



PRODUÇÃO DE GARROUPAS VERDADEIRAS

Experiência, desafios e
expectativas

Marcelo Lacerda

Mestre em Oceanografia

Gerente da divisão de cultivos Marinhos


Prime Seafood

PRIME
SEAFOOD



@fazendamarinha.prime



- Empresa 100% 
- Fundada em 2012;
- Atua em 6 estados brasileiros;
- São mais de 500 colaboradores;
- 3 Indústrias de processamento;
- Exportação de lagosta viva como principal produto;
- Associada Abipesca desde 2015;



@fazendamarinha.prime



ESCOLHA DA ESPÉCIE

GAROUPA VERDADEIRA (*Epinephelus marginatus*)



ESPÉCIE NATIVA DA COSTA BRASILEIRA – Sul da Bahia a RS



@fazendamarinha.prime

ESCOLHA DA ESPÉCIE – GAROUPA VERDADEIRA



Possui ampla distribuição, sendo encontrada no Oceano Atlântico leste principalmente das Ilhas Britânicas a África do Sul, se estendendo ao Oceano Índico até a Ilha de Madagascar.

No Mediterrâneo, esta espécie está amplamente distribuída. No Atlântico oeste, esta espécie ocorre do sul do estado da Bahia ao sul da Argentina, na Patagônia.

No nosso litoral, é bem conhecida nos estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina.

É a espécie que estampa a nota de R\$ 100,00.

Figura 1: Áreas de ocorrência da garoupa (*Epinephelus marginatus*) – Fonte: PLANO DE RECUPERAÇÃO DA GAROUPA VERDADEIRA

FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD



Figura 2: Barra da Alcobaça, Extremo sul da Bahia, Brasil.

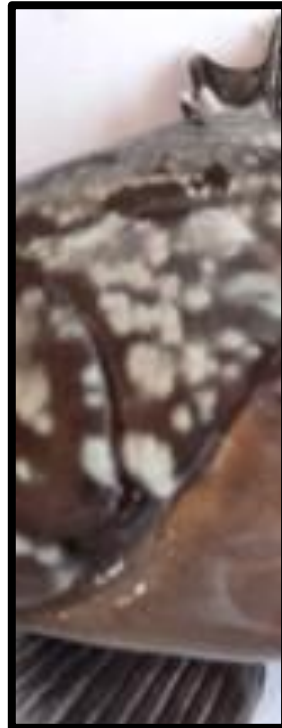
- Início da atividades – agosto 2020 – Projeto Piloto;
- Desde o início das atividades da fazenda marinha, já foram engordados cerca de 35.000 alevinos;
- Desenvolvimento de tecnologias de engorda, manejo e monitoramento dos tanques de cultivo e sistemas;
- Capacitação de 50 colaboradores em técnicas de piscicultura marinha, manejo de animais marinhos vivos e sistemas de produção;

PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

Protocolos de
reprodução e
larvicultura



Conhecimento
biológico da
espécie



Fatores
ambientais e
logística



Domínio das
técnicas de
engorda

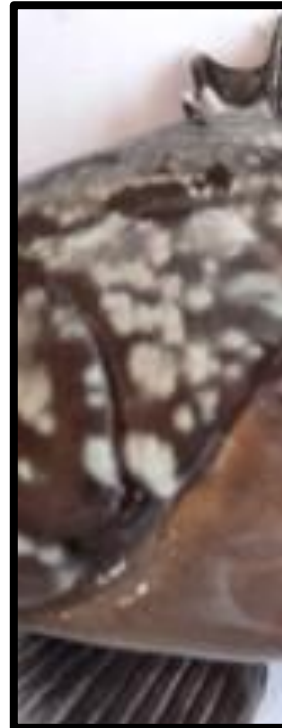


PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

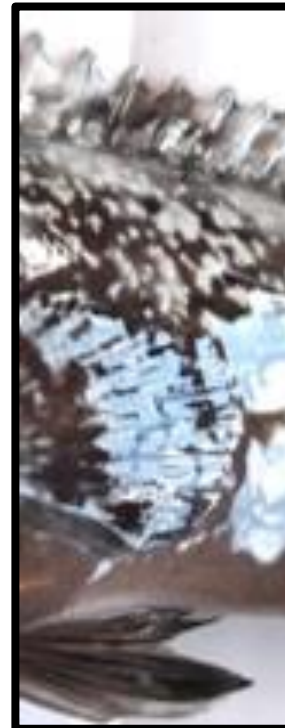
Protocolos de
reprodução e
larvicultura



Conhecimento
biológico da
espécie



Fatores
ambientais e
logística



Domínio das
técnicas de
engorda



PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

REPRODUÇÃO E LARVICULTURA



Figura 3: Prof. Alberto Nunes (FENACAM, 2014);

PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

REPRODUÇÃO E LARVICULTURA

- **FATO** - Não temos nenhum **grande** laboratório produzindo alevinos de peixes marinhos em escala comercial;
- Já temos conhecimento/protocolos disponíveis das principais espécies para reprodução no Brasil? Já sabemos o que reproduzir?
- Já sabemos onde devem estar os laboratórios de reprodução no Brasil?
- Falta de oferta local de insumos (enriquecedores), adquiridos via importação;
- Falta incentivo governamental;
- Falta mão de obra qualificada – nos locais certos;



PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

REPRODUÇÃO E LARVICULTURA



LAPMAR - UFSC



Piscicultura Marinha - FURG



Ilhéus - BA

Projetos nos estados:

- Pará;
- Ceará;
- Sergipe;
- São Paulo;
- Rio de Janeiro *;



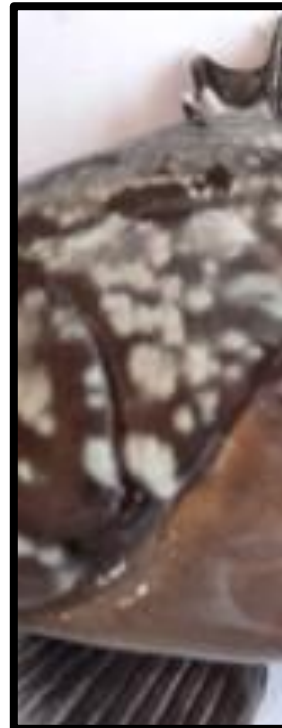
PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

???

Protocolos de
reprodução e
larvicultura



**Conhecimento
biológico da
espécie**



Fatores
ambientais e
logística



Domínio das
técnicas de
engorda



PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

CONHECIMENTO DAS ESPÉCIES

- De maneira geral, conhecemos bem as espécies do nosso litoral – pesquisadores e pescadores;
- Quais são as necessidades nutricionais delas???
- **FATO** - Não temos nenhum **grande** laboratório produzindo alevinos de peixes marinhos em escala comercial no Brasil – protocolos restritos;
- Temos 1 empresa que produz ração para peixes marinhos carnívoros no Brasil;



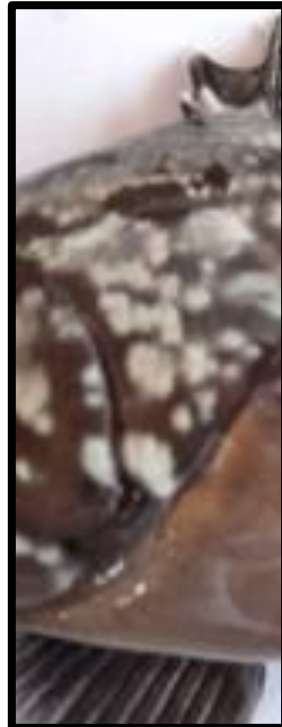
PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

???

Protocolos de
reprodução e
larvicultura



Conhecimento
biológico da
espécie



Fatores
ambientais e
logística



Domínio das
técnicas de
engorda



PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

FATORES AMBIENTAIS E LOGÍSTICA

- **Espécie certa – local certo – mercado certo;**
- Determinação de áreas para cultivos – burocracia no licenciamento;
- Conflito com outras atividades – turismo, pesca, etc;
- Piscicultura marinha está entrelaçada com a preservação ambiental;
- É fundamental ter para onde escoar a produção – **INDÚSTRIA DE PROCESSAMENTO, EMBALAGEM E COMERCIALIZAÇÃO;**



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



- Unidade de processamento com SIF;
- Rastreabilidade total do produto;

FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME

Produtos comercializados

- 0,750 – 0,900 kg (1-2 LB)
- 0,900 – 1,2 kg (2-3 LB)

GUTTED FRESH FISH SPECIES:
DUSKY GROUPER (*Epinephelus marginatus*)

Nutrition Facts
Serving size (113g)
Amount Per Serving
Calories 80

Total Fat 1g	2%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	0%
Cholesterol 15mg	3%
Sodium 280mg	12%
Total Carbohydrate 2g	4%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 2g	4%
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 17g	34%
Vitamin D 0.2mg	0%
Iron 0.2mg	0%
Potassium 300mg	6%

CONTAINS FISH (DUSKY GROUPER)
GLUTEN FREE
KEEP FROZEN BELOW 4°C
ITEM: 20200448

**MINISTERIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
4528
S.I.F.**

REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA
SIF/DIPOA SOB Nº 0038/4528

MANUFACTURED: **AUG/19/2022**
BEST BEFORE: **SEP/02/2022**
LOT: 1334033

PRODUCED AND PACKED BY:
PRIME SEAFOOD LTDA. UNIDADE
DE BENEF. DE PESCADO E PROD.
DE PESCADO, RODOVIA BR 418,
KM 16, S/N, TAQUARI - ALCobaça -
BAHIA - BRASIL, CEP: 45910-972
CNPJ 15.452.593/0003-66
I.E.: 102.355.158 TEL: +55 73 3051-0100

NET WEIGHT: **15,0 KG**

FISH EXTRACTION / ZONA FAO 041 -
WILD CAUGHT
PRODUCT OF BRAZIL

SIZE: **1-2 LB**

Figura 4: Etiqueta exportação, produto garoupa verdadeira Prime Seafood;

FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME

Garoupas da PRIME na
Seafood Expo North America
2022



@fazendamarinha.prime



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



Figura 5: Chef Alex Atala;



@fazendamarinha.prime



Figura 6: Garoupa verdadeira Prime Seafood;

PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

DOMÍNIO DAS TÉCNICAS DE ENGORDA

- Para engordar peixes com escala comercial, é preciso ter oferta de alevinos com regularidade;
- Problemas aumentam com o crescimento da produção – seguir o protocolo de manejo;
- Mão de obra capacitada – em todas as etapas;
- Adaptações em tanques já existentes – camarão;
- Características de cada região do litoral;



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



PRIME
SEAFOOD



@fazendamarinha.prime



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME

- Temperatura da água variando de 25°C a 28°C;
- Salinidade 30;
- Sistema de atende bem as necessidades da espécie;
- Conversão alimentar abaixo de 1,5:1 em todo ciclo;
- Prime Seafood – logística;



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



PRIME
SEAFOOD

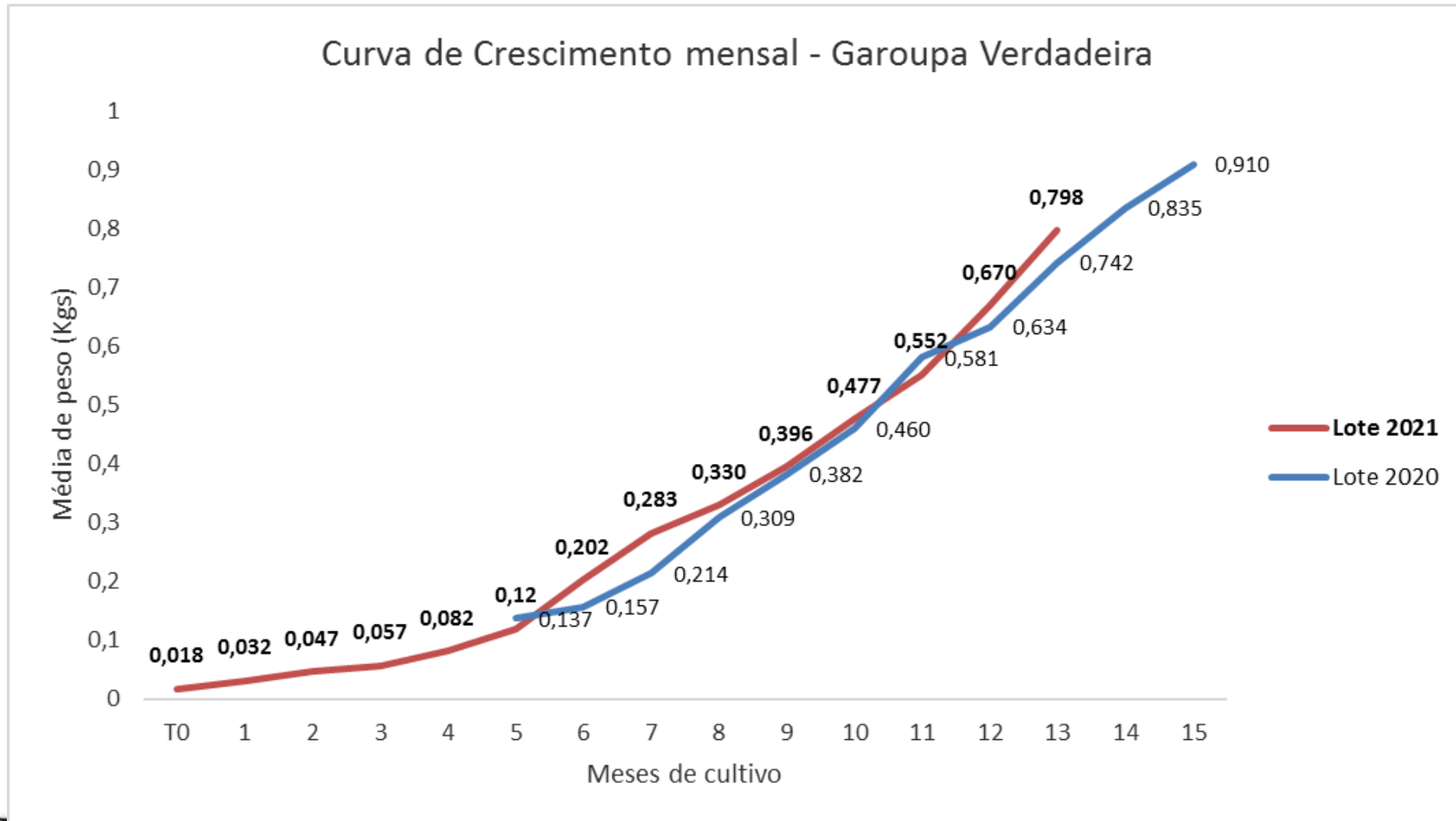


@fazendamarinha.prime



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME



Utilizada EXCLUSIVAMENTE mão de obra local.



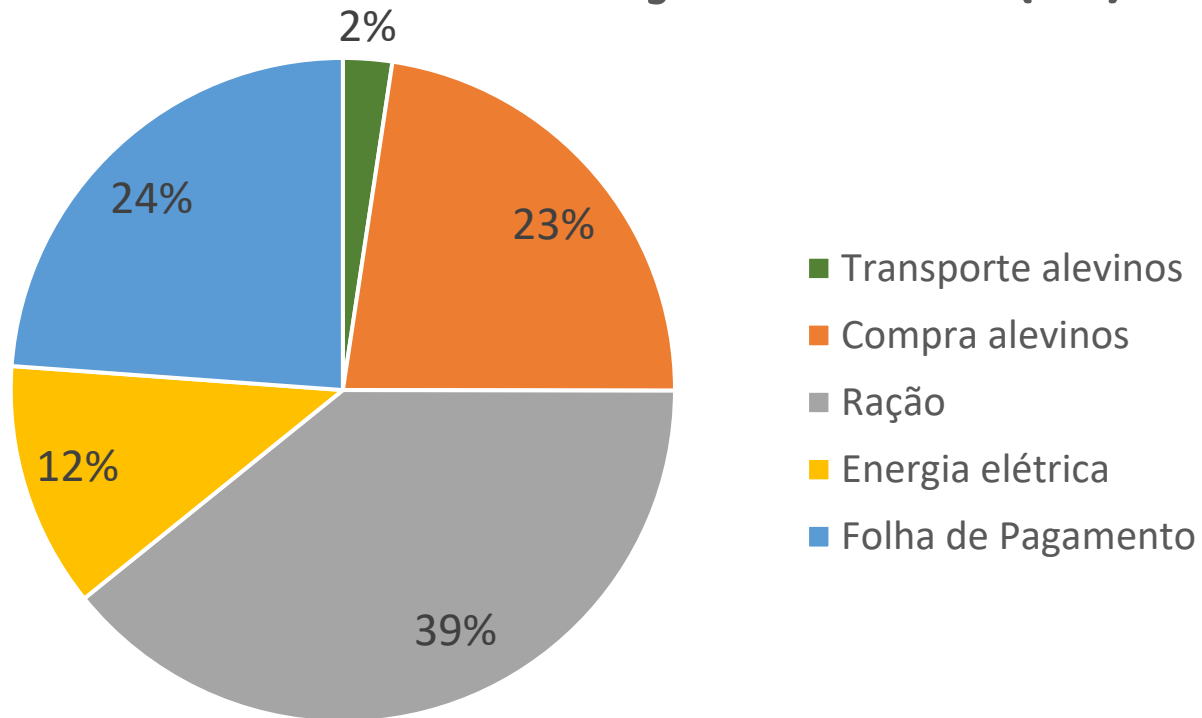
@fazendamarinha.prime



FAZENDA MARINHA PRIME SEAFOOD

GAROUPA PRIME

Custo de Produção Atual (%)



- Lote: 28.000 alevinos
- Custo Operacional Efetivo - COE: R\$ 28,50/kg
- Custo Operacional Total – COT: R\$ 29,60/kg
- Custo Total de Produção – COP: R\$ 30,05/kg

PILARES DA PISCICULTURA MARINHA

AÇÕES A CURTO PRAZO

- Criar uma rede de transferência de tecnologias com países produtores de peixes marinhos, custeada pelo MPA;
- Investimento e linhas de crédito específicas para a maricultura – **laboratórios**, empresas e produtores – POUCA VERBA, MAS EM ANDAMENTO;
- Pesquisas voltadas aos produtores, realizadas principalmente nas fazendas marinhas – PRIORIDADE NAS UNIVERSIDADES;
- Maior oferta em capacitação de estudantes e profissionais em piscicultura marinha;
- **PROFISSIONAIS DISPOSTOS A ENFRENTAR ESSE DESAFIO!!**



QUEM QUISE CONHECER MAIS – PRIME SEAFOOD



g1

GLOBO RURAL

Criação de garoupa em cativeiro movimentada economia no sul da Bahia

Peixe que estampa nota de R\$ 100 é criado em tanques fora do mar por fazenda marinha pioneira, no município de Alcobaça. Modelo é forma de preservar animal que corre risco de extinção.

Por Globo Rural

25/12/2022 09h13 · Atualizado há 5 meses



PRIME
SEAFOOD



@fazendamarinha.prime



PRIME
SEAFOOD

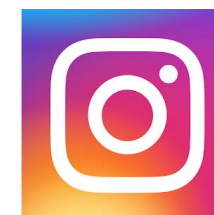


Marcelo Lacerda

24 992328154

marcelo.souza@prime.trd.br

@fazendamarinha.prime



PRIME
SEAFOOD



@fazendamarinha.prime

