

Programa de Conferencias



CIAC

Cd. Obregón, Sonora
24 y 25 de Enero de 2019
Auditorio de La Universidad
La Salle Noroeste

CO-ORGANIZADOR:



*Programa preliminar sujeto a cambios sin previo aviso.

Jueves 24 de enero de 2019

08:00 am - 09:30 am	REGISTRO
09:30 am - 10:00 am	CEREMONIA DE APERTURA
PERSPECTIVA MUNDIAL DE LA ACUICULTURA	
10:00 am - 11:00 am	Cambio climático y sus efectos sobre la camaricultura en el noroeste de México. RAÚL ARRIAGA, GDT AMBIENTAL
11:00 am - 12:00 pm	Avances recientes en la nutrición de camarón y buenas prácticas para reducir FCA. JUAN ENRIQUE ROSALES, CARGILL
12:00 pm - 12:20 pm	RECESO Y SERVICIO DE CAFÉ EN EL ÁREA COMERCIAL
12:20 pm - 01:20 pm	Perspectivas de los programas de selección genética de camarón en el mundo. THOMAS GITTERLE, SYAQUA GROUP
01:20 pm - 02:20 pm	Una perspectiva del crecimiento de la producción mundial de camarón de acuicultura y sus repercusiones en los diferentes mercados. BILL HOENIG, GAA
02:20 pm - 03:50 pm	COMIDA (INCLUIDA DENTRO DEL COSTO DE INSCRIPCIÓN)
PRODUCCIÓN DE POSTLARVAS Y MANEJO DE MATERNIDADES	
03:50 pm - 04:50 pm	Cultivos hiper-intensivos en Latinoamérica, una tendencia con éxito. JUAN CARLOS TEJEDA, CARGILL
04:50 pm - 05:50 pm	Propuesta de valor para dar sustentabilidad al cultivo de camarón. HUMBERTO VILLARREAL, BIOHELIS-CIBNOR
05:50 pm - 06:10 pm	RECESO Y SERVICIO DE CAFÉ EN EL ÁREA COMERCIAL
06:10 pm - 07:10 pm	Bioseguridad en la operación de laboratorios, comparativa de procesos América Latina/Asia. DIEGO FLORES, ZEIGLER
07:10 pm - 08:10 pm	Modelos eficientes de maternidades de larvas de camarón. POR CONFIRMAR.
08:10 pm - 10:00 pm	CÓCTEL

Viernes 25 de enero de 2019

ENGORDA DE CAMARÓN	
09:00 am - 10:00 am	Las Ómicas: Herramientas modernas de control y diagnóstico temprano de los patógenos y de evaluación de la microbiota para una mejor prevención de las infecciones bacterianas en el camarón <i>Litopenaeus Vannamei</i> . EMMERIK MOTTE, CBDS
10:00 am - 11:00 am	La importancia de la sostenibilidad de los alimentos de camarón. ALLEN DAVIS, USSEC
11:00 am - 12:00 pm	Mejora del rendimiento a través del uso de saponinas en el cultivo de camarón. HERNAN CORTES, PHIBRO
12:00 pm - 12:20 pm	RECESO Y SERVICIO DE CAFÉ EN EL ÁREA COMERCIAL
12:20 pm - 01:20 pm	Avances tecnológicos aplicables, para la producción de camarón en el noroeste de México. LUIS ALEJANDRO DAQUI, CARGILL
01:20 pm - 02:20 pm	Polisacáridos sulfatados extraídos de macro algas marinas para fortalecer el camarón. MAARTEN JAY VAN SCHOONHOVEN, OLMIX GROUP
02:20 pm - 3:50 pm	COMIDA (INCLUIDA DENTRO DEL COSTO DE INSCRIPCIÓN)
03:50 pm - 04:50 pm	Protocolos eficientes para el manejo de la alimentación en maternidades. POR CONFIRMAR.
04:50 pm - 05:50 pm	Resultados del uso de alimentadores automáticos. CARLOS ALBERTO LOPEZ, NICOVITA
05:50 pm - 06:10 pm	RECESO Y SERVICIO DE CAFÉ EN EL ÁREA COMERCIAL
COMERCIALIZACIÓN	
06:10 pm - 07:10 pm	Estrategia de mercadeo del camarón mexicano en el mercado de China. GUILLERMO RODRÍGUEZ, OCEAN GARDEN
PANEL DE DISCUSIÓN CON BIÓLOGOS DE LA REGIÓN	
07:10 pm - 08:40 pm	TEMAS: - Mortalidades en este año, posibles causas y mejor manejo. - Crecimientos, resultados este año y cómo mantener un incremento constante. - Factor de Conversión Alimenticia, resultados promedio este año, y cómo optimizar este factor.
PARTICIPANTES: - Biol. Ernesto Garmendía Nuñez - Biol. Jesus Fernando Herrera Tapia - - Ing. Eduardo Arambula Montiel - Biol. Ivan Pedro Rodriguez Ortega - - Ing Roberto Leon Donnadiu Parada	
08:40 pm - 09:00 pm	CONCLUSIONES Y CLAUSURA DEL EVENTO

COSTO DE INSCRIPCIÓN: MX \$780.00 (US \$35.00)

Información de stands:

Christian Criollos • crm@dpinternationalinc.com • Tel: +52 (33) 8000 0653 • Ext. 8653 Cel: +52 1 (33) 14660392 • Skype: christian.criollos

www.panoramaacuicola.com • www.aquaculturemag.com

f @panoramaacuicola / @Aquaculture Magazine

t @PanoramAcuicola / @AquacultureMag

ig @panoramaacuicola / @aquaculturemagazine

in @Panorama Acuicola Magazine / @Aquaculture Magazine



EVENT SPONSOR



CO-EVENT ORGANIZER



PATROCINADORES PLATA



PATROCINADORES BRONCE

EMPRESAS PARTICIPANTES

