



## NÚCLEO DE ATIVIDADES INTEGRADAS À AQUICULTURA E SUSTENTABILIDADE

Eduardo de Souza Gomes<sup>1</sup>; Flávia Barbosa da Silva<sup>1</sup>; Esli Alves Nunes Torres<sup>1</sup>; Davi dos Santos Feitosa<sup>2</sup>; Ernandes Ferreira dos Santos<sup>2</sup>; Hugo Pereira da Silva<sup>2</sup>; Eugênia Silva Barreto Costa<sup>2</sup>; Luiz Guilherme Gomes Nascimento<sup>2</sup>; Izabelly Katarinne da Silva<sup>2</sup>; David Santos Pereira<sup>2</sup>; Timóteo Oliveira Olinda<sup>2</sup>; Fabiana Rodrigues Dantas<sup>3</sup>; Francisco Miguel da Costa Júnior<sup>3</sup>; Saullo Laet Almeida Vicente<sup>3</sup>; Marlon Gomes da Rocha<sup>3</sup>; Elizângela Maria de Souza<sup>3</sup> e Daniel Ferreira Amaral<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Orientandos - *Campus* Petrolina Zona Rural do IFSertãoPE. E-mail para contato: eduardo.souza2@aluno.ifsertao-pe.edu.br; flavia.silva@aluno.ifsertao-pe.edu.br; eslis.alves@aluno.ifsertao-pe.edu.br

<sup>2</sup>Alunos colaboradores - *Campus* Petrolina Zona Rural do IFSertãoPE

<sup>3</sup>Professores colaboradores - *Campus* Petrolina Zona Rural do IFSertãoPE

<sup>4</sup>Orientador - *Campus* Petrolina Zona Rural do IFSertãoPE. E-mail para contato: daniel.amaral@ifsertao-pe.edu.br

### RESUMO

A crescente população mundial combinada com a crescente demanda por água impõe enorme pressão sobre os setores envolvidos na produção de alimentos. A busca por técnicas de produção agropecuária inovadoras é imprescindível para atender a demanda crescente por alimento e diminuir a velocidade de esgotamento de nossos recursos hídricos. O presente projeto teve como objetivo fortalecer a cadeia produtiva do pescado local, através de capacitações em unidades produtivas menos impactantes ao meio ambiente, que adotam os princípios da sustentabilidade e promovem a valorização da fauna aquática. O projeto foi desenvolvido no Laboratório de Piscicultura do IFSertãoPE está localizado na fazenda experimental do Campus Petrolina Zona Rural e possui estrutura para atender às demandas de aulas práticas e teóricas dos cursos ofertados pela instituição, bem como visitas técnicas e capacitações. Conta com um laboratório de análises bioquímicas e nutrição de peixes, um galpão com sistema de recirculação de água, com 24 caixas d'água, de 1000 litros de capacidade e biofiltro para manutenção dos parâmetros de qualidade de água. Possui uma sala destinada à conservação e exposição de exemplares de peixes nativos e exóticos, que compõem a coleção ictiológica do rio São Francisco. Na área externa conta ainda com uma unidade experimental de sistema aquapônico e viveiro de mudas de espécies da flora da Caatinga, produzidas com água de reuso da piscicultura. Obtemos como resultados a organização das unidades demonstrativas; realização de oficina com análises bioquímicas e hematológicas (25 participantes); visitação de 376 pessoas na unidade de Educação Ambiental (Sala da Coleção Ictiológica do rio São Francisco); apresentação de trabalho (laureado 1º lugar) no WII Workshop de Aquicultura e Pesca do Vale do São Francisco. Participação no 1º Festival Territorial da Pesca Artesanal e da Aquicultura de Sobradinho-BA. Através de visitas e oficinas promovidas por uma equipe multidisciplinar composta por alunos e professores do IFSertãoPE, o conhecimento produzido pelas pesquisas realizadas no Laboratório de Piscicultura pode ser propagado à comunidade externa. Acreditamos que ao término do interstício do projeto, os participantes das oficinas e das visitas realizadas ao Laboratório de Piscicultura do IFSertãoPE, desenvolvam competências que os tornem preparados para a instalação e o manejo de unidades de produção aquícola sustentáveis, reafirmando a importância do respeito ao meio ambiente e a ictiofauna do rio São Francisco.

**Palavras-chave:** extensionismo, produção de alimentos, ração, uso racional

**Modalidade:** PIBEX

**Campus:** Petrolina Zona Rural

### Agradecimentos:

Ao IFSertãoPE, em especial ao *Campus* Petrolina Zona Rural, pela oportunidade de desenvolver essa pesquisa; A Pró-Reitoria de Extensão, pela concessão das bolsas;

Aos alunos e professores colaboradores;

Ao orientador prof. Me. Daniel Ferreira Amaral e a profa. Dr<sup>a</sup> Elizângela Maria de Souza, por todo apoio, incentivo, contribuição e orientação durante o desenvolvimento do projeto.