

Revista da



# ABCC

Associação Brasileira  
de Criadores de Camarão

Edição Digital

ISSN 1982-4823

ANO XXIII Nº1 JANEIRO DE 2021

## Industrialização: A Alternativa para Interiorizar e Aumentar o Consumo de Camarão Cultivado pelo Brasil



COMPEscal - ARACATI - CE

CADASTRE-SE

[ABCCAM.COM.BR](http://ABCCAM.COM.BR)



# CAMARÃO MARINHO NO INTERIOR DE SÃO PAULO: STATUS ATUAL

**Fábio Sussel**  
 Pesquisador Científico em Aquicultura  
 Apresentador do Canal #VaiAqua



A criação de camarão marinho em água salinizada no estado de São Paulo ainda se encontra em fase de estruturação e ordenamento. Na prática, o melhor resumo até o momento é que os investimentos foram maiores que as receitas geradas. No entanto em se tratando de uma atividade que realmente demanda altos investimentos e onde os planos de negócios sugerem um cenário ao redor de 3 anos para recuperação do capital investido, considera-se que isto seja uma situação relativamente aceitável e compreensível.

Apesar do otimismo dos investidores, nota-se certa inconstância na repetibilidade de ciclos com resultados positivos. São vários os conceitos de produção adotados e isto tem dificultado o estabelecimento de um protocolo padrão para esta realidade de cultivo. Em contrapartida, enquanto no início era mais comum iniciativas isoladas, hoje o entendimento da necessidade de união é maior. Além do maior intercâmbio de informações entre os produtores, também merece destaque a união entre técnicos e investidores visando a fabricação de uma ração específica para sistemas superintensivos (já usada por 80% dos produtores) e também a compra coletiva de pós-larvas através de frete terrestre junto ao estado de Santa Catarina.

Estratégias de escoamento de produção também estão sendo revistas. A dificuldade logística em termos de manter a qualidade máxima do produto ao apostar na estratégia de escoamento a fresco, tem dado lugar ao camarão tipo "fresh frozen", ou seja, congelado imediatamente após a despesca. Além de permitir maior flexibilidade para o escoamento da produção, garante a manutenção das características sensoriais do camarão idênticas ao do dia da despesca.

A grande maioria dos empreendimentos, imagina suas operações, pautadas nos conceitos puros do Bioflocos. Logo, sentiram a necessidade de algumas adaptações junto ao sistema de produção, como: decantadores, biofiltros, skimer's, lâmpadas UV, estações de tratamento de água para a remoção do nitrato e de fósforo, entre outras. Nasceu então o tal do Bio-Ras, um mix entre Bioflocos e RAS. Ao mesmo tempo que já se nota o entendimento que pouco importa qual a denominação do sistema, já que o importante mesmo é ter despesca e também repetibilidade de ciclos bem-sucedidos.



Foto 01: Projeto "Camarão São Luiz", localizado em Itu/SP.

A cadeia de insumos encontra-se devidamente estabelecida. Há disponibilidade e preço justo para tudo que precisa em um cultivo intensivo de camarão. Há também empresas empenhadas e profissionais comprometidos em desenvolver equipamentos e técnicas específicas para esta nova realidade de cultivo. O que falta realmente é o entendimento por parte dos investidores/produtores que não existe uma receita milagrosa. O que existe é “conversar” com a estrutura que tem em mãos e então extrair o máximo dela. E isto demanda tempo, conhecimento, dedicação e principalmente disciplina. Acreditar em números mirabolantes e completamente fora da realidade, também tem levado muitos investidores a falsos cenários. Em seguida vem os produtos milagrosos. A cada 3 meses surge um para resolver todos os problemas. O caminho não é este. Nunca foi e nunca será fácil criar camarão. Seja em água marinha, em água salobra do semiárido brasileiro, em água salinizada; seja no Brasil ou em qualquer parte do mundo.

É fato que os cultivos intensivos demandam uma série de produtos auxiliares. Pré e Probióticos, imunoestimulantes, alcalinizantes, são alguns deles. Mas devem ser usados com parcimônia e sempre se levando em consideração os múltiplos fatores envolvidos. Cria-se água, e não camarão. Entender de química e de ecossistema aquático pode ser mais importante que entender de camarão em si. E, claro, não se esquecer que produzir com eficiência e ter repetibilidade de ciclos representa somente 50% do êxito do negócio. Fazer uma boa gestão e, principalmente, boas estratégias de escoamento e comercialização da produção, respondem pelos outros 50% do êxito no negócio.

O cenário paulista tem demonstrado que é mais estratégico focar em colocar R\$ 3,00 a mais no preço de venda do camarão, do que tentar baixar R\$ 1,00 no custo de produção. Neste caso, a principal mensagem é: use o que tem de melhor, forneça as melhores condições para o camarão e faça de tudo para ter despesca. Com o camarão de qualidade na mão, aí é trabalhar com profissionalismo para encontrar as melhores estratégias de venda. Falando nisso, as primeiras iniciativas de escoamento estão sinalizando que não faz sentido no atual momento ofertar camarão para restaurantes e supermercados. A grande maioria destes estabelecimentos estão à procura de preços e não de qualidade. Dada as quantidades relativamente pequenas atualmente produzidas, é muito mais viável focar em escoamento para o consumidor final. Até porque, tem um mar de oportunidades atreladas a volumes e valor agregado. Demandam de boas estratégias envolvendo *e-commerce*, Instagram, Facebook, *Delivery*. Não é simples. Mas que é muito mais negócio, não resta menor dúvida.

Enfim, em ritmo menor do que se esperava e com dificuldades para “conversar” com os diferentes sistemas produtivos instalados, atrelado a baixa repetibilidade de ciclos, a carcinicultura paulista vem se firmando e, principalmente, se ajustando a realidade de uma atividade que em lugar nenhum é fácil. Mas que, indiscutivelmente, justifica o investimento e a dedicação. Há outras oportunidades relacionadas ao cultivo de espécies aquáticas com maior probabilidade de êxito no que tange aos resultados zootécnicos. Porém, não proporcionam as oportunidades de receitas financeiras que o camarão oferece. Criar camarão marinho em água salinizada não se trata de uma ideia que nasceu aqui. O mundo cria camarão marinho neste tipo de realidade. Portanto, possível é e tecnologias para isto já existem. A questão realmente é dominar e aperfeiçoar tais técnicas.





# O sucesso da sua produção começa com as pós-larvas da Maris Laboratório!

*De norte a sul do Brasil, nós levamos até a sua fazenda a qualidade que está em nosso DNA.*

