

AVANÇOS NOS CUSTOS COM RAÇÃO DEPRIMEM OS RESULTADOS FINANCEIROS DO CULTIVO DE TILÁPIA

Adotando as características da propriedade modal definida em 2021 para a região de Toledo no Paraná, dados do Projeto Campo Futuro refletem o custo de produção de tilápia e os seus principais gargalos em termos de desembolso financeiro. Destacando neste sentido o gasto com ração o resultado na época indicava que 79% do custo operacional efetivo da atividade era com o insumo.

Dada a importância deste item, práticas de manejo como a frequência de arraçoamento e a quantidade de ração disponibilizada por tanque devem ser pontos que o piscicultor monitore periodicamente ao longo do ciclo produtivo, com foco em evitar desperdícios tanto em mão de obra, como da própria ração. A ideia por trás disto é controlar os custos e melhorar a eficiência técnica e econômica da atividade.

Para avaliar sob a ótica financeira o impacto da evolução do preço da ração em uma possível “margem aparente” da atividade realizou-se a comparação entre o cenário obtido em junho de 2021 com uma simulação adotando os dados de julho de 2022, utilizando também a evolução dos preços médios pagos pelo quilo do pescado.

Para entender o dilema que o piscicultor se encontra no momento é importante analisar como é feita a tomada de decisão quanto a qual ração utilizar. Um dos pontos cruciais relativos às rações remete ao nível de proteína bruta contido nas mesmas, por este se tratar do elemento de maior custo e também por ser o fator determinante no desenvolvimento animal. No caso da tilápia as diferentes fases de vida requerem níveis protéicos também diferentes, onde níveis altos de proteína implicam em custos mais elevados, porém, a opção por níveis mais baixos, quando usadas em todo o decorrer do cultivo, não promove um crescimento satisfatório dos peixes.

Considerando o manejo levantado em junho de 2021 em Toledo/PR pelo Campo Futuro, o produtor típico da região adotava 5 tipos de ração ao longo do ciclo produtivo, 2 na fase juvenil e os outros 3 na recria e terminação dos peixes. Com isso a evolução nominal média dos preços alcançou um ajuste positivo entre aquela data e julho de 2022 de 35%. Assumindo o mesmo período para a análise da evolução nominal dos preços pagos pelo quilo da tilápia na região, a oscilação deste item foi menor, alta de 11%.

1

Tendo como base essas condições o Gráfico 1 descreve o que aconteceu com a “Margem Aparente” do piscicultor, essa definida como

a diferença entre o preço recebido pelo quilo da tilápia e o custo com ração por quilo de peixe produzido.

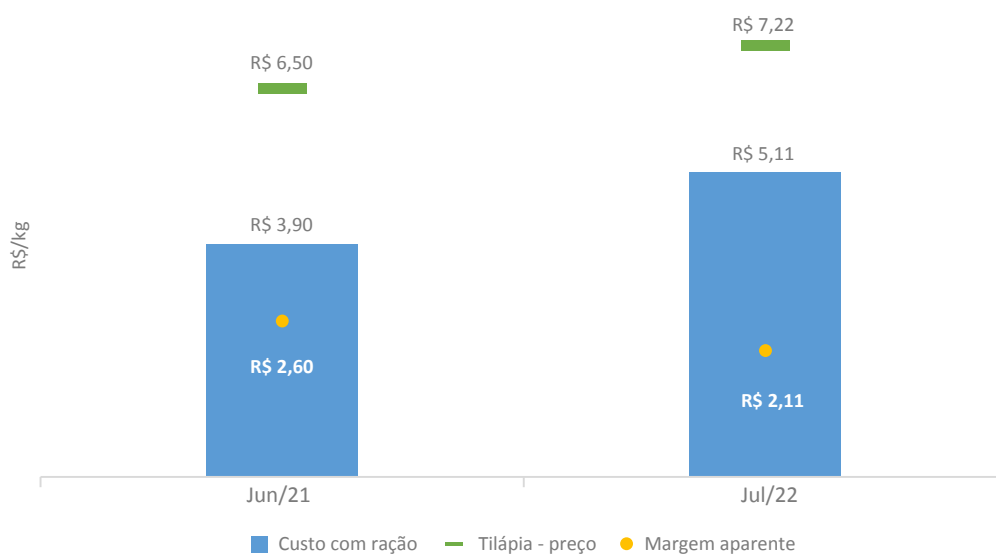


Gráfico 1: Impacto do aumento dos custos com ração na “margem aparente” da atividade de produção de Tilápia em Toledo/PR.

Fonte: Projeto Campo Futuro (CNA/Senar)/CEPEA/Esalq/USP

Elaboração: CNA

Mantendo as mesmas condições produtivas e os índices zootécnicos levantados na propriedade típica de Toledo/PR, nota-se uma evolução nos custos com ração por quilo de tilápia cultivada de 31%, saindo de R\$ 3,90/kg para R\$ 5,11/kg. Esse avanço de R\$ 1,21/kg no desembolso com ração não foi compensado pelo incremento nos preços recebido pelo

produtor, que no mesmo período aumentou apenas R\$ 0,72/kg na região.

Com isso ao considerarmos apenas o impacto dos custos com ração, deixando de lado neste primeiro momento os outros itens de custo como a compra de alevinos e os gastos com mão-de-obra, energia e combustível,

AGOSTO/2022

por exemplo, o resultado financeiro da atividade sofreu uma redução de 18,8% na “margem aparente”.

Como a alimentação dos peixes representa o item mais significativo em termos de custo o seu efeito determina os possíveis lucros ou prejuízos durante um ciclo produtivo. Portanto no dia a dia o piscicultor deve encontrar subsídios para diagnosticar a situação do seu modelo produtivo e realizar um planejamento eficaz quanto a alimentação animal pensando ao mesmo tempo em desempenho e custo.

Uma alternativa com foco na redução dos custos com alimentação dos peixes pode ser

a produção em bioflocos, um sistema intensivo onde partículas orgânicas colonizadas por microrganismos se desenvolvem naturalmente nos tanques, fazendo a ciclagem de nutrientes. A biomassa microbiana resultante é riquíssima em nutrientes e os peixes se servem dela como complemento alimentar. Outro ganho desse sistema é a baixa taxa de renovação da água.

Em termos gerenciais, manter um controle efetivo de custos além de fundamental para permitir diferentes níveis de atuação gerencial da atividade por parte dos piscicultores, se transformar em um fator de diferenciação em relação ao mercado e o sucesso da atividade.