



Elane Cristine Correia Santos

Consultora Técnica Comercial (EC consultoria | Raru Brasil)

Zootecnista graduada pela UNESP (Universidade Estadual Paulista) - 2009 com foco em Aquicultura.

13 anos de experiência na cadeia de pescado varejista (Fresco, Congelado, Salgado Seco e Sushi) | Produção, Indústria, Inspeção, Distribuição, Varejo, Estratégias de venda, Marketing, Desenvolvimento de produtos/ equipamentos e Sustentabilidade – Consultora de desenvolvimento comercial nacional das peixarias no GPA.

Há 2 anos em consultoria autônoma e parcerias, focada nos clientes do Aqua com questões de manejo produtivo, regulatórias, gestão de qualidade e desenvolvimento de produtos em indústrias, estratégias de varejo, sustentabilidade, elaboração de conteúdos institucionais para canais de mídia e colunista na revista Seafood Brasil.





“Cultivo Intensivo do Pirarucu no Sudeste do Brasil: Status Atual e Perspectivas”





❖ Espécie

- O Pirarucu, *Arapaima gigas*, é um dos maiores peixes de água doce do mundo, nativo da Amazônia;
- Carnívoro, tem respiração aérea obrigatória e chama a atenção pelo rápido crescimento;
- Importante fonte de alimento proteico para a região amazônica;
- Expansão de consumo para região sudeste.

❖ Desafios na produção

- Reprodução;
- Alevinos;
- Ração x níveis proteicos;
- Temperatura (28 a 30°C);
- Manejo produtivo (classificação/despesca);

❖ Diferenciais

- Respiração aérea;
- Fácil adaptação ao consumo de alimentos balanceados e rações comerciais (10 kg em 12 meses);
- Carne clara, magra, tenra, de alta qualidade e livre de espinhas intramusculares;
- Rendimento de filé (em torno 45%);



❖ Histórico da produção em cativeiro e comercialização no grande varejo no sudeste

- Década de 1940 - registros sobre o potencial produtivo e algumas experiências de cultivo da espécie no País (Norte);
- Mar e Terra;
- Tamborá;
- Peixes da Amazônia;
- Zaltana;
- Litoral;
- Raru (São Paulo).

❖ Performance no varejo

Pontos fortes

- Peixe fresco (excelente aceitação);
- Carne branca, sem espinhas e altura do lombo;
- Diversidade de cortes/ Fácil preparo;
- Peixe nativo/ Sustentabilidade.

Pontos fracos

- Peixe congelado embalado (esverdeado);
- Mão de obra qualificada;
- Ruptura;
- Markup / Experimentação e MKT.



RA
RU

Piscicultura
sustentável



Introdução



A piscicultura Raru teve o início das atividades em 2021, desde o princípio focada na produção de Pirarucu (*Arapaima gigas*) em tanques suspensos dispostos em área climatizada em estufas e reutilização de água (RAS), placas solares como fonte de energia com foco em sustentabilidade e diversidade para levar o gigante da Amazônia em águas paulistas no patamar de excelência e destaque que merece.

Situada na cidade de Itatiba no interior de São Paulo seu nome foi inspirado no próprio nome da espécie Pi RARU cu e vem ganhando destaque com o cultivo de um peixe com sabor e textura diferenciados.

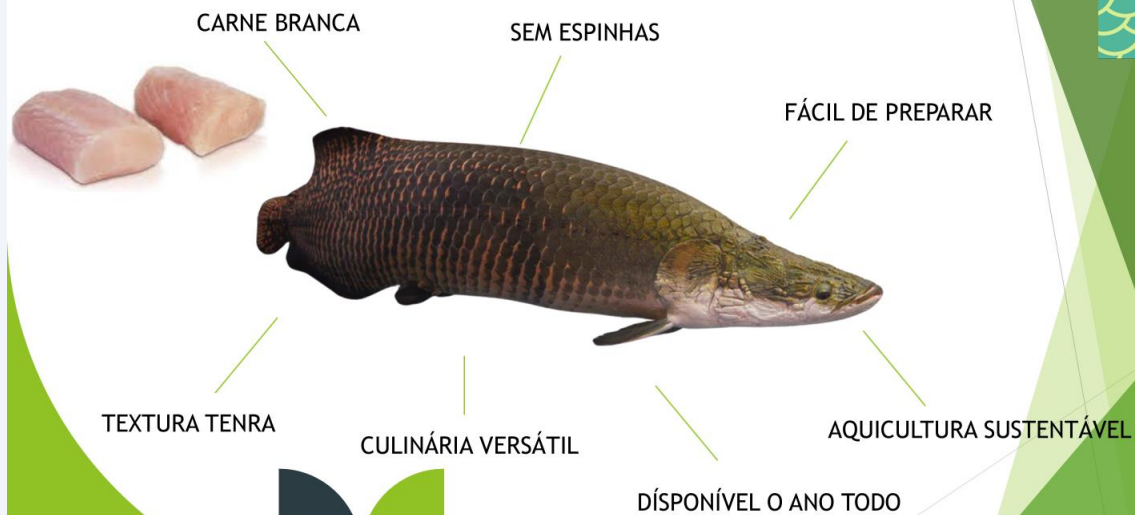
Com a missão de produzir o melhor peixe para seus clientes conta com o corpo técnico de profissionais- zootecnistas, médico veterinário, engenheiro de pesca - especialistas em aquicultura com experiência em alto padrão de cultivo.



Pirarucu sustentável RARU



Pirarucu (*Arapaima gigas*) RARU



Produção em tanques suspensos



Aquicultura em Sistema de Recirculação (Recirculating Aquaculture Systems - RAS)

- Nos sistemas RAS o uso de água e o descarte de efluentes são minimizados, proporcionando redução de custos para o produtor e uma gestão mais sustentável da produção;
- A água do sistema passa por processos de tratamento físico e biológico e é continuamente reciclada. Controle de volume;
- Menos de 3% do volume de água do sistema é repostado diariamente;
- A biomassa (peso médio x número de peixes) sustentada nos RAS pode variar desde 50 a 150 kg/m³, comparado a menos de 10 kg/m³ em outros sistemas de cultivo onde geralmente são renovados 5 a 30% do volume de água diariamente;

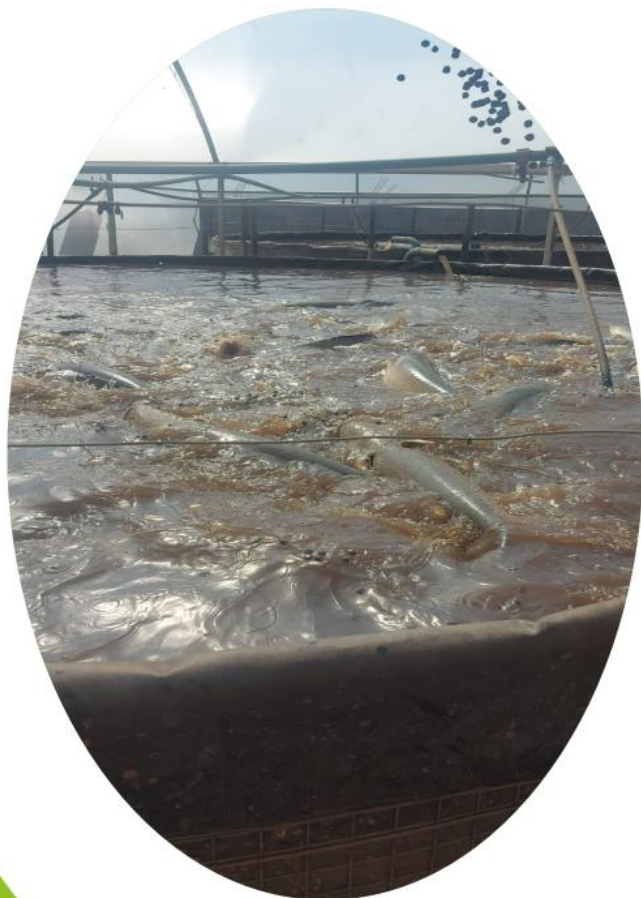
Benefícios

- Produção em áreas pequenas;
- Controle das condições ambientais;
- Controle de predadores;
- Redução de água utilizada em ciclo produtivo;
- Uso sustentável da água e redução de possíveis poluentes para o meio ambiente.

Cultivo em RAS

Água saudável é sinônimo de peixe saudável!





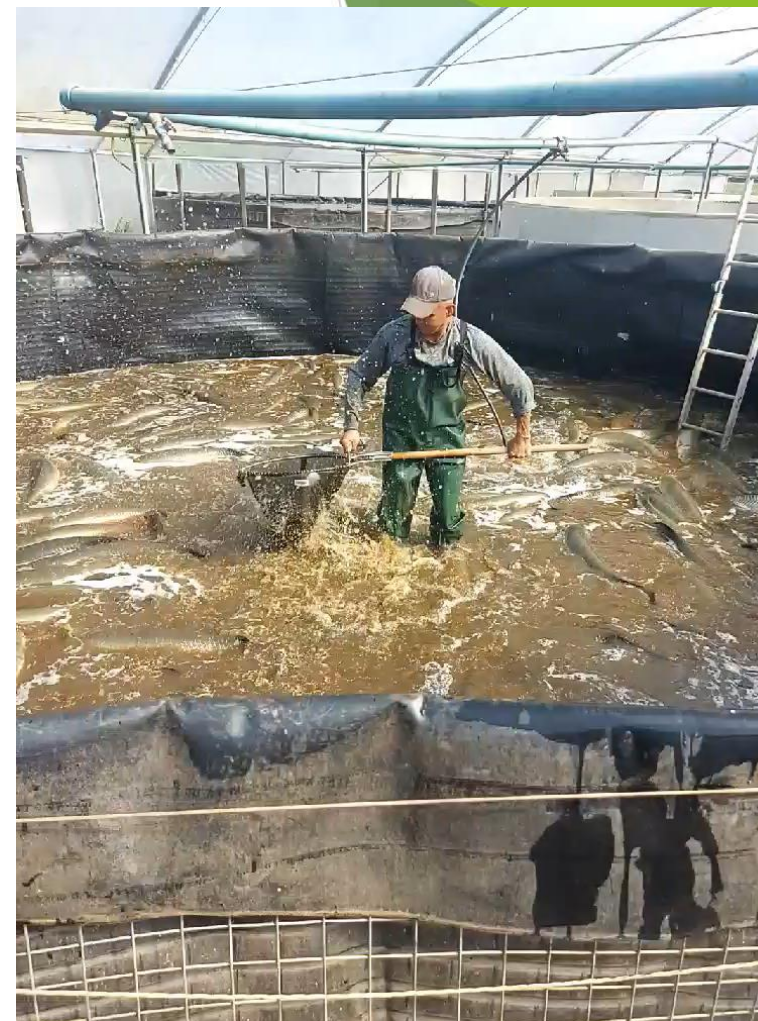
Pirarucu RARU no cultivo RAS



- Peixes mais saudáveis;
- Monitoramento 100% dos alevinos;
- Controle de temperatura da água e ambiente;
- Melhor qualidade de água;
- Aproveitamento da ração e conversão alimentar mais eficientes;
- Controle de possíveis parasitas;
- Métodos de manejo e bem estar animal adequados - menor estresse na produção, pré e pós abate (insensibilização - percussão/ testes eletronarcose);
- Livre de antibióticos;
- Aproveitamento total do peixe - comercialização de subproduto (pele e escamas);
- Questões sustentáveis ambientais praticadas;
- Qualidade de carne e frescor 100%.

Índices Zootécnicos

- Tipos de ração fases de crescimento
- Alevinos: 45% PB / 0,8 a 2,3mm (até 500g)
- Junevis: 40% PB / 4 a 6 mm
- Engorda: 40% PB / 6 a 14 mm
- Conversão alimentar: 1,6 a 2,2 (jovens melhor CA)
- Densidade de povoamento: 30 a 40 kg/m³ (alevinos/juvenis)
60 kg/m³ (engorda);
- Ganho de peso: 8 a 10 Kg/ano.





Diferenciais do peixe RARU

Logística	Peixe de cultivo	Rigor mortis	MKT (Parcerias)
Produção a 82 km da capital SP	Disponibilidade todos meses do ano	Abate 4 horas antes da entrega	Receitas com chefes de cozinha
Possibilidade de entregas semanais	Boas práticas de manejo e produção	Maior shelf life (17 dias)	Promotores de degustação no pdv
Consistência no abastecimento	Rastreabilidade	Frescor 100%	Aquicultura familiar
Fidelização do consumidor	Sustentabilidade (RAS/placas solares)	Qualidade de carne	Saudabilidade
Frota própria de veículos (refrigerado/isotérmico)	Sanidade e bem estar animal (abate humanitário - percussão)	Textura e sabor diferenciados	Sustentabilidade e bem estar animal

Piscicultura

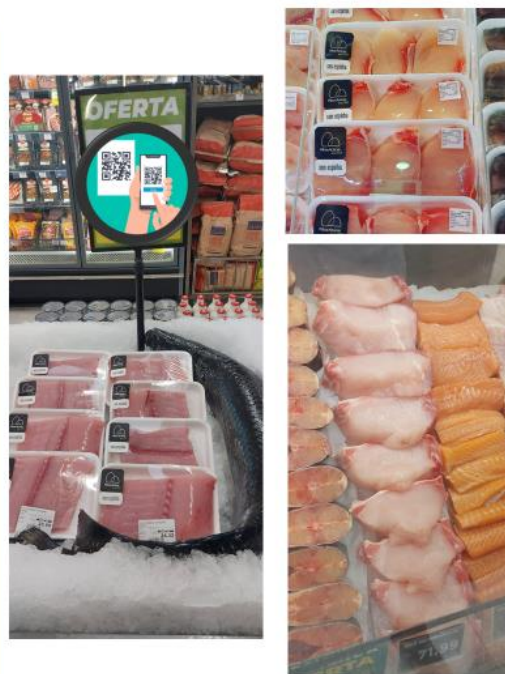


Missão

Explorar o potencial da espécie e levar o piRARUcu de cultivo ao patamar que ele merece na cadeia pesqueira do país



Desenvolvimento de cortes na indústria (manta, filés, lombo, postas)
Aproveitamento de carcaça para produção de bolinhos/pratos prontos



Fortalecer a venda no varejo e levar conteúdos informativos no pdv



Mostrar versatilidade - Cortes especiais, temperados e sushi



Semana do Pescado 2024

Comercialização nas lojas do Pão de Açúcar e Mercado Extra
Dinâmicas promocionais agressivas para estimular o consumo
Aceitação de 100% dos clientes



Pão de Açúcar



Incentivo uso de resíduos

Artesanatos com couro de peixe



@fishcoating.artesanal



Teste Eletronarcose

- Abate humanitário
- Bem estar animal;
- Manejo sangria;
- Contração muscular;
- Rigor mortis;
- Qualidade de carne





O futuro na RARU



Expansão da produção (números de tanques);



Produção de larvas de BSF para suplementação nutricional;



Indústria para processamento;



Desenvolvimento de cortes, produtos temperados para churrasco e pratos prontos;



Piscicultura modelo no sistema RAS no cultivo do Pirarucu e bem estar animal (Eletronarcose);



Fortalecimento das mídias digitais, parcerias com chefes de cozinha e influenciadores;



Incentivar o consumo de Pirarucu no Brasil com conteúdo informativos sobre a espécie, colaborando com o fomento ao consumo de pescado nacional.



Obrigada!

“Trabalhe com o que você ama e não precisará mais trabalhar na vida.”

Elane Correia Santos

 ecservicos_consultoria@outlook.com
 www.linkedin.com/in/elane-cristine-correia-santos
 @lane_petala
 (11)98281-9355

