



AQUICULTURA



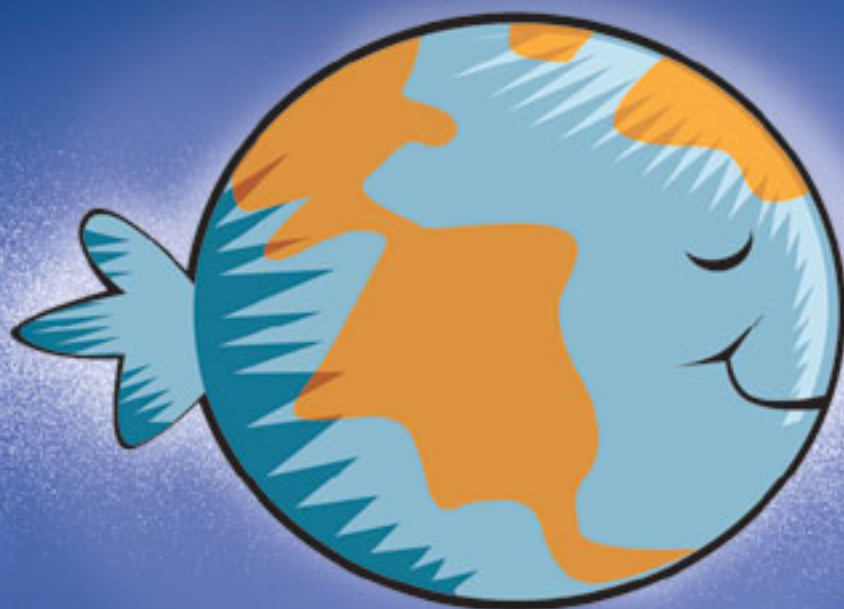
A IMPORTÂNCIA DAS NORMAS TÉCNICAS

VOCÊ SABIA QUE O CONSUMO DE PEIXES VEM AUMENTANDO, A CADA ANO, EM DIVERSOS LOCAIS DO PLANETA?



NORMAS TÉCNICAS PARA AQUICULTURA

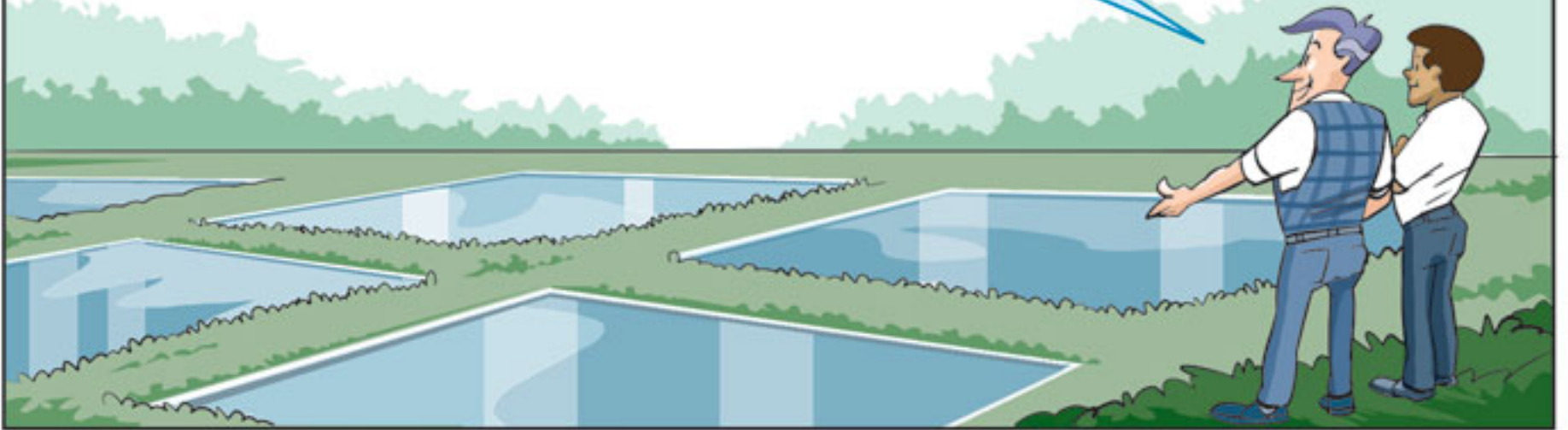
LIMA DEMANDA IMPULSIONADA, ENTRE OUTROS FATORES, PELA CRESCENTE BUSCA POR UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL.







AFINAL, NÃO SE CONSTRÓI UM NEGÓCIO COMO ESSE SEM PAIXÃO PELO QUE SE FAZ!



COM CERTEZA!
E O BRASIL TEM
AS CONDIÇÕES
IDEAIS PARA
CRESCERMOS!

EXATO!



O PAÍS PODE AUMENTAR
MUITO A SUA PRODUÇÃO E ALCANÇAR
UMA POSIÇÃO DE DESTAQUE
NO MUNDO!



TEMOS ABUNDÂNCIA
DE RECURSOS HÍDRICOS E
DE GRÃOS PARA RAÇÃO...

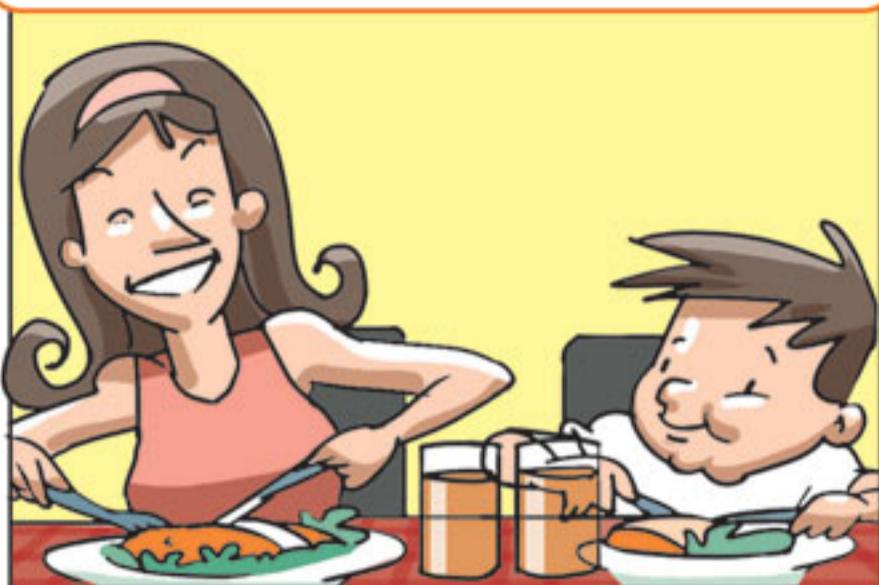
... E
MILHÕES DE
CONSUMIDORES!



ISSO SEM FALAR NO ALTO
VALOR NUTRICIONAL QUE OS
PESCADOS TÊM PARA A MESA
DOS BRASILEIROS!



MAS PRA ESSE MERCADO SE DESENVOLVER,
É PRECISO SEGUIR REGRAS QUE GARANTAM
UMA PRODUÇÃO DE PESCADO SEGURA
E DE QUALIDADE!



CONCORDO! TODOS NÓS TEMOS
UMA IMENSA RESPONSABILIDADE DE
ENTREGAR ALIMENTOS SEGUROS E
ÍNTEGROS AO CONSUMIDOR!



SEM ESSA
CONFIANÇA, O
MERCADO NÃO
CRESCER!

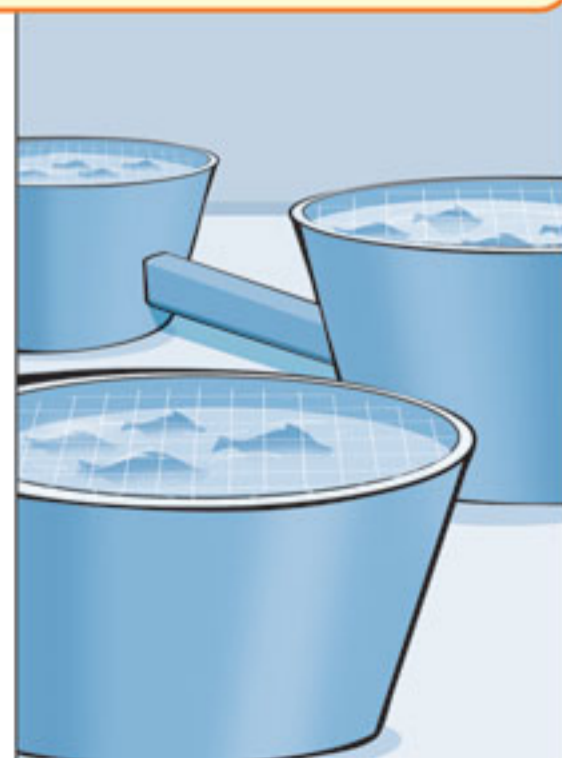
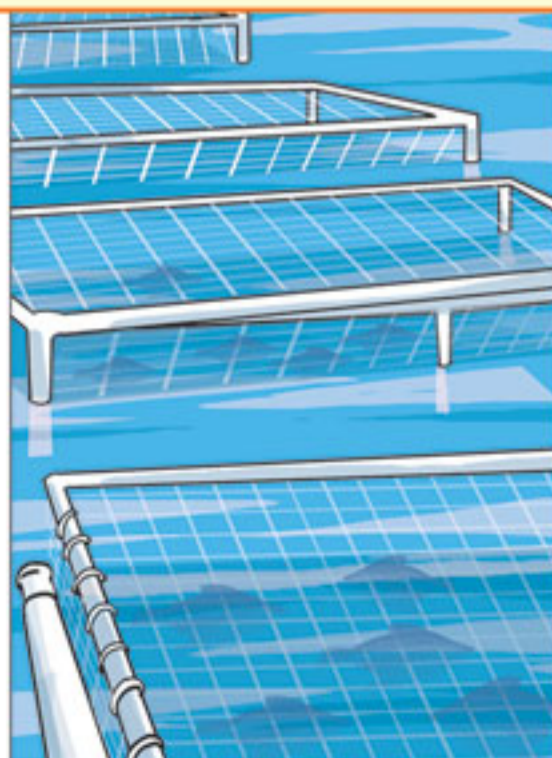
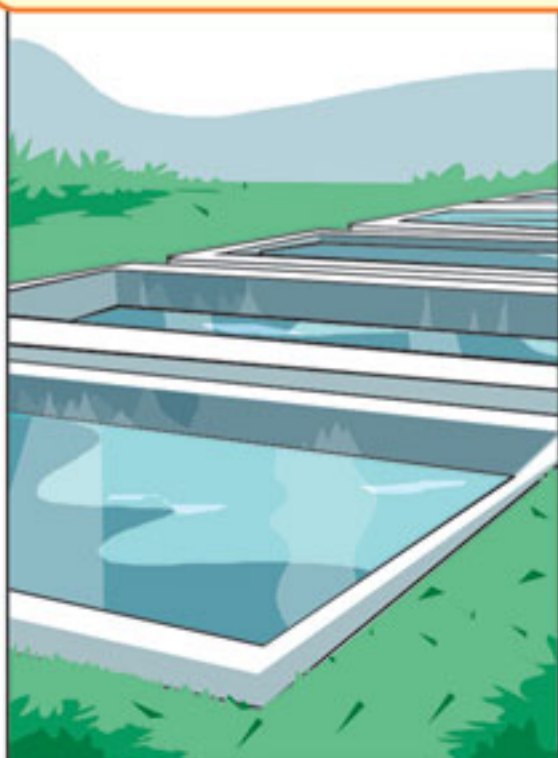
É AÍ QUE
ENTRAM AS NORMAS
TÉCNICAS!



VEJO QUE
ESTAMOS EM SINTONIA,
MEU AMIGO!



NÃO IMPORTA QUAL TIPO DE CRIAÇÃO VOCÊ TENHA ADOTADO PARA O SEU NEGÓCIO...



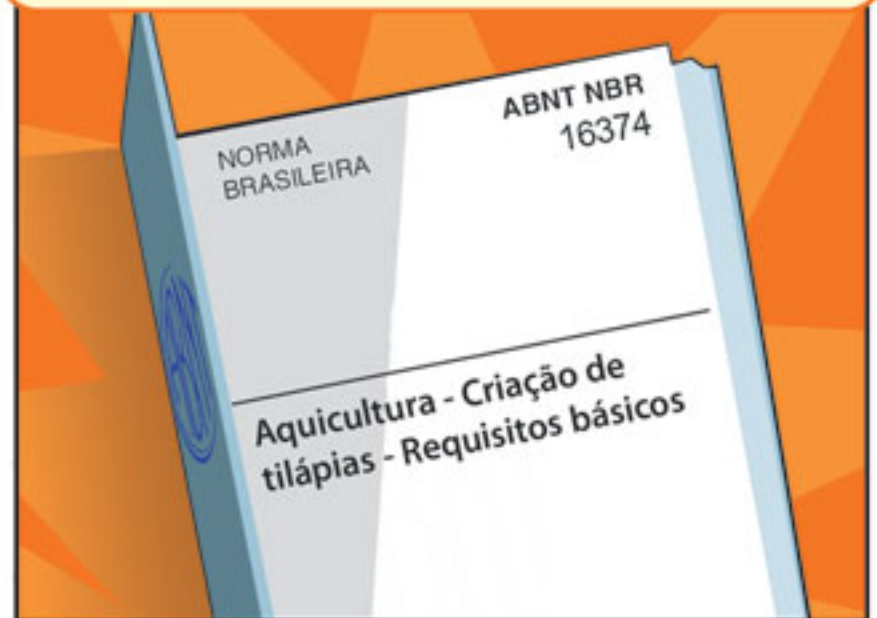
... AS NORMAS TÉCNICAS TEM UM PAPEL FUNDAMENTAL NO DESENVOLVIMENTO DO NOSSO MERCADO! ELAS DEFINEM OS **REQUISITOS BÁSICOS** PARA A PRODUÇÃO DE PESCADOS **SEGUROS E ECONOMICAMENTE VIÁVEIS!**



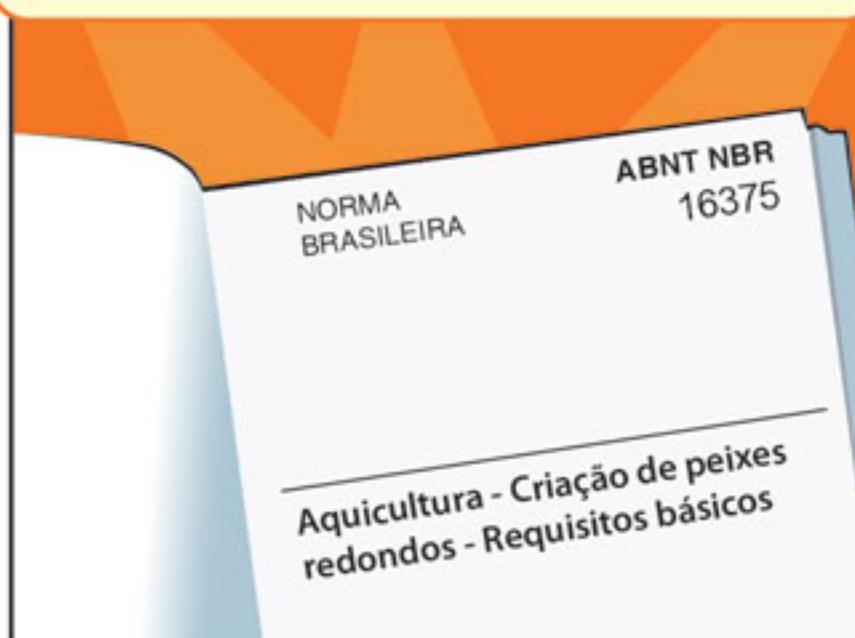
E QUAL NORMA VOCÊ ESTÁ IMPLEMENTANDO AQUI?



A NORMA **ABNT NBR 16374!** ELA É ESPECÍFICA PARA A CRIAÇÃO DE TILÁPIAS!



ELA É MUITO PARECIDA COM A **ABNT NBR 16375**, VOLTADA PARA CRIAÇÃO DE PEIXES REDONDOS!



NÓS UTILIZAMOS A **ABNT NBR 16376**, QUE TAMBÉM TEM MUITOS PONTOS EM COMUM, MAS ELA DEFINE CRITÉRIOS ESPECÍFICOS PARA O CULTIVO DE MOLUSCOS BIVALVES!







PRA GENTE, A NORMA ESTÁ SENDO IMPORTANTE EM TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO DE CRIAÇÃO!



JÁ CUMPRIMOS OS REQUISITOS DE ESCOLHA DO LOCAL E LEGALIZAMOS O SEU FUNCIONAMENTO.



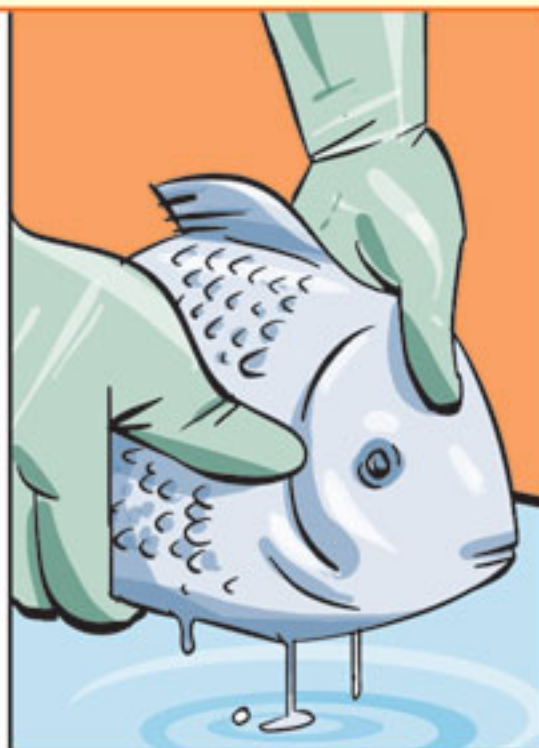
FIZEMOS O PLANEJAMENTO ECONÔMICO DO EMPREENDIMENTO.



TREINAMOS TODOS OS PROFISSIONAIS SOBRE OS REQUISITOS DE HIGIENE PESSOAL E HIGIENE NO TRABALHO...



... E CAPACITAMOS TODOS A EXECUTAREM SUAS FUNÇÕES!



DEFINIMOS REGRAS E PROCEDIMENTOS PARA O **ARMAZENAMENTO** DE PRODUTOS QUÍMICOS E MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS...



... E PARA A **HIGIENIZAÇÃO** DAS INSTALAÇÕES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS.



IMPLANTAMOS **PROCEDIMENTOS, CONTROLES E REGISTROS** DE TODO O PROCESSO DE CRIAÇÃO...



*POP - Procedimento Operacional Padrão

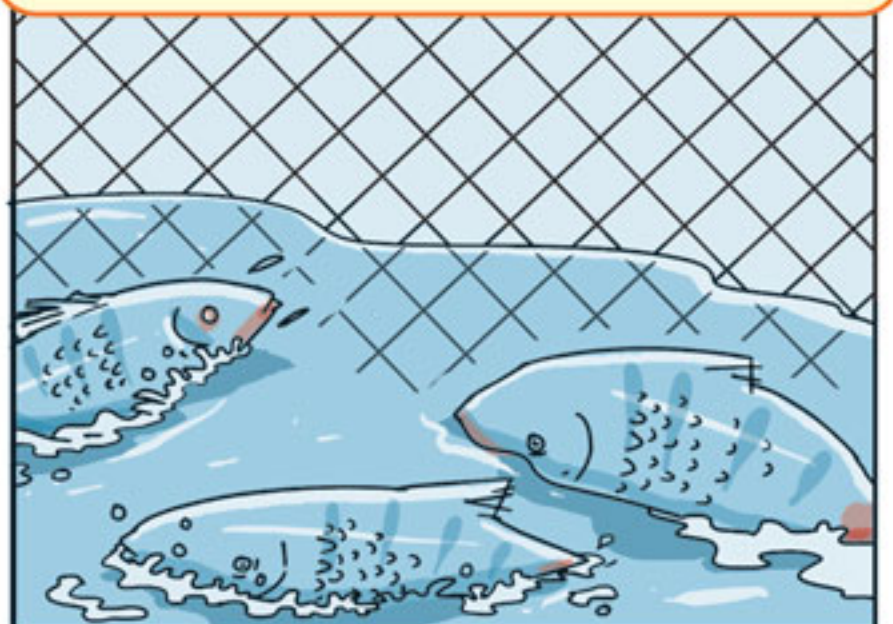
... DESDE A RECEPÇÃO DAS FORMAS JOVENS DA TILÁPIA ATÉ SUA ENGORDA E ENTREGA.



TEMOS CONTROLES DE MONITORAMENTO DA **QUALIDADE DA ÁGUA**...



... E ACABAMOS DE IMPLEMENTAR UM **CONTROLE DE FUGAS!**



VEJO QUE VOCÊ ESTÁ
LEVANDO BEM A SÉRIO
CADA REQUISITO!

COM CERTEZA!
CADA DETALHE É
IMPORTANTE!



VENHA VER
NOSSAS RECENTES
CONQUISTAS.



ADOTAMOS MEDIDAS DE CONTROLE
CONTRA PREDADORES...



... E AGORA ESTAMOS APERFEIÇOANDO
NOSSOS CONTROLES DE **SANIDADE E**
BIOSSEGURANÇA!



ENTRE ELES, FAZEMOS O
MONITORAMENTO DA SAÚDE
DOS ANIMAIS...



... E ESTAMOS PRONTOS
A AGIR DIANTE DE QUALQUER
ENFERMIDADE QUE POSSA
OCORRER!



TAMBÉM TEMOS PROCEDIMENTOS E REGISTROS PARA GERENCIAR OS ORGANISMOS AQUÁTICOS MORTOS, EVITANDO RISCOS DE CONTAMINAÇÃO, TUDO DENTRO DA LEI.

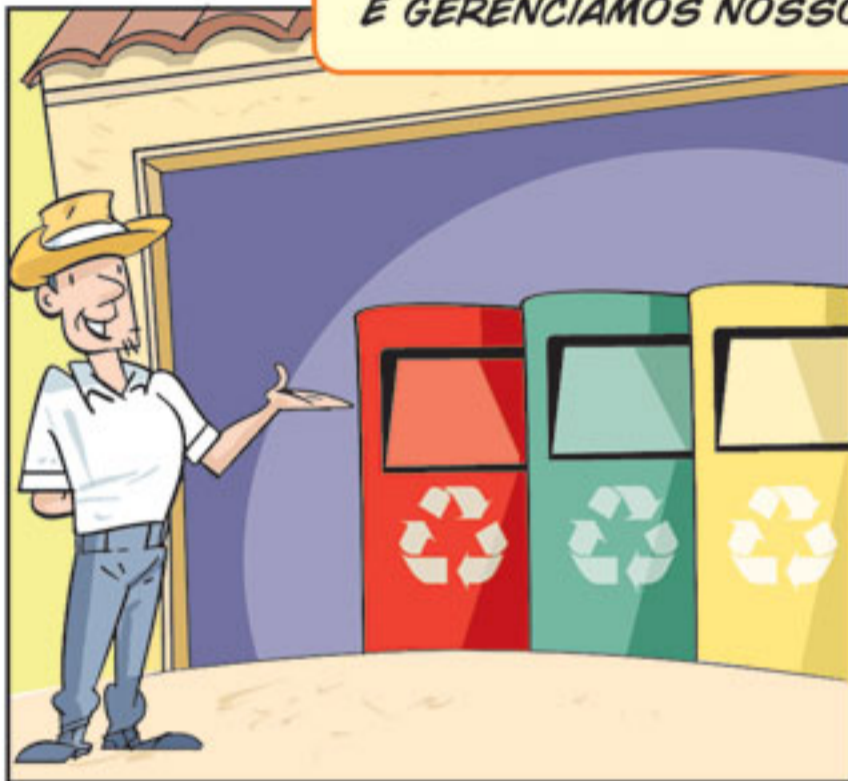


TEMOS TESTES SENSORIAIS PARA VERIFICAR A OCORRÊNCIA DE **OFF-FLAVOR** (SABORES OU ODORES INDESEJÁVEIS QUE OS PEIXES PODEM ADQUIRIR).

Escala para avaliação de "off-flavor" em peixes	
Grau	Condição de sabor ou odor
0	Nenhum odor ou sabor pode ser notado na amostra.
1	"Off-flavor" mínimo, quase imperceptível.
2	"Off-flavor" distinto, detectado através de degustação.
3	"Off-flavor" detectado no odor de uma amostra cozida.
4	"Off-flavor" detectado em uma amostra de peixe cru.

Adaptado de Johnsen e Bett - 1996

E GERENCIAMOS NOSSOS RESÍDUOS E AFLUENTES!



COMO VOCÊ VÊ, MEU AMIGO, O TRABALHO AQUI É DURO, MAS VALE A PENA!



PARABÉNS, JOSÉ! ISSO SIM QUE É UMA **EMPRESA SUSTENTÁVEL!**





www.abnt.org.br/paginampe

SE PREFERIR, PODE ENTRAR EM CONTATO COM A **ABNT**...

... OU COM O **SEBRAE** DA SUA REGIÃO!



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS

www.abnt.org.br
cit@abnt.org.br
(11) 3017-3645

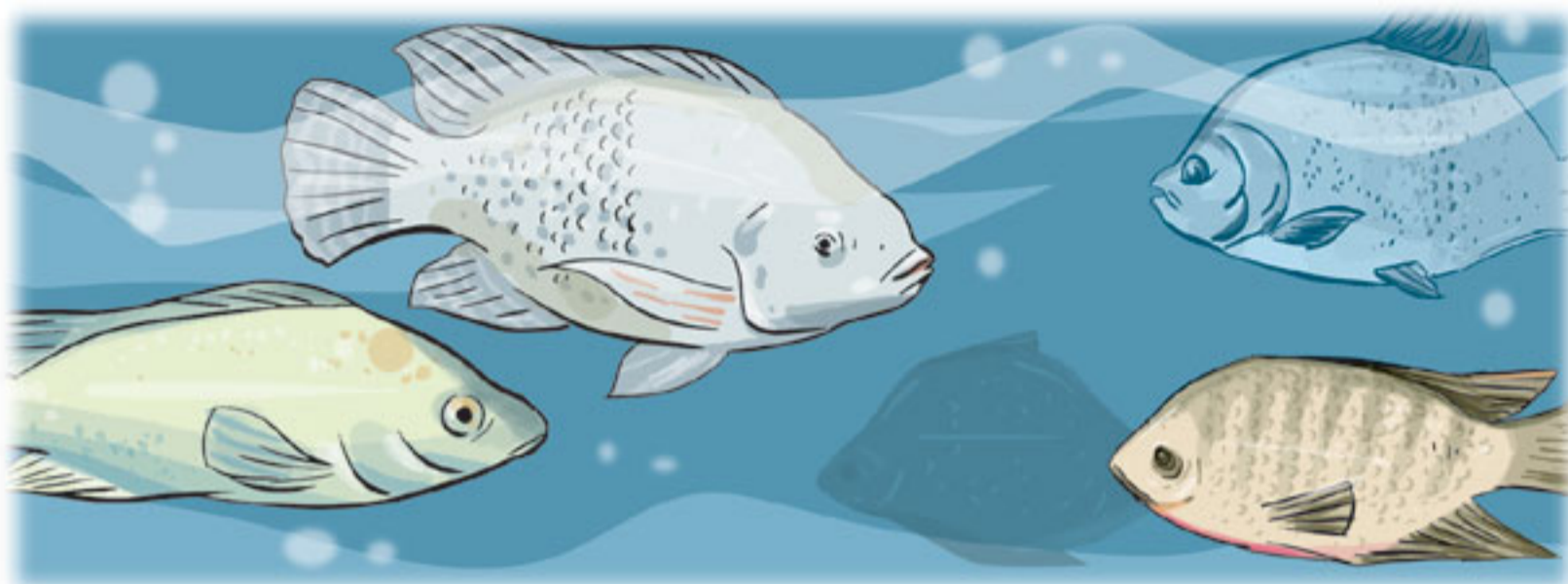


www.sebrae.com.br
Tel: 0800-570-0800
ou ligue para a agência da sua cidade



"Aquicultura" – é um título feito pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), para o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), com desenhos elaborados pela Montandon & Dias | Todos os direitos reservados ao Sebrae. É proibida a reprodução parcial ou total desta publicação.

NORMAS TÉCNICAS PARA AQUICULTURA



ABNT NBR 16374:2015 - Aquicultura - Criação de tilápia - Requisitos básicos

ABNT NBR 16375:2015 - Aquicultura - Criação de peixes redondos - Requisitos básicos

ABNT NBR 16376:2015
Aquicultura - Cultivo de moluscos bivalves - Requisitos básicos

