

# Participe do Maior Evento da Aquicultura da América Latina



**XII SIMPÓSIO**  
INTERNACIONAL DE CARCINICULTURA

**IX SIMPÓSIO**  
INTERNACIONAL DE AQUICULTURA

**EVENTO TÉCNICO**  
ANUAL DO LACC/WAS'15

**EVENTO REGIONAL**  
DE AQUICULTURA - SARA/WAS'15

**XII FESTIVAL**  
GASTRONÔMICO DE FRUTOS DO MAR

**XII FEIRA INTERNACIONAL**  
DE EQUIPAMENTOS, PRODUTOS E SERVIÇOS PARA AQUICULTURA

**16 A 19 DE  
NOVEMBRO DE 2015**  
CENTRO DE EVENTOS DO CEARÁ  
FORTALEZA/CE





# FORTALEZA ABRIGARÁ O MAIOR EVENTO DA AQUICULTURA DA AMÉRICA LATINA.

A reunião anual da Sociedade Mundial de Aquicultura (WAS'03) realizada em 2003 na Bahia foi um dos eventos promovidos pela WAS em parceria com a ABCC, que obteve o maior número de participantes de todos os tempos. Em 2011, uma nova parceria WAS/ABCC resultou na FENACAM&WAS'11, realizado em Natal, que foi considerado o segundo maior evento mundial de Aquicultura. Em 2015, a WAS em representação de seu capítulo Latino Americano e do Caribe (LACC/WAS), novamente se juntará a ABCC para realizar conjuntamente a Feira Nacional do Camarão (FENACAM'15), a Reunião Anual do Capítulo da América Latina e do Caribe (LACQUA'15) bem como, o primeiro Encontro Regional de Aquicultura da WAS (SARA'15). Desta vez, o Centro de Eventos de Fortaleza (Ceará) será o palco de todos esses eventos.

Nesse contexto, não temos dúvidas de que a acolhedora cidade de Fortaleza será o lugar perfeito para a comunidade Latino Americana e mundial da aquicultura se reunir para contribuir com o objetivo do evento "Ciência e Indústria unindo forças para atender a demanda de produtos aquícolas". O programa vai explorar os diversos aspectos deste tema, bem como abordar as mudanças técnicas e práticas que estão norteando o desenvolvimento da aquicultura, incluindo os fundamentos para a superação dos seus desafios. A belíssima cidade de Fortaleza, capital do Estado do Ceará, está localizada no Nordeste do Brasil e tem muitas atividades turísticas disponíveis. Além de suas belas praias, há muito o que apreciar em Fortaleza - incluindo a deliciosa gastronomia local. Viagens para suas famosas praias: Canoa quebrada (sul) ou Jericoacoara (norte) bem como visita a outros locais maravilhosos e aos principais empreendimentos de carcinicultura e ou piscicultura, podem ser facilmente programadas a partir de Fortaleza. Se preferirem praias, mergulhos, trilhas ou simplesmente, explorar a cidade, Fortaleza não vai decepcionar! Fiquem atualizados com as novidades da programação da FENACAM & LACQUA/SARA (WAS)'15, através do site [www.fenacam.com.br](http://www.fenacam.com.br)

## CONHEÇA A NOSSA PROGRAMAÇÃO PRELIMINAR E ACOMPANHE TODO O EVENTO DA FENACAM & LACQUA/SARA (WAS)'15

### 16 DE NOVEMBRO DE 2015 - SEGUNDA-FEIRA

Inscrições	12:00 – 17:00
Cerimônia de Abertura	19.00 – 20.00
Recepção do Presidente	20.00 – 22.00

### 17 DE NOVEMBRO DE 2015 - TERÇA-FEIRA

Inscrições	8:00 – 17:00
Sessão Plenária	8:30 – 10:30
Coffee break	10:30 – 11:00
Simpósios Internacionais e Sessões Técnicas	11:00 – 13:00
XII Festival gastronômico	12:00 – 15:00
XII Feira Internacional de Aquicultura	14:00 – 22:00
Sessões Técnicas	14:30 – 16:10
Coffee break	16:10 – 17:00
Sessões Técnicas	17:00 – 18.40
Happy hour	18:40 – 19:40
XII Festival gastronômico	19:00 – 22:30

### 18 DE NOVEMBRO DE 2015 - QUARTA-FEIRA

Inscrições	8:00 – 17:00
Simpósios Internacionais e Sessões Técnicas	8:30 – 10:30
Coffee break	10:30 – 11:00
Simpósios Internacionais e Sessões Técnicas	11:00 – 13:00
XII Festival gastronômico	12:00 – 15:00
XII Feira Internacional de Aquicultura	14:00 – 22:00
Sessões Técnicas	14:30 – 16:10
Coffee break	16:10 – 17:00
Sessões Técnicas	17:00 – 18:40
Happy hour	18:40 – 19:40
XII Festival gastronômico	19:00 – 22:30

### 19 DE NOVEMBRO DE 2015 - QUINTA-FEIRA

Inscrições	8:00 – 15:00
Simpósios Internacionais e Sessões Técnicas	8:30 – 10:30
Coffee break	10:30 – 11:00
Simpósios Internacionais e Sessões Técnicas	11:00 – 13:00
XII Festival gastronômico	12:00 - 15:00
XII Feira Internacional de Aquicultura	14:00 – 22:00
Sessões Técnicas	14:30 – 16:10
Coffee break	16:10 – 17:00
Sessões Técnicas	17:00 – 18.40
Happy hour	18:40 – 19:10
XII Festival gastronômico	19:00 – 22:30



## EM CADA TEMA ABORDADO, UM NOVO APRENDIZADO PARA SUA PRODUÇÃO.

A Programação Técnica da Fenacam Abrangerá desde os Avanços Tecnológicos como os Diversos Aspectos Mercadológicos – Os simpósios e as sessões e oficinas da FENACAM & LACQUA/SARA (WAS)'15 cobrirão todos os temas relacionados com a exploração da Carcinicultura e da Aquicultura brasileira e Latino Americana, com destaques para os tópicos abaixo discriminados:

### **PROCESSAMENTO NA AQUICULTURA, SEGURANÇA ALIMENTAR E SAÚDE**

Alimentos aquáticos funcionais e bioativos para a saúde; Tecnologias de processamento de alimentos aquáticos; Segurança alimentar e inocuidade na aquicultura; Padrões e certificação da aquicultura; Medicamentos e produtos terapêuticos; Modelos de peixes para pesquisas biomédicas.

### **SAÚDE E ENFERMIDADES**

Imunologia; Medicamentos e quimioterápicos; Saúde e bem estar animal; Biossegurança; Deformidades esqueléticas; Toxicologia; Qualidade e uso da água.

## REPRODUÇÃO E LARVICULTURA

Embriologia; Genética e reprodução; Larvicultura e manejo das larvas; Qualidade e preservação de ovos e sêmen; Qualidade dos reprodutores e seleção genética; Seleção e manejo de reprodutores

## FISIOLOGIA E GENÉTICA

Fisiologia, morfologia e histologia; Biologia do desenvolvimento; Genômica e proteômica do desenvolvimento.

## SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Criação em tanques-rede; Sistemas de bioflocos; Sistemas de recirculação; Criação em viveiros; Aquicultura em alto mar; Aquicultura multitrófica; Aquaponia e sistemas aquícolas e agrícolas integrados; Aquicultura em terras áridas; Aquicultura para repovoamento e recuperação de estoques e Mesocosmos.

## MALACOCULTURA

Polvos e lulas; Abalones; Mexilhões; Ostras; Ostras períferas; mariscos; vieiras e gastrópodes.

## OUTRAS ESPÉCIES

Algas, Criação de répteis e anfíbios; Cultivo de plâncton; Espécies emergentes na aquicultura; Microalgas; biocombustíveis e bioprodutos.

## OUTROS TÓPICOS E SESSÕES ESPECIAIS

Temas emergentes no desenvolvimento da aquicultura; Tecnologia da informação na aquicultura; A sua carreira na aquicultura (sessão para estudantes); Oficina sobre plano de negócios e Mulheres na aquicultura.

## PISCICULTURA

Carpas; Bagres; Percas; Pangasius; Clarias e Ictalurus; Tilápia; Trutas e salmonídeos, Esturção; Enguias; Bijupirá; Atuns; Carangídeos; Meros; Pargos; Linguados; Espécies nativas; Outros peixes marinhos; Peixes ornamentais.

## NUTRIÇÃO

Ingredientes e aditivos para ração; Prebióticos e probióticos; Uso de farinha e óleo de peixe; Alimentos e rações alternativas; Antimicrobianos em rações; Efeito das rações na qualidade e inocuidade dos produtos; Estratégias de alimentação e exigências nutricionais e Tecnologia para a fabricação de rações

## CARCINICULTURA

Camarões marinhos; Caranguejos e lagostas; Lagostins e camarões de água doce.

## ECONOMIA E CIÊNCIAS SOCIAIS

Economia e gestão na aquicultura; Desenvolvimento, bem estar e redução da pobreza; Educação; extensão e transferência de tecnologia; Marketing e comercialização; Políticas e regulamentos.

## AQUICULTURA PARA UM MUNDO EM MUDANÇAS (AQUICULTURA SUSTENTÁVEL)

Meio ambiente, biodiversidade e mudanças climáticas; Aquicultura e meio ambiente: fuga de espécies, instalações e alimentação no ambiente natural; Aquicultura e biodiversidade: uma nova abordagem rentável; Efeito da aquicultura na pesca local, percepção social da aquicultura; O uso de selos ecológicos; Desenvolvimento sustentável da aquicultura; Gestão sustentável da aquicultura; Planejamento espacial e regulação; Biorremediação e reciclagem de nutrientes; Aquicultura baseada em perifíton; Boas Práticas de Manejo e Tratamento de Resíduos; Integrando finanças em modelos de sustentabilidade; Implicações governamentais na aquicultura sustentável; Instalações seguras para evitar a fuga de peixes para o ambiente natural e Impactos ambientais e econômicos de espécies exóticas.

## FIQUE ATENTO À CHAMADA DE TRABALHOS.

O prazo é até 15 de Abril de 2015

FENACAM & LACQUA/SARA (WAS)'15 incentiva a apresentação de trabalhos nas sessões orais e pôsteres de alta qualidade.

Nós incentivamos autores a considerar apresentações de pôsteres uma vez que sessões de pôsteres serão parte integrante do programa. Os trabalhos submetidos para "apenas apresentação oral" podem não serem aceitos como apresentações orais, devido a limitação de horários disponíveis. Todos os resumos devem ser em Inglês, a língua oficial da conferência.

Cada apresentador oral terá direito a não mais de 20 minutos compostos de 15 minutos para a apresentação e mais 5 minutos para perguntas. Os autores de estudos envolvendo produtos proprietários ou formulações devem apresentar esta informação em oficinas ou na feira. As apresentações orais só podem usar o Power Point, retroprojetores, slides e reprodutores de vídeo não estarão disponíveis e não serão permitidos.

Todos os apresentadores são obrigados a pagar as suas próprias despesas de inscrição, alojamento e viagem.

FENACAM & LACQUA/SARA (WAS)'15 não podem subsidiar as taxas de inscrição, os custos de viagem ou hospedagem dos apresentadores de trabalhos técnicos.

O Livro de Resumos será impresso, bem como, gravado em um PENDRIVE e dado aos participantes inscritos.

## SAIBA COMO FAZER A PREPARAÇÃO DO SEU RESUMO.

Siga as seguintes instruções:

### Formato expandido do resumo

**1. TÍTULO DO TRABALHO:** O título do trabalho deve ser impresso em letras maiúsculas, com a exceção de nomes científicos os quais deverão ser escritos em maiúscula/minúscula e itálico. Os nomes científicos não devem ser precedidos ou seguidos por vírgulas ou parênteses ou outras marcas.

**2. AUTOR(ES):** O primeiro nome deve ser o do autor apresentador. Use \*após o autor apresentador. Digite em letras maiúsculas/minúsculas.

**3. ENDEREÇO E E-MAIL:** Digite apenas a instituição, endereço e e-mail do autor apresentador. Digite em letras maiúsculas/minúsculas.

**4. CUMPRIMENTO MÁXIMO:** Uma (1) página.

**5. TAMANHO DA PÁGINA :** Papel padrão 210mm x 297mm A4 (retrato)

**6. MARGENS:** 2,5 cm de margens superior, inferior, esquerda e direita.

**7. ESPAÇAMENTO:** Espaço simples

**8. PARÁGRAFOS :** Os parágrafos deverão ser justificados e espaçados entre si por uma linha em branco.

**9. FONTES :** Fonte de caracteres deve ser do tipo 12 ponto.

**10. FIGURAS E TABELAS:** Figuras e tabelas são altamente encorajadas. Devem ser reduzidas ao tamanho apropriado para um resumo de 1 página e devem ser claramente legíveis no tamanho reduzido em apenas tinta preta. As figuras e tabelas reduzidas devem ser incluídas no resumo em forma de camera-ready.

**11. MEDIDAS:** Usar unidades métricas de medidas. Quando necessário, equivalentes em unidades inglesas podem ser informados em parênteses.

## SUBMETA O SEU RESUMO ONLINE

Submeter resumos via Internet no site do evento: [www.was.org](http://www.was.org)

Siga as instruções para submeter online.

Se não conseguir submeter o resumo online, entre em contato com o Gerente da Conferência para identificar métodos alternativos:

[worldaqua@aol.com](mailto:worldaqua@aol.com) ou Fax: +1-760-751-5003



## VALOR DAS INSCRIÇÕES FENACAM & LACQUA / SARA (WAS)'15

Tipo de Inscrição	Inscrição até 30/06	Inscrição até 30/09	Inscrição após 30/09
Não Sócio	R\$ 520.00	R\$ 640.00	R\$ 720,00
Sócio ABCC/LACC	R\$ 360.00	R\$ 480.00	R\$ 550,00
Estudante	R\$ 240.00	R\$ 300.00	R\$ 350,00
Cônjuge	R\$ 240.00	R\$ 300.00	R\$ 350,00

Para realizar sua inscrição acesse o site [www.fenacam.com.br/inscrições](http://www.fenacam.com.br/inscrições)

**Maiores informações:** [fenacam@fenacam.com.br](mailto:fenacam@fenacam.com.br)

Tel (84) 3231 9786 / 3231 6291 / 9612 7575

[www.fenacam.com.br](http://www.fenacam.com.br)

### DATA E HORÁRIO DA FEIRA

**17/11/2015** (terça-feira) 14:00 às 22:00

**18/11/2015** (quarta-feira) 14:00 às 22:00

**19/11/2015** (quinta-feira) 14:00 às 22:00

O acesso a FENACAM & LACQUA/SARA'15 será pelo portão B do Pavilhão Oeste.

### LOCAL DA EXPOSIÇÃO

Centro de Eventos do Ceará

Av. Washington Soares, 999 – Edson Queiroz

Fortaleza – CE

CEP: 60.811-341

Tel: +55 (85) 3101-6152



## DIFERENTES PREÇOS E TAMANHOS DE ESTANDES PARA SUA EXPOSIÇÃO

TIPO DE ESTANDE	PREÇOS
<b>9m<sup>2</sup> – corredor</b>	<b>R\$ 5.400,00</b>
<b>9m<sup>2</sup> esquina</b>	<b>R\$ 6.000,00</b>
<b>18m<sup>2</sup> corredor</b>	<b>R\$ 10.800,00</b>
<b>18m<sup>2</sup> esquina</b>	<b>R\$ 12.000,00</b>
<b>36m<sup>2</sup></b>	<b>R\$ 24.000,00</b>
<b>54m<sup>2</sup></b>	<b>R\$ 30.000,00</b>

### ESTRUTURA:

O estande com 9m<sup>2</sup> (3mx3m) terá montagem básica em estrutura de TS, contendo 01 (uma) mesa e 03 (Três) cadeiras. No caso de dois ou mais estandes, a quantidade de mesas e cadeiras será multiplicada.

Cada stand (3x3m) inclui: 02 inscrições CONGRESSO COMPLETO (válido para Simpósio e Exposição), 4 inscrições SOMENTE PARA A EXPOSIÇÃO e 60 CONVITES PARA A EXPOSIÇÃO.

**1. A inscrição COMPLETA DO CONGRESSO** inclui: admissão em todos os EVENTOS, recepções, exposição e materiais do congresso;

**2. A inscrição SOMENTE PARA A EXPOSIÇÃO** inclui: APENAS a admissão no Pavilhão da Exposição.



# MAPA DOS ESTANDES

	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	
A	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226
	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227
B	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226
	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227
C	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226
	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227

## MONTADORA OFICIAL DO EVENTO

Montadora Paulista  
 Contatos: Viviane Barbosa  
 Fone: +55 (85) 3476 - 3901 / 9958 - 0012  
 e-mail: montadorapaulista@terra.com.br

## DA MONTAGEM E DESMONTAGEM

Os estandes deverão ser montados nos dias 14, 15 e 16 de Novembro de 2015 (até às 18h), podendo ser desmontado nos dias 20 e 21 de Novembro de 2015 (até às 18h).

# VISITAS TÉCNICAS



## **1 - Fazendas de cultivo do camarão *L. vannamei* em águas oligohalinas.**

**Data:** 20 de novembro de 2015.

**Saída:** 06h00 - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica:** R\$150,00 por participante

### **ROTEIRO:**

VISITA À FAZENDA AQUICULTURA VALENTE - JAGUARUANA

VISITA À FAZENDA DUVALE CAMARÕES - JAGUARUANA

VISITA À FAZENDA IZA AQUICULTURA - JAGUARUANA

ALMOÇO NO RESTAURANTE CHAPARRAL – CIDADE DE ARACATI / CE

RETORNO PARA A CIDADE DE FORTALEZA

O município de Jaguaruana dista cerca de 186 Km da cidade de Fortaleza por meio da Rodovia BR-116. O percurso é estimado em 3 horas de viagem. Jaguaruana é um município margeado pelo Rio Jaguaribe região em que a carcinicultura do *Litopenaeus vannamei* em águas interiores com características oligohalinas se desenvolveu expressivamente nos últimos 15 anos, cujos resultados se expressam em excelentes produtividades. A água do Rio Jaguaribe é usada como fonte de captação por muitos produtores locais, mas nos últimos 5 anos a exploração da carcinicultura com uso de água de subsolo se apresenta como uma alternativa viável na região.



## **2 - Laboratório de Maturação, Reprodução e Larvicultura;**

**Fazenda de Engorda com captação de água estuarina**

**Indústria de Beneficiamento do camarão *Litopenaeus vannamei*.**

**Data:** 20 de novembro de 2015.

**Saída:** 06h00 - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica:** R\$150,00 por participante

### **ROTEIRO:**

CELM AQUICULTURA S/A – LABORATÓRIO DE MATURAÇÃO, REPRODUÇÃO E LARVICULTURA DO CAMARÃO MARINHO *Litopenaeus vannamei*

VISITA À FAZENDA ILHA DOS VEADOS

VISITA À COMPESCAL - INDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO

DO CAMARÃO MARINHO *Litopenaeus vannamei*,

E DE LAGOSTAS *Panulirus argus* E *Panulirus laeviscauda* – Aracati-CE

ALMOÇO NO RESTAURANTE CHAPARRAL – CIDADE DE ARACATI / CE

RETORNO PARA A CIDADE DE FORTALEZA

O município de Aracati dista cerca de 150 km da cidade de Fortaleza por meio da Rodovia CE-040. O percurso rodoviário está estimado em 2h30min de viagem. Aracati é um dos principais polos de produção do camarão marinho em águas estuarinas do Estado do Ceará e onde se encontra a maior fazenda de cultivo do camarão *Litopenaeus vannamei* em área contínua. Na região é possível encontrar Indústrias de Beneficiamento e Laboratórios de Maturação, Reprodução e Larvicultura do camarão marinho *Litopenaeus vannamei*.



**3 - CEAQ – Centro de Estudos em Aquicultura Costeira (UFC/LABOMAR) e Fazenda de Engorda do Camarão *Litopenaeus vannamei* com captação de água estuarina.**

**Data:** 20.11.2015

**Saída:** 07h00 - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica:** R\$ 150,00 por participante.

**ROTEIRO:**

CEAC – CENTRO DE ESTUDO EM AQUICULTURA COSTEIRA - UFC/LABOMAR.

VISITA À FAZENDA CEAQUA (CEARÁ AQUACULTURA LTDA).

ALMOÇO CHURRASCARIA EM IGUAPE/CE

RETORNO PARA À CIDADE DE FORTALEZA

O CEAC localiza-se a 21 km da sede do LABOMAR/Fortaleza, próximo a Praia do Porto das Dunas, uma das mais belas e visitadas do litoral cearense. Situado às margens do Estuário do Rio Pacoti, município do Eusébio, o CEAC abrange uma área de 4,4 ha. Devido a sua localização privilegiada, bioensaios em aquicultura marinha e estuarina, além de estudos de campo que visam o manejo e a preservação dos recursos costeiros, são conduzidos dentro de um ambiente mais próximo da realidade do ecossistema costeiro cearense



**4 - Laboratório de Reprodução e Alevinagem de Tilápias; Complexo Produtivo de Tilápias em Tanques-Rede no Açude do Castanhão; Indústria de Beneficiamento; Indústria de Extração de Óleo de Peixe e Centro de Artesanatos confeccionados com uso de couro curtido de peixes.**

**Data:** 20 de novembro de 2015.

**Saída:** 05h30 - Centro de Eventos do Ceará.

**Valor da visita técnica:** R\$ 150,00 por participante.

**ROTEIRO:**

VISITA TÉCNICA AO LABORATÓRIO DE REPRODUÇÃO E ALEVINAGEM DE TILÁPIAS. VISITA A PISCICULTORES DO COMPLEXO PRODUTIVO DO AÇUDE DO CASTANHÃO/CE. ALMOÇO EM RESTAURANTE DO AGOSTINHO - CIDADE DE JAGUARIBARA / CE  
RETORNO PARA A CIDADE DE FORTALEZA

O município de Jaguaribara dista cerca de 227 km da cidade de Fortaleza totalizando aproximadamente 03h30 de viagem. O acesso se dá por meio das Rodovias BR-116 e CE138. Na atualidade o açude do Castanhão encerra o principal polo de piscicultura cearense. Contando com aproximadamente 50 produtores locais, entre estes as associações, pequenos produtores e micro produtores individuais. A região é responsável por 70% de toda a produção de tilápias do Estado do Ceará



FENACAM & LACQUA / SARA (WAS) '15  
 Fortaleza - Brazil  
*Science & Industry Joining Forces  
 to Meet Seafood Demands*

PROMOÇÃO

LACQUA'15



WORLD  
 AQUACULTURE  
 Society



PATROCINADORES



GOVERNO DO  
 ESTADO DO CEARÁ  
 Secretaria da Pesca e Aquicultura

Ministério da  
 Pesca e Aquicultura

