



CENTRE FOR
ENVIRONMENTAL AND
MARINE STUDIES

**O PROJETO NUTRIMO:
DESENVOLVIMENTO DE
RAÇÕES ARTESANAIS PARA A
NUTRIÇÃO DE TILÁPIAS EM
AQUACULTURA COMUNITÁRIA EM
CABO DELGADO, MOÇAMBIQUE**



Sobrepesca é uma das ameaças para os recursos pesqueiros globais.

Situação particularmente crítica na África Subsaariana, onde as taxas de malnutrição continuam elevadas.

Nas comunidades locais, impacta ao nível da conservação dos recursos biológicos costeiros, nomeadamente mangais e corais



Objetivo

Desenvolvimento de dietas artesanais para aquacultura comunitária de tilápia em Moçambique

Parceiros:



Trabalho financiado por:



AGAKHAN DEVELOPMENT NETWORK



UIDP/50017/2020 + UIDB/50017/2020 + LA/P/0094/2020



Objetivos



Identificação de ingredientes locais para nutrição de tilápia



Caracterização nutricional e bioquímica de ingredientes



Seleção de reprodutores de tilápia (*O. mossambicus*) e produção de juvenis



Desenvolvimento de fórmulas experimentais para dietas artesanais



Aquacultura comunitária de tilápia, utilizando as dietas desenvolvidas



Padronização de protocolos e capacitação tecnológica

Identificação e caracterização de ingredientes

**Folha
mandioca**



**Folha
moringa**



**Folhas
Inhame**



Mandioca



Amendoim



Milho



Mapira/sorgo



**Feijão
Nhamba**



Feijão Boer



Feijão Jugo

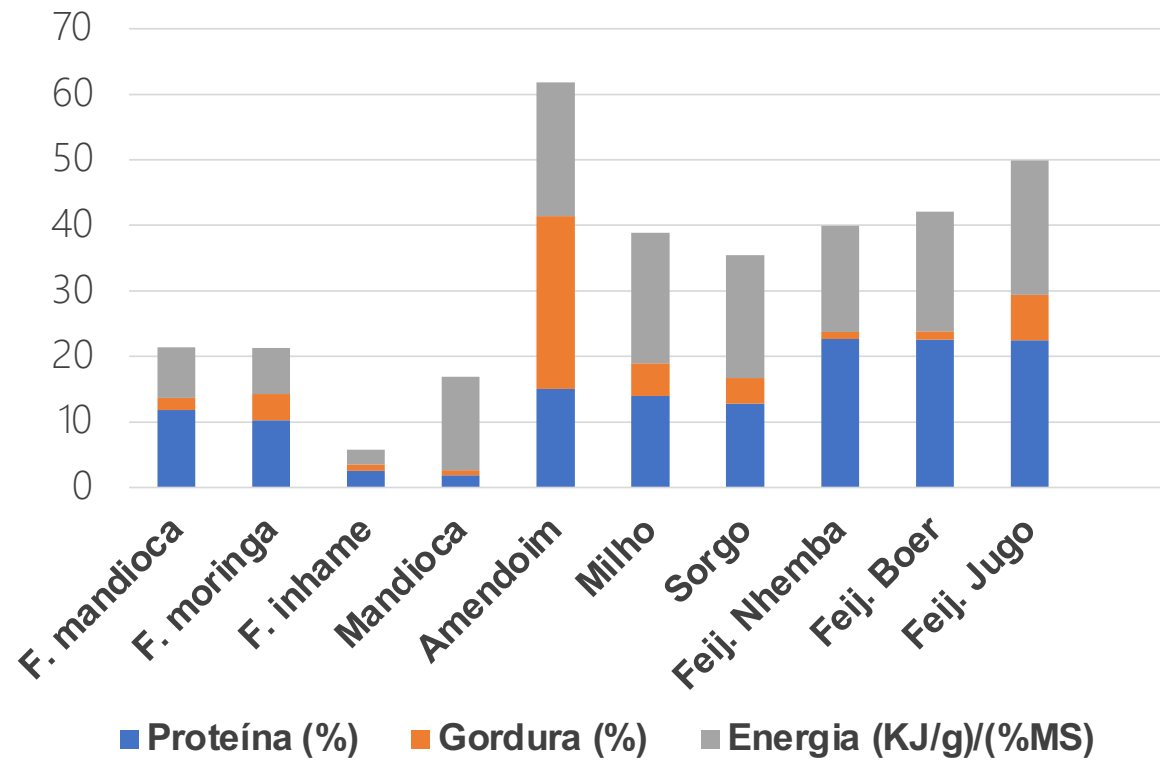


**Identificação e
seleção de 10
ingredientes locais
para nutrição de
tilápia**

Identificação e caracterização de ingredientes



**Caracterização
nutricional e
bioquímica de
ingredientes**



Validação de dietas em contexto local



Produção da dieta artesanal

Ingredientes	%
Farinha de soja	23
Farinha de peixe	3
Folhas de mandioca	7
Folhas de moringa	7
Mandioca (tubérculo seco)	1
Feijão jago	12
Amendoim	8
Feijão Nhemba	12
Feijão Boér	12
Farinha de milho	8
Farinha de mapira (sorgo)	7



Validação de dietas em contexto local



Produção da dieta artesanal (Granulometria: ~ 1 mm)



Validação de dietas em contexto local

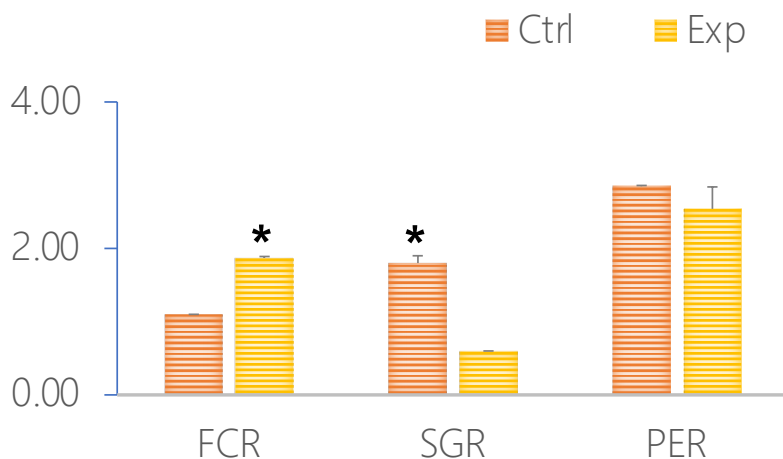


Produção da dieta artesanal (Granulometria: ~ 2,5 mm)

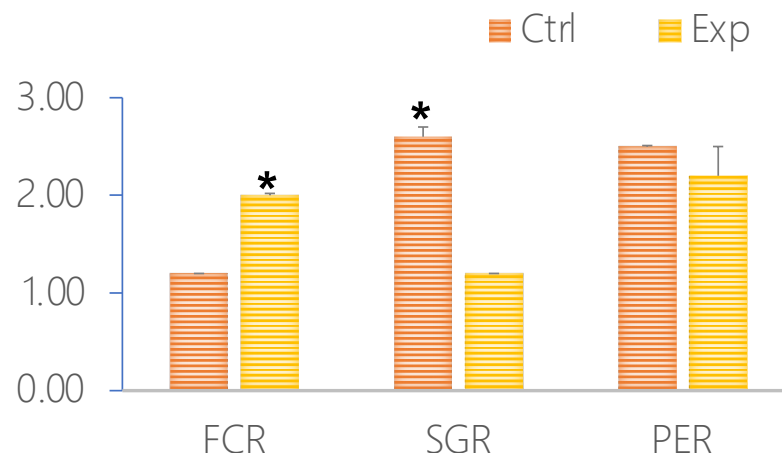


Validação de dietas em contexto laboratorial

Validação de dietas artesanais para alimentação de tilápia (*Oreochromis niloticus*) em contexto laboratorial - CESAM



Peso inicial aprox. 1 g



Peso inicial aprox. 10 g

Validação de dietas em contexto local



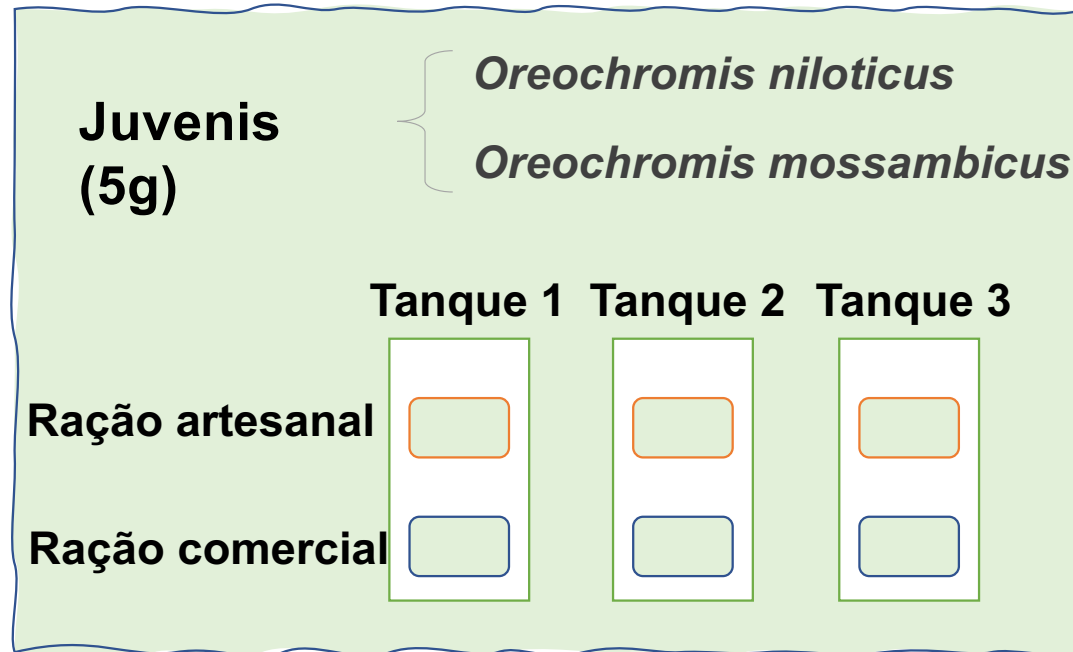
Criação de infraestruturas



Validação de dietas em contexto local



Ensaio experimental UniLurio



Validação de dietas em contexto local: Metuge

Ensaio experimental aldeia de Metuge



Validação de dietas em contexto local: Metuge



Ensaio experimental aldeia de Metugea



Validação de dietas em contexto local: Metuge



Capacitação técnica aos piscicultores de Metuge







**OBRIGADO
THANK YOU**

asoares@ua.pt
www.cesam-la.pt