Quase uma tonelada de tilápia: colégio agrícola de São Mateus do Sul é pioneiro na piscicultura

14/10/2026
Institucional

O Centro Estadual de Educação Profissional Agrícola (Ceepa) São Mateus do Sul é o primeiro entre os 31 colégios agrícolas da rede estadual do Paraná a contar com estrutura própria completa destinada à formação prática em piscicultura. Em 2025, a unidade produziu cerca de uma tonelada de tilápia e arrecadou aproximadamente R$ 10 mil com a comercialização do pescado para a comunidade local.

Os recursos, obtidos por meio da cooperativa escolar, são integralmente reinvestidos no próprio colégio, principalmente na compra de ração, implementos e equipamentos de proteção individual. Para o próximo ciclo, a previsão é ampliar a produção em mais de 50%, resultado esperado a partir de condições climáticas mais favoráveis, da adoção de novos tipos de ração e do aperfeiçoamento das técnicas de manejo.

Criado em 2024 no município de São Mateus do Sul, região Sul do Estado, o colégio atende atualmente 83 estudantes do curso técnico em Agropecuária e mantém quatro tanques de criação, cada um com capacidade para 675 mil litros de água. Juntos, eles comportam cerca de 2,7 milhões de litros, volume superior ao de uma piscina olímpica.

A estrutura permite que os estudantes acompanhem, dentro da própria escola, todas as etapas da atividade, desde a chegada dos alevinos até o manejo, o processamento e a comercialização do pescado.

De acordo com o secretário de Estado da Educação, Roni Miranda, a iniciativa amplia as possibilidades de formação profissional oferecidas pela rede estadual. “A educação profissional precisa acompanhar as vocações e as oportunidades de cada região. A piscicultura é uma atividade em expansão no Paraná, e trazer essa prática para dentro da escola fortalece a formação técnica e amplia as perspectivas dos nossos estudantes”, afirma.

Cerca de metade dos alunos da unidade está em regime de internato, e 60% são mulheres. No final de 2026, o colégio terá a formatura de sua primeira turma.

CICLO PRODUTIVO – O processo começa com a chegada dos alevinos, nome dado aos peixes ainda em estágio inicial de desenvolvimento. Eles chegam ao colégio com aproximadamente 2 centímetros de comprimento e são adquiridos por meio de processo licitatório conduzido pelo Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar).

O ciclo de criação dura aproximadamente um ano. Após serem colocados nos tanques, os peixes recebem alimentação diária, enquanto os estudantes acompanham o crescimento dos animais e as condições necessárias para o bom desenvolvimento da produção.

Um dos principais cuidados é o monitoramento da qualidade da água. Os alunos verificam parâmetros como oxigênio dissolvido, temperatura, pH e transparência. Também controlam a quantidade de ração fornecida e fazem periodicamente a biometria dos peixes, procedimento em que uma amostra do lote é medida e pesada para avaliar o desenvolvimento dos animais.

Quando as tilápias atingem cerca de 1,2 kg, ocorre a despesca, etapa em que os peixes são retirados de forma planejada dos tanques para o início do processamento. Na sequência, os animais passam por lavagem, retirada das escamas e evisceração, procedimento para remoção das vísceras feito sob cuidados de higiene e segurança sanitária. Depois, as carcaças são novamente higienizadas e seguem para a filetagem. Os filés são congelados, armazenados e posteriormente comercializados pela cooperativa escolar.

As etapas de produção e processamento são acompanhadas por uma médica veterinária, responsável técnica pela atividade, o controle de qualidade e as condições sanitárias.

Segundo Thales Okonoski, diretor da Unidade Didático-Produtiva (UDP), a experiência permite que os alunos compreendam não apenas as técnicas de criação, mas toda a lógica econômica e produtiva da atividade. “O estudante participa do ciclo completo, desde a chegada dos alevinos até a comercialização do pescado. Nesse processo, aprende a tomar decisões com base em dados, controlar custos, avaliar a qualidade da água e entender como cada etapa interfere no resultado final”, diz.

SALA DE AULA A CÉU ABERTO – Mais do que uma unidade produtiva, a piscicultura funciona como extensão da sala de aula. Por meio de um projeto pedagógico interdisciplinar, os estudantes aplicam conteúdos trabalhados em diferentes componentes da formação técnica em uma situação real de produção.

Na disciplina de Química, por exemplo, acompanham parâmetros como oxigênio dissolvido, temperatura, pH e transparência da água, além de aspectos relacionados à granulometria da ração e ao uso de calcário no manejo dos tanques.

Em Matemática, trabalham com dados reais da produção para calcular consumo e desperdício de ração e acompanhar peso, tamanho e projeções de crescimento dos peixes. Na área de Finanças, participam da definição do preço de venda, analisam o balanço financeiro da atividade e conhecem o funcionamento da comercialização realizada pela cooperativa escolar.

Nas atividades relacionadas ao Meio Ambiente, eles acompanham práticas de manejo sustentável e reaproveitamento de resíduos. Parte do material resultante do processamento dos peixes é destinada à compostagem e posteriormente transformada em adubo utilizado nas hortas orgânicas da própria escola.

A piscicultura também permite trabalhar conteúdos relacionados à alimentação, biossegurança, bem-estar animal, higiene e processamento de alimentos, aproximando a formação escolar das situações que os futuros profissionais

poderão encontrar no mercado de trabalho.

Karoline de Souza, de 17 anos, conta que, antes de estudar no Ceepa, não imaginava que a piscicultura envolvesse tantas etapas e exigisse tantos cuidados relacionados ao manejo e à segurança. “Na prática, conseguimos acompanhar o desenvolvimento dos peixes, fazer a biometria, participar da despesca e até da filetagem. Esse contato direto ajuda muito a entender o que aprendemos em sala de aula e tornou a piscicultura uma das áreas de que mais gosto dentro da formação técnica”, afirma a aluna da 2ª série do Ensino Médio.

A experiência também aproxima os estudantes de uma cadeia produtiva em expansão no Paraná, ampliando as possibilidades de atuação após a conclusão do curso. O técnico em Agropecuária pode trabalhar em propriedades rurais, frigoríficos, cooperativas e associações de produtores, empresas de consultoria e assistência técnica, indústrias de insumos, agências ambientais e outros segmentos relacionados à criação, ao processamento e à comercialização de pescado.

A expectativa da direção é que a experiência acumulada desde a implantação da estrutura permita ampliar gradualmente a produção e, ao mesmo tempo, fortalecer o caráter pedagógico da atividade, utilizando cada etapa do processo como oportunidade de formação técnica e preparação dos estudantes para o mercado de trabalho.