

---

## **Descrição detalhada da instalação, da natureza e da extensão das atividades**

A exploração avícola encontra-se dimensionada para trabalhar com um efetivo de 85.000 frangos, em 3 pavilhões de engorda, de 1 piso com uma cêrcea de 3,00 m, correspondente a uma área coberta total de 3.630,75 m<sup>2</sup>.

A atividade desenvolvida na exploração avícola é a produção de frangos de carne, de acordo com o seguinte ciclo de produção.

### **RECEPÇÃO DOS PINTOS - FASE DE CRIA E RECRIA - FASE DE ACABAMENTO - SAÍDA DO BANDO**

Previamente à receção dos pintos, os pavilhões são preparados de modo a adequar as condições existentes à sua receção, com o espalhamento das camas de casca de arroz ou aparas de madeira (até atingir uma espessura de 5 cm), fornecimento de água, ração e calor (através de caldeiras alimentadas a serrim).

Os pintos dão entrada nos pavilhões com 1 dia de vida e são espalhados no solo, numa zona dos pavilhões de engorda, que na altura da receção dos pintos estão divididos em 2 partes (ocupando os pintos cerca de metade do pavilhão).

A fase de recria (1<sup>a</sup> fase) tem a duração de 10 dias, no fim da qual é atingida a capacidade máxima do pavilhão. Durante a fase de cria (2<sup>a</sup> fase), entre os 18 e os 20 dias, os pintos são vacinados e o espaço do pavilhão é alargado para toda a área disponível.

Na fase de acabamento (3<sup>a</sup> fase), os frangos atingem os 40 dias, no máximo, e um peso médio de 1.700 g.

Após a fase de acabamento, de 8 em 8 semanas, os frangos são retirados para abate e o pavilhão onde estavam passa por um período de vazio sanitário com a duração média de 21 dias, altura em que decorre a limpeza total das instalações.

---

A limpeza dos pavilhões compreende as etapas de remoção do estrume (cama das aves), lavagem das instalações e equipamentos (silos, pratos, tanque, linhas de água e bebedouros). Todas as operações de limpeza são registradas. Após a limpeza, os pavilhões ficam em vazio sanitário durante o período necessário (cerca de 3 semanas), de modo a reunir as condições higio-sanitárias essenciais para receber um novo bando, iniciando-se um novo ciclo produtivo.

Considerando a escala temporal do ciclo produtivo e vazio sanitário, são efetuados 6 ciclos produtivos por ano, o que equivale a uma produção anual de cerca de 510.000 frangos.

### **Sequência de operações do ciclo de produção**

As operações desenvolvidas processam-se de acordo com a seguinte sequência:

- Preparação dos pavilhões (colocação da cama de cascas de arroz ou aparas de madeira)
- Entrada dos pintos, com 1 dia de vida e com um peso não inferior a 50 g (lotes de 85000 pintos de 2 em 2 meses)
- Primeira fase, numa área restrita do pavilhão, até aos 10 dias de vida e peso não superior a 400 g (alimentação com ração de 1ª fase)
- Segunda fase, na restante área do pavilhão, até aos 28 dias e peso não superior a 1500 g (alimentação de 1ª fase até aos 20 dias e de 2ª fase dos 21 aos 28 dias)
- Apanha de frangos para churrasco (cerca de 60 %)
- Terceira fase ou fase de acabamento, até aos 40 dias (alimentação com ração de 3ª fase)
- Apanha dos restantes frangos

Durante todas as fases de engorda, é verificado regularmente a existência de animais mortos, sendo os cadáveres prontamente retirados e mantidos em local adequado até ao seu destino final.

Todos os frangos mantidos na exploração são inspecionados pelo menos duas vezes por dia. É dada especial atenção aos sinais que indiquem um reduzido nível de bem-estar animal e ou de saúde animal.

Os frangos gravemente feridos ou que apresentem sinais evidentes de problemas de saúde, tais como os que apresentam dificuldades de locomoção ou ascite ou malformações graves, e que sejam suscetíveis de estar a sofrer, recebem tratamento adequado ou são imediatamente eliminados. Sempre que necessário, é chamado o veterinário.

### **Condições das instalações e equipamentos**

A atividade desenvolvida nas instalações envolve poucos equipamentos, baseando-se essencialmente na alimentação e beberagem dos animais, bem como no sistema de aquecimento.

Cada pavilhão está equipado com 3 linhas de alimentadores tipo mecânico e com 4 linhas de bebedouros individuais (pipetas), equipados com sistema de prevenção de derrames.

As linhas de alimentação são acionadas a energia elétrica proveniente da rede pública de abastecimento e as linhas de beberagem são movidas por gravidade.

O processo de aquecimento dos pavilhões é feito por ventiladores de ar quente alimentados por uma caldeira alimentada a biomassa.

A iluminação é feita, essencialmente, através das janelas com persianas, dispostas ao longo das duas paredes mais longas de cada pavilhão.