

ao produto uma ótima qualidade. Para se obter um pescado de ótima qualidade é essencial um manejo adequado dos peixes, que de maneira geral envolve alimentação, qualidade da água dos viveiros, despesca e a conservação do pescado propriamente dita.



EMPREENDEDORISMO

A Piscicultura Familiar apresenta um grande potencial para o desenvolvimento rural na região do Norte de Mato Grosso. De tal forma, este arranjo produtivo local é dependente de organizações empreendedoras com capacidade técnica e produtiva para o fortalecimento da cadeia de produção. A ação empreendedora possibilita a iniciativa, a inovação, a cooperação e contribui para o alavanque da atividade piscícola em micro e pequenos negócios rurais.

EQUIPE:

Me. Fernando Luiz Silva – Zootecnista (Coordenador)
Prof. Dr. Alexander Stein de Luca – Biólogo (Colaborador)
Marcus Henrique Martins e Silva – Eng. Agrônomo (Colaborador)
Prof. Dr^a. Daiane Caroline de Moura – Zootecnista (Colaborador)
Pedro Henrique Rauber Freire da Silva – Graduando em Zootecnia (Colaborador)
Heitor Henrique Mendes da Rocha – Graduando em Zootecnia (Colaborador)

APOIO:

Pró-Reitoria de Extensão – IFMT
IFMT – Campus Alta Floresta
Secretaria de Agricultura e Pecuária de Alta Floresta
Secretaria de Agricultura, Pecuária E Aquicultura De Paranaíta



**INSTITUTO
FEDERAL**
Mato Grosso
Campus
Alta Floresta

EXTENSÃO
Piscicultura

APRESENTAÇÃO DO PROJETO

Esse projeto consiste na capacitação de piscicultores familiares em comunidades rurais dos municípios de Paranaíta e Alta Floresta, abordando temas como Construção de Viveiros, Controle da Qualidade da Água; Manejo Alimentar de Peixes de Água Doce, Qualidade do Pescado e Empreendedorismo.



CONSTRUÇÃO DE VIVEIROS

A construção do viveiro é um dos passos mais importantes da piscicultura, afinal é o local onde os alevinos irão se desenvolver durante todo o ciclo de produção. O viveiro ideal tem formato retangular e profundidade de 1,6 m, com dimensões que vão variar de acordo com o tamanho da área e objetivo do produtor. Porém para cada propriedade podem ser usados diferentes tamanhos e formatos, a fim de aproveitar ao máximo o terreno e a disponibilidade hídrica, respeitando sempre as leis e o meio ambiente, dessa forma, uma estrutura bem planejada facilita o manejo dos peixes, garante maior produção e rentabilidade ao produtor rural.



CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA

A qualidade de água inclui todas as variáveis físicas, químicas e biológicas que interagem individualmente ou coletivamente, afetando o desempenho da produção de peixes. A falta do equilíbrio do ecossistema aquático influenciam diretamente na atividade econômica, trazendo a diminuição da produtividade e conseqüentemente prejuízo. As características que mais interfere na qualidade de água para produção de peixes são: temperatura, transparência, oxigênio, gás carbônico, ph da água (acidez ou alcalinidade), amônia. Existem outros fatores que interferem nesta e nos resultados dos peixes. Entretanto os fatores citados são mais críticos e de fácil controle, os quais podem ser monitorados pelo próprio produtor.



MANEJO ALIMENTAR DE PEIXES DE ÁGUA DOCE

O manejo alimentar possibilita melhor aproveitamento do potencial de crescimento dos

peixes, acelera o crescimento aumentando o número de safras anuais, melhora a eficiência alimentar, minimizando custos de produção, reduz impacto poluente dos efluentes da piscicultura, contribuindo para aumento da produtividade por área de produção. Favorece ainda adequada saúde e maior tolerância às doenças e parasitoses, melhora a tolerância dos peixes ao manuseio e transporte vivo, aumenta o desempenho reprodutivo das matrizes e a qualidade das larvas e alevinos, possibilita otimizar produção e maximizar as receitas da piscicultura, trazendo um bom resultado para o pequeno produtor.



QUALIDADE DO PESCADO

A qualidade do pescado indica um grau de excelência do produto e refere-se a sua condição sanitária que é reflexo das características da matéria-prima e dos processos tecnológicos empregados. O peixe deve estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos, apresentar aspecto geral limpo e brilhante, sem manchas, furos ou cortes na superfície, além de uma série de outras características que conferem