



MANEJO DE TANQUES PISCÍCOLAS EM PROPRIEDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL - MANEJO ALIMENTAR

Caroline T. da Luz¹

João Francisco Pereira Rodrigues²

Jorge Erick Garcia Parra³

Silvia Romão⁴

A qualidade e quantidade do alimento fornecido influenciam a produção piscícola. Seja garantindo resultados positivos de ganho de massa muscular e manutenção da saúde, ou negativos, como baixa taxa de crescimento, ganho de gordura e perda de qualidade da água do cultivo. Na região sul do país, sujeita a intensas variações de temperatura, o manejo alimentar deve ser adequadamente acompanhado, devido à diminuição gradativa de alimentação pela maioria das espécies de peixes, em temperaturas inferiores a 19°C. Deve-se garantir um estado nutricional adequado aos animais, para que este período de ausência de alimentação não agrave o estresse causado pela baixa temperatura. O subprojeto “manejo de tanques piscícolas”, integrante do projeto de extensão “Identificação e Organização do Sistema Produtivo de Piscicultores da Região de Laranjeiras do Sul: Aspectos associados ao Manejo, Monitoramento Ambiental, Controle Sanitário e Controle do Sistema de Produção”, tem como objetivo, caracterizar as práticas de manejo realizadas por quatro propriedades, realizar orientações e elaborar plano de ação para adequação à técnicas já estabelecidas. Apresenta-se aqui, a caracterização das rotinas de alimentação e recomendações técnicas para melhorar os efeitos imediatos ao processo global de engorda. Estas atividades foram realizadas durante acompanhamento semanal das propriedades, no período de maio a julho de 2014. A alimentação é realizada duas vezes ao dia, início da manhã e final da tarde, de acordo com a saciedade aparente, em todas as propriedades. Não são realizadas biometrias para correção de taxa de arraçoamento. As propriedades 01 e 02 oferecem ração comercial com 32% de proteína bruta (PB), a propriedade 03 com 30% PB e a propriedade 04 com 28% PB. A propriedade 01 oferece complementação com vísceras de animais. A propriedade 03 oferece carboidratos de origem vegetal (vegetais, pão e macarrão), assim como, proteína e gordura de origem animal. A propriedade 04 disponibiliza silagem e não alimenta os animais a partir da entrada do inverno. Nessa propriedade diagnosticou-se presença de animais com nadadeiras lesionadas. As complementações alimentares são realizadas com o intuito de diminuir os custos com ração, que corresponde de 40% à 70% dos custos da produção piscícola, porém consequências sanitárias e nutricionais dessa prática podem causar grande prejuízo à produção. Foram

¹ Acadêmica, Curso de Eng. de Aquicultura, UFFS/LS, piovesan_carol@hotmail.com.

² Acadêmico, Curso de Eng. de Aquicultura, UFFS/LS, joaofranciscoo@live.com.

³ Professor, Curso de Eng. de Aquicultura, Zootecnista, UFFS/LS, jorge.parra@uffs.edu.br

⁴ Professora, Curso de Engenharia de Aquicultura, Bióloga, UFFS/LS, silvia.romao@uffs.edu.br

realizadas recomendações para alterações das práticas alimentares, quanto às complementações inadequadas e quanto à necessidade de acompanhamento do comportamento alimentar dos peixes, diminuindo o fornecimento de alimento em resposta a diminuição do consumo, em temperaturas inferiores a 19°C. Espera-se que as orientações e capacitações garantam o estabelecimento de continua melhora das condições de cultivo e desenvolvimento do setor aquícola na região. Identifica-se como resultado positivo do projeto, o reconhecimento, pelos alunos participantes, de espaço de aquisição de experiência de atuação profissional, para os futuros engenheiros de aquicultura. Conclui-se que o conhecimento dos produtores, em relação à necessidade de correta rotina alimentar é baixo, e que o desenvolvimento da aquicultura na região depende da identificação das práticas desenvolvidas nas unidades produtivas e da atuação de profissionais qualificados para adequação à práticas de manejo já estabelecidas em sistemas produtivos.

Palavras Chave: Sistema Produtivo. Temperatura da Água. Alimentação.