

PROCEDIMENTOS VOLTADOS À PRODUÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA PRODUTIVO AQUÍCOLA

Dionata Sandeski ¹

Alexandre Manoel dos Santos²

Resumo: A crescente demanda de proteína animal de qualidade para alimentação humana determina a necessidade da utilização de fontes alternativas de produção, destacando-se a aquicultura como atividade promissora para este fim. A piscicultura, neste contexto, vem contribuindo para suprir esta exigência proteica. Com esta necessidade observada, o potencial que a região de Laranjeiras do Sul/PR demonstra em relação à atividade aquícola, tal como a sua capacidade hídrica, é de suma importância a organização sistemática de atividades no âmbito produtivo, tendo em vista que não possui definida organização do processo produtivo. Com isso se fez necessário a construção de um modelo que permita aos Engenheiros de Aquicultura realizarem, primeiramente, uma caracterização, para posteriormente, efetivar a organização do sistema de produtivo, podendo, desta forma, ser descrito como determinados procedimentos. Estes englobam o processo produtivo como um todo, desde a implantação da atividade até o seu produto final. No programa Identificação e organização do sistema produtivo de piscicultores de Laranjeiras do Sul: aspectos associados ao manejo, monitoramento ambiental controle sanitário e controle do sistema produtivo, desenvolvido pela Universidade Federal da Fronteira Sul, desenvolveu-se um sub-projeto, que teve como objetivo estabelecer procedimentos que sejam mais eficazes possíveis para atividades a serem realizadas, obtendo o máximo de eficiência no produto final, sendo estes através da agregação de valores, embutindo conhecimento no processo produtivo. Para a realização destes procedimentos a campo, foi realizado um método de organização baseado no método de Cyrino, que se baseia em etapas de caracterização envolvendo o processo produtivo, sendo da seguinte forma: 1) Estocagem; 2) Crescimento & Engorda; 3) Despesca; 4) Processamento; 5) Armazenamento; 6) Logística e Distribuição; 7) Comercialização e; 8) Análise de Valor Agregado. Cada etapa de caracterização está associada com oito etapas de classificação, e cada etapa desta se divide em 10 níveis ou categorias de evolução, que determina o grau de aperfeiçoamento do produtor. O trabalho desenvolvido será realizado inicialmente com duas etapas de caracterização que envolve o processo produtivo sendo: Estocagem, crescimento e engorda. Para as atividades internas de laboratório, também há necessidade de procedimentos para a realização das atividades corriqueiras, estes devem ser rigorosamente seguidos, diminuindo assim a probabilidade de ocorrência de erro no momento da realização da mesma, são importantes para manutenção diária do laboratório, entre eles estão: Procedimento de Higienização das mãos, Procedimento de Verificação da aeração de todo o laboratório, Procedimento de Alimentação de todos os animais, com os respectivos recipientes de alimento devidamente indicado, Procedimento de Verificação de condições adversar em cada unidade experimental, bem como mortalidade entre

¹ Acadêmico do Curso de Engenharia de Aquicultura, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul, dionatasandeski@gmail.com

² Professor M.Sc, Engenheiro de Produção, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul, alexandre.manoel@uffs.edu.br

outros problemas. Procedimento de Organização e higienização geral dos equipamentos. O trabalho a campo ainda não obteve resultado, pois está em fase de preparação. Pretende-se com este trabalho tornar a região de Laranjeiras do Sul, uma região produtora de pescado com valor agregado no produto.

Palavras-chave: Aquicultura. Caracterização. Valor agregado.

1 Acadêmico do Curso de Engenharia de Aquicultura, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul, dionatasandeski@gmail.com

2 Professor M.Sc, Engenheiro de Produção, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul, alexandre.manoel@uffs.edu.br