



# 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

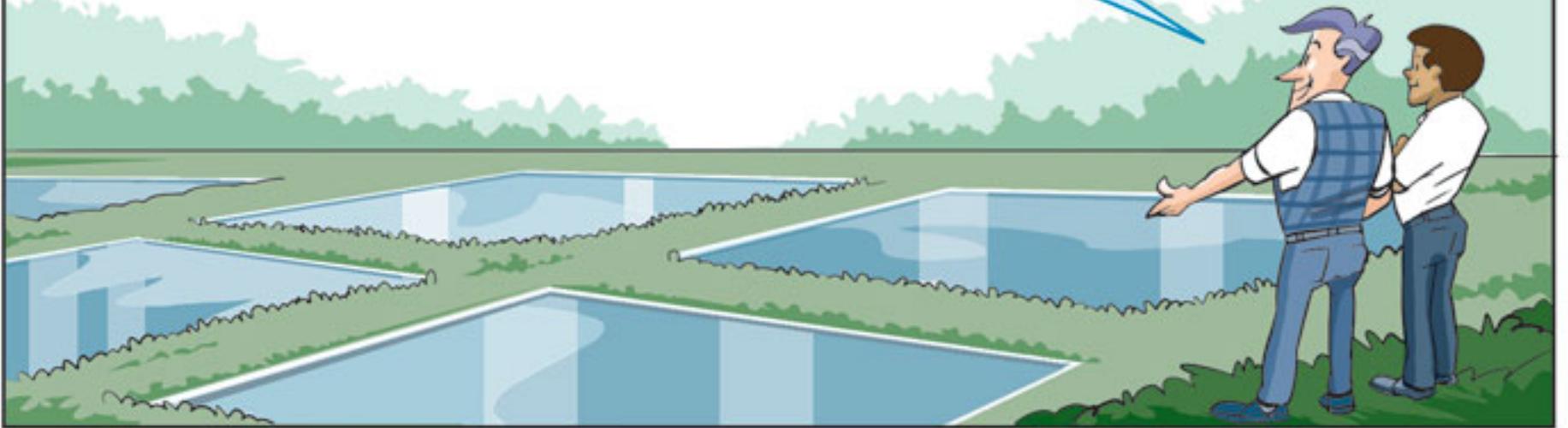
LIMA DEMANDA IMPULSIONADA, ENTRE OUTROS FATORES, PELA CRESCENTE BUSCA POR UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL.







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...

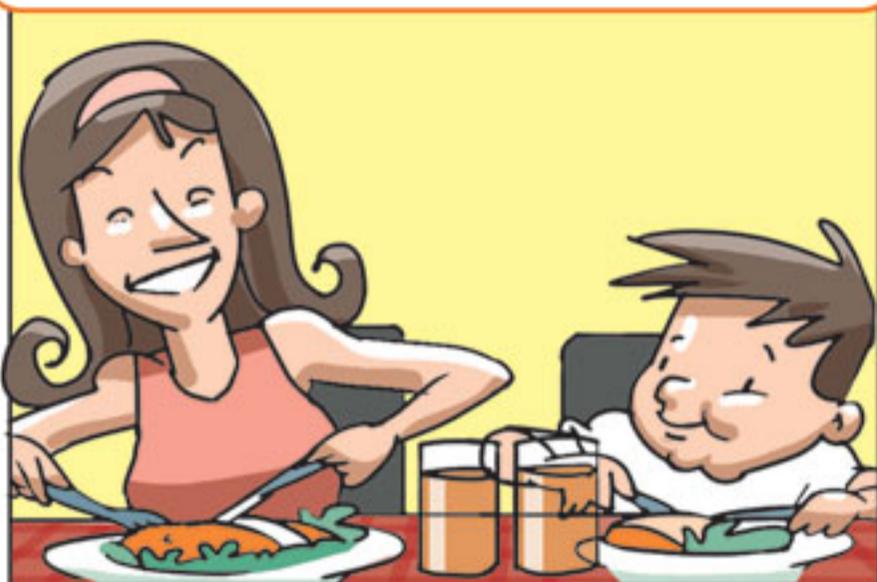
... E  
MILHÕES DE  
CONSUMIDORES!



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!

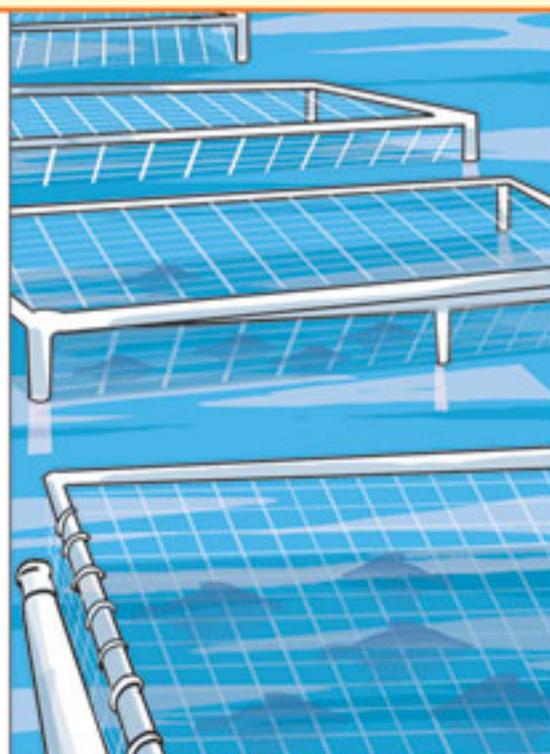
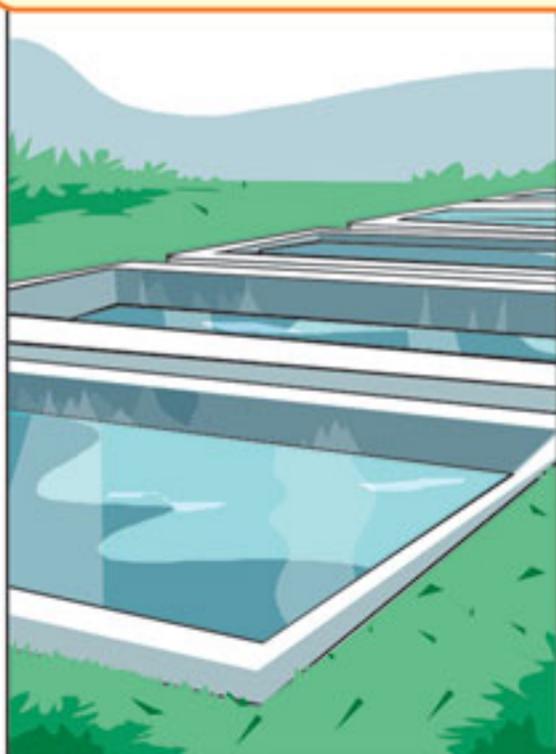
É AÍ QUE  
ENTRAM AS NORMAS  
TÉCNICAS!



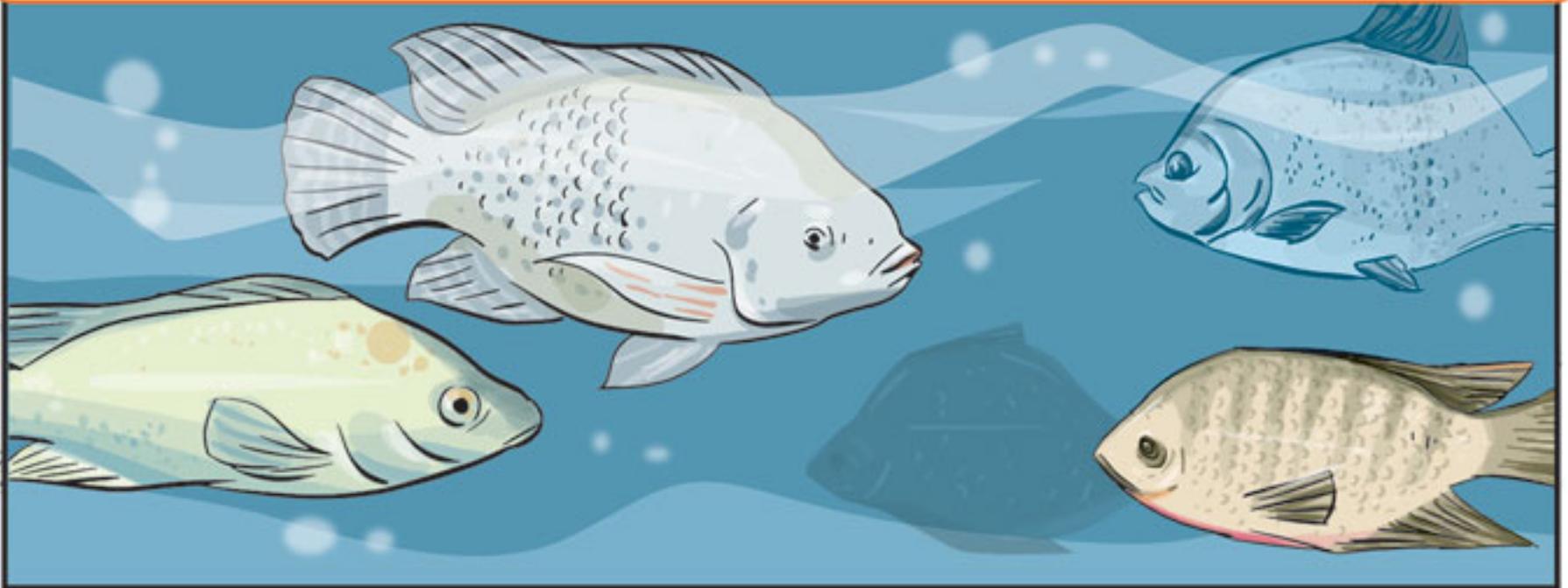
VEJO QUE  
ESTAMOS EM SINTONIA,  
MEU AMIGO!



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



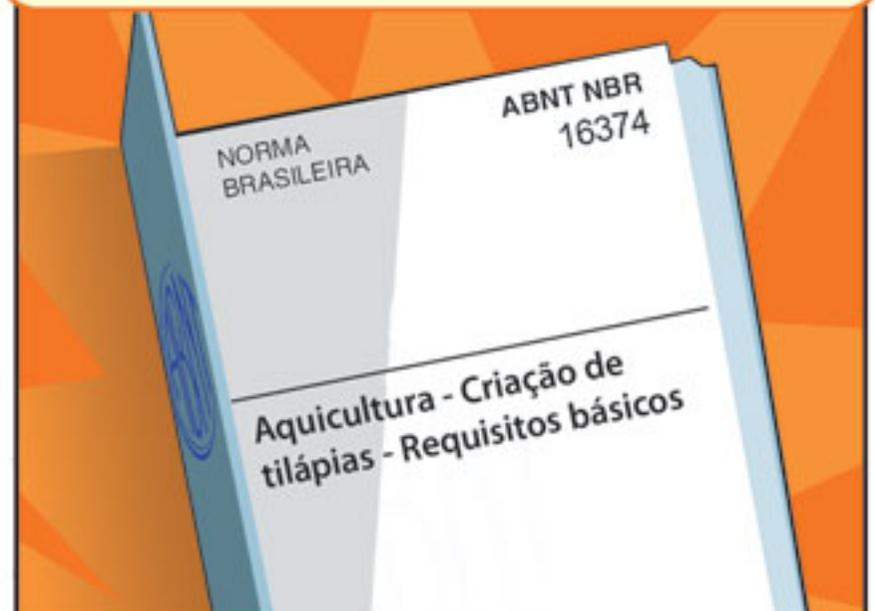
... AS NORMAS TÉCNICAS TEM UM PAPEL FUNDAMENTAL NO DESENVOLVIMENTO DO NOSSO MERCADO! ELAS DEFINEM OS **REQUISITOS BÁSICOS** PARA A PRODUÇÃO DE PESCADOS **SEGUROS E ECONOMICAMENTE VIÁVEIS!**



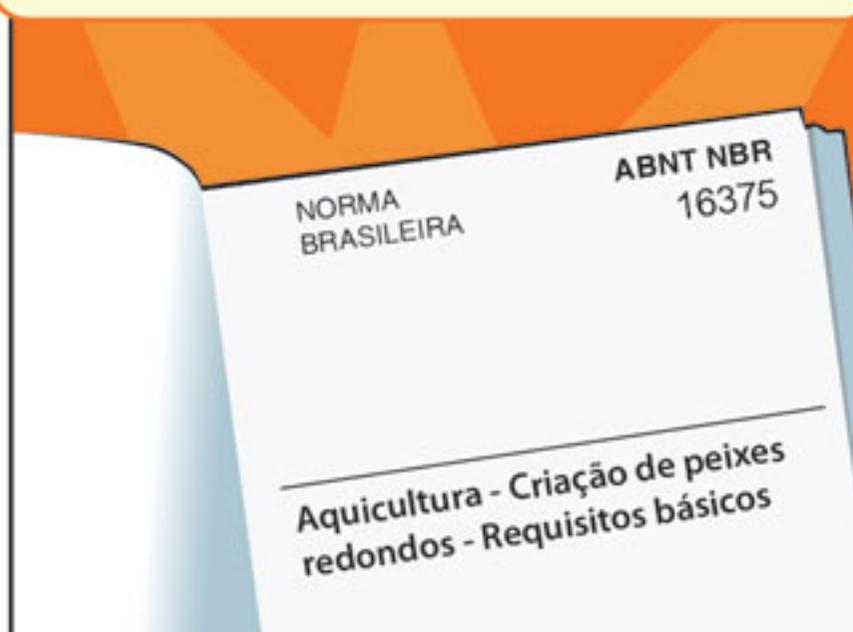
E QUAL NORMA VOCÊ ESTÁ IMPLEMENTANDO AQUI?



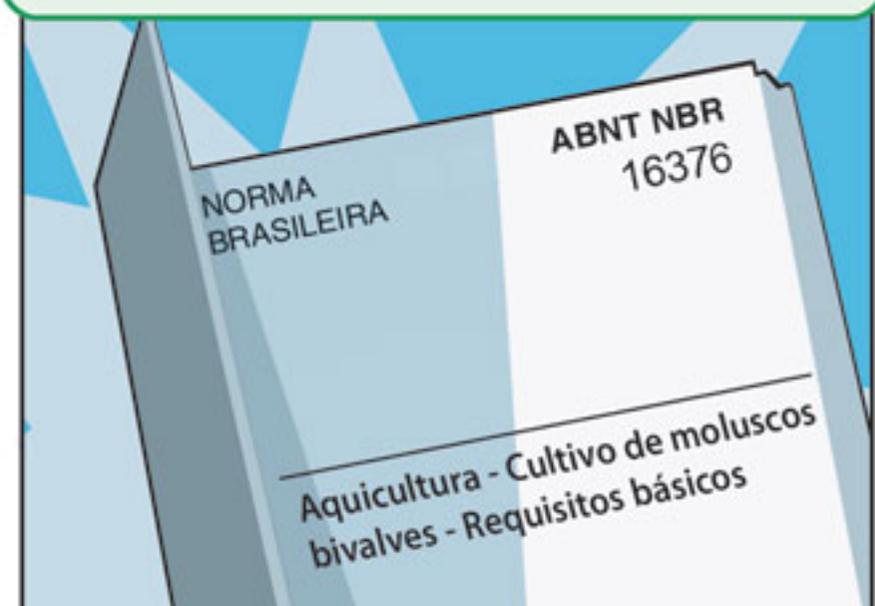
A NORMA **ABNT NBR 16374!** ELA É ESPECÍFICA PARA A CRIAÇÃO DE TILÁPIAS!



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.



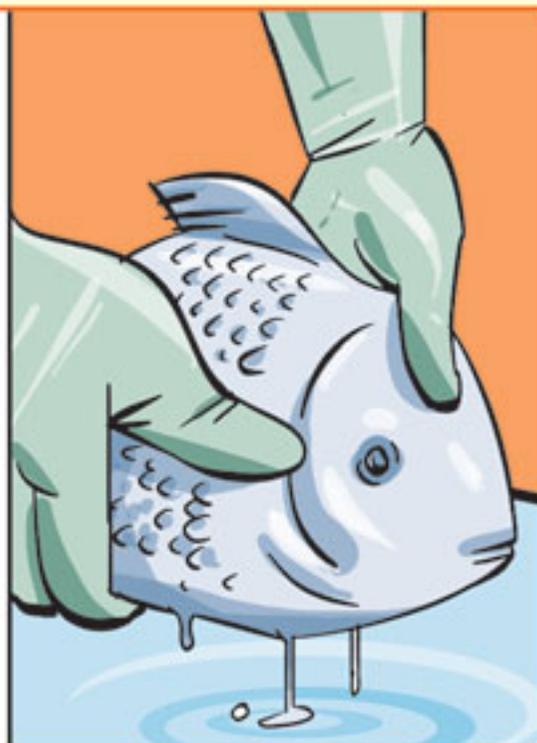
FIZEMOS O PLANEJAMENTO ECONÔMICO DO EMPREENDIMENTO.



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

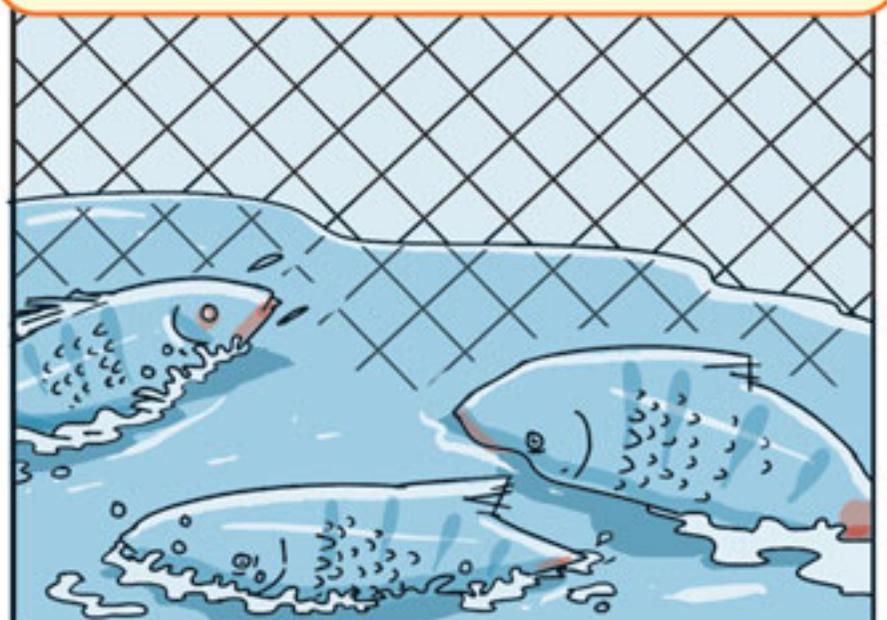
... DESDE A RECEPÇÃO DAS FORMAS JOVENS DA TILÁPIA ATÉ SUA ENGORDA E ENTREGA.



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.

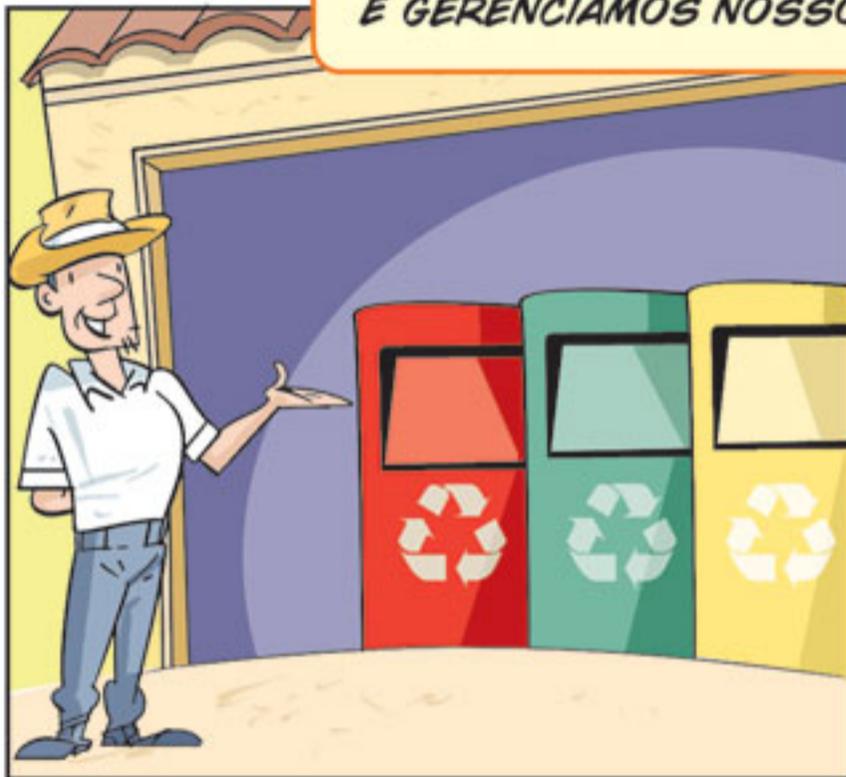


TEMOS TESTES SENSORIAIS PARA VERIFICAR A OCORRÊNCIA DE **OFF-FLAVOR** (SABORES OU ODORES INDESEJÁVEIS QUE OS PEIXES PODEM ADQUIRIR).

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!**





É SÓ PESQUISAR NO PORTAL DOS PEQUENOS NEGÓCIOS!

ABNT SEBRAE

Normalização para Grandes  
Empresários de Pequenos Negócios

Normas para o desenvolvimento de Pequenos Negócios

**NORMAS E CURSOS C/ DESCONTO**  
Adquirir Normas Técnicas e se inscrever em cursos por 1/3 do valor nominal.

**COLEÇÕES SETORIAIS**  
Acesse as Coleções Setoriais Gratuitas.

**AUTODIAGNÓSTICO**  
Avalie sua empresa e descubra os benefícios das Normas Técnicas para o seu negócio.

**BIBLIOTECA DIGITAL**  
Arquivos abordam a aplicação das Normas Técnicas pelos Pequenos Negócios\*

[www.abnt.org.br/paginampe](http://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](http://www.abnt.org.br)  
[cit@abnt.org.br](mailto:cit@abnt.org.br)  
(11) 3017-3645

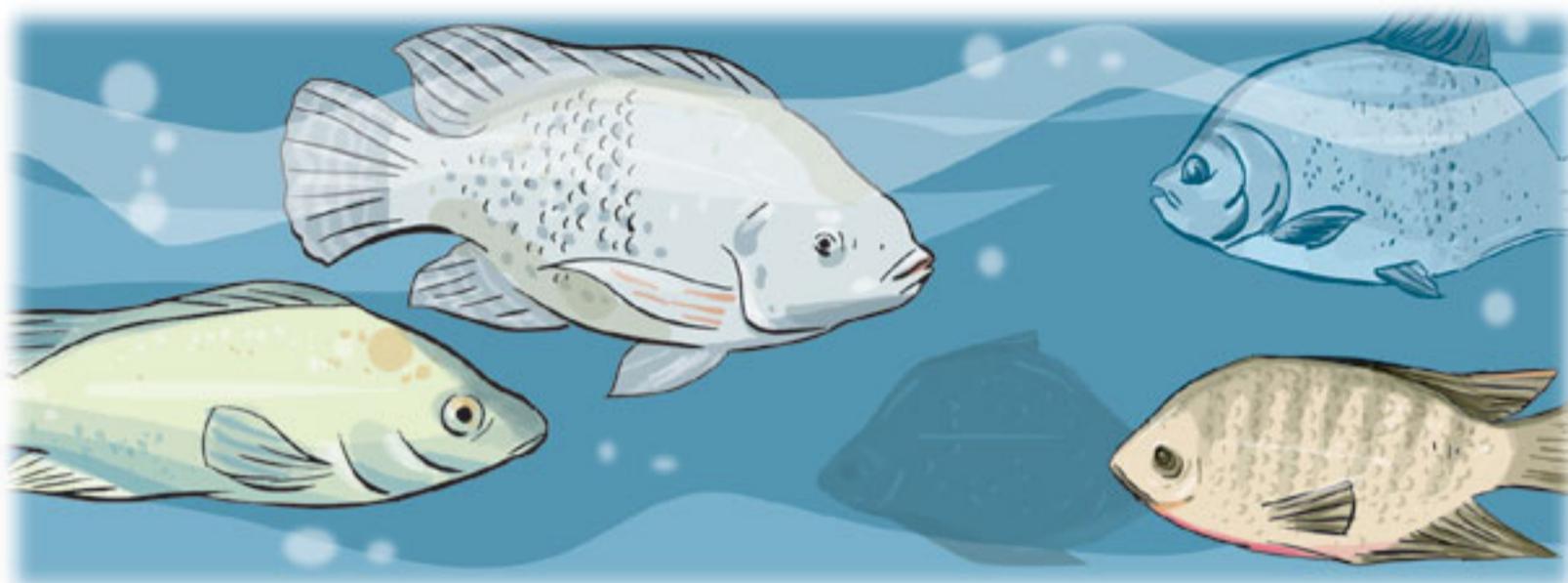


[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)  
Tel: 0800-570-0800  
ou ligue para a agência da sua cidade



"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

