

**Apoio:**



# **Galinha Caipira**

*Solicitação deste documento pode ser feita à:*



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires  
Caixa Postal 01 - 64006-220 Teresina, PI  
sac@cpamn.embrapa.br  
Fone: (86) 3225-1141 Fax: (86) 3225-1142**

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



Dezembro de 2006. Teresina, PI  
Tiragem: 500 exemplares

*Digitação e Arte:  
Luiz Elson - ACE Embrapa Meio-Norte*



## **Sistema Alternativo de Criação de Aves Caipiras**



**Meio-Norte**

## INTRODUÇÃO

O Sistema Alternativo de Criação de Aves Caipiras (SACAC) tem o objetivo de viabilizar criações domésticas de galinhas caipiras utilizando, de maneira racional, os recursos naturais disponíveis.

É uma forma de otimizar a mão-de-obra familiar, disponibilizar alimentos protéicos de qualidade (carne e ovos) e gerar renda, melhorando a qualidade de vida do homem no campo.

Preenche uma grande lacuna no promissor mercado de produtos naturais, além de conservar as qualidades originais das nossas galinhas caipiras em termos de produção e produtos.

## INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O espaço ocupado pelo SACAC é de no máximo 1.840 m<sup>2</sup>, com uma área coberta de 28 m<sup>2</sup>, ladeada por piquetes específicos para cada fase de criação (Fig. 1). O material utilizado deve proporcionar às aves um ambiente confortável e protegê-las de predadores, chuvas e ventos fortes.

No espaço interno da área coberta, as aves são distribuídas de acordo com a idade e estado produtivo para facilitar o manejo do plantel (Fig. 2).

Equipamentos como comedouros, bebedouros, ninhos, berçários e poleiros são confeccionados com material disponível desde que facilitem a higienização e distribuídos nos espaços da área coberta de acordo com o número e tipo de aves em produção (Fig. 3, 4, 5 e 6).

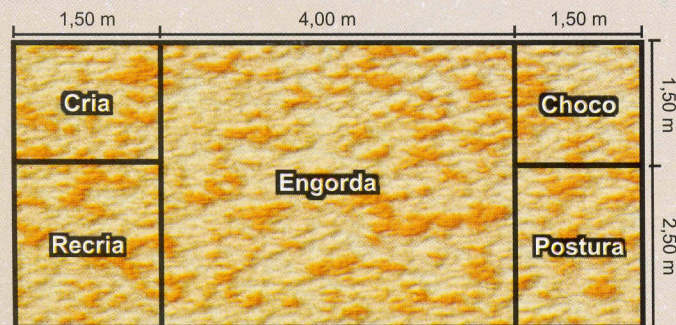


Fig. 1. Planta baixa da área coberta do SACAC



Fig. 2. Layout do SACAC



Fig. 3. Comedouros e bebedouros



Fig. 4. Ninhos



Fig. 5. Berçário



Fig. 6. Poleiro

A quantidade de aves nas instalações vai depender da fase produtiva (Tabela 1).

**Tabela 1.** Distribuição de aves nas instalações de acordo com a fase produtiva.

Fase	Área (m <sup>2</sup> )		Capacidade
	Coberta	Piquete	
Reprodução	3,75	40	13
Cria	2,25	2,25	63 a 97
Recria	3,75	20	60 a 92
Engorda	16,00	1.752	112 a 174

## ALIMENTAÇÃO

As galinhas caipiras conseguem transformar grãos, raízes, frutos de época, restolhos culturais de atividades agrícolas, pastagens nativas e cultivadas em produtos de qualidade (carne e ovos), desde que sejam fornecidos alimentos em qualidade e quantidade e assim supridas as necessidades nutricionais das aves de acordo com a fase de criação (Fig. 7 e Tabelas 2 e 3,).



Fig. 7. Misturas dietéticas composta por milho, soja, folha e raiz de mandioca e minerais.

Tabela 2. Necessidades nutricionais das galinhas caipiras de acordo com a fase de criação

Fase	Níveis nutricionais					
	PB <sup>(1)</sup>	EMA <sup>(2)</sup>	Ca <sup>(3)</sup>	P <sup>(4)</sup>	N <sup>(5)</sup>	Cl <sup>(6)</sup>
Reprodução	16,0	2.778	4,00	0,37	0,22	0,20
Cria	21,4	3.000	0,95	0,45	0,22	0,19
Recria	19,1	3.100	0,87	0,40	0,19	0,17
Engorda	18,0	3.200	0,80	0,36	0,19	0,16

<sup>(1)</sup> proteína bruta (%); <sup>(2)</sup> energia metabolizável (kcal / kg de ração); <sup>(3)</sup> cálcio (%); <sup>(4)</sup> fósforo (%); <sup>(5)</sup> sódio (%); <sup>(6)</sup> cloro (%).

Tabela 3. Oferta e consumo médio estimado de ração para galinhas caipiras de acordo com a fase de criação.

Fase	Oferta	Consumo estimado (kg)
Reprodução	6% do peso vivo	120 / dia / ave
Cria	À vontade	1.040
Recria	À vontade	2.542
Engorda	À vontade	3.460

É muito importante levar em conta o processamento e armazenamento dos alimentos, inclusive a qualidade e quantidade da água.

## SANIDADE

Como qualquer atividade zootécnica, algumas medidas de biossegurança devem ser tomadas:

- Limpeza e higienização de instalações, utensílios e equipamentos.
- Separação de aves que serão introduzidas no plantel por 40 dias ou doentes para tratamento ou descarte, respectivamente.
- Destinação criteriosa de resíduos.
- Proibição da circulação nas instalações de animais domésticos e silvestres.
- Controle periódico de vermes e parasitos externos (piolhos, carrapatos etc.).
- Cobertura vacinal para controle das principais doenças viróticas (Tabela 3).

Tabela 3. Calendário de vacinação para galinhas caipiras de acordo com a fase de criação.

Fase	Via	Período
Nescastle	Ocular	Mensal
Bronquite infecciosa	Ocular	Mensal
Gumboro	Ocular	Mensal
Bouba aviária	Punctura na asa	1ª semana de vida

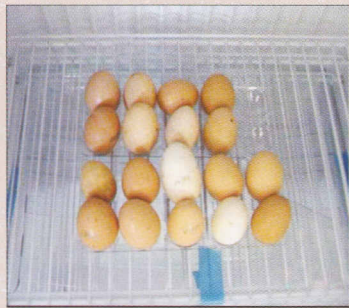
## REPRODUÇÃO

O conjunto de aves reprodutoras deve ser composto de um macho e doze fêmeas com portes compatíveis, saudáveis, idade entre 6 e 24 meses e capazes de transferir as características produtivas desejáveis para seus descendentes.

Os ovos destinados à incubação devem ser coletados diariamente, limpos, selecionados pelo tamanho, peso e formato, identificados (Fig. 8) e acondicionados em lugares frios e ventilados (Fig. 9).



**Fig. 8.** Identificação e seleção de ovos



**Fig. 9.** Acondicionamento de ovos para incubação

Matrizes com sintomas característicos de choco são utilizadas na incubação natural (Fig. 10). Na incubação artificial, devem-se controlar a temperatura e a umidade (Fig. 11).

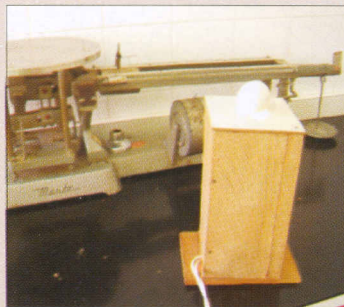


**Fig. 10.** Incubação natural

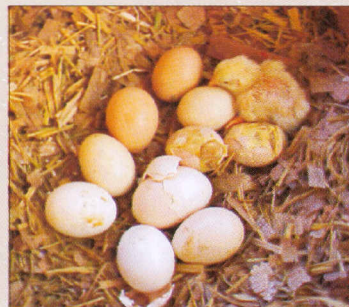


**Fig. 11.** Incubação artificial

Antes e durante a incubação, devem ser realizadas ovoscopias (Fig. 12) para verificar o desenvolvimento embrionário e fetal, isso permitirá uma eclosão com sucesso. (Fig. 13).



**Fig. 12.** Ovoscopia



**Fig. 13.** Nascimento de pintos

## MERCADO

Produtos de qualidade a preços acessíveis e oferta constante mantêm o criador no mercado, principalmente se forem mantidas as características de textura, coloração e palatabilidade dos principais pratos típicos, elaborados com os produtos das galinhas caipiras (Fig. 14 e 15).



**Fig. 14.** Cortes da galinha caipira



**Fig. 15.** Pirão de parida prato típico

---

## EQUIPE TÉCNICA

### **Firmino José Vieira Barbosa**

Professor da Universidade Estadual do Piauí  
firmino@cpamn.embrapa.br

### **Hoston Tomás Santos do Nascimento**

Pesquisador da Embrapa Meio-Norte  
hoston@cpamn.embrapa.br

### **Jose Oscar Lustosa de Oliveira Junior**

Pesquisador da Embrapa Meio-Norte  
oscar@cpamn.embrapa.br

### **Raimundo Bezerra de Araújo Neto**

Pesquisador da Embrapa Meio-Norte  
rbezerra@cpamn.embrapa.br

### **Robério dos Santos Sobreira**

Analista da Embrapa Meio-Norte  
roberio@cpamn.embrapa.br

Fotos: Firmino José Vieira Barbosa  
Robério dos Santos Sobreira