







# Cadeia Produtiva do Pirarucu: Compreendendo o Pescado Premium Nacional

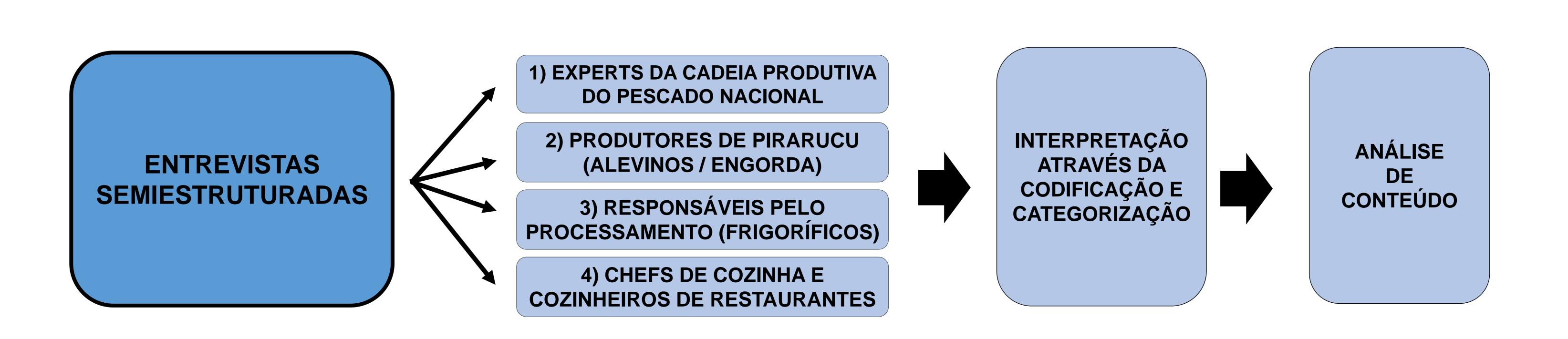
Éverton Mrás da Paz<sup>1</sup>, Danilo Pedro Streit Jr.<sup>2</sup>

- <sup>1</sup> Estudante de Zootecnia UFRGS (everton.mdpaz@gmail.com)
- <sup>2</sup> Professor Associado 1 Departamento de Zootecnia Faculdade de Agronomia UFRGS (danilo.streit@ufrgs.br)

## INTRODUÇÃO

Historicamente o Brasil é um grande produtor de commodities, pois sempre focou em produzir matéria prima em larga escala, ao invés de processá-las para agregar maior valor ao produto, e por isso foi incapaz de gerar riquezas para o país. O Ministério da Pesca e Aquicultura, ativo até 2015, dispendeu quantia expressiva de verba pública para fomentar a produção aquícola e pesqueira nacional e apesar disso, ainda se sabe pouco acerca da cadeia produtiva de espécies com maior valor agregado, como o pirarucu, por exemplo. O objetivo deste trabalho foi conhecer os agentes da cadeia produtiva e seus elos; identificar os maiores gargalos na cadeia produtiva; verificar se o pirarucu da Amazônia pode ser um produto competitivo no mercado de produtos Premium e gerar um documento para orientar novas ações que devem ser contempladas na cadeia de produção do pirarucu no Brasil.

### MATERIAL E MÉTODOS



#### RESULTADOS PRELIMINARES

A cadeia produtiva do pescado nacional, de uma forma geral, apresenta cinco atores: **fornecedores de insumo** (ração, medicamentos, equipamentos e serviços); **produtores de alevinos** (que retiram as matrizes da natureza e fazem a reprodução em cativeiro, sendo um dos pontos críticos para produção da espécie); **engordadores\terminadores** (que compram os alevinos e cultivam os animais em tanques escavados até que atinjam o peso de abate); **processadores** (frigoríficos, onde é realizado o abate, processamento dos cortes e aplicação de tecnologias) e **varejistas** (geralmente os produtos Premium de pirarucu são ofertados em restaurantes e boutiques de pescado).

#### CONCLUSÃO

Ainda existe muito a ser compreendido na cadeia produtiva do pescado nacional, como por exemplo: características de cada espécie cultivada, presença do extrativismo, as peculiaridades de cada mercado e os elos entre os atores da cadeia.