



Análise de Viabilidade de uma Planta de Processamento de Pescado

Sumário

- Panorama do Negócio
- Perfil do Consumidor de Filés
- Processamento
- Avaliação Econômica – Análise de Sensibilidade
- Considerações Finais



Panorama do Negócio

Panorama do Negócio

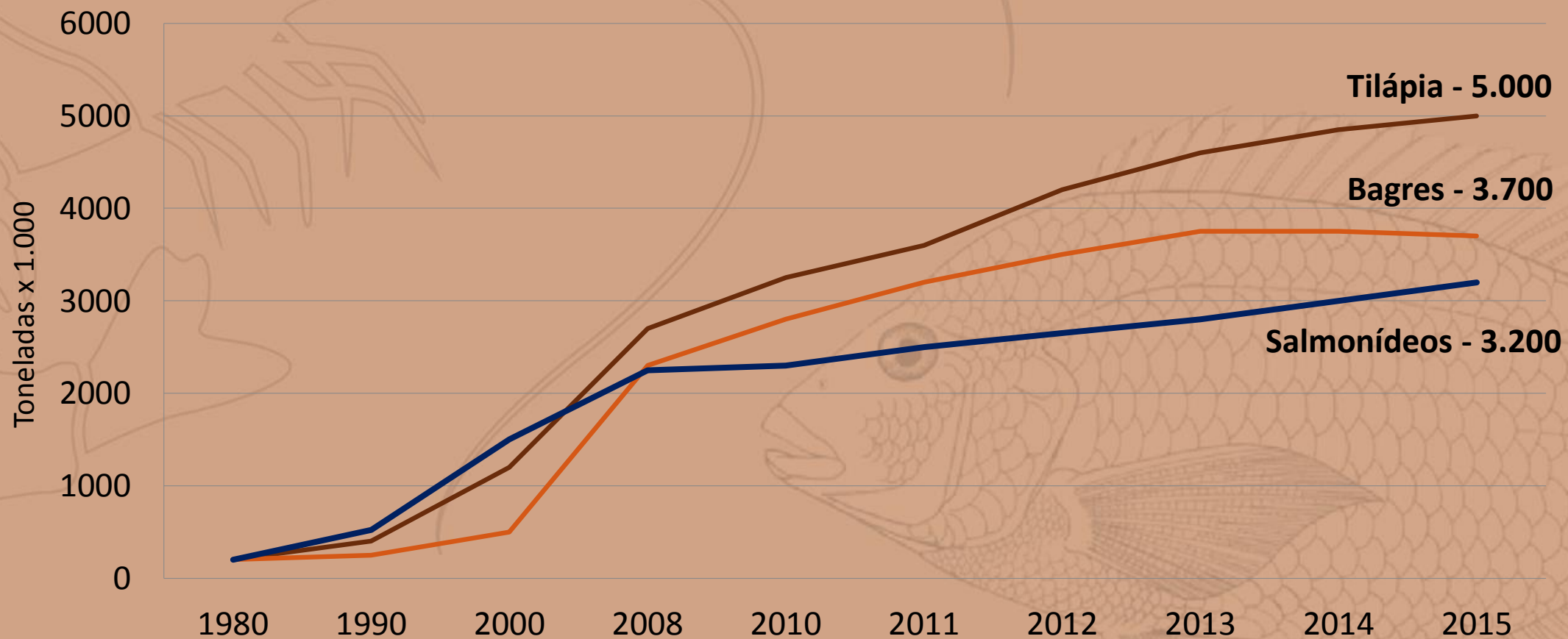


Fig. 1. Produção global de tilápia e outras espécies de interesse comercial.

Fonte: Fitzsimmons, 2015

Panorama do Negócio

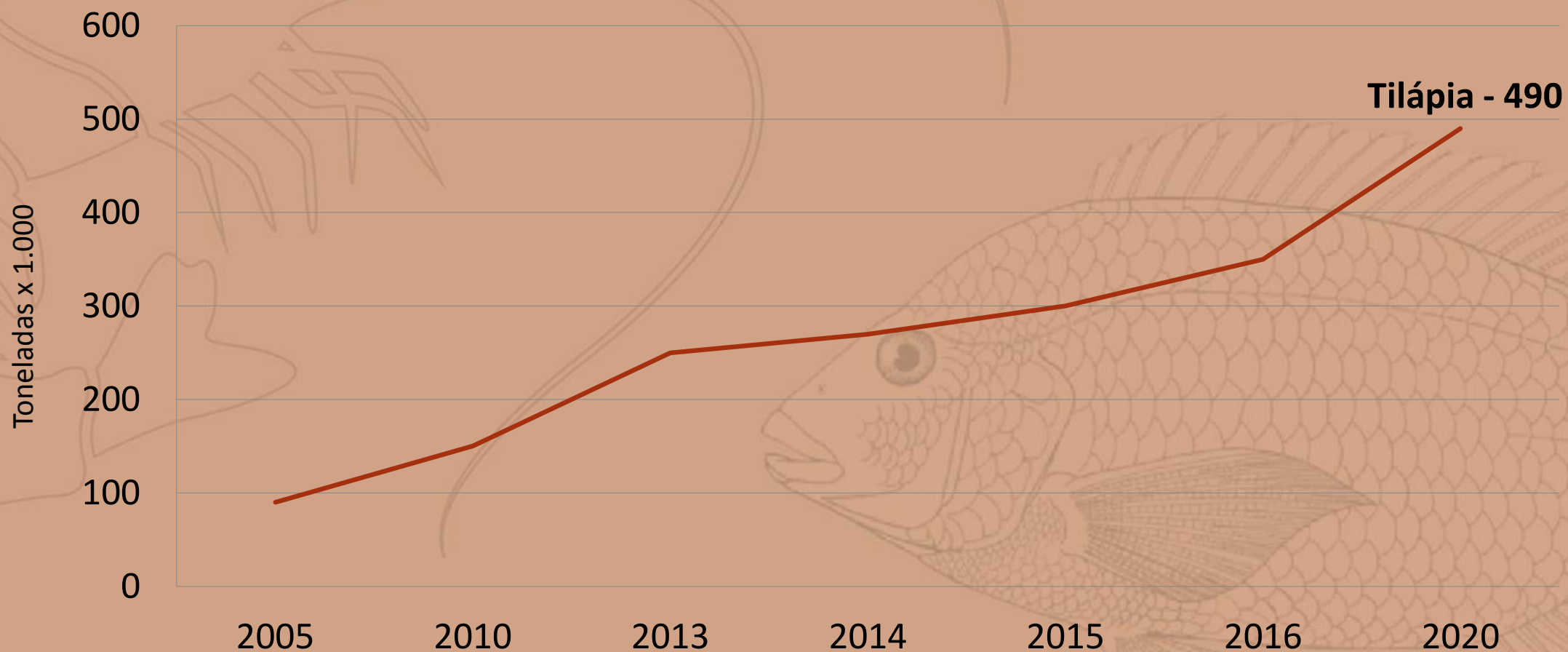


Fig. 2. Expectativa de crescimento da produção de tilápia no Brasil.

Fonte: Rabobank, 2016

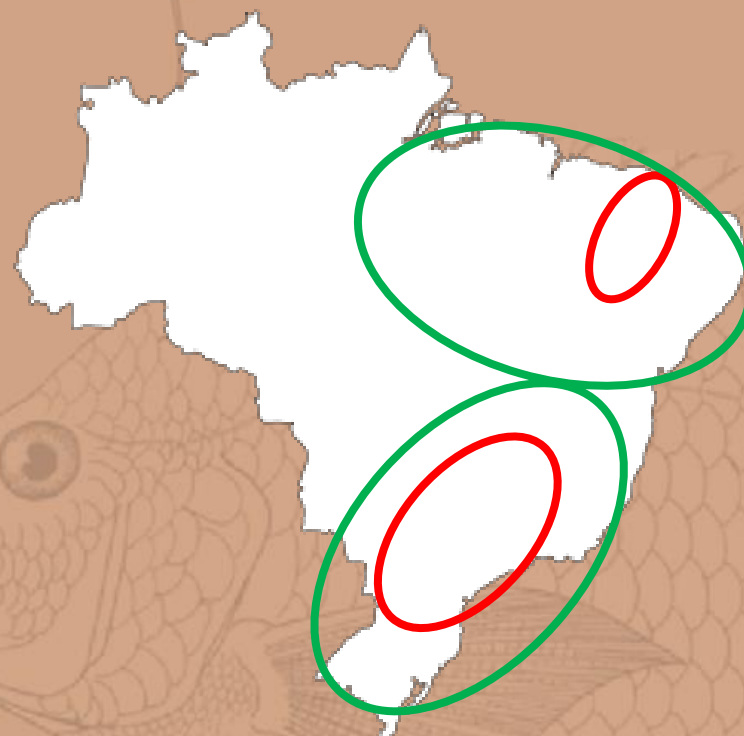
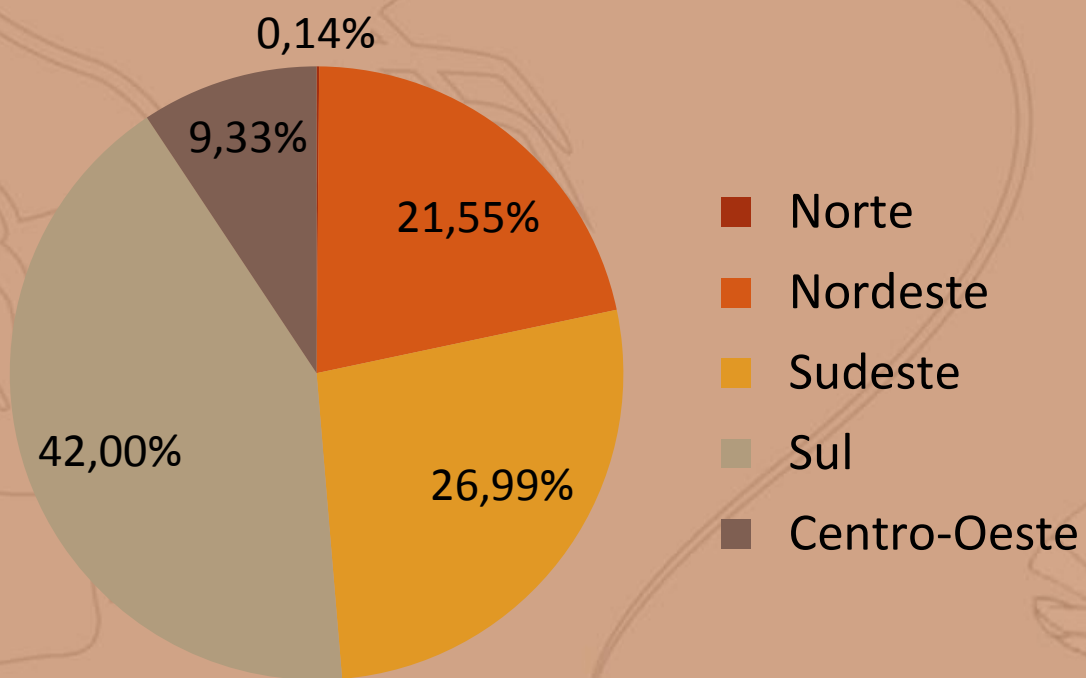


Fig. 3. Distribuição da produção de tilápia no Brasil.



Perfil do consumidor de filés

Perfil do consumidor

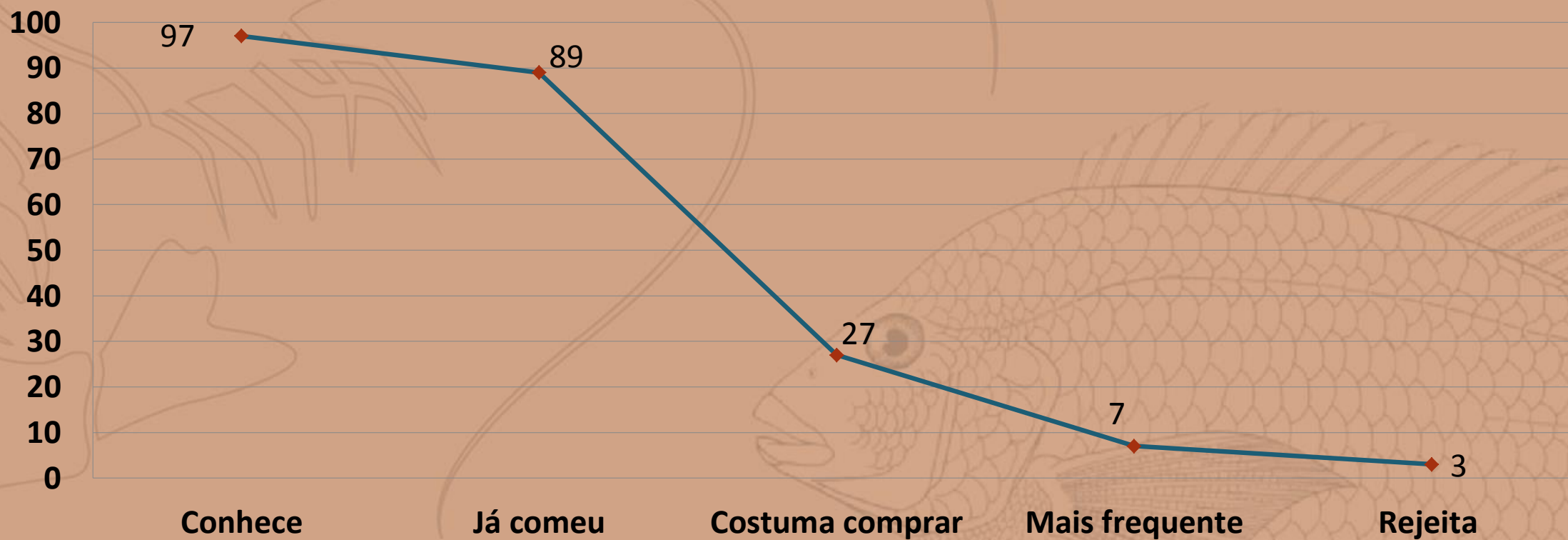


Fig. 4. Perfil de consumo de filé de tilápia.

Perfil do consumidor

- O consumidor típico é uma mulher, de classe AB, com grau superior completo, casada e idade média de 47 anos.
- A preferência é por peixe fresco, o congelado só ganha em praticidade e preço, sempre em filé.
- A compra planejada ocorre em 76% dos casos.

Perfil do consumidor

- Para peixe fresco a média de compra de peixe é de uma vez por semana, normalmente na quantidade que será consumida na semana.
- Número de homens que compram peixe no supermercado aumenta em 50% nos finais de semana.
- Quem compra o peixe é quem prepara em 75% das vezes.

Perfil do consumidor

- Que seja prático e fácil de preparar, ao menos para o dia a dia.
- O filé frito ou à milanesa (e a posta de peixe ao forno) são as receitas corriqueiras.
- Espontaneamente os aspectos negativos são espinhas, o cheiro e a baixa durabilidade (preocupação com o frescor).

Perfil do produto

O peixe ideal é aquele que já vem limpo, sem espinha, **preço acessível, saboroso e que pode ser consumido sem medo.**



Processamento

Processamento

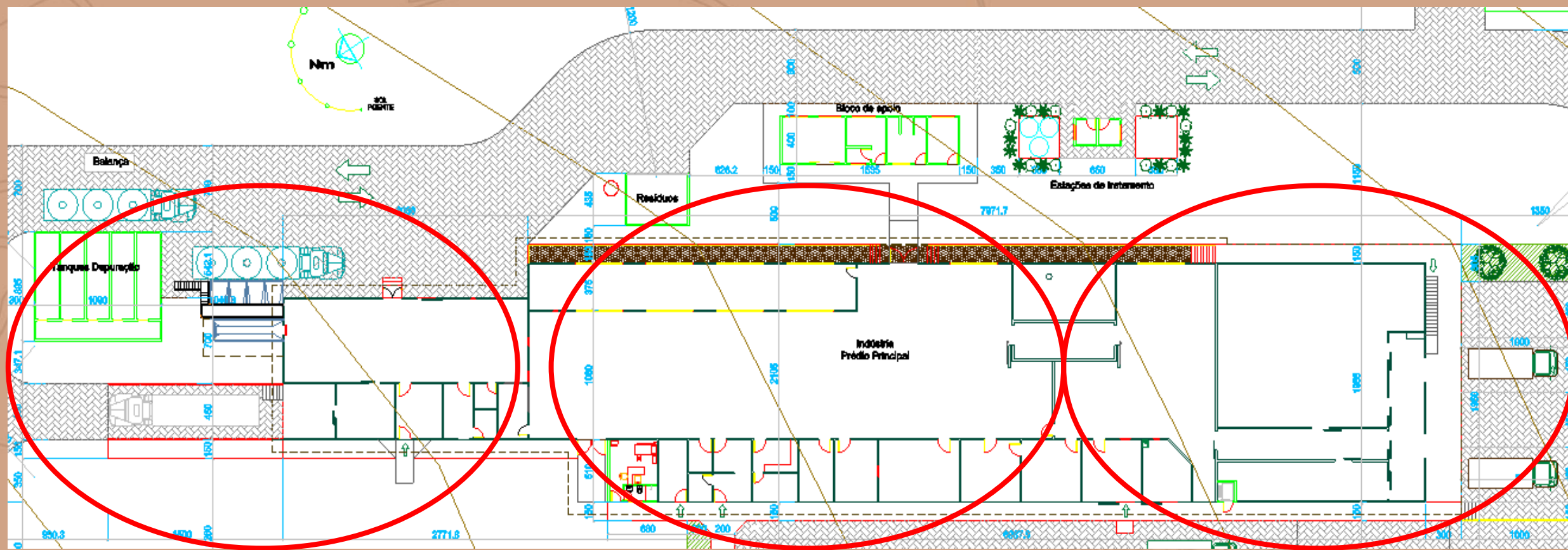


Fig. 5. Planta básica de um frigorífico.

Recepção



Insensibilização



Abate e sangria



Lavagem



Escamação



Filetagem



Retirada de pele e acabamento



Classificação



Embalagem



Armazenamento





Avaliação Econômica

Nutrição e Rendimento de Carcaça

Tabela I. Rendimento de carcaça de tilápias alimentadas com ração contendo diferentes níveis de lisina.

Tratamento	Rendimento de carcaça (%)
Controle (1,1% de Lisina)	29.50 ± 0.03 ^e
T1 (1,25% de Lisina)	29.94 ± 0.03 ^d
T2 (1,39% de Lisina)	30.54 ± 0.02 ^b
T3 (1,51% de Lisina)	30.69 ± 0.04^a

Fonte: Adaptado de Michelato et al., 2016

Avaliação Econômica

	Total kg de peixes	Filé
Produção Própria	132.185	40.316,30
Compra Externa	22.564	6.882,02
Total	154.749	47.198,32

PARÂMETROS	UNIDADE	PREÇO	PREÇO
Rendimento de filé	%	30,5%	
Kg de peixe	kg	R\$ 4,29	R\$ 14,07
Kg de peixe terceiro	kg	R\$ 4,90	R\$ 16,07

	Valor/kg de filé	Valor/kg de filé
DEPRECIÇÃO + JUROS SOBRE CAPITAL INVESTIDO	R\$ 0,65	R\$ 0,65
CUSTO DE MATÉRIA - PRIMA	R\$ 14,36	R\$ 14,36
CUSTO DE EMBALAGEM	R\$ 0,63	R\$ 0,63
CUSTO DE PRODUÇÃO	R\$ 4,68	R\$ 4,68
CUSTO DO PRODUTO	R\$ 20,32	R\$ 20,32
PREÇO DE VENDA	R\$ 25,80	R\$ 25,80
DESPESAS COM VENDAS	R\$ 1,94	R\$ 1,94
FATURAMENTO	R\$ 1.217.716,77	R\$ 1.217.716,77
CUSTOS + DESPESAS	R\$ 1.050.507,07	R\$ 1.050.507,07
RECEITA LIQUIDA	R\$ 167.209,70	R\$ 167.209,70
RECEITA %	13,7%	13,7%



Considerações Finais

Considerações Finais

- Processamento de pescado é indústria.
- Antes do filé, o que mais posso produzir?
- E os produtos intermediários?
- Processamento de filés é um bom negócio, desde que bem gerido.



gustavo.partnerfish@gmail.com

ABCC

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CAMARÃO