

CUSTOS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Piscicultura Familiar



CUSTO DE PRODUÇÃO

A piscicultura é uma atividade que deve ser sempre bem planejada para se obter bons resultados. Assim, as anotações dos custos são importantes para orientar o manejo, comercialização e acompanhamento da piscicultura. Os custos da piscicultura são divididos em duas categorias:

A - Custos de implantação: são os gastos com todos os investimentos necessários para a infraestrutura da piscicultura:



Terra



Projetos e licença ambiental



Máquinas e equipamentos



Construção dos viveiros

B - Custos de produção: são os gastos com todos os insumos e serviços utilizados diretamente na produção do peixe. Os principais custos de produção são:



Insumos (alevinos, ração, adubo, calcário, etc.)



Mão-de-obra (salário ou diária)



Energia



Manutenção do viveiro e equipamentos

Neste folder iremos apresentar a análise da rentabilidade da piscicultura considerando apenas os custos de produção, tendo em vista que grande parte dos piscicultores familiares utiliza a infraestrutura já existente na propriedade (Ex: açudes), realizando poucos investimentos.

ANÁLISE ECONÔMICA DOS CUSTOS DE PRODUÇÃO DA PISCICULTURA FAMILIAR

Para a análise econômica da piscicultura o produtor deve conhecer os principais conceitos econômicos, que são:

- **Custos (Gastos):** são valores relacionados a insumos ou serviços utilizados na produção do peixe. Os gastos podem ser de ração, mão-de-obra, energia, aluguel e tudo que está relacionado à produção.
- **Receita (Apurado):** é o valor recebido com a venda dos peixes. Para calcular deve-se multiplicar a quantidade vendida pelo preço do produto.
- **Lucro:** é a diferença entre a receita e os custos. A piscicultura é economicamente viável quando a diferença entre a receita total e o custo total de produção é positiva. A receita com a venda do peixe deve cobrir pelo menos os gastos que se teve com a produção.

$$\text{Lucro} = \text{receita total} - \text{custo total de produção}$$

CÁLCULO DE ANÁLISE ECONÔMICA DA PISCICULTURA

Iremos utilizar como exemplo a lista dos custos de produção e receita observados para um piscicultor monitorado pelo Projeto Divinópolis. Esses itens são um bom indicativo dos gastos necessários para um ciclo de produção de tambaqui em uma piscicultura familiar.

Custos

Tabela 1. Custo de produção para um ciclo de produção em barragem de 215 m²

Item	Quantidade total	Total de gasto
Insumos (adubo químico e esterco)	-	R\$ 2,90
Alevinos	360 unidades	R\$ 75,00
Ração	333 kg	R\$ 613,00
Custo total	-	R\$ 690,90
Quantidade produzida	-	243 kg de peixe
Custo por Kg	-	R\$ 2,84/Kg de peixe

Neste exemplo, o piscicultor produziu 243 kg de peixe. Considerando que o custo de produção foi de R\$ 690,90, o custo por quilo de peixe é de R\$ 2,84. Para o cálculo do custo por quilo é necessário dividir o custo de produção pela quantidade produzida:

$$\text{Custo total de produção} \div \text{quantidade produzida} = \text{custo por quilo}$$

Assim, para o calculo da receita no exemplo utilizado teremos:

$$\text{R\$ 690,90} \div \text{243 kg de peixe} = \text{R\$ 2,84 / kg de peixe}$$

Receita

A receita do piscicultor familiar é calculada considerando a quantidade de peixe produzida e vendida ao final do ciclo de produção e o preço que o mesmo peixe é vendido. Para calcular a receita total, a quantidade de peixe vendida em quilos deve ser multiplicada pelo preço de venda.

$$\text{Quantidade vendida} \times \text{preço de venda} = \text{receita total}$$

Neste exemplo, o preço do peixe vendido pelo piscicultor foi de R\$ 8,00/kg. Assim, para o calculo da receita teremos:

$$\text{243 kg de peixe} \times \text{R\$ 8,00/kg} = \text{R\$ 1.944,00}$$

Tabela 2. Receita gerada pela produção de peixes em viveiro por produtor.

Preço médio de venda por quilo	R\$ 8,00
Produção de peixe	243 kg
Receita	R\$ 1.944,00

Com os custos de produção e com a receita total é possível verificar se a produção de peixe é viável para o produtor, ou seja, se vale a pena para o piscicultor produzir. Assim, é necessário que, com a venda dos peixes, ele consiga recuperar o dinheiro gasto para fazer os peixes crescerem.

Lucro

Considerando o exemplo que vem sendo apresentado aqui com os dados de um piscicultor monitorado pelo Projeto Divinópolis o lucro médio encontrado é:

$$\text{R\$ 1.944,00 (Receita)} - \text{R\$ 690,90 (Custo de produção)} = \text{R\$ 1.253,01 (Lucro)}$$

O resultado mostra que, caso o produtor consiga vender toda sua produção de 243kg de peixe ao preço médio de R\$ 8,00 por quilo, o lucro será de **R\$ 1.253,01**.

É importante ressaltar que o lucro apontado acima depende da venda de toda a produção final. Caso o produtor não consiga vender toda sua produção é desejável que, pelo menos, ele consiga cobrir seus gastos obtendo um lucro positivo. No nosso exemplo, o piscicultor deve vender no mínimo **86 kg** de peixe ao preço de R\$ 8,00 para atingir esse objetivo. Caso ele venda uma quantidade abaixo de 86 kg, haverá prejuízo na produção.

COMERCIALIZAÇÃO

É importante que o piscicultor fique atento às técnicas de comercialização e possua um bom relacionamento com possíveis compradores. Além disso, é preciso tomar cuidado com a fase final da produção, com a despesca e o transporte, por exemplo, para que não haja diminuição do preço final nem perda da qualidade do produto.

O planejamento da venda do peixe deve começar antes de se iniciar a produção. Assim, é importante que o piscicultor faça algumas perguntas para um melhor planejamento:

1.Como e onde irei vender meus peixes (Venda direta ao cliente, Feira livre, Atravessadores, etc.)?

Esta é a primeira informação a ser levantada no planejamento da piscicultura. O tipo de mercado onde o piscicultor vai vender influencia diretamente na quantidade, qualidade e preço do peixe.

2.Quantos quilos de peixe eu espero produzir? Os compradores para quem eu pretendo vender podem absorver toda minha produção?

As respostas a estas questões permitem ao produtor avaliar se os possíveis compradores podem absorver toda a produção.

3.Quando o peixe estará no peso ideal para venda? Esse é um bom período para venda de peixe?

Em algumas épocas do ano a procura por peixe pode aumentar ou diminuir. É importante que o piscicultor saiba quais são essas épocas a fim de planejar as despesas para os melhores momentos.

4.Qual o peixe desejado pelos compradores?

- a. Peso ideal
- b. Apresentação do peixe (inteiro, eviscerado, descamado, etc.)
- c. Preço

Esta informação evitará que o piscicultor ofereça um produto diferente daquele que o comprador deseja.

5.Como será feito o transporte dos peixes?

Como o peixe é muito perecível, é importante que o transporte seja bem planejado a fim de reduzir o tempo até o mercado e melhorar a conservação do peixe.

Dicas para melhorar a comercialização

- Divulgar e contatar os compradores antes da despesca;
- Escalonar a produção para poder fazer várias despesas ao longo do ano (no caso de haver água e viveiros disponíveis);
- Determinar quantos quilos de peixe serão retirados em cada despesca, a fim de se evitar desperdícios;
- Se possível, diversificar os compradores, diminuindo os riscos (calote, desistência do pedido, etc.) de se trabalhar com apenas um comprador.

PRINCIPAIS CANAIS DE VENDA DE PEIXE PARA PISCICULTURA FAMILIAR



Venda direta (na propriedade ou ambulante)



Feira livre



Supermercados



Peixarias



Atravessadores (intermediários)



Programas de compra direta de alimentos
(PAA, PNAE)

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

SABBAG, O. J.; ROZALES, R. R.; TARSITANO, M. A. A.; SILVEIRA, A. N. Análise econômica da produção de tilápias (*Oreochromis niloticus*) em um modelo de propriedade associativista em Ilha Solteira/SP. Custos e Agronegócios On Line, v. 13, n. 2 – jul/dez 2007.

KUBTIZA, F. Demandas para uma produção sustentável de tilápia. Panorama da Aquicultura, v. 23, n. 138 – jul/ago 2013.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



CONTATO:

sac.cnpasa@embrapa.br
(63) 3229.7835
www.embrapa.br

Material elaborado para o Projeto Divinópolis, uma iniciativa da Embrapa Pesca e Aquicultura que visa a fortalecer a piscicultura familiar por meio da inovação tecnológica. O projeto tem duração de três anos e vem sendo desenvolvido nos municípios de Divinópolis e Abreulândia (TO).

ELABORAÇÃO:

Adriana Ferreira Lima
Adriano Prysthon da Silva
Ana Paula Oeda Rodrigues
Giovani Taffarel Bergamin
Manoel Xavier Pedroza Filho
Patricia Oliveira Maciel
Patricia Resplandes
Roberto Manolio Valladão Flores

DIAGRAMAÇÃO:

Jefferson Christofoletti

FOTOGRAFIAS:

Manoel Xavier Pedroza Filho
sxc.hu