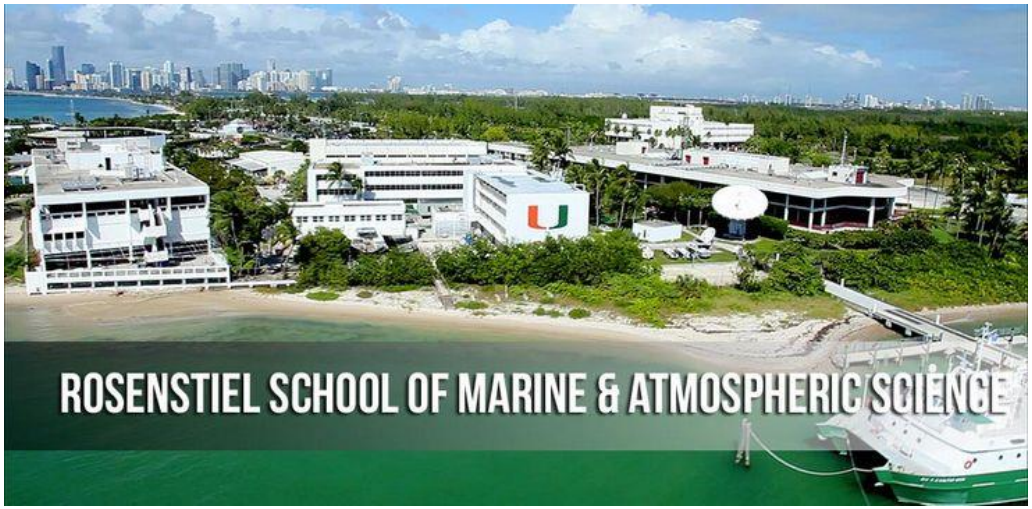
UNIVERSITY OF MIAMI

AQUACULTURE



2017 INTERNATIONAL WORKSHOP
NUTRICION EN PECES MARINOS DE ALTO VALOR COMERCIAL

NOVIEMBRE 28 a DICIEMBRE 1, 2017.

University of Miami, Rosenstiel School of Marine & Atmospheric Science. Miami, Fl. USA

UNIVERSITY OF MIAMI

Objetivo del Workshop: Formulación y Producción de Dietas Económica y Ambientalmente Sostenibles para Peces Marinos Tropicales de Alto Valor Comercial

Contacto: Dr. Jorge Suarez
jsuarez@rsmas.miami.edu
Celular: 1-305-968-5849

COLLABORATORS & SUPPORTERS

UNIVERSITY OF MIAMI

PROTEINAS MARINAS Y AGROPECUARIAS, S.A. DE C.V.

aquua

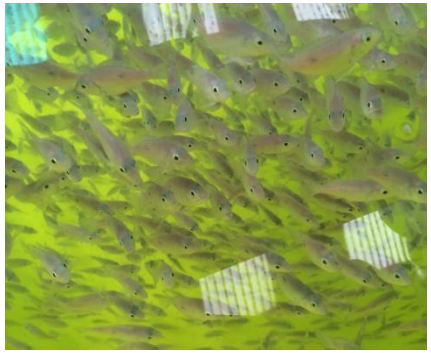
DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

CLEXTRAL
Extrusion
Expertise
Excellence

Prilabsa

UNIVERSITY OF MIAMI

PROGRAMA



UNIVERSITY OF MIAMI

Fuente Fotografias: Daniel Benetti, UM

Fuente Fotografias: Calos Lopez AQQUUA

Fuente Fotografias:Industrias Martec

UNIVERSITY OF MIAMI

Día 1
Martes, 28 de Noviembre, 2017.

7:30-09:00 AM.
Registración

09:00-09:30 AM.
Presentación participantes.

09:30-10:45 AM.
Estado actual del cultivo de peces marinos de alto valor comercial en las Américas.
Dr. Daniel Benetti-University of Miami

10:45- 11:00 AM Café

11:00AM-12:15PM
Requerimientos nutricionales en peces marinos de alto valor comercial.
Dr. Jorge Suarez-University of Miami

12:15-1:00 PM
Nutrición vitaminica en peces marinos tropicales.
Thiago Soligo, MSc.- DSM

1:00-2:00PM Almuerzo

2:00-2:45 PM
Desafío en la nutrición de peces marinos: Reemplazo de la harina de pescado en white bass, *Centropomus undecimalis*. Dra. Gabriela Gaxiola, UNAM-Mexico.

2:45-3:45 PM
Solución de problemas de enfermedades en peces marinos con suplementos de salud y manejo.
José Luiz Mouriño, UFSC/DSM

3:45-4:00PM Café

4:00-4:45PM
Marine fish long chain fat acids nutrition Innovation – Green Ocean
Thiago Soligo, MSc.- DSM

UNIVERSITY OF MIAMI

Día 2
Miércoles, 29 de Noviembre, 2017.

9:00-11:00 AM
Control de calidad de ingredientes proteicos.
Ingeniera Lilia Marín-Protmagro

11:00-11:15AM
Café

11:15AM-12:30 PM
Control de calidad de ingredientes proteicos.
Ingeniera Lilia Marín-Protmagro

12:30-2:00PM
Almuerzo

2:00-3:45 PM
Laboratorio Practico: Microscopia como herramienta para determinar calidad de ingredientes.
Ingeniera Lilia Marín-Protmagro

3:45-4:00PM
Café

4:00-5:00PM
Laboratorio Practico: Microscopia como herramienta para determinar calidad de ingredientes.
Ingeniera Lilia Marín-Protmagro

UNIVERSITY OF MIAMI

Día 3
Jueves, 30 de Noviembre, 2017.

9:00-10:00 AM
Determinación de la digestibilidad in “vivo” de ingredientes y dietas usadas en peces marinos.
Dr. Jorge Suarez-University of Miami

10: 15AM-12:30 PM
Laboratorio Practico: Determinación de la digestibilidad in “vivo” de ingredientes y dietas usadas en peces marinos.
Dr. Jorge Suarez-University of Miami

12:30-2:00PM
Almuerzo

2:00-3:45 PM
Determinación de la digestibilidad in “vitro” de ingredientes y dietas usadas en peces marinos.
Dr. Alfonso Álvarez- Director de Investigación UJAT

3:45-4:00PM
Café

4:00-5:00PM
Determinación de la digestibilidad in “vitro” de ingredientes y dietas usadas en peces marinos.
Dr. Alfonso Álvarez- Director de Investigación UJAT

6:00-9:00PM
Cena en el Restaurante Rusty Pelican.
Address: 3201 Rickenbacker Causeway, Key Biscayne, FL 33149

UNIVERSITY OF MIAMI

Día 4
Viernes, 01 de Diciembre, 2017.

9:00-09:45 AM
Reemplazo de la harina de pescado por fuentes de proteína alternativa, en peces marinos tropicales de alto valor comercial.
Dr. Jorge Suarez.University of Miami

9:45-10:30 AM
Experiencia programa alimentación offshore en Open Blue Sea Farm, Panama.
MSc, Rodger Miranda. Director Científico OBSF.

10:30 -11:15AM
Experiencia programa alimentación offshore en Martec, Costa Rica.
Sr. Carlos Lara. Gerente Industrias MARTEC.

11:15- 11: 30 AM
Café

11:30 -12:15AM
Presentación AQQUUA, Tailandia.
Sr. Charlie Siebenberg CO-Founder&CEO

12:15-13:00 PM
Presentación HIGASHIMARU, Japon.
Sr. Yosuke Hirono.

1:00-2:00 PM
Almuerzo

UNIVERSITY OF MIAMI

Día 4
Viernes, 01 de Diciembre, 2017.

2:00-2:45PM
Introducción a la tecnología de extrusión de doble tornillo y sus aplicaciones.
Ingeniero Jose Coelho. Clextral

2:45- 3:30PM
Principios y tendencias de la formulación de piensos para acuacultura
Dr. Jorge Dias. Clextral

3:30: 3:45 PM
Café

3:45- 4:00PM
Reconocimiento al Dr. Gerard Cuzon del Ifremer-Francia por su trayectoria profesional

4:00-5:00PM
Mesa de discusión. "Alimentos económica y ambientalmente sostenibles para peces marinos de alto valor comercial”

Costos e Información sobre Pagos y Transferencias Bancarias.

Numero máximo de participantes: 30 personas
Inscripción: $700

Los métodos de pago preferidos son cheque o transferencia bancaria. Si alguien solicita pagar con tarjeta de crédito antes del Workshop, deberá contactarnos directamente para cargar la tarjeta por teléfono(1-305-421-4080).

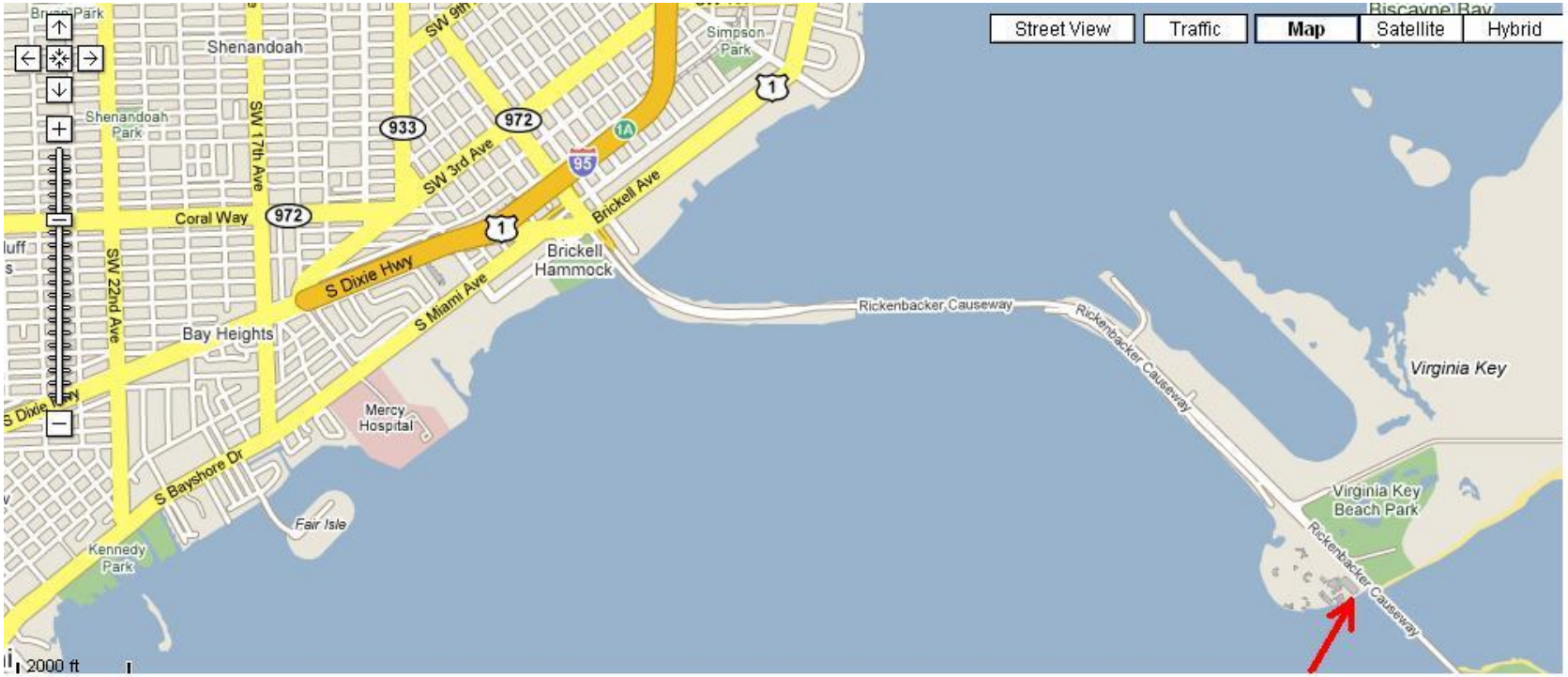
Consulte a continuación nuestra información bancaria:

WIRE TRANSFER PLEASE SEND TO:
BANK OF AMERICA, N.A. - ABA 026009593 - SWIFT CODE BOFAUS3N -1500 SOUTH DIXIE HIGHWAY - CORAL GABLES, FL 33146 CREDIT: ROSENSTIEL CAMPUS-UNIVERSITY OF MIAMI - ACCOUNT NUMBER 898052398309 – REFERENCE- BENETTI/AQUACULTURE WORKSHOP

UNIVERSITY OF MIAMI

Nombre Contacto:
Dr. Jorge Suarez
jsuarez@rsmas.miami.edu
Celular: 1-305-968-5849

MAPA: Rosenstiel School of Marine & Atmospheric Science. University of Miami



just past the Sea Aqaurium

Dirección:
4600 Rickenbacker Causeway.
Miami, Florida 33149-1031.

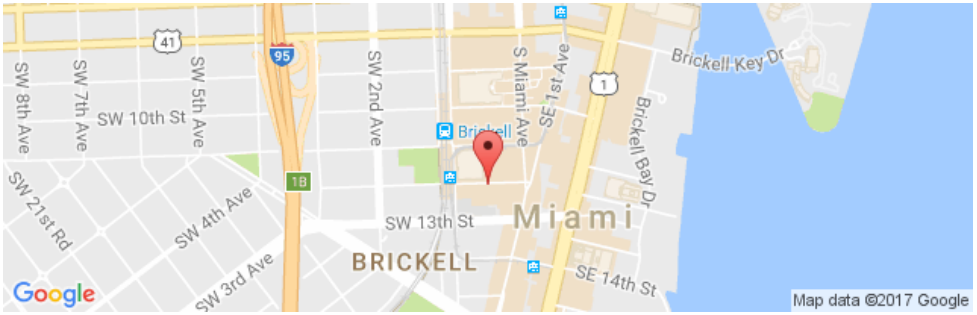
Nombre Contacto: Dr. Jorge Suarez
jsuarez@rsmas.miami.edu
Celular: 1-305-968-5849

UNIVERSITY OF MIAMI

Hotel recomendado con tarifa especial para asistentes al evento.

Nombre del hotel: Hampton Inn & Suites by Hilton Miami Brickell-Downtown (4-star hotel)
Dirección: 50 SW 12th Street. Miami, FL 33130. Teléfono: 786-456-9405.
Precio habitación por noche: $ 169 + 13% de impuestos = $ 190.97 por habitación
Your POG Link is: http://hamptoninn.hilton.com/en/hp/groups/personalized/M/MIABVHX-RSM-20171127/index.jhtml?WT.mc_id=POG
Group Name: Rosenstiel School of Marine & Atmospheric Science
Group Code:RSM
Check-in: 27-NOV-2017; Check-out: 02-DEC-2017
Property Code: MIABV

- Las reservaciones deben hacerse antes del jueves 12 de octubre de 2017.
- Cualquier reserva solicitada después del jueves 12 de octubre de 2017 será aceptada según disponibilidad y sujeto a la mejor tarifa disponible en la reserva.; O directamente con el departamento de reservas de habitaciones del hotel llamando al 786-456-9405.



UNIVERSITY
OF MIAMI

Otros hoteles cercanos a RSMAS

JW Marriot Hotel (5-Star hotel)
1109 Brickell Ave, Miami, FL 33131
Phone: (305) 329-3500

Hotel Conrad Miami (4-star hotel)
Address: 1395 Brickell Ave, Miami, FL 33131. Phone: (305) 503-6500

Hotel Urbano (3-star hotel)
Address: 2500 Brickell Ave, Miami, FL 33129. Phone: (305) 854-2070

Coral Reef Apartments.
Address: 303 Galen Dr, Key Biscayne, FL 33149.Phone: (786) 401-7854

UNIVERSITY
OF MIAMI

CENA DE CLAUSURA

RESTAURANTE RUSTY PELICAN

3201 Rickenbacker Causeway, Key Biscayne, FL 33149
JUEVES 30 DE NOVIEMBRE
6:00-9:00 PM

UNIVERSITY
OF MIAMI