ABCC
Associação Brasileira de Criadores de Camarão

Carcinicultura Brasileira: Desafios, Oportunidades e Perspectivas

Por: Itamar de Paiva Rocha | Engº de Pesca, CREA 7226D/PE

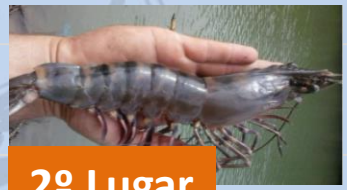
Evolução da Produção Global de Camarão Marinho Cultivado, com Destaque para as Participações do *L. vannamei* (80,22%) e do *P. monodon* (13,50%) entre 2000 a 2016.

ABCC Associação Brasileira de Criadores de Camarão

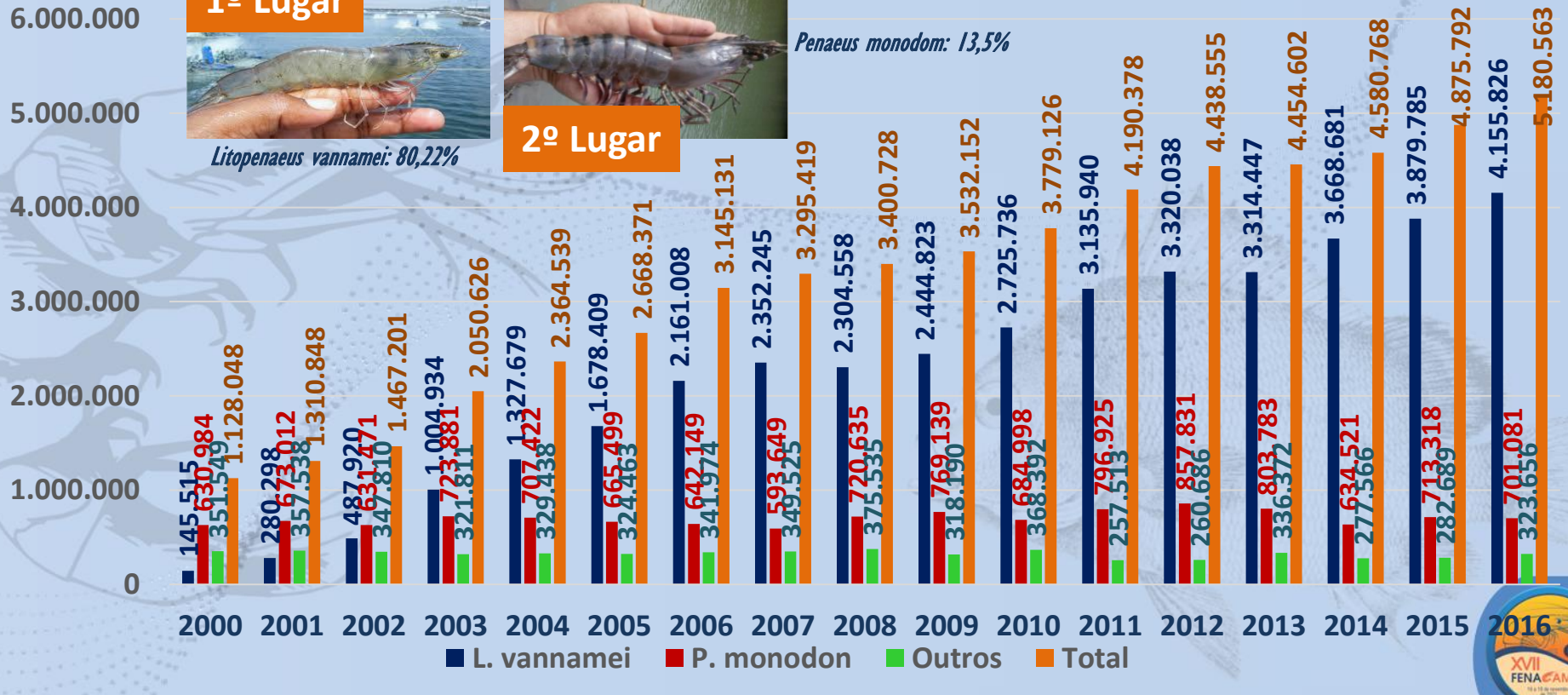
1º Lugar

Litopenaeus vannamei: 80,22%

2º Lugar

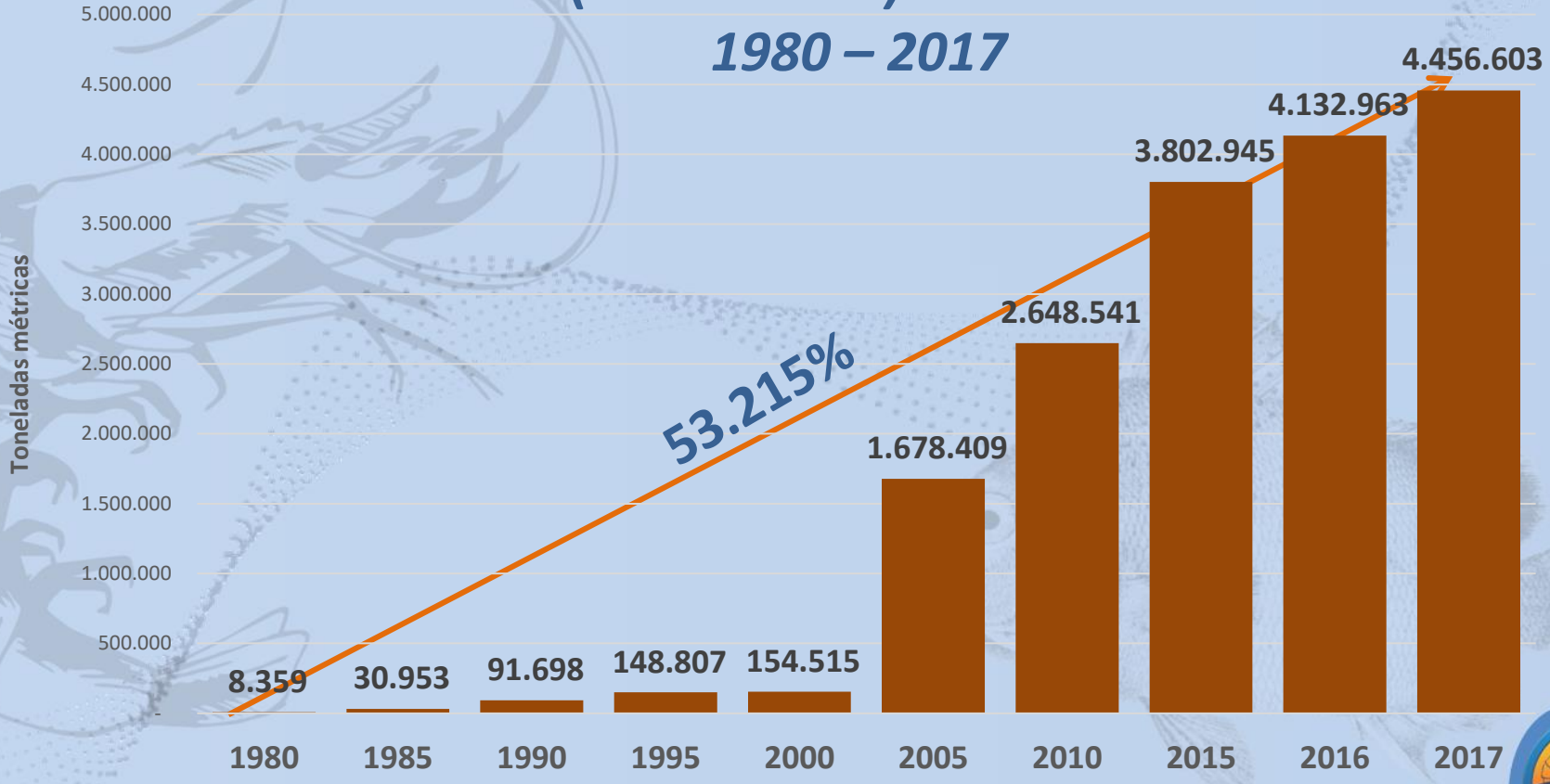


Penaeus monodom: 13,5%



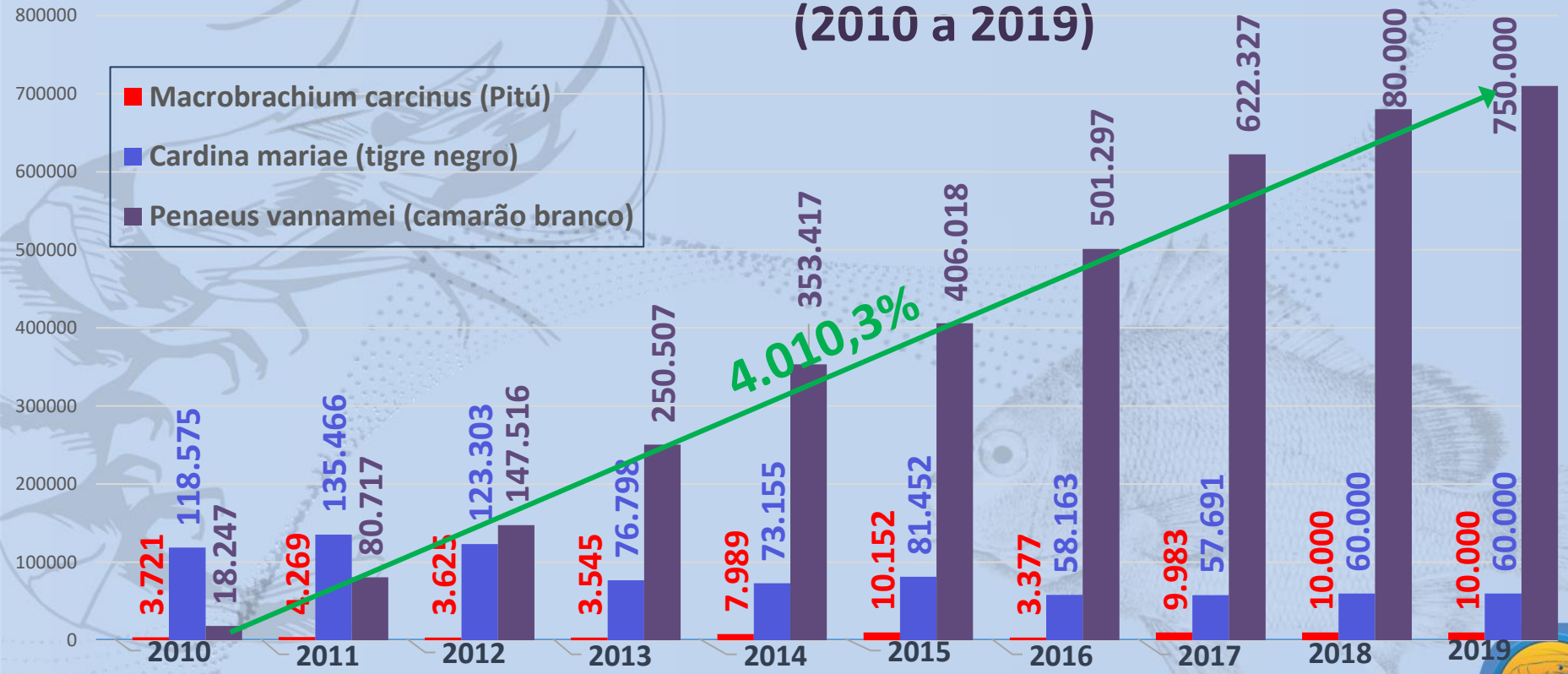
Evolução da Produção Mundial do Camarão Marinho (*L. vannamei)* Cultivado

1980 – 2017



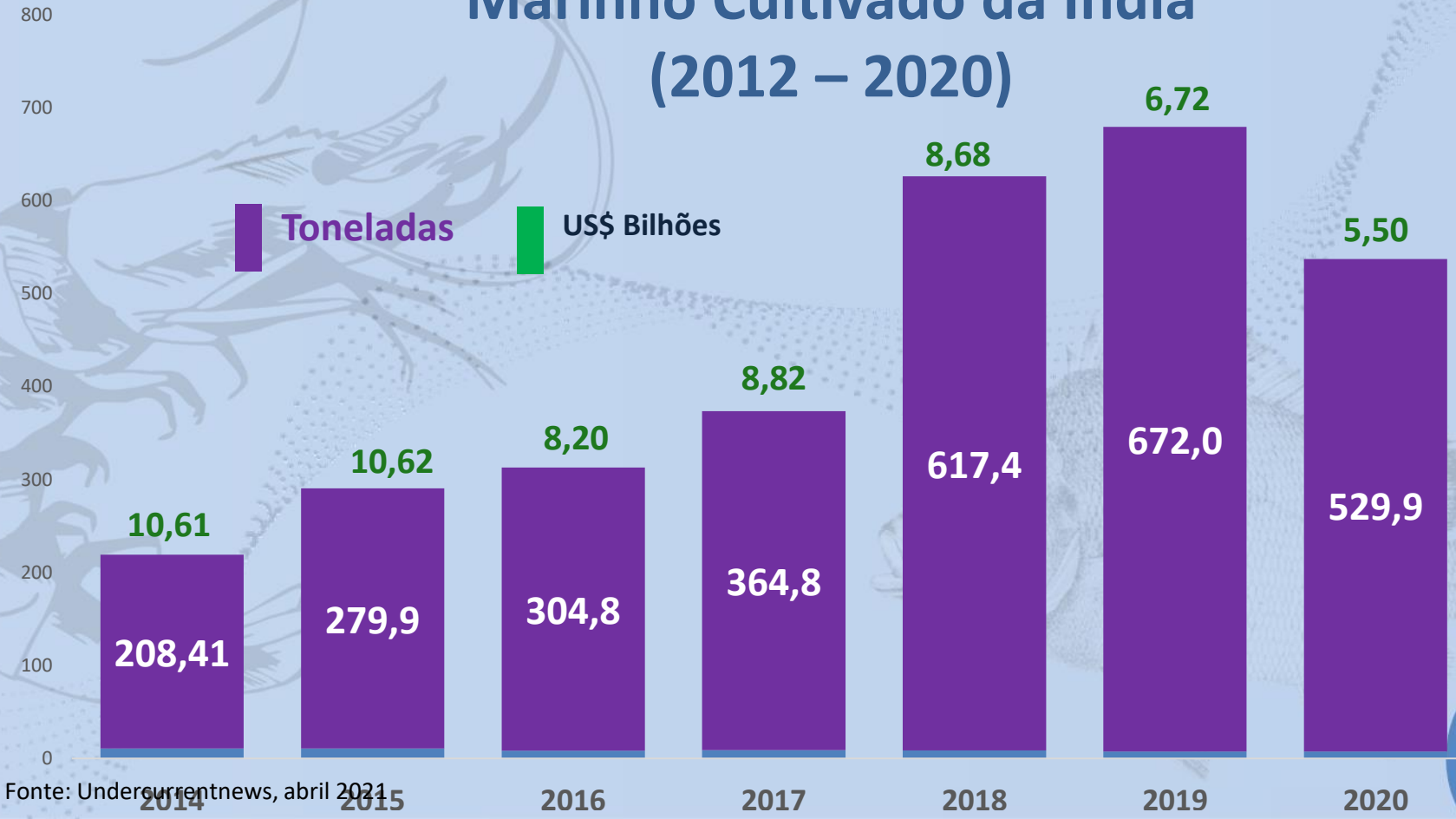
Fonte: FAO, Undercurrent News, Junho – 2020.

Índia: Evolução da Produção de Camarão Marinho Cultivado *Litopenaeus vannamei* (2010 a 2019)



Fonte: https://www.undercurrentnews.com/data/supply-and-quotas/#-0eI-OORO

Evolução das Exportações de Camarão Marinho Cultivado da Índia (2012 – 2020)

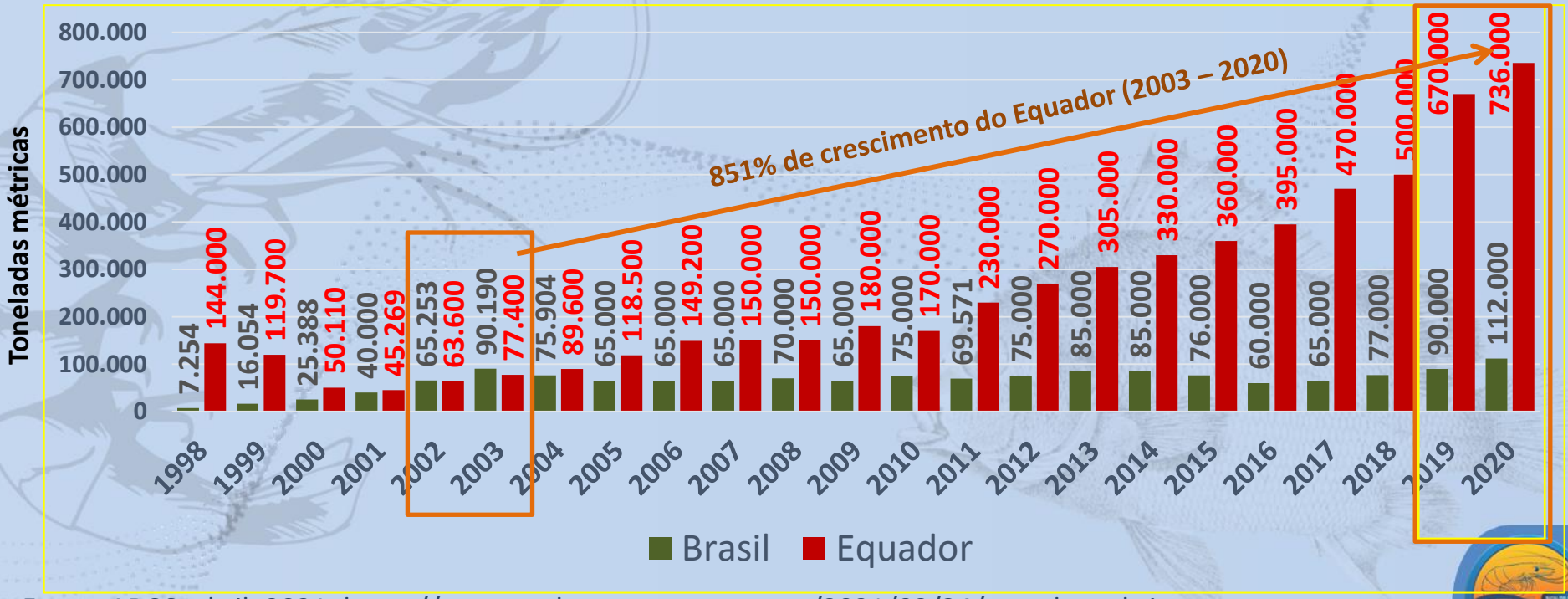


Fonte: Undercurrentnews, abril 2021

Equador e Brasil: Dados Comparativos da Evolução / Involução da Produção de Camarão Marinho Cultivado entre 1998 a 2020, com Destaques para os Anos- (2002/2003- 2019/2020)

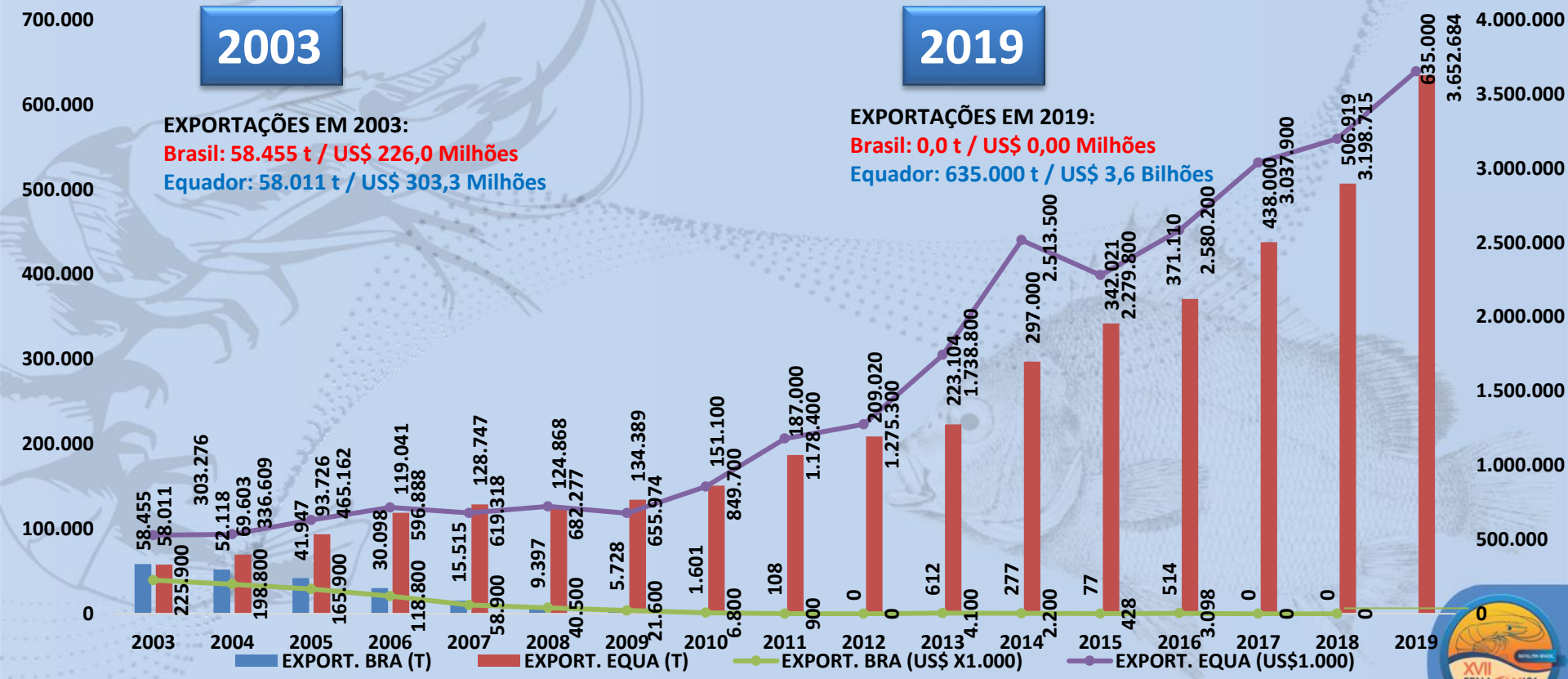
Brasil - (8.515.767 km2 / 8.000 km de costa): 30.000 Hectares de Viveiros – 3.733 Kg/ha/ano

Equador - (256.370 km2 / 600 km de costa): 250.000 hectares de Viveiros – 2.944 kg/ha/ano



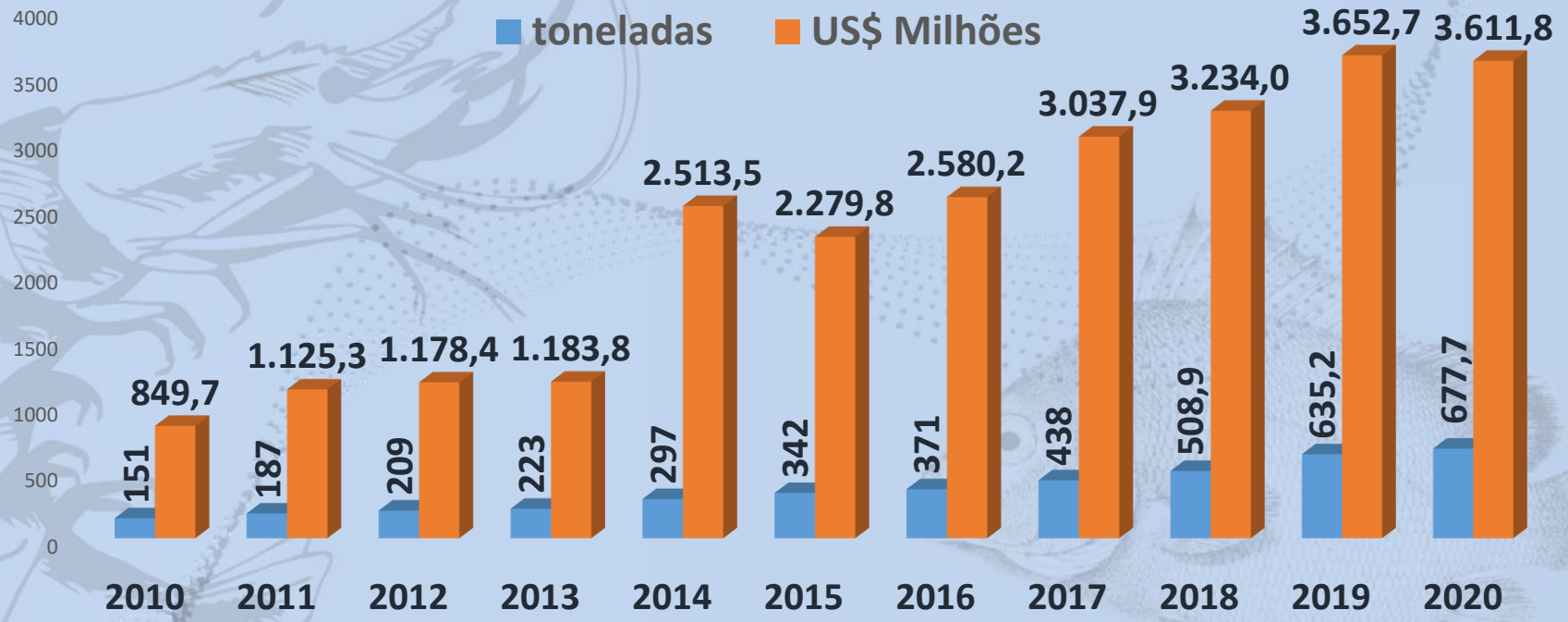
Fonte: ABCC, abril, 2021; https://www.undercurrentnews.com/2021/02/24/ecuadors-shrimp-production-expected-to-grow-diversify-further-in-2021/.

Análise Comparativa da Evolução (Equador) e da Involução (Brasil) das exportações (Volume e Valor) de Camarão Marinho Cultivado (2003 à 2019)



Fonte: CNA, Undercurrent News, Janeiro – 2020.

Equador: Evolução das Exportações (US$ Milhões) de Camarão Marinho Cultivado (x 1.000 ton) (2010 a 2020)



Equador cresce em suas exportações de camarão

Fonte: CNA (Câmara Nacional de Acuacultura – Equador, Janeiro/2021

Principais Exportadores Mundiais de Camarão Marinho Cultivado em 2019

EXPORTADORES MUNDIAIS DE CAMARÃO.	
PAÍSES	VOLUME (T)
Índia	750.000
Equador	635.222
Vietnã	390.100
Indonésia	270.200
Tailândia	168.000
China	155.300
Outros Países Asiáticos*	273.300
Outros	2.637.667
Total	4.455.000

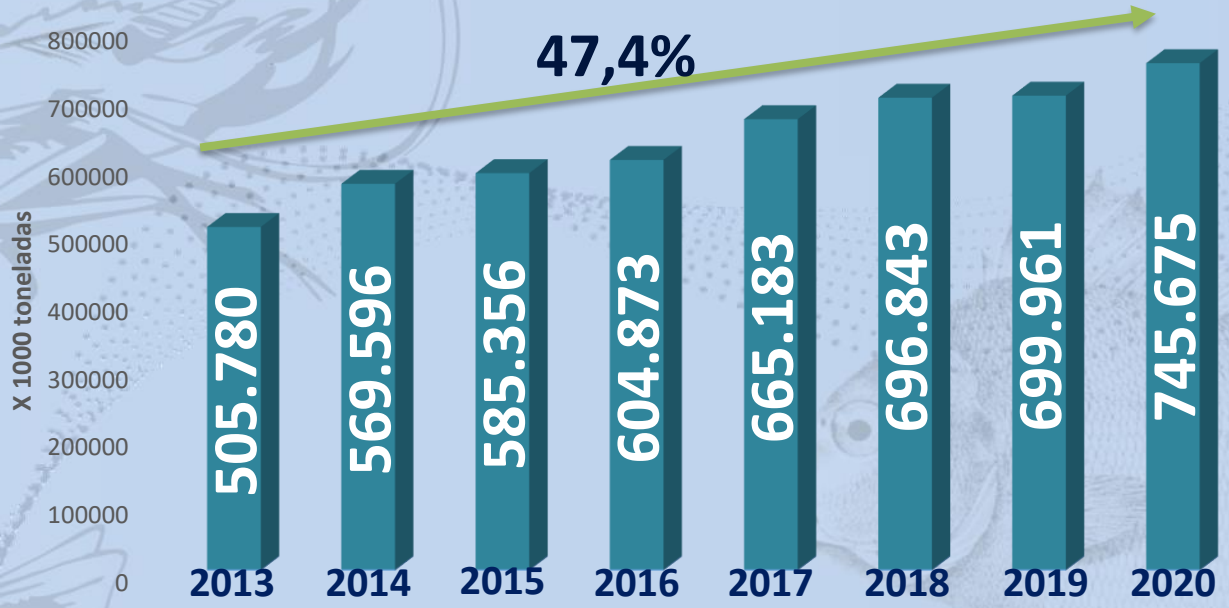
Fonte: Fátima Ferdouse, Undercurrent News - 2020.

Importações Globais de Camarão Marinho Cultivado em 2018, 2019 e 2020.

Países	2018	2019	2020
União Européia	819.266	809.768	788.709
Estados Unidos	696.751	699.391	747.921
China	192.837	707.223	610.296
Japão	219.200	221.620	210.105
Korea do Sul	77.004	78.629	77.916
Vietnan	387.874	102.530	7.375
Outros	526.525	531.603	600.800
Total	3.540.000	3.702.200	3.387.462

Fonte: Undercurrent News – abril, 2021.

Estados Unidos: Evolução das Importações de Camarões Marinhos Congelados – Toneladas (2013 – 2020)



USA: TOP 15 Exportadores de Camarão Marinho para os EUA (Jan-Ago /2021) e (Jan-Ago /2020)

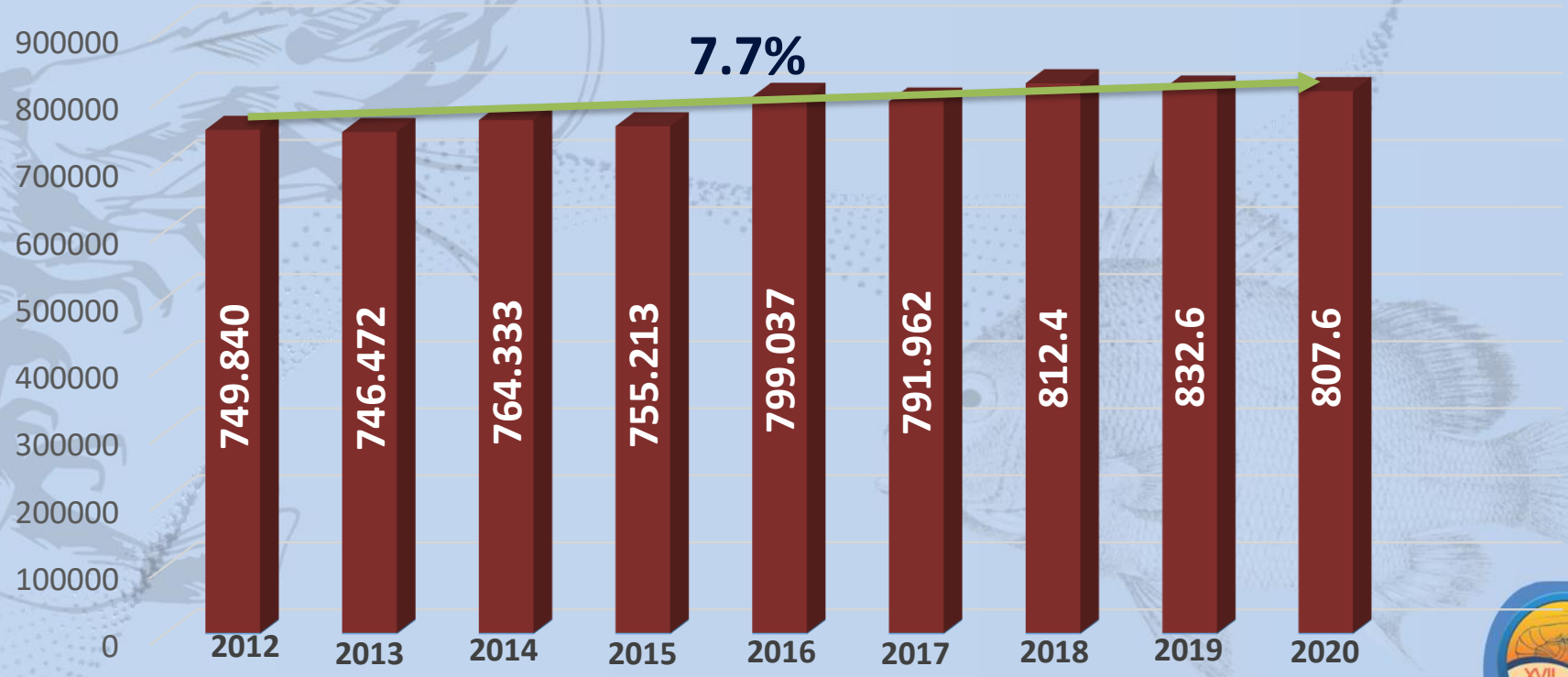
TOP 15 US. SHRIMP IMPORT SOURCES BY VOLUMES (TONS), AUGUST 2021							
Country Name	Aug-20	Aug-21	% Change	Jan-Aug 2020	Jan-Aug 2021	% Change	Jan-Dec 2020
1 INDIA	31,692	36,773	16.0%	167,391	209,986	25.4%	271,728
2 ECUADOR	16,482	16,496	0.1%	79,150	124,522	57.3%	125,818
3 INDONESIA	15,149	14,134	-6.7%	104,779	114,479	9.3%	160,714
4 VIETNAM	7,995	12,895	61.3%	35,615	53,298	49.7%	65,278
5 THAILAND	4,203	4,531	7.8%	23,636	23,166	-2.0%	40,490
6 ARGENTINA	1,337	1,033	-22.7%	9,471	9,967	5.2%	17,340
7 MEXICO	1,724	764	-55.7%	12,356	10,066	-18.5%	25,654
8 CHINA	906	688	-24.1%	7,935	5,411	-31.8%	10,872
9 PERU	588	404	-31.3%	4,621	3,963	-14.2%	7,340
10 BANGLADESH	146	305	108.9%	870	1,750	101.1%	1,734
11 CANADA	224	286	27.7%	1,151	1,195	3.8%	1,760
12 SAUDI ARABIA	568	167	-70.6%	1,899	1,451	-23.6%	2,887
13 PANAMA	40	146	265.0%	387	466	20.4%	606
14 VENEZUELA	138	120	-13.0%	1,663	931	-44.0%	2,132
15 GUATEMALA	117	84	-28.2%	1,007	912	-9.4%	1,579
16 OTHERS	940	417	-55.6%	6,913	6,089	-11.9%	9,743
REPORT TOTAL:	82,249	89,243	8.5%	458,844	567,652	23.7%	745,675

Source : The National Oceanic and Atmospheric Administration's (NOAA) Trade Data

Updated on 5-10-2021 (@ Vinij Tansakul , recomplied the data)

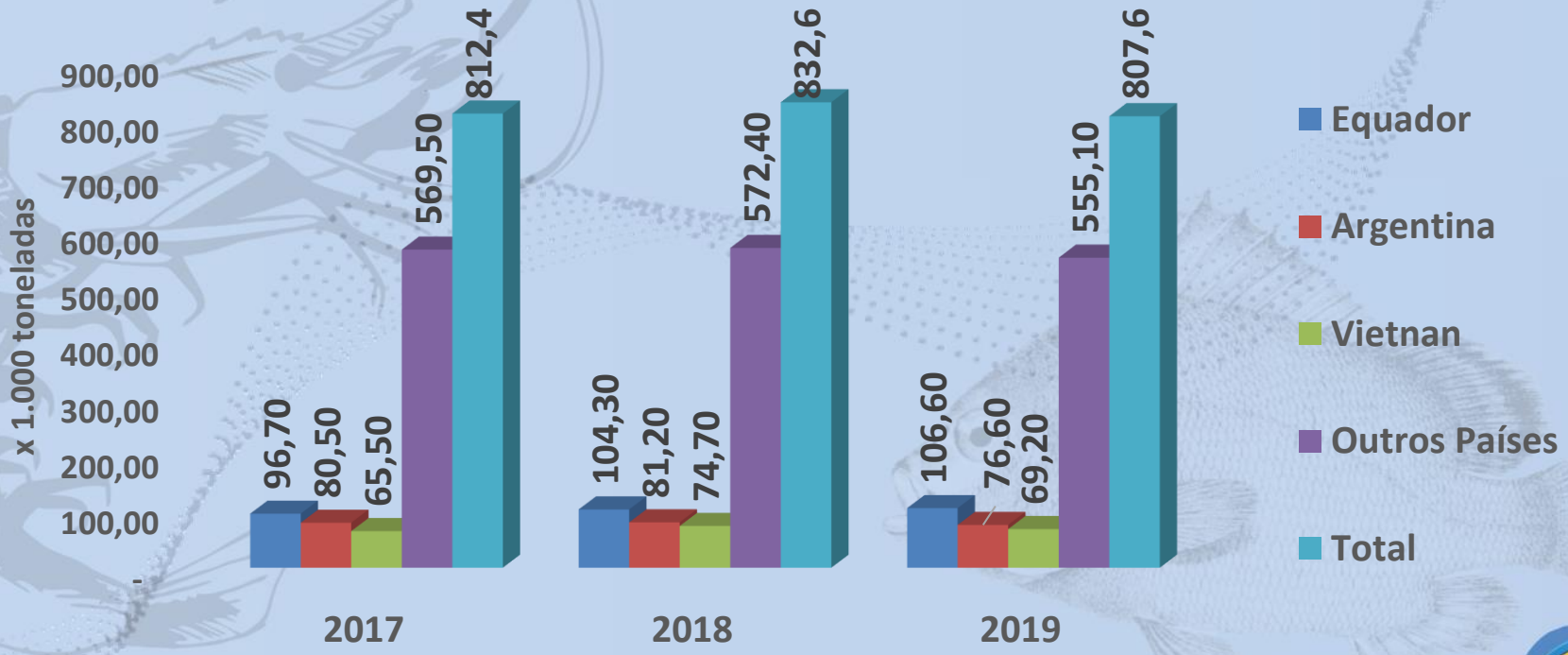
As importações de camarão que haviam crescido 7% em 2020, em relação à 2019, já aumentaram 23.7%, de Jan-Ago /2021 em relação à Jan-Ago /2020 !!!!!

União Europeia: Importação de Camarão Marinho Cultivado de 2012 - 2020



Fonte: Undercurrentnews, abril – 2021.

Origens e volume (t) das Importações de Camarões Marinhos pela União Europeia (2017-2019)



Fonte: China Customs, estimates
Globefish Highligts, Abril, 2020

Principais Importadores de Camarão Marinho da Europa (2019 e 2020) – toneladas métricas

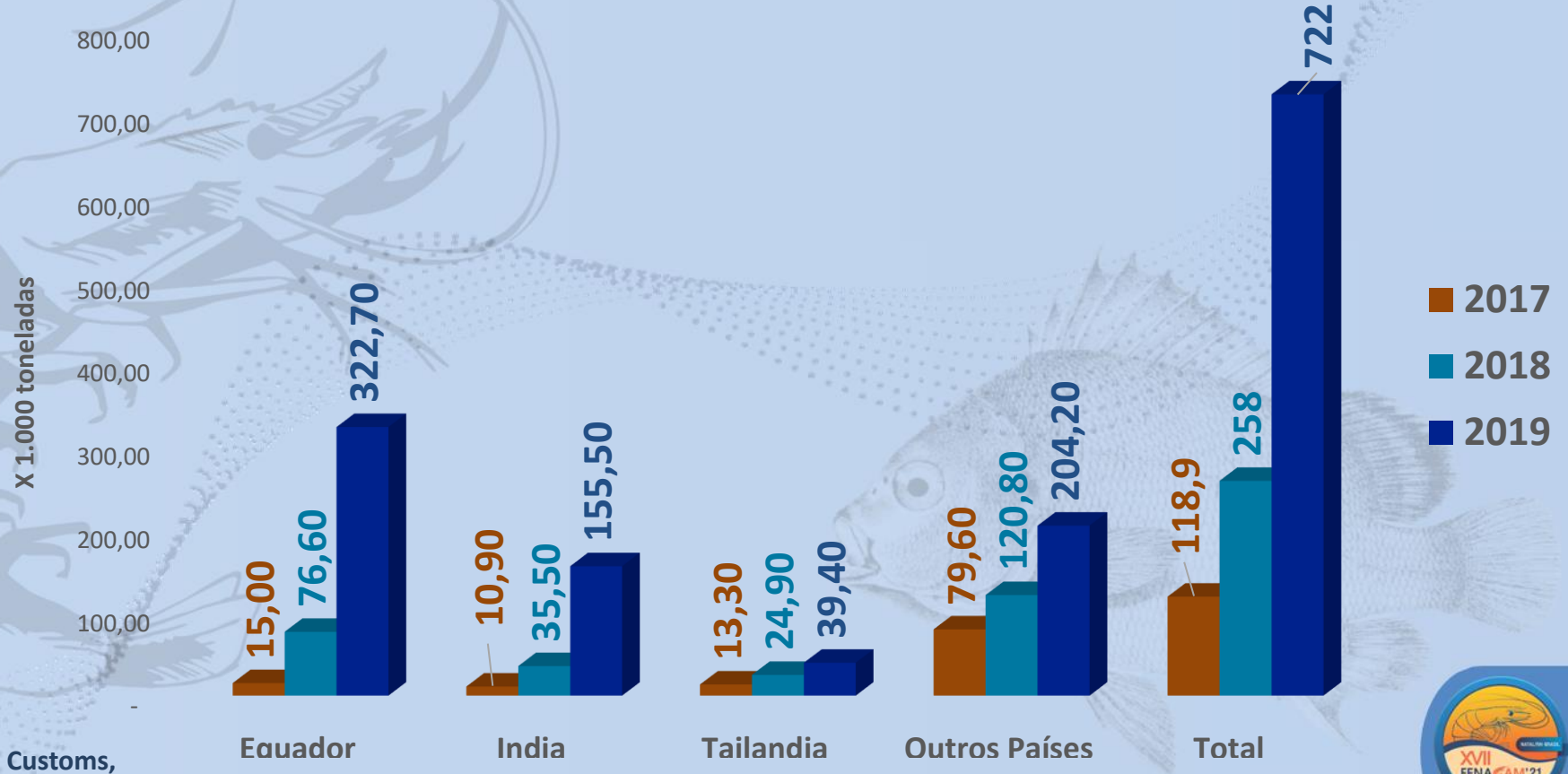
Países	2019	2020
Espanha	163.589	153.336
França	105.348	111.257
Dinamarca	85.570	97.342
Holanda	67.902	77.576
Reino Unido	77.534	76.430
Itália	71.231	71.709
Alemanha	59.336	66.826
Total	630.510	656.496

Fonte: Undercurrent News – abril, 2021.

China: Importações de Camarão Marinho Cultivado (2014 a 2020 – volume (x1000 t) e valor / KG (US$)

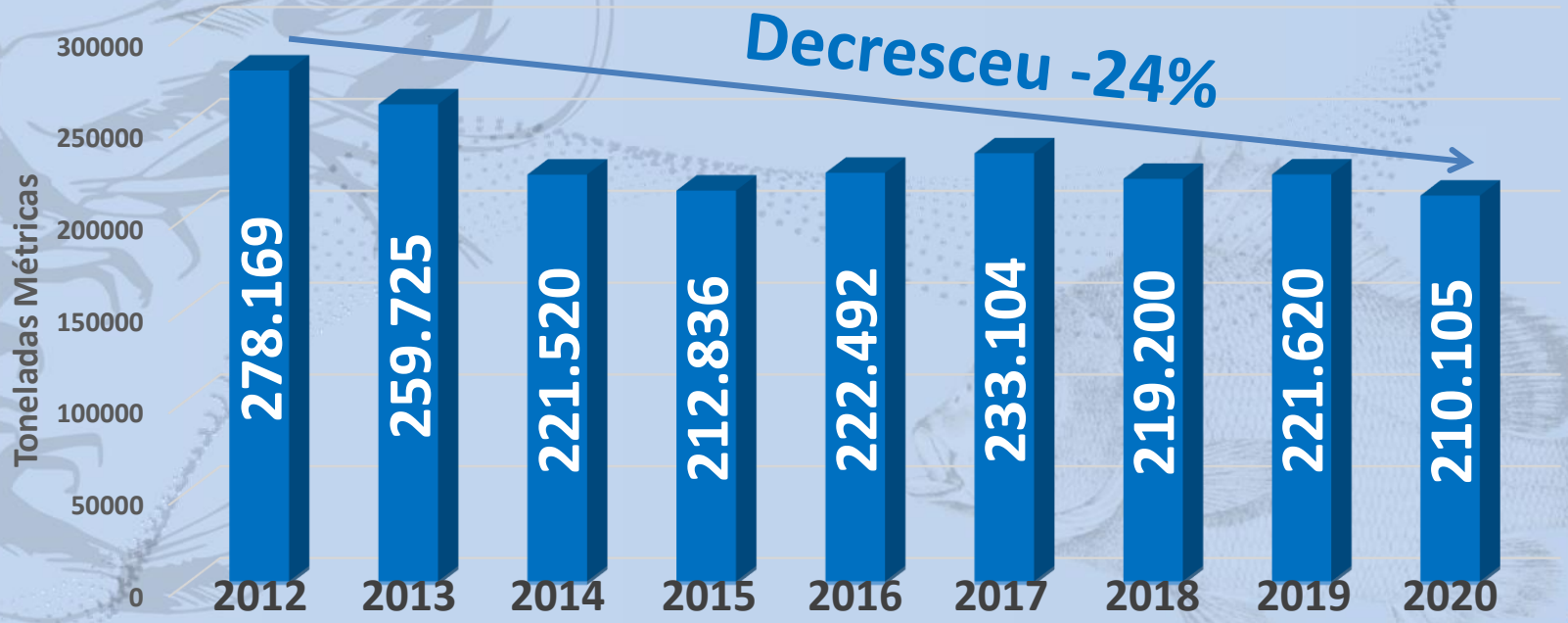
FONTE: ALICEWEB, JANEIRO, 2021

China - Origem e Volume (1.000 t) de Camarão Marinho Importado de 2017 à 2019



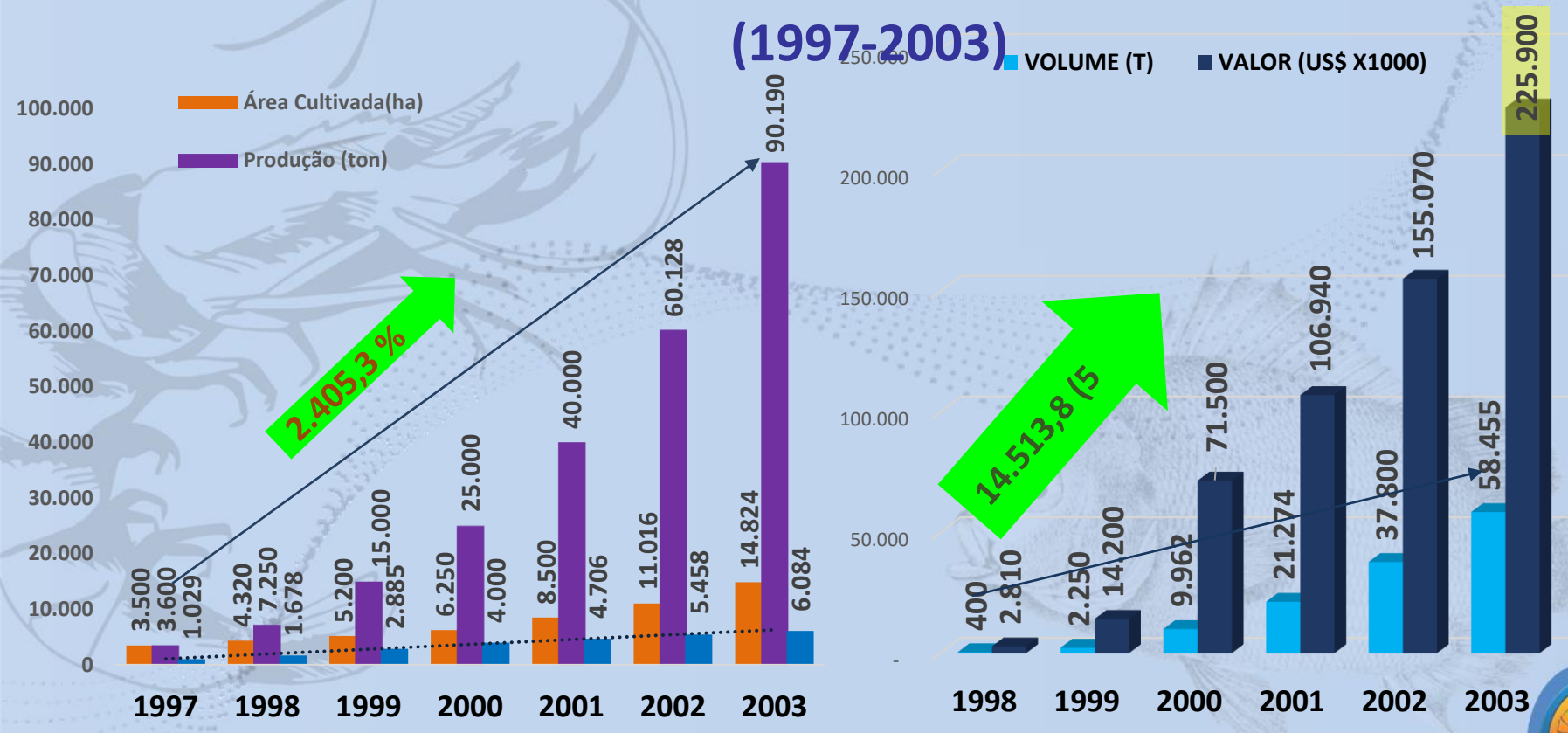
Fonte: China Customs, Abril, 2020

Japão: Importações de Camarão Marinho Cultivado (2012 – 2020)



Fonte: Undercurrentnews, abril – 2021.

Evolução da Produção e das Exportações de Camarão Marinho Cultivado do Brasil (1997-2003)

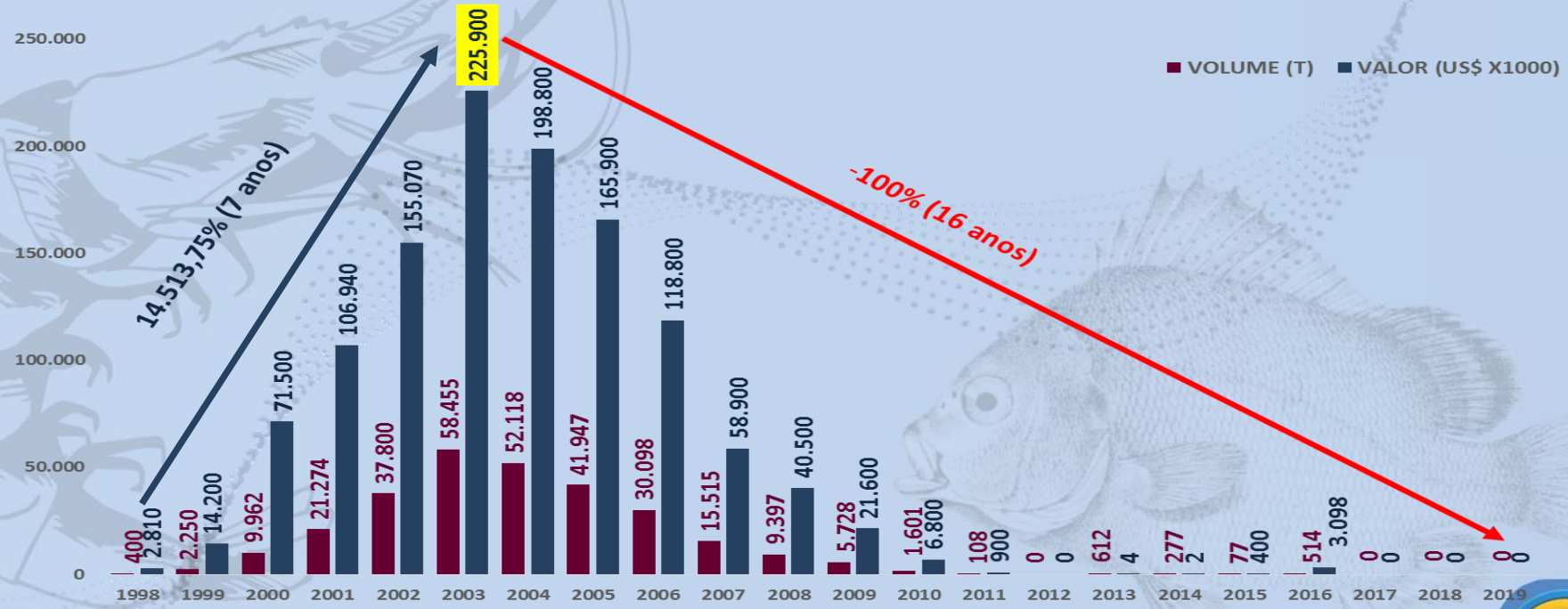


Fonte: ABCC, abril - 2021

Ascensão (1998 à 2003) Meteórica (14.513,75%) e

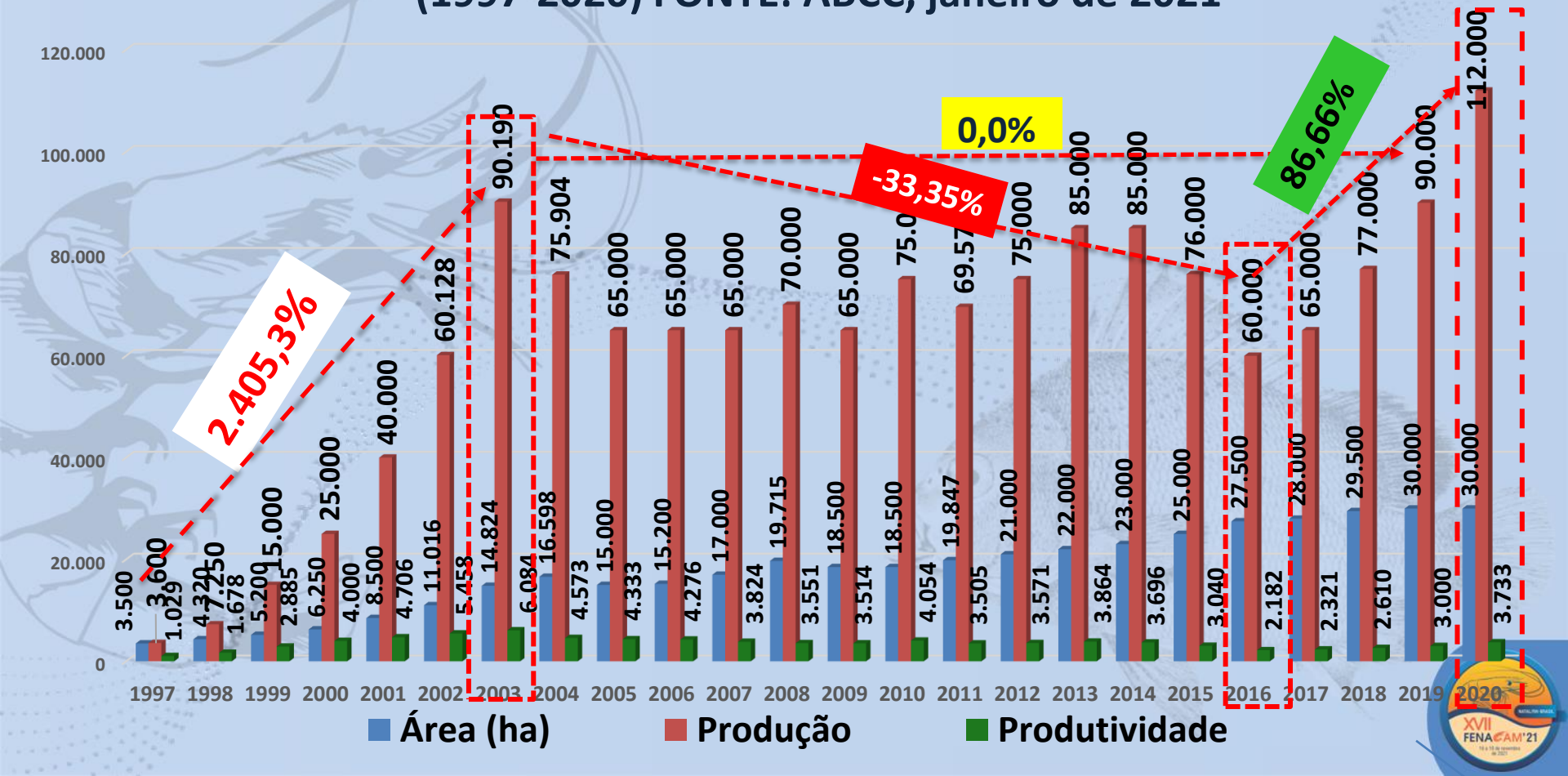
Sequencial e Inexplicável Queda Livre (-100%) das Exportações

(2003 à 2019) de Camarão Marinho Cultivado do Brasil



Fonte: Aliceweb, Janeiro 2020

Área, Produção e Produtividade da Carcinicultura Brasileira (1997-2020) FONTE: ABCC, janeiro de 2021



Produção Brasileira de Camarão Marinho Cultivado por Estado

Estados	Produção (toneladas)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Ceará	50.000	34.000	30.000	29.000	35.000
Rio Grande do Norte	15.000	15.000	19.100	23.000	26.000
Paraíba	1.600	1.400	2.300	6.000	7.000
Pernambuco	1.200	1.330	2.830	5.500	7.000
Sergipe	1.300	1.200	3.200	5.000	6.000
Bahia	4.200	4.300	4.300	5.600	5.800
Piauí	1.760	1.800	1.800	1.600	1.600
Alagoas	250	250	550	500	600
Maranhão	350	350	450	350	400
Santa Catarina	200	220	320	300	350
Paraná	100	110	110	110	120
Pará					105
São Paulo	-	-	-	-	25
Rio Grande do Sul	40	40	40	40	25
Produção Total	76.000	60.000	65.000	77.000	90.000

Fonte: ABCC, 2020.

Equador com crescimento constante das exportações de camarão descascado deve aumentar em 2020

As exportações de camarão descascado, que devem ultrapassar 13% da produção total da espécie no Equador, têm espaço mais do que suficiente no mercado para aumentar para 25% em 2022 Gabriel Luna, fazendeiro equatoriano e proprietário da GLuna Shrimp, explicou o que está por trás dessa expectativa na última edição do boletim mensal da Câmara Nacional de Aquicultura do Equador, conhecida por sua abreviatura em espanhol CNA.

https://www.undercurrentnews.com/2021/11/09/ecuador-peeled-shrimp-exports-steady-growth-set-to-ramp-up-in-2022-experts-say/

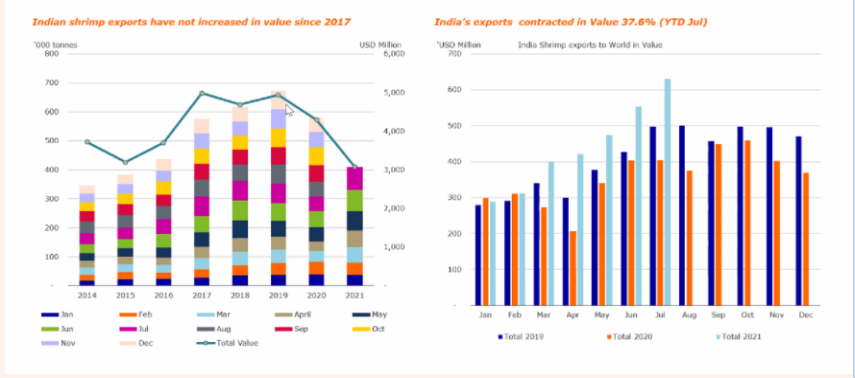
Os Preços do vannamei tailandês aumentaram ainda mais na semana 44

Os preços spot médios do camarão *vannamei* frontal com casca na Tailândia tiveram outro aumento em todos os tamanhos na semana 44, de acordo com dados do mercado atacadista de camarão da Tailândia, fornecidos ao Undercurrent News . Os preços do camarão de 60 unidades aumentaram em THB 7,50 para THB 152,50 / kg durante a semana, assim como os preços do vannamei de 70 e 80 unidades para THB 145 / kg e THB 132,50 / kg.

https://www.undercurrentnews.com/2021/11/09/thai-vannamei-prices-rise-further-in-week-44-remain-among-lowest-worldwide/

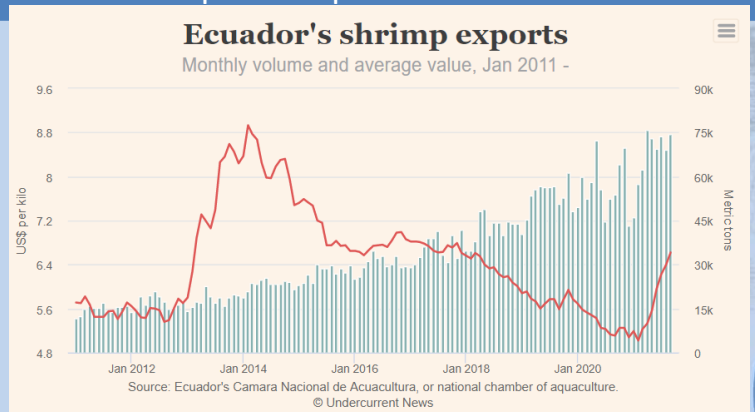
Equador e índia disputam o título de maior produtor mundial de camarão em 2021

"A Índia originalmente ultrapassou a China, então o maior produtor mundial de camarão em volume, em 2018; mas a queda de 25% na oferta do ano passado fez com que ela superasse a produção cada vez maior do Equador. Se a taxa atual de crescimento da produção continuar até o final do ano, no entanto, **os dois países deverão produzir cerca de 750.000-800.000 toneladas métricas de camarão vannamei cada em 2021."**



"No total, o Equador deve terminar 2021 com exportações no valor de 1,8 bilhão de libras de camarão - ou mais de 800.000 toneladas métricas - um número seis vezes maior do que o que exportou em 2010, disse Gabriel Luna a UnderCurrent."

De acordo com dados publicados pela Câmara Nacional de Aquicultura do Equador, ou CNA, o Equador exportou cerca de 525.872 toneladas entre janeiro e setembro. Isso é 65% do total previsto para todo o ano de 2021.



Contate a autora Maria.Feijoo@undercurrentnews.com

Maturação / Larvicultura do *L. vannamei*, Origem BMK/USA:

Reprodutores SPF / SPR do Camarão Marinho Litopenaeus vannamei (BMK), por exemplo, apresentam alta performance produtiva, tanto na maturação como na larvicultura e engorda, proporcionando ótima relação custo-benefício para todos seus usuários.

- **Desempenhos previsíveis e consistentes entre os lotes;**
- **Alta eficiência de reprodução;**
- **Maior tolerância ao estresse;**
- **Fácil manuseio e reprodução.**

Acasalamento Diário	**= 17.21%**
Desova Diária	**= 17.19%**
Náuplios/Desova	**= 322.572**
Náuplios/Fêmeas/Mês	**= 1.635.701**

Na nova geração BMK Yield, 2021, houve significativo melhoramento no crescimento: obtendo-se 46 camarões/kg (21,74 g) em 60 dias de cultivo e 26 camarões/kg (38,46 g) em 90 dias de cultivo, utilizando uma densidade populacional de 100 a 150 pós-larvas10/ m2, em regime de cultivo ótimo !!!!.

BENEFÍCIOS DIRETOS:

- **Resultados de despesca previsíveis;**
- **Resultados consistentes;**
- **Maior tolerância ao estresse;**
- **Uniformidade nas despescas;**
- **Adequado para todos os sistemas de cultura, com alta ou baixa salinidade.**

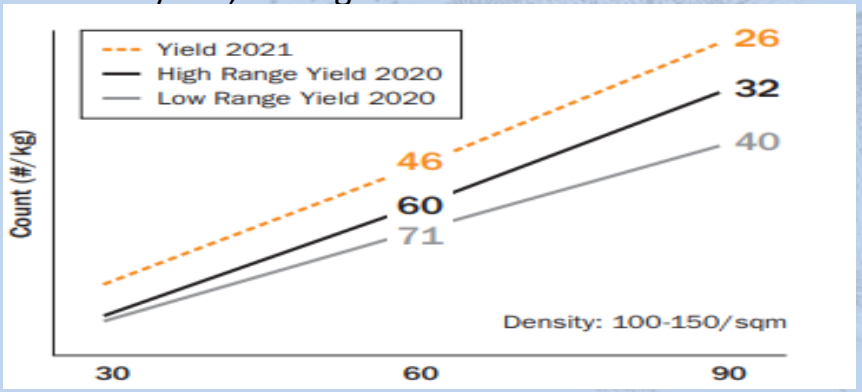


Fig-01- Faixa de contagem (camarões/ kg) versos dias de cultura a partir de PL10 – povoamento direto.

BMK YIELD PRODUCTION, 2021

ABCC
Associação Brasileira de Criadores de Camarão

1- Berçários Primários
12 - 15 dias

2- Berçários Secundários
25 - 35 dias (1 à 2 gs)

XVII FENACAM'21

Dados das Exportações (US$) do Agronegócio de 13 Estados do Brasil, Comparado com as Exportações de Camarão Cultivado do Equador em 2020

BRASIL

13 Estados: 2.369.311 km²/ 2.979 km de costa

X

EQUADOR

256.370 km²

600 km de costa

Estados	Extensão Territorial (Km²)	Km de Costa	Valor (US$)
Piauí	251.577.738	66	573.480.240
Ceará	148.920	573	475.822.343
Pernambuco	98.149.119	187	416.398.899
Alagoas	27.848.140	229	401.570.361
Amazonas	1.559.146.876	-	345.391.850
Rio Grande do Norte	52.811.126	410	216.227.719
Roraima	224.300.506	-	183.715.377
Rio de Janeiro	43.780.172	636	148.451.284
Distrito Federal	5.779.999	-	96.448.504
Amapá	142.828.521	598	87.956.992
Paraíba	56.469.778	117	52.692.230
Sergipe	21.915.116	163	32.352.548
Acre	164.123.040	-	22.046.121
13 Estados Brasileiros	2.648.879.051	2.979	3.052.554.468
Equador (677.787,4 ton)	256.370	600	3.611.870.630

Fonte: Agrostat, Janeiro/2021; ABCC – 2021.

ABCC / EMENDAS PARLAMENTARES (DEPUTADOS FEDERAIS DO CE, RN E SE)

A ABCC no ano de 2021, desenvolveu um intenso trabalho junto a vários Deputados Federais (RN, CE, SE) no sentido viabilizar, através de Emendas Parlamentares, via convênios com a SAP - MAPA, a realização de censos setoriais (RN e CE) e Seminários de Capacitação em BPMs e Biossegurança (RN e SE), conforme se detalha a seguir:

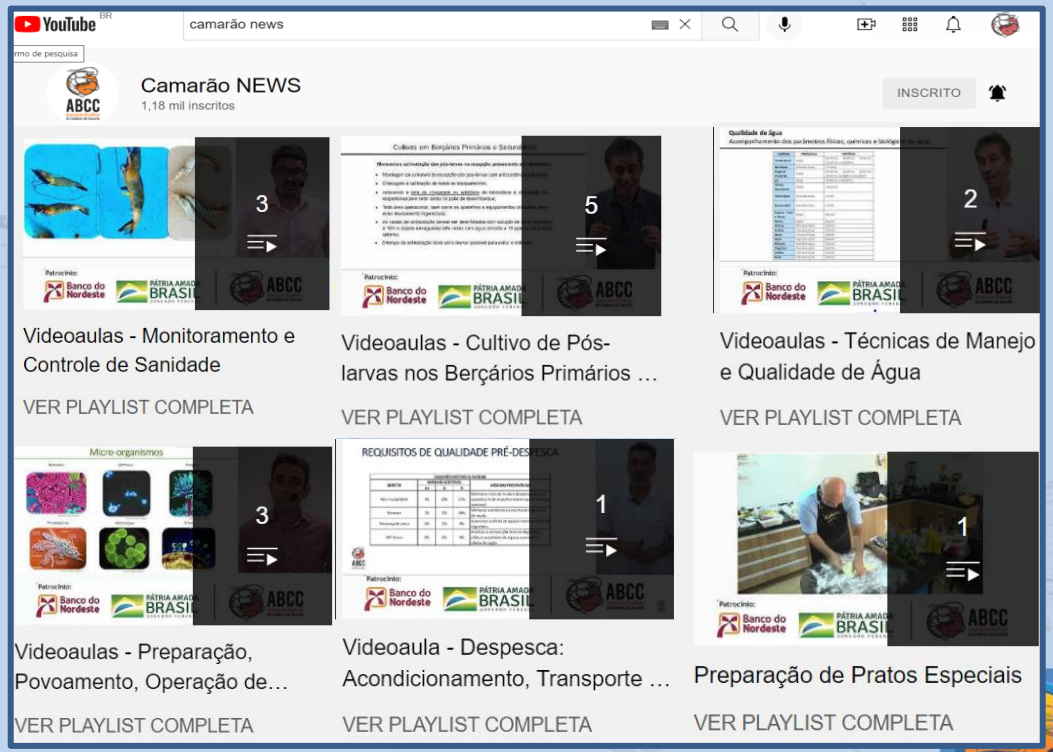
1 - Emenda do Deputado Moses Rodrigues - MDB/CE – Proposta sob nº 021819/2021 – Valor R$ 500.000,00, referente ao **Censo da Carcinicultura do Litoral Leste do Estado do Ceará;**

2 - Emenda do Deputado Beto Rosado - PP/RN - Proposta sob nº 021757/2021 – Valor R$ 500.000,00, referente ao **Censo da Carcinicultura do Estado do Rio Grande do Norte;**

3 - Emenda do Deputado General Girão - PSL/RN - Proposta sob nº 23789/2021 – Valor R$ 200.000,00, referente à realização de **Seminários sobre Boas Práticas de Manejo e Medidas de Biossegurança, com prioridade para micros, pequenos e médios produtores de camarão, mas com disponibilidade para os demais elos da sua cadeia produtiva, os quais serão realizados, com prioridade, para os carcinicultores norte-riograndenses;**

4 - Emenda do Deputado Fábio Reis - MDB/SE - Proposta sob nº 21897/2021 – Valor R$ 150.000,00 referente à realização de **Seminários sobre Boas Práticas de Manejo e Medidas de Biossegurança, com prioridade para micros, pequenos e médios produtores de camarão, mas com disponibilidade para os demais elos da sua cadeia produtiva, os quais serão realizados, com prioridade, para os carcinicultores Sergipanos.**

Com o Apoio Financeiro do BNB (R$ 100.000.00) a ABCC Elaborou e Publicou um Atualizado Manual de Boas Práticas de Manejo e de Biossegurança para a Carcinicultura Brasileira, Incluindo Códigos de Conduta de Qualidade e Segurança Alimentar para as Indústrias de Beneficiamento de Camarão, bem como, 06 Módulos de Videoaula, Disponível na Plataforma do YouTube, no Camarão News.



https://www.youtube.com/c/Camar%C3%A3oNEWS/playlists

UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS PELA CARCINICULTURA BRASILEIRA

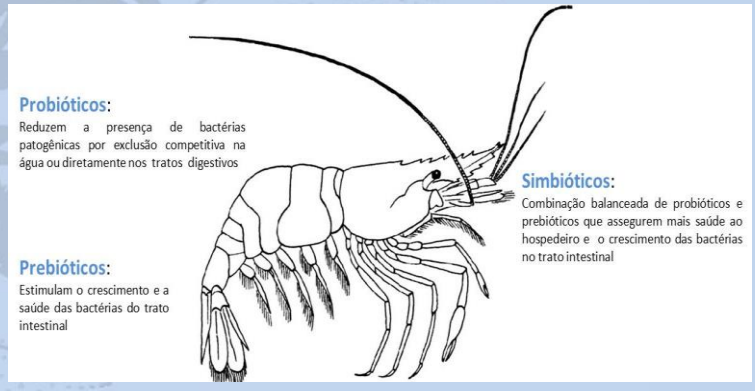
O uso de probióticos para biorremediação de viveiros tem revolucionado o cultivo do camarão marinho no Mundo

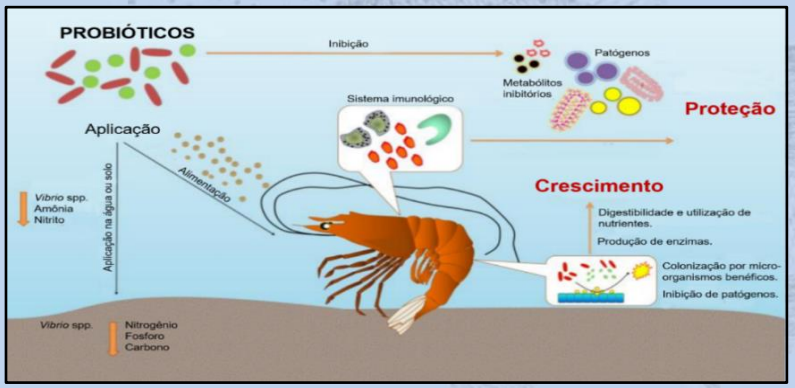
PROBIÓTICOS

Probióticos, Prebióticos e Simbióticos

As severas perdas econômicas provocadas pela ação de enfermidades de notificação obrigatória, têm impulsionado a Cadeia Produtiva da Carcinicultura Marinha, a desenvolver e/ou aperfeiçoar dietas com rações ou produtos com aditivos alimentares que satisfaçam os requisitos nutricionais dos camarões marinhos cultivados, melhorando a saúde e resistência, para enfrentar as condições adversas e os patógenos oportunistas nos ambientes de cultivo. Nesse contexto, alimentos funcionais, como **probióticos, prebióticos e simbióticos,** tornaram-se peças-chaves para que os produtores melhorem a saúde e o desempenho zootécnico dos camarões cultivados, inclusive, substituindo o uso de quimioterápicos **(Figura 35)**.

Nesse contexto, a ação dos probióticos pode ocorrer diretamente no hospedeiro, ou de forma indireta na melhoria da qualidade ambiental, podendo influenciar a microbiota do hospedeiro, inibir patógenos, modular a imunidade do animal, contribuir com nutrientes e enzimas, aumentar o crescimento e melhorar a qualidade do solo e da água. Essa ampla perspectiva da ação probiótica é resultado da utilização de microrganismos tanto na alimentação como na água e no solo**.**





Probióticos

- Nesse contexto, a ação dos probióticos pode ocorrer diretamente no hospedeiro, ou de forma indireta na melhoria da qualidade ambiental, podendo influenciar a microbiota do hospedeiro, inibir patógenos, modular a imunidade do animal, contribuir com nutrientes e enzimas, aumentar o crescimento e melhorar a qualidade do solo e da água. Essa ampla perspectiva da ação probiótica é resultado da utilização de microrganismos tanto na alimentação como na água e no solo**.**

- É importante salientar que o uso de probióticos pressupõe que as linhagens microbianas utilizadas devam permanecer viáveis durante a estocagem e o processamento de formulações e aplicações, podendo ser aplicadas na forma de células vegetativas em culturas líquidas ou na forma de células liofilizadas (secas).

- A microbiota intestinal bem estabelecida é crucial para a saúde dos camarões, uma vez que a mesma tem impactos sobre a nutrição e prevenção de infecções patogênicas, bem como sobre a integridade e função dos órgãos digestivos e o desenvolvimento do sistema imune. Isso pode ser feito pela inibição das linhagens de bactérias potencialmente patogênicas por linhagens de microrganismos benéficos presentes nos probióticos.
-
- O conceito probiótico em aquicultura apresenta-se como microrganismos vivos que têm um efeito benéfico sobre o hospedeiro, podendo ser capazes de modificar a microbiota (intestinal ou ambiental), melhorar a absorção dos alimentos ou seu valor nutricional, aumentar a resposta do hospedeiro em relação à doença ou, ainda, melhorar a qualidade do seu ambiente de cultivo. Na formulação de produtos probióticos, as linhagens de microrganismos devem ser de ocorrência natural, e não patogênicas, podendo ser constituídos de espécies únicas ou associadas em consórcios, nos quais se utilizam várias espécies de microrganismos com diferentes potenciais metabólicos.

Prebióticos

- **Prebióticos** são definidos como ingredientes que não são digeridos pelas enzimas digestivas do hospedeiro, mas que são fermentados pela microbiota bacteriana do trato digestório originando substâncias que estimulam seletivamente o crescimento e/ou atividade de bactérias benéficas e inibem a colonização de bactérias patógenas ou indesejáveis.

- Dessa maneira, os prebióticos agem intimamente relacionados aos probióticos e se constituem em fonte de "alimento" para as bactérias probióticas. Os microrganismos mais frequentemente favorecidos pelos prebióticos são aqueles pertencentes aos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacter*, os quais tendem a limitar a presença de bactérias nocivas.

- Os prebióticos também está associado ao aumento da área de absorção do trato gastrointestinal, favorecendo a assimilação de nutrientes

Simbióticos

Os simbióticos são constituídos a partir de uma mistura de probióticos e prebióticos e que de forma sinérgica beneficiam o hospedeiro e melhoram suas taxas de sobrevivência, modulando a comunidade microbiana no trato gastrointestinal e estimulando seletivamente o crescimento ou ativação do metabolismo de bactérias benéficas.

A ação combinada das duas tecnologias pode trazer mais benefícios ao hospedeiro por meio de processos sinérgicos do que o uso de cada composto ou microrganismo isoladamente.

Simbióticos

O uso de simbióticos ainda é bastante restrito em aquicultura, os efeitos positivos dos prebióticos e probióticos podem conduzir ao desenvolvimento de protocolos otimizados com a administração combinada desses componentes. O conhecimento sobre os produtos funcionais, seus mecanismos de ação e formas de aplicação é imprescindível para a correta utilização dessa tecnologia emergente. Sua correta aplicação pode melhorar a eficiência produtiva do setor e ajudar a mitigar os impactos negativos ocasionados por doenças.

What is a serving? As a guide, use the palm of your hand.

Pregnancy and breastfeeding:
1 serving is 4 ounces

Eat 2 to 3 servings a week from the "Best Choices" list
(OR 1 serving from the "Good Choices" list).

Childhood:
On average, a serving is about:

1 ounce at age 1 to 3
2 ounces at age 4 to 7
3 ounces at age 8 to 10
4 ounces at age 11

Eat 2 servings a week from the "Best Choices" list.

Best Choices

- Anchovy
- Atlantic croaker
- Atlantic mackerel
- Black sea bass
- Butterfish
- Catfish
- Clam
- Cod
- Crab
- Crawfish
- Flounder
- Haddock
- Hake
- Herring
- Lobster, American and spiny
- Mullet
- Oyster
- Pacific chub mackerel
- Perch, freshwater and ocean
- Pickerel
- Plaice
- Pollock
- Salmon
- Sardine
- Scallop
- Shad
- Shrimp
- Skate
- Smelt
- Sole
- Squid
- Tilapia
- Trout, freshwater
- Tuna, canned light (includes skipjack)
- Whitefish
- Whiting

Good Choices

- Bluefish
- Buffalofish
- Carp
- Chilean sea bass/ Patagonian toothfish
- Grouper
- Halibut
- Mahi mahi/dolphinfish
- Monkfish
- Rockfish
- Sablefish
- Sheepshead
- Snapper
- Spanish mackerel
- Striped bass (ocean)
- Tilefish (Atlantic Ocean)
- Tuna, albacore/ white tuna, canned and fresh/frozen
- Tuna, yellowfin
- Weakfish/seatrout
- White croaker/ Pacific croaker

Choices to Avoid HIGHEST MERCURY LEVELS

- King mackerel
- Marlin
- Orange roughy
- Shark
- Swordfish
- Tilefish (Gulf of Mexico)
- Tuna, bigeye

What about fish caught by family or friends? Check for fish and shellfish advisories to tell you how often you can safely eat those fish. If there is no advisory, eat only one serving and no other fish that week. Some fish caught by family and friends, such as larger carp, catfish, trout and perch, are more likely to have fish advisories due to mercury or other contaminants.

www.FDA.gov/fishadvice
www.EPA.gov/fishadvice

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

EPA United States Environmental Protection Agency

Benefícios do Consumo de Camarão

O QUE FAZ O CAMARÃO SER TÃO DESEJADO? ALÉM DOS SEUS ATRIBUTOS SENSORIAIS E DESTACADOS BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS, É O FATO DE QUE, UMA PORÇÃO (112 G) DE CAMARÃO, CONTÉM IMPORTANTES BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE DOS SEUS CONSUMIDORES, DENTRE OS QUAIS SE DESTACAM (1 À 5):

Fonte: Wild American Shrimp

1. 112 gramas ou 13 unidades de camarão médio (18 g) tem aproximadamente 130 calorias

2. Essa porção de camarão, possui a mesma quantidade de proteínas, porém com menos gordura e menos calorias do que 112 gramas de frango

3. Combate o câncer e mantém você jovem, graças aos teores de:
   - Vitamina D + B3 +
   - Zinco + Ácido graxos
   - Ômega 3 + Selênio

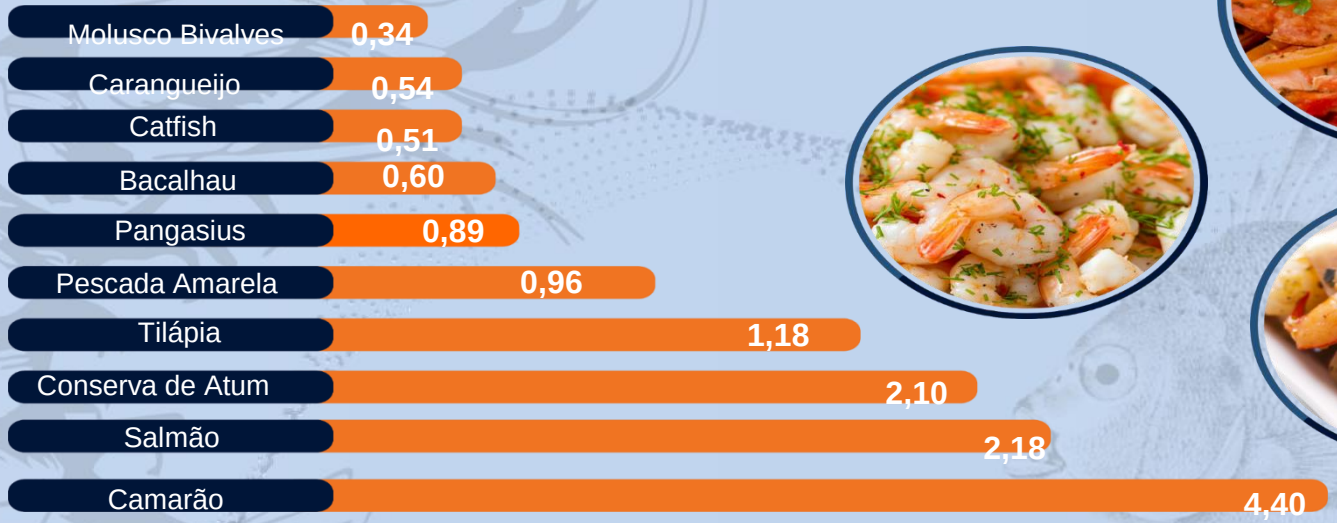
4. Além disso, vários estudos indicam que uma alimentação rica em ácidos graxos ômega-3, ajuda a diminuir o declínio cognitivo e a doença de Alzheimer.

5. Isso, pelo fato de que alimentos com alto teor de DHA, aumenta a produção da proteína LR11, que destrói as placas beta-amilóides associadas à doença de Alzheimer.

EUA - Consumo de Frutos do Mar em 2020 !!!
Primeiro Lugar: Camarão Marinho (2,0 kg)

Os Americanos Consomem mais Camarão Marinho

(LIBRAS PER-CAPITA/ANO) DO QUE QUALQUER OUTRO FRUTO DO MAR



Fonte: National Fisheries Institute, 2021

Libras/per-capita/ano (base 2020)

ABCC
Associação Brasileira de Criadores de Camarão

Os Desafios para uma Justa Remuneração aos Produtores pelo Camarão Marinho Cultivado, passa pela Regularização Ambiental e Acesso aos Financiamentos, Industrialização, para voltar a Exportar, Aumentar Vida de Prateleira e Reduzir as Disparidades dos Preços Praticados nas Redes de Supermercados e Cadeia de Restaurantes, em Relação aos Preços Pagos na Porteira da Fazenda.

R$ 170,00 Kg

R$ 174,75 Kg

R$ 449,75 Kg

XVII FENACAM'21

CONDOMÍNIO “VER O MAR”

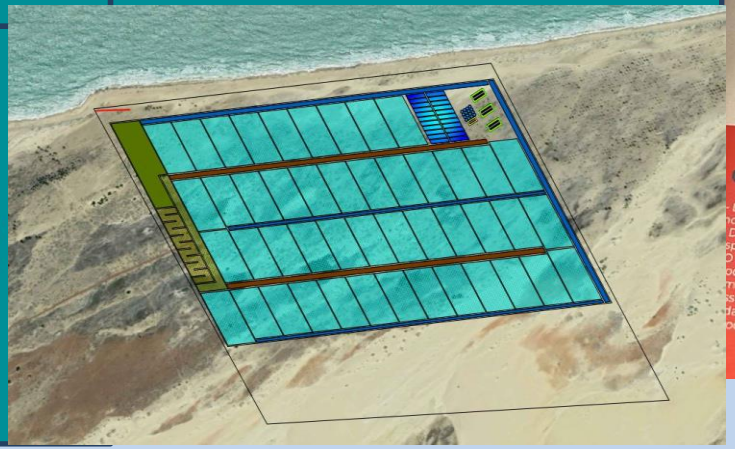
ver mar
CARCINICULTURA EM CONDOMÍNIO

PRIMEIRO CONDOMÍNIO DE *viveiros de camarão* DO MUNDO

conectividade
COM A GESTÃO E MONITORAMENTO DO CONDOMÍNIO À DISTÂNCIA, ATRAVÉS DE CÂMERAS

46 lotes DE 10.000 M QUADRADOS

logística OTIMIZADA



ABCC
Associação Brasileira de Criadores de Camarão

XVIII FEIRA NACIONAL DO CAMARÃO

NA CIDADE DO SOL, NATAL/RN

*A **melhor** oportunidade para **promover** a sua empresa!*

FENACAM'22

15 A 18 DE NOVEMBRO DE 2022

INFORMAÇÕES: +55 84 3231.6291/ 99612.7575 | fenacam@fenacam.com.br

Promoção: ABCC

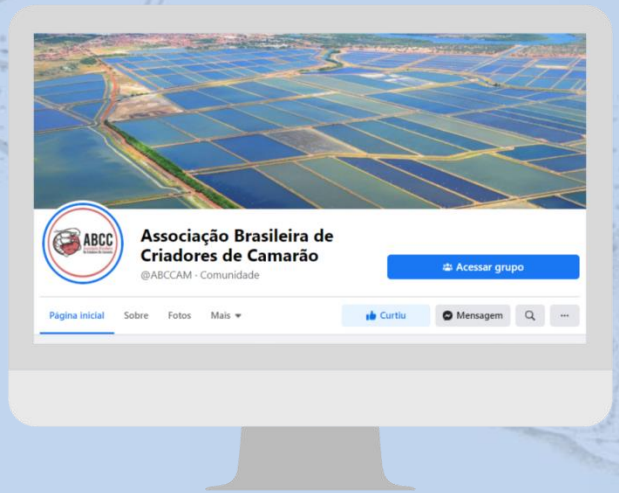
Apoio: ACCAL, ACCBA, ACCC, ACES, Associação dos Carcinicultores da Paraíba, ANCC, APCC, SINDPEPIS

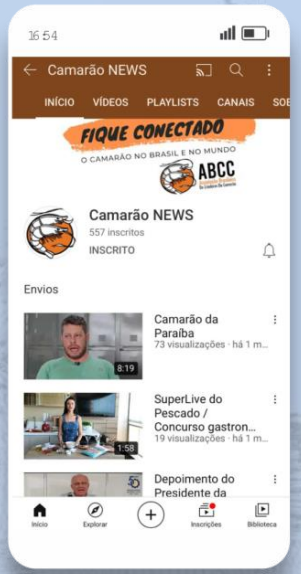
Siga-nos em nossas redes sociais!

ABCC
Associação Brasileira
de Criadores de Camarão

@abccamarao

@ABCCAM





Camarão News

Rua Alfredo Pegado Cortez, 1858 – Candelária – Natal (RN), CEP. 59.066-080 – Fone (84) 3231 6291 Cel/Whats 9 9612 7575
E-mail: abccam@abccam.com.br Site: www.abccam.com.br

O CAMARÃO MARINHO CULTIVADO É UM ALIMENTO DELICIOSO, NUTRITIVO E ALTAMENTE SAUDÁVEL !!!

APRECIE SEM MODERAÇÃO !!!