



# FENACAM'14

## PROGRAMAÇÃO DE VISITAS TÉCNICAS

### **VISITA TÉCNICA 01: Fazendas de cultivo de camarão *L. vannamei* em águas oligohalinas.**

Data: 14 de novembro de 2014.

Saída: 06h00min - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica: R\$200,00 por participante**

#### **1. VISITA A FAZENDA AQUICULTURA VALENTE**

Previsão de chegada: 08h30min.

- ✓ Município de Jaguaruana/CE;
- ✓ 40 hectares de área produtiva;
- ✓ Abastecimento da Fazenda realizado com água doce de poço (oligohalinas);
- ✓ Modelo semi-intensivo de produção do camarão marinho *Litopenaeus vannamei*.





## 2. VISITA A FAZENDA DUVALE CAMARÕES.

Previsão de chegada: 10h30min

- ✓ Município de Jaguaruana/CE;
- ✓ 70 hectares de área de produção;
- ✓ Abastecimento da fazenda com água doce captada no Rio Jaguaribe;
- ✓ Modelo semi-intensivo de produção do camarão marinho *Litopenaeus vannamei*.



## 3. VISITA A FAZENDA IZA AQUICULTURA

Previsão de chegada: 12h30min

- ✓ Município de Jaguaruana/CE;
- ✓ 20 hectares de área de produção;
- ✓ 11 unidades produtivas – modelo semi-intensivo;
- ✓ Abastecimento da fazenda composta por sistema misto de captação com uso de água doce de poço mesclada com água doce captada no Rio Jaguaribe;
- ✓ Modelo semi-intensivo de produção do camarão marinho *Litopenaeus vannamei*;
- ✓ Sistema de produção com manejo alternativo do reuso da água após residência em bacia de tratamento especialmente desenhada para a recirculação.





#### 4. ALMOÇO NO RESTAURANTE CHAPARRAL – CIDADE DE ARACATI / CE.

Previsão de chegada: 14h30min

- ✓ Pratos a base de camarão, baião de dois (típico do Ceará) e acompanhamentos,
- ✓ Opção de churrasco, baião de dois e acompanhamentos.

5. **RETORNO PARA A CIDADE DE FORTALEZA:** 16h30min com previsão de chegada às 18h00min.

### **VISITA TÉCNICA 02: Unidades de Maturação, Reprodução e Larvicultura; Fazenda de Engorda com captação de água estuarina; e Indústria de Beneficiamento do camarão *Litopenaeus vannamei*.**

Data: 14 de novembro de 2014.

Saída: 06h00min - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica: \$200,00 por participante.**

#### 1. CELM AQUICULTURA S/A – LABORATÓRIO DE MATURAÇÃO, REPRODUÇÃO E LARVICULTURA DO CAMARÃO MARINHO *Litopenaeus vannamei* - GRUPO COMPESCAL.

Previsão de chegada: 08h30min

- ✓ Município de Aracati/CE;
- ✓ 170 milhões de Pós-Larvas do camarão marinho *Litopenaeus vannamei* / mês;
- ✓ Sistema de produção embasada nas Medidas de Biossegurança e Boas Práticas de Manejo.





## 2. VISITA A FAZENDA ILHA DOS VEADOS – GRUPO COMPESCAL

Previsão de chegada: 09h30min

- ✓ Município de Aracati/CE;
- ✓ 640 hectares de área produtiva;
- ✓ Cultivo realizado em água estuarina de média a alta salinidade, captada no estuário do Rio Jaguaribe;
- ✓ Modelo semi-intensivo de produção do camarão marinho *Litopenaeus vannamei*;



## 3. COMPESCAL - INDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE CAMARÃO MARINHO *Litopenaeus vannamei*, E DE LAGOSTAS *Panulirus argus* E *Panulirus laevicauda*.

Previsão de chegada: 11h30min.

- ✓ Capacidade 25 ton/dia de filé de camarão, ou;
- ✓ Capacidade 75 ton/dia camarão inteiro;
- ✓ Beneficiamento de lagostas para exportação.



## 4. ALMOÇO NO RESTAURANTE CHAPARRAL – CIDADE DE ARACATI / CE.

Previsão de chegada: 14h30min

- ✓ Pratos a base de camarão, baião de dois (típico do Ceará) e acompanhamentos,
- ✓ Opção de churrasco, baião de dois e acompanhamentos.

**5. RETORNO PARA A CIDADE DE FORTALEZA:** 16h30min com previsão de chegada às 18h00min.



## **VISITA TÉCNICA 03: Laboratório de Alevinagem e Complexo Produtivo de Tilápias em Tanques-Rede no Açude do Castanhão; Indústria de Beneficiamento e Centro de Artesanatos feitos com couro curtido de tilápias.**

Data: 14 de novembro de 2014.

Saída: 05h30min - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica: R\$200,00 por participante.**

### **1. VISITA TÉCNICA A ESTAÇÃO DE PESQUISA EM PISCICULTURA DO DENOCS/CE.**

Previsão de chegada: 09h00min

- ✓ Maturação, Reprodução e Alevinagem da Tilápia do Nilo *Oreochromis niloticus* da Linhagem Chitralada;
- ✓ Pesquisas desenvolvidas com peixes nativos, especialmente com reprodução, alevinagem e engorda do pirarucu e tambaqui.



### **2. VISITA A PISCICULTORES DO COMPLEXO PRODUTIVO DO AÇUDE DO CASTANHÃO/CE.**

Previsão de chegada: 11h30min

- ✓ Produção intensiva com uso tanques-rede da tilápia *Oreochromis niloticus*, da linhagem chitralada;
- ✓ Produção bifásica baseada em tanques-redes para alevinagem inicial (Alevino II, ou Alevinão) e tanques-rede para a fase final de engorda.





### **3. ALMOÇO EM RESTAURANTE DO AGOSTINHO - CIDADE DE JAGUARIBARA / CE.**

Previsão de chegada: 13h30min

- ✓ Disponibilidade de pratos com filé de tilápias, tilápia desossada na brasa, saladas, baião de dois cearense, ou;
- ✓ Opção de churrasco, baião de dois, e acompanhamentos.
- ✓ Sucos, refrigerantes e água inclusos.

### **4. VISITA A INDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE TILÁPIAS.**

Previsão de chegada: 14h30min

Visita extensiva até a Associação dos Produtores e Processadores de Peixes de Jaguaribara e Lages (APLAGES) – Jaguaribara / Ceará.

Produtos: Artesanatos (bolsas, calçados e acessórios fabricados artesanalmente com uso de couro de tilápia, porta chaves e artigos decorativos) e alimentos (peixes in natura, filé de tilápia, linguiça, kibe, bolinho, fishburguer, espetinhos e isca).



### **5. RETORNO PARA A CIDADE DE FORTALEZA: 16h00min com previsão de chegada às 19h30min.**