



Processamento e comercialização de tilápias e outros peixes de água doce



Sumário



- Panorama do Negócio
- Perfil do Consumidor de Filés
- Processamento
- Simulação Econômica – Análise de Sensibilidade

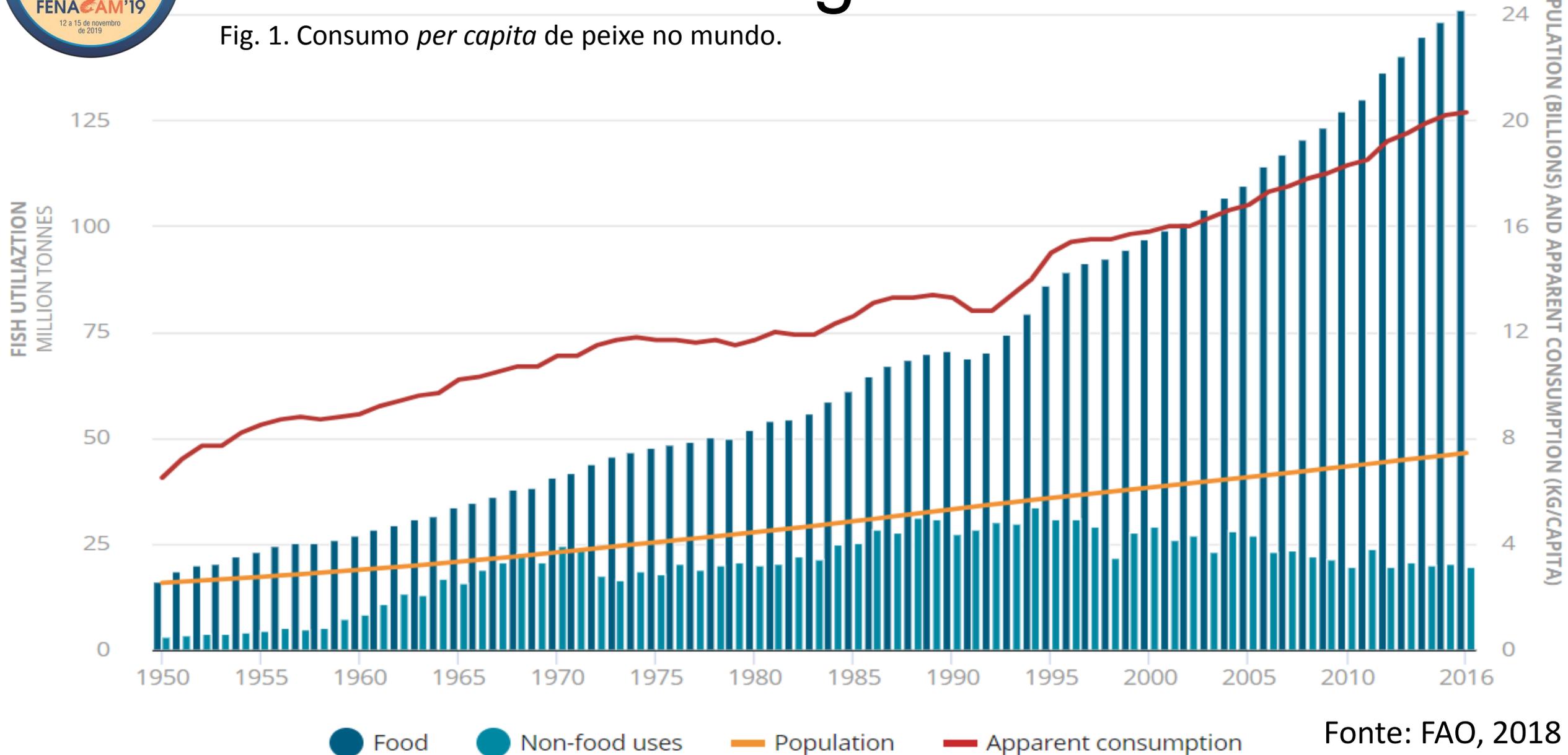


Panorama do Negócio



Panorama do Negócio

Fig. 1. Consumo *per capita* de peixe no mundo.





Panorama do Negócio

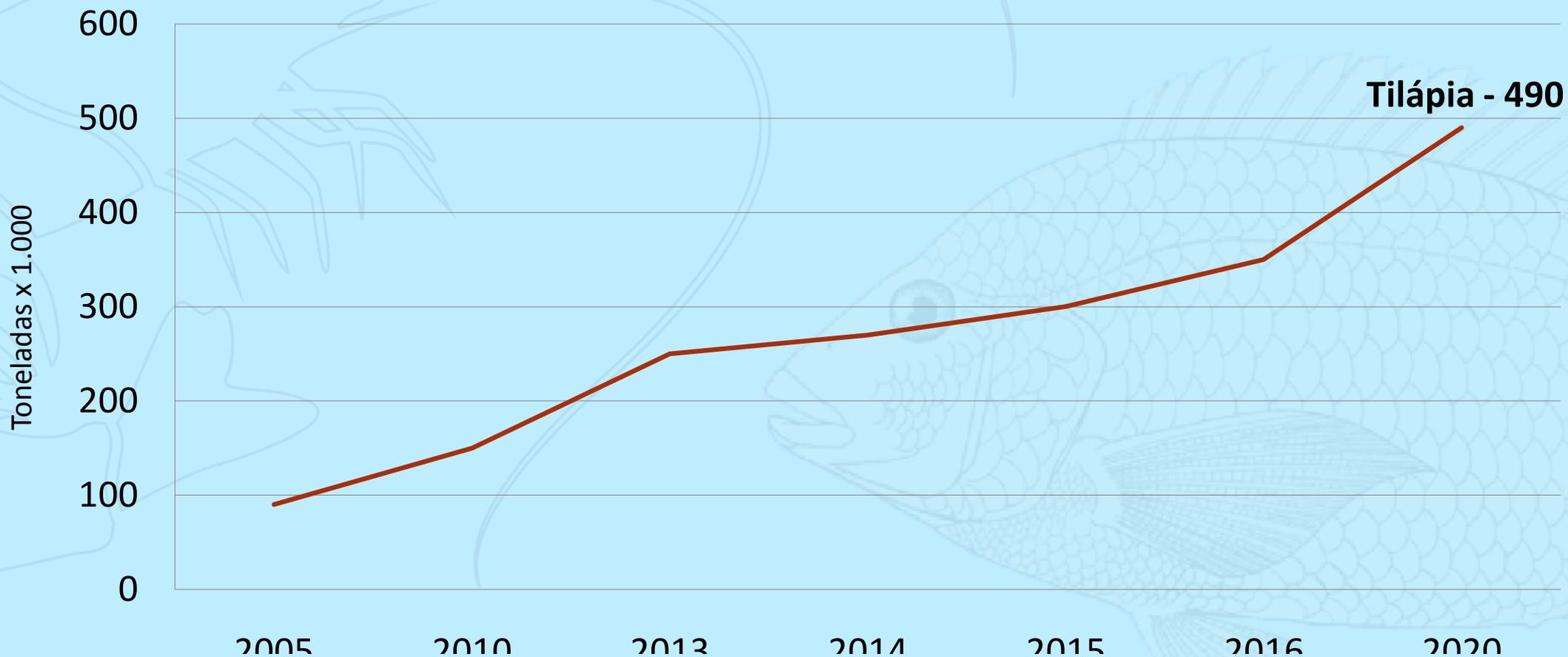


Fig. 2. Expectativa de crescimento da produção de tilápia no Brasil.

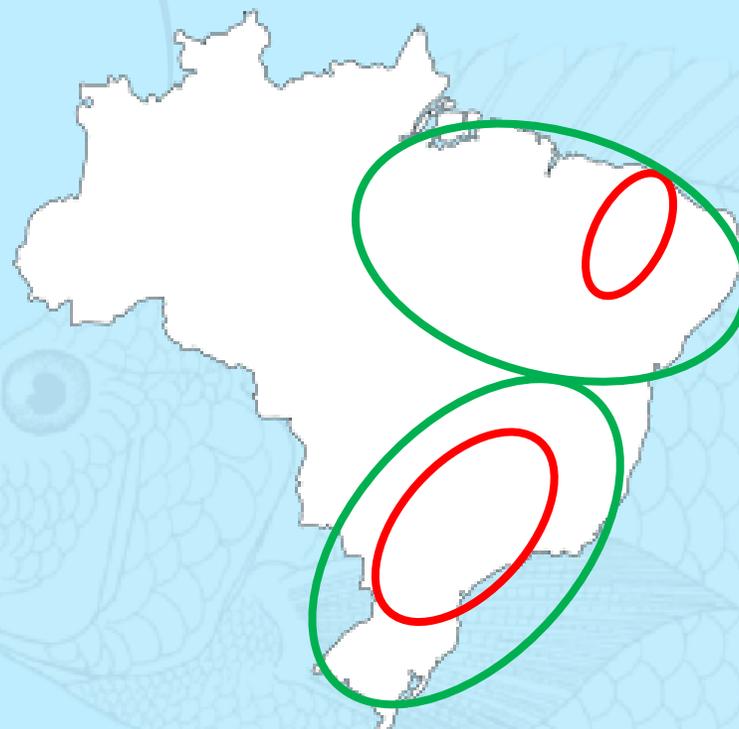
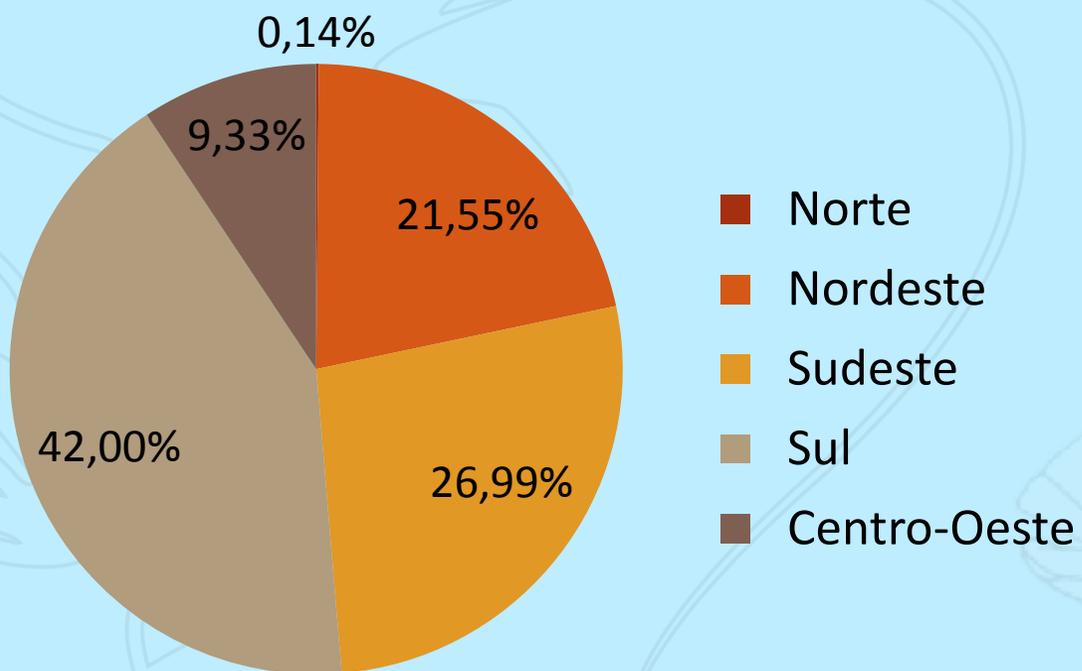


Fig. 3. Distribuição da produção de tilápia no Brasil.



Perfil do consumidor de filés



Perfil do consumidor

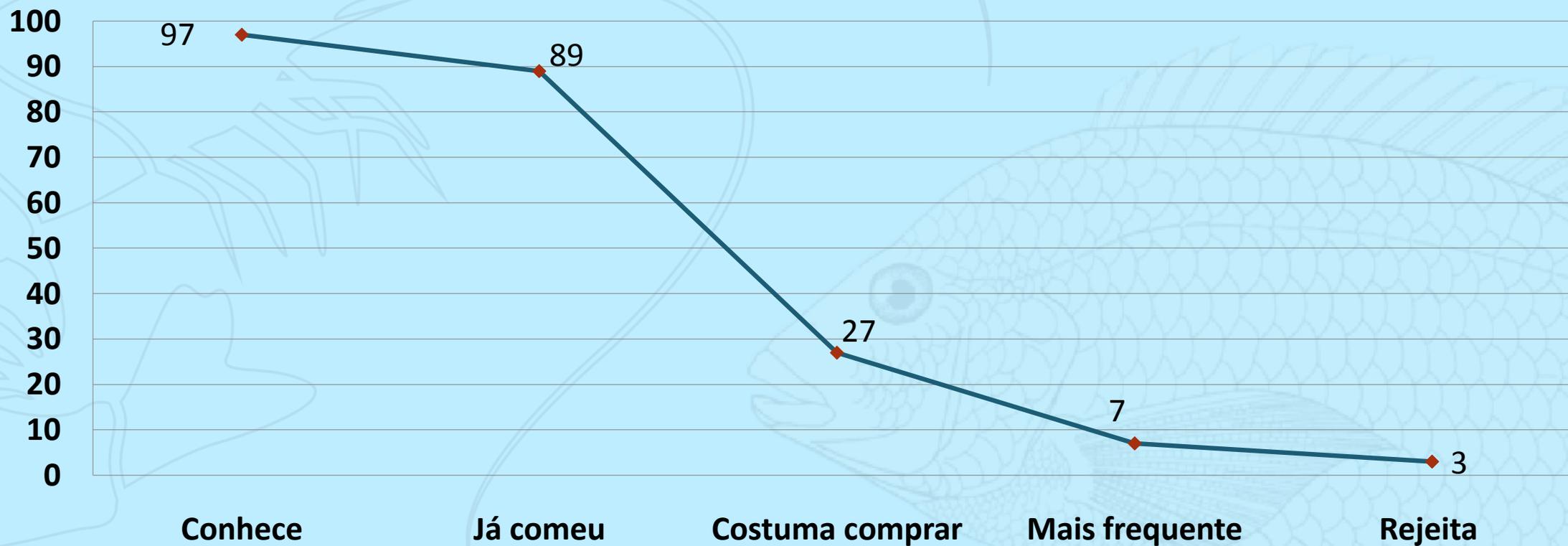


Fig. 4. Perfil de consumo de filé de tilápia.



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.
- A compra planejada ocorre em 76% dos casos.
- Quem compra o peixe é quem prepara em 75% das vezes.
- Compra semanal, normalmente na quantidade que será consumida na semana.



Perfil do consumidor

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



Perfil do consumidor (restaurantes e bares)

- Embalagem de isopor de no máximo 5 kg, filés congelados individualmente ou interfoliados.
- Para filé fresco, mínimo de 7 dias de validade.
- Compras semanais ou quinzenais (no caso do congelado).
- Tamanho (peso) do filé de acordo com perfil do estabelecimento.



Processamento

Processamento

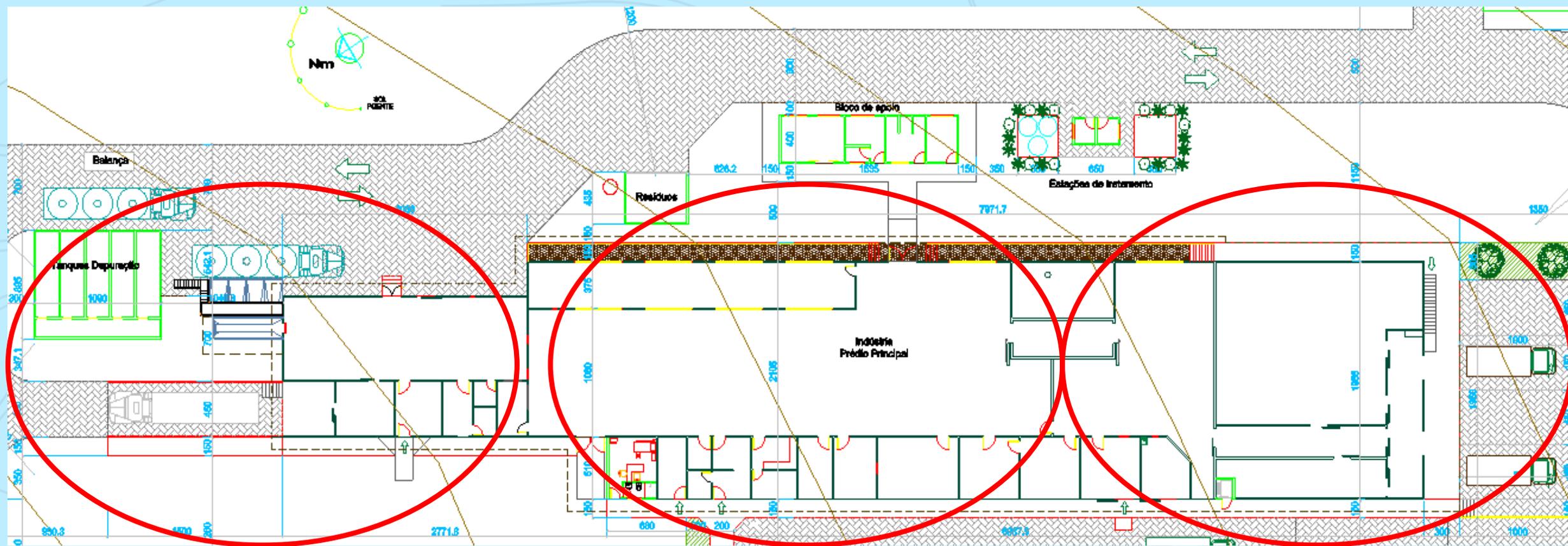


Fig. 5. Planta básica de um frigorífico.



Recepção





Depuração





Insensibilização





Insensibilização





Abate





Sangria





Lavagem





Escamação





Descabeçamento e evisceração





Filetagem





Filetagem





Retirada de pele





Toalete





Classificação





Classificação



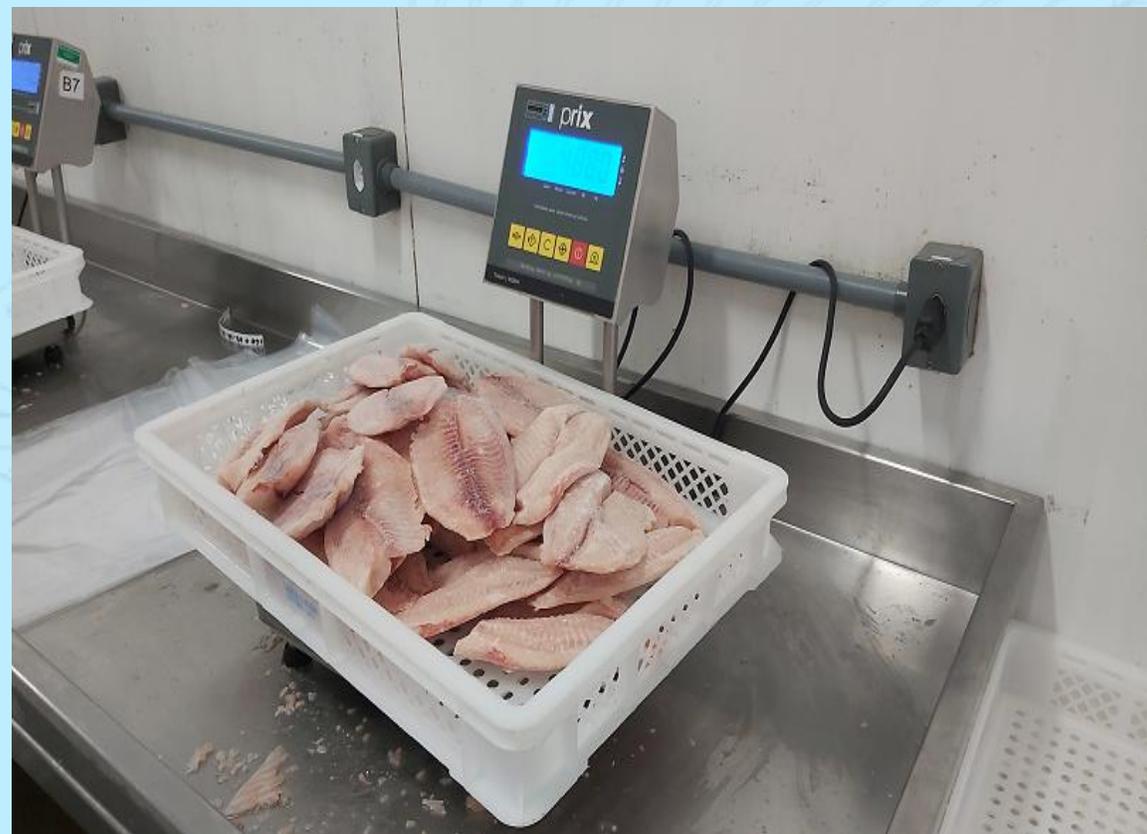


Congelamento





Pesagem





Armazenamento





Simulação Econômica



Avaliação econômica



| | Total Processado (kg) | Rendimento de filé (%) | Filé (kg) |
|-------------------------|------------------------------|-------------------------------|------------------|
| Produção Própria | 185.477 | 30,5 | 56.570,46 |
| Compra Externa | 4.634 | 30,5 | 1.413,37 |
| Total / média | 190.111 | 30,5 | 57.983,83 |

| | Custo / preço (R\$) | Custo do filé em matéria prima |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Produção Própria | R\$ 4,13 | R\$ 13,53 |
| Compra Externa | R\$ 4,90 | R\$ 16,07 |
| Total / média | | R\$ 13,59 |



Avaliação econômica

| | Valor/kg de filé | |
|---------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| CUSTO DE MATÉRIA - PRIMA | R\$ | 13,59 |
| CUSTO DE EMBALAGEM | R\$ | 0,63 |
| DEPRECIÇÃO + JUROS SOBRE CAPITAL INVESTIDO | R\$ | 0,53 |
| CUSTO DE PRODUÇÃO | R\$ | 3,86 |
| CUSTO DO PRODUTO (FILÉ) | R\$ | 18,61 |
| PREÇO DE VENDA | R\$ | 24,61 |
| DESPESAS COM VENDAS | R\$ | 1,18 |
| IMPOSTOS | R\$ | 1,11 |
| MARGEM | R\$ | 3,71 |
| RECEITA LÍQUIDA | R\$ | 215.120,01 |
| RECEITA % | | 15,08% |





gustavo.partnerfish@gmail.com