercialização.

## 2. Atividades desenvolvidas

### 2.1 Local

O estágio supervisionado obrigatório foi realizado durante o período de 01 de julho de 2022 a 19 de setembro de 2022, na Fazenda Pitombeira (Grupo Pajeú) (Figura 1), propriedade do Sr. Antônio Alves Filho, situada no distrito de Bernardo Viera, município de Serra Talhada, microregião do Pajeú, no sertão pernambucano, na região do Vale do Pajeú, a 415 quilômetros do Recife, no trajeto da principal rodovia ligando a capital ao interior, e é um pólo econômico da região. No total foram realizadas 330 horas de estágio, sob a orientação do professor Marco Aurélio Carneiro de Holanda, e supervisão de Álvaro Amaral Sousa que ocupa o cargo de zootecnista da fazenda e gerente da empresa.

O Grupo Pajeú é pioneiro nos setores de atacado e varejo no Nordeste. Criado na década de 1970, atua na distribuição de alimentos, bebidas, itens de higiene pessoal e limpeza. Atualmente são 19 lojas (Afogados da Ingazeira, Salgueiro, Serra Talhada, Ouricuri, Recife, Petrolina, Araripina, São José do Egito) da rede de supermercados Pajeú, onde os abastecimentos dos frigoríficos desses supermercados são de origem da Fazenda Pitombeira.



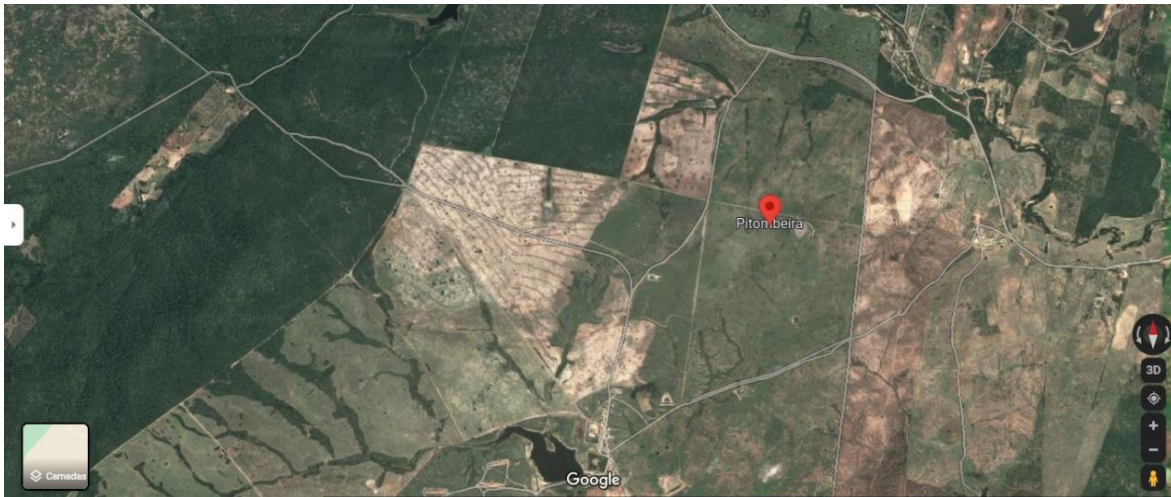
**Figura 1:** Logomarca da empresa

Fonte: Google imagens, 2022.

### 2.2 Caracterização da Fazenda

A Fazenda Pitombeira encontra-se a uma altitude de 429 metros, latitude: 07°59'31" Sul, longitude: 38°17'54" Oeste. A microregião do Pajeú apresenta vegetação de Catinga, de acordo com a classificação climática de Köppen-Geiger a região é caracterizada como BSw'h' - semiárido, quente e seco, com média anual de chuvas entre 653 mm/ano (série

histórica de dados climatológicos de 32 anos, entre 1986-2017) (ANA, 2019). Possui, ainda, uma temperatura média anual variando entre 22 e 26 °C (Alvares et al., 2013), com uma área da unidade territorial total de 2.980,007 km<sup>2</sup> em 2021, e população estimada de 87.467 habitantes em 2021, conforme estimativas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE (IBGE, 2021) (Figura 2).



**Figura 2:** Localização da Fazenda Pitombeira.

Fonte: Google mapas, 2022.

A fazenda possui uma área total de 6 mil hectares, localizada em um ponto estratégico, afastada da cidade e obedecendo aos critérios de biosseguridade.

Em relação à infraestrutura, a fazenda conta com diversos setores sendo eles: Abatedouro, setor de avicultura, setor de Bovinocultura de corte, setor de caprinos e ovinos e setor de suínos, fábrica de ração, oficina, garagem de maquinas, áreas de pasto, currais de manejo, ainda possui cozinha com refeitório, banheiro e alojamento para estagiários e funcionários da fazenda.

O foco do meu estágio foi no setor de Avicultura de Corte que conta com oito galpões no total, sendo um galpão automático, sete galpões convencionais, sendo que apenas quatro galpões convencionais estavam em uso com aves alojadas no período de estágio. Os quatro galpões que possuíam aves alojadas são os de identificação: galpão cinco, galpão oito, galpão nove e galpão dez.

**Tabela 1:** Dimensões dos galpões.

Galpão	Comprimento	Largura	Pé Direito
Galpão 01	113m	10m	3m
Galpão 03	128m	8m	2,5m
Galpão 04	137m	8m	2,30m
Galpão 5	135m	8m	2,30m
Galpão 6	96 m	10m	3 m
Galpão 7	100m	10m	3m
Galpão 8	96m	10m	3m
Galpão 9	96m	10m	3m
Galpão 10	96m	10m	3m

Fonte: Fazenda Pitombeira (2022).

### 2.3 Programa de Biosseguridade

A propriedade está passando por mudanças e uma delas é a introdução do programa de biosseguridade para os aviários, com intuito de assegurar a qualidade do produto e resguardar a saúde das aves. De acordo com JAENISCH (2000), um programa de biosseguridade tem como objetivo estabelecer medidas que serão utilizadas para proteção dos lotes.

O acesso aos aviários são restritos e apenas funcionários e aviaristas tem acesso, na entrada dos aviários tem uma barreira sanitária, e um arco de desinfecção (Figura 3) e banheiros com chuveiros para a limpeza do pessoal ao acessar a área dos lotes. Os galpões são separados por uma distância de 100 m.



**Figura 3:** Barreira Sanitária.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Todos os funcionários e os aviaristas, motorista recebem orientação de como devem seguir o programa de biosseguridade com intuito de atender as exigências que empresa determina.

#### **2.4 Limpeza e desinfecção das instalações**

Na fazenda Pitombeira ocorre a reutilização de cama por até 2 lotes, quando a mesma ainda está em condições de uso que permitam o conforto e a segurança sanitária do próximo lote. Após a saída do lote a primeira medida a ser tomada é a retirada da cama e carregamento (figura 4) (figura 5) onde será determinado se cama tem condições de ser reutilizada para um próximo lote ou destinada para adubação do solo.



**Figura 4:** Retirada da Cama.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.



**Figura 5:** Carregamento da cama.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Em seguida varre-se e limpa-se telas e telhados (figura 6), então é feita a limpeza de três metros em volta do galpão, lava-se a caixa d'água e todo sistema hidráulico do galpão.



**Figura 6:** Limpeza dos ventiladores (A), limpeza das cortinas e pilastras (B), limpeza da área ao redor da granja (C)

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

O aviário é submetido à limpeza e desinfecção dos equipamentos (comedouros, bebedouros, cortinas, ventiladores, campânulas) (figura 7).



**Figura 7:** Limpeza e desinfecção dos equipamentos.

Fonte: Arquivo pessoal.

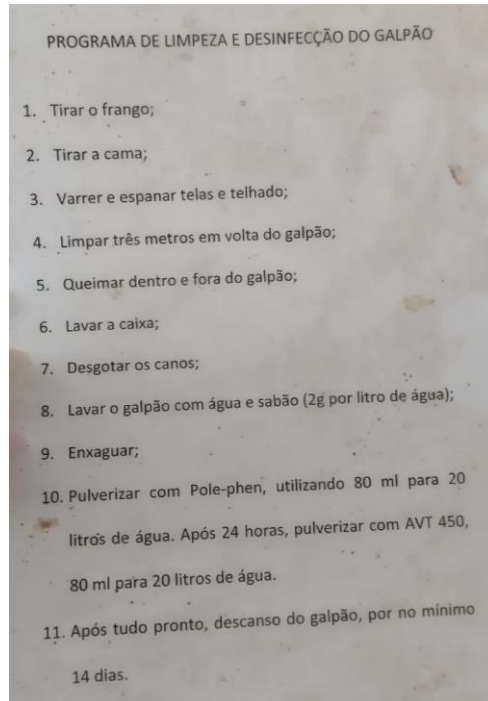
Então é feita a lavagem do galpão com água e sabão e feito o enxague, em seguida é pulverizado com um desinfetante cujo nome é CB-30 utilizando 10 ml para 60 litros de água, após esse processo é aplicado cal e pintado todo o galpão (figura 8).



**Figura 8:** Galpão já aplicado cal.

Fonte: Arquivo pessoal.

A cada seis meses todos os galpões da propriedade passam por uma dedetização e aplicação de armadilhas para roedores, onde esse serviço é prestado por uma empresa contratada. Dentro de cada aviário tem uma ficha de desinfecção contendo os passos para limpeza do galpão (figura 9).



**Figura 9:** Programa de limpeza e desinfecção do galpão.

Fonte: Arquivo pessoal.

A limpeza do aviário é feita por uma equipe da própria fazenda onde é realizada o mais breve possível, para então ser dado o período de vazio sanitário da instalação.

O vazio sanitário é uma medida de caráter simples e visa deixar o aviário vazio por um período determinado, depois da retirada das aves para o abate e antes de alojar pintainhos novamente, seja após a limpeza e desinfecção, ou quando realizada o reaproveitamento da cama (CARON,2021).

Outro ponto chave é que já foi observado na própria propriedade que quando o vazio sanitário foi reduzido os lotes alojados apresentaram queda no seu desempenho, assim sendo, agora uma pratica fundamental que seja dado um vazio de 15 dias antes de alojar o lote.

## **2.5 Recepção das aves**

Passado o vazio sanitário, então é colocado a palha de arroz e o bagaço de cana no galpão (Figura 10) e o aviarista vai fazer os pinteiros em um formato que torne o centro do galpão livre para recepção dos pintinhos, ração pré inicial e lenha (Figura 11).



**Figura 10:** Introdução da cama (palha de arroz).

Fonte: arquivo pessoal, 2022.



**Figura 11:** Centro do galpão onde fica localizado ração, lenha, recepção de pintinhos.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Com a palha de arroz colocada é formado o pinteiro onde vai dando-se espaço aos pintinhos até que seja substituído os comedouros infantis pelos adultos que são definitivos entorno de 14 dias dependendo do desenvolvimento dos pintinhos, no restante do galpão é colocado bagaço de cana. Toda palha é devidamente espalhada e é colocado os bebedouros, comedouros e campanulas posicionadas 2 para cada lado.

Após esse processo é marcada a data de chegada do lote, então o aviarista abastece bebedouros e os comedouros do galpão com ração pré inicial um total de 1.500 kg em sacos de 30kg que será consumida na primeira semana de vida dos pintinhos, também é colocado

fogo nas campanulas horas antes da chegada do caminhão para deixar o galpão em temperatura confortável e ideal para os pintinhos.

Quando o caminhão chega na fazenda vai em direção aos galpões passa pelo arco de desinfecção e vai para o galpão onde será alojado os pintinhos. O caminhão encosta de ré na porta principal do centro do galpão (Figura 12) onde será alojado 9.000 (nove mil) pintinhos que são retirados em 45 caixas (Figura 13) com 100 pintinhos para cada metade do galpão, são retirados os pintinhos com cuidado e são feitas avaliações de peso, hidratação e cura do umbigo.



**Figura 12:** Desembarque do lote.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.



**Figura 13:** Retirada dos pintinhos das caixas.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Nas primeiras horas os pintinhos ficam agrupados e aos poucos vão conhecendo o local procurando por um ambiente cuja temperatura seja adequada às suas necessidades fisiológicas e logo em seguida começa a ingestão de ração e beber água (Figura 14). É feita uma avaliação com uma ficha de desempenho do lote é anotado toda a mortalidade, peso e consumo de ração, retirando sempre as aglomerações que se formam nas extremidades evitando assim mortalidades e refugos.



**Figura 14:** Pintainhos aglomerados.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Com o passar da primeira semana vamos substituindo aos poucos os comedouros infantis pelos adultos que com 14 dias tem sua substituição definitiva e sempre ampliando o espaço para as aves, é feito o manejo de acompanhamento do peso do lote de acordo com a linhagem das aves, neste caso o lote é misto da linhagem Ross 308 (AP95).

Quando o frango está em fase de crescimento e engorda o manejo no galpão quando se tem 2 tipos de cama (palha de arroz e bagaço de cana) tem que ser cuidadoso pois o peso das fezes e das aves em cima do bagaço tende a ficar uma cama muito compactada e quando ocorre um vazamento de água sobre a cama fica muito empastado dificultando o manejo de revolvimento da cama para descompactação

A fase final é mais cuidadosa pois ocorre aparecimento de calos (Figura 15) nos pés e esse manejo de virar a cama é bastante estressante para as aves pois pulam uns sobre os outros ocasionando perdas devido as unhas e conseqüentemente condenação das partes no abatedouro e descartado os pés das aves devido calos perdendo assim partes importantes dos pertences das aves ocasionando prejuízos para empresa e penalidades para o aviarista.



**Figura 15:** Manejo de cama: (A) revirada de cama, (B) calo.

Fonte: arquivo pessoal, 2022.

## 2.6 Manejo de equipamentos

Os bebedouros são lavados todos os dias (Figura 16) e abastecidos os comedouros sendo ajustados de acordo com a altura do dorso das aves, onde o granjeiro passa a cada 2 horas mexendo os comedouros (Figura 17) e movimentando as aves para estimular o consumo de ração. Os ventiladores vão sendo ligado alguns minutos por dia até que as aves se acostumem com o barulho, quando a temperatura demonstra desconforto térmico das aves é acionado os ventiladores em conjunto dos nebulizadores e baixada a lona do galpão de acordo com a necessidade das aves.



**Figura 16:** Lavagem dos Bebedouros.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.



**Figura 17:** Abastecimento de comedouros.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

## 2.7 Manejo apanha

No pré abate a programação da retirada do lote, tem a responsabilidade de estabelecer o calendário e proporcionar a logística para a retirada das aves do galpão. Com o horário marcado o aviarista responsável vai realizar a retirada dos comedouros onde o jejum pré abate compreende o período antes da apanha em que as aves não devem ter acesso a ração. Essa prática é necessária para reduzir o conteúdo gastrointestinal das aves, diminuindo a possibilidade de contaminação da carcaça na evisceração, decorrente do rompimento do ingluvio e/ou intestino. Os equipamentos devem ser colocados de maneira que não atrapalhem o carregamento a água é retirada somente no momento do carregamento (Figura 18).



**Figura 18:** Retirada de água.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

O caminhão é pesado com as caixas vazias e ao final de cada carregamento é pesado novamente, a apanha é realizada em dois dias onde são retiradas 50% das aves do lote com uma equipe de 7 homens treinados para efetuar a apanha onde colocam-se todas as caixas (Figura 19) que serão usadas dentro do galpão fazendo círculos para manter as aves em pequenos grupos para reduzir impactos das movimentações e mortalidades das demais aves, que são apanhadas pelo dorso pega uma a uma, as aves são manejadas e colocadas cuidadosamente nas caixas. Esse método beneficia também os trabalhadores, cujo desgaste físico e estresse são reduzidos como resultado final se tem melhor qualidade de carcaça, maior rendimento pela redução de lesões físicas, redução de perdas de cortes e partes.



**Figura 19:** (A) Caixas usadas na apanha, (B) Formação de círculos para apanha.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

O número de caixas que o caminhão transporta por vez é de 216 caixas onde são colocados 7 frangos por caixa com a carga completa o caminhão vai para o abatedouro onde é descarregado as caixas na plataforma de espera com ventiladores e nebulizadores ligados para reduzir o estresse das aves (figura 20). As aves que são consideradas refugos não são apanhadas e permanecem no galpão e pela manhã são recolhidas abatidas e destinadas ao descarte.



**Figura 20:** Sala de desembarque.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

### 3. Abatedouro

#### 3.1 Recepção de aves

As aves que chegam ao abatedouro ficam em uma área de estrutura metálica e coberto, afim de garantir que os caminhões com as aves fiquem sempre em local com sombra e ventilação, até o momento de descarga das caixas (figura 21).



**Figura 21:** Descarregamentos das aves.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

#### 3.2 Pendura

As caixas com aves são colocadas na plataforma de desembarque onde são cuidadosamente pegas pelo dorso, com as asas fechadas e pendurada pelos dois pés, de ponta-cabeça na nórea (posição invertida) (Figura 22). Então as aves vão pela nórea até à cuba de insensibilização esse processo deve ser realizado o mais rápido possível evitando o mínimo de estresse possível das aves.



**Figura 22:** Aves sendo colocadas na nórea.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

### 3.3 Insensibilização e sangria

As aves chegam pela nórea e vão diretamente para a cuba de insensibilização (Figura 23), onde entram em contato com a água eletrificada por aproximadamente 10 segundos, após saírem da cuba as aves são encaminhadas diretamente para a sangria (Figura 24), que é feita de forma manual com corte da via jugular e no menor tempo possível. A aves devem sair da insensibilização sem possuir reflexos e o colaborador responsável antes de realizar a sangria deve verificar se a ave está insensibilizada. As aves seguem pela nórea por em média 3 minutos e 7 segundos até que chegam ao tanque de escaldagem.



**Figura 23:** Cuba de insensibilização.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.



**Figura 24:** Sangria.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

### **3.4 Escaldagem e depenagem**

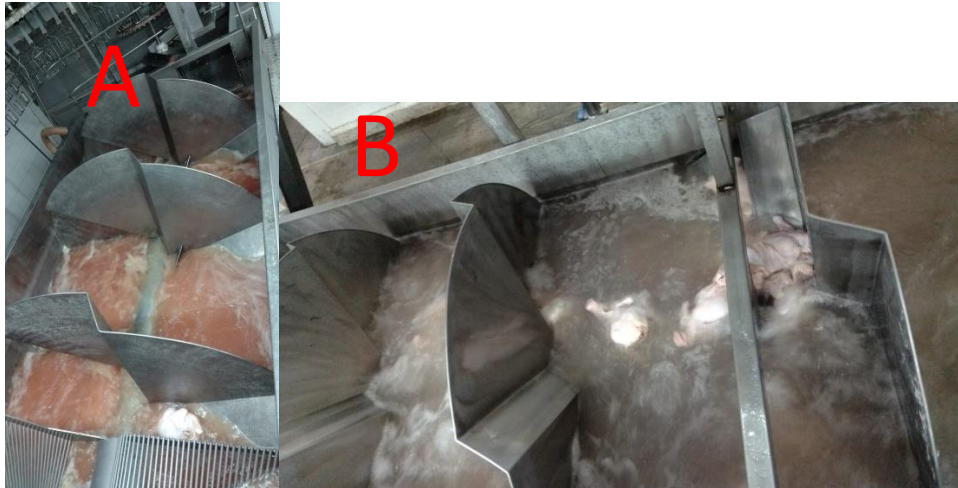
Após se passar os 3 minutos após a sangria as aves são direcionadas para os tanques de escaldagem, onde permanecem lá por 2 minutos e a temperatura varia entre 52 a 54 graus, vira o frango e sua cabeça fica no gancho e as pernas passam no tanque de água quente para retirada de penas. Com isso passa pela máquina de depenagem.

### **3.5 Evisceração**

Na área limpa as aves colocadas na linha de evisceração ocorre o corte da pele do pescoço e da traqueia ocorrendo o desprendimento do pescoço em seguida a extração da cloaca, abertura do abdômen, a exposição das vísceras e retirada de forma manual. A retirada do coração, fígado e moela são abertas, lavadas e retirada.

### **3.6 Resfriamento**

A imersão das carcaças em tanque com água e gelo com dois estágios onde o primeiro passo mais lento onde diminui as contrações de fibras musculares a uma temperatura de 10 a 18 graus (Figura 25) e resfriamento final da carcaça com uma temperatura de 2 a 4 graus. Após a ave resfriada, as aves são colocadas em suspensão pelo pescoço ou asa pelos colaboradores para que aconteça um gotejamento, esse processo dura em torno de 4 minutos (Figura 26).



**Figura 25:** (A) Pré Chilei, (B) Chilei.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.



**Figura 26:** Aves suspensas para o gotejamento.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Após o tempo de suspensão o frango passa por uma primeira seleção onde os colaboradores determinam os cortes, se vai ser frango inteiro, resfriado ou destinado aos cortes. Os frangos então que não irão para sala de cortes, os que serão vendidos inteiros resfriado ou congelado, já são imediatamente encaminhados para sala de embalagens.

### 3.7 Sala de cortes

São realizados os cortes de acordo com a demanda do mercado podendo ser a carcaça inteira resfriada ou congelada e realizada os cortes de peito, coxa, sobrecoxa e file de peito desossado. Realizados os cortes todo o produto processado é destinado para as esteiras por vez para ser embalado com a marca (Pitombeira) e em seguida ser destinado a câmara fria (Figura 27).



**Figura 27:** Realização de Cortes.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Nessa etapa são feitos os cortes de asa, peito, sobrecoxa e filé de peito. Após os cortes ficam nesses compartimentos com gelo aguardando para serem embalados e enviados para as câmaras frias.

### 3.8 Organização da Equipe

Atualmente a equipe de colaboradores conta com em torno de 27 pessoas ao total que trabalham dentro do abatedouro, todos trabalham devidamente uniformizados, dentro das entradas das salas do abatedouro tem barreiras sanitárias desde a área limpa quanto a área suja, como lavar botas, pia, escovão e placas de identificação orientando a forma correta de higienização.

Todos os colaboradores ao final do dia deixam a roupa suja identificadas dentro de uma sacola, onde essas roupas são enviadas para serem lavadas, e nesse momento pegam o uniforme limpo do dia anterior que foi enviado para lavagem. Essa medida tomada pela

empresa traz mas segurança para os produtos e conforto para os colaboradores, que muitas vezes não conseguiam dar conta de lavarem seus uniformes.

### 3.9 Expedição

Todos os dias ocorre abate, então feito o balanço de estoque de produto produzido no dia contabilizado. Conforme a necessidade da empresa e da solicitação de pedidos é retirado o pedido e feito uma nota fiscal para qual mercado será destinado o produto.

## 4. Outras atividades desenvolvidas

No setor de caprinos e ovinos foi realizado a implementação de escrituração zootécnicas da fazenda onde foram identificados por meio de brincos (figura 28), vermifugados e separados por categoria de sexo, peso e idade. Foi feito o acompanhamento de pastoreio dos animais e da pastagem onde foi identificado a necessidade de inclusão de uma dieta para melhor suprimento de sua alimentação e ajudando assim o vaqueiro a recolher os animais que ao entardecer já se aproximavam do curral.



**Figura 28:** Identificação com brincos.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

O rebanho caprino é composto por duas raças principais que é moxotó e alpina americano ambos são para produção de leite (figura 29), tendo assim uma dificuldade para seleção de animais para abate, o rebanho ovino é formado pela raça dorper.



**Figura 29:** Caprinos e Ovinos.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Os bebedouros dos animais foram adaptados (figura 30) para que todos tenha acesso a água limpa e de qualidade, após essa adaptação houve uma diminuição da presença de sapos e fezes dos animais no bebedouro, que antes eram constantes (figura31) onde se teve como benefício a diminuição dos níveis de diarreia no rebanho.



**Figura 30:** Adaptações nos bebedouros.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.



**Figura 31:** Bebedouros.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Foi realizado manejo de aleitamento dos animais enjeitados com leite de vaca (figura 32) caprinos e ovinos, devido baixo escore das mães e por não terem leite suficiente colaborando assim para um alto grau de anemia dos animais jovem.



**Figura 32:** Tanque de amamentação.

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

## **5. Dificuldades encontradas**

Apesar da distância e período do estágio, nenhuma dificuldade foi encontrada, já que os funcionários da empresa estavam sempre dispostos a ajudar, colaborando com tudo que era necessário, e sempre abertos a receberem opiniões e críticas.

## **6. Considerações finais**

O Estágio Curricular Supervisionado na fazenda Pitombeira agregou muito ao meu conhecimento, pois me permitiu aplicar os conhecimentos teóricos na produção da avicultura de corte, possibilitando a obtenção de uma visão mais técnica sobre essa atividade, e aplicar os conhecimentos obtidos em sala de aula na vivência prática. Uma etapa muito importante onde pude lidar com diversas situações e aprender a lidar e gerenciar pessoas. O estágio é uma prévia do mercado de trabalho.

## 7. Referências

ABPA. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. Relatório anual 2022.

AVILA. V. S; Produção de Frango de Corte; [Embrapa Suínos e Aves](#) Sistema de Produção, 2ISSN1678-8850; Versão Eletrônica. Jul/2003.

CARON, L. Sanidade. **Embrapa Suínos e Aves**, 2021. Disponível: [Sanidade - Portal Embrapa](#).

CONAB. COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Exportações de carne de frango tendem atingir novo recorde em 2022**. Agosto 2022, Brasília. Disponível em: [Conab - Exportações de carne de frango tendem atingir novo recorde em 2022](#) acesso em 01 de setembro de 2022.

IBGE. 2021: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/serra-talhada>

JAENISCH, F.R.F.; COLDEBELLA, A.; MACHADO, H.G.P.; ABREU, P.G.; ABREU, V.M.N.; SANTIAGO, V. **Importância da higienização na produção avícola**. Comunicado técnico 363. MAPA. Embrapa suínos e aves: Concórdia, SC. 2004.

Mendes. A. A; Komiyama, C. M; **Estratégias de manejo de frangos de corte visando qualidade de carcaça e carne**. R. Bras. Zootec., v.40, p.352-357, 2011.

TAVARES, L. de P; RIBEIRO, K. C. de S. **Desenvolvimento da avicultura de corte brasileira e perspectivas frente à influenza aviária**. Organizações Rurais e Agroindustriais, Lavras, v. 9, n. 1, p. 79-88, 2007.