

 CONADOAI Congreso de **Acuicultura**  
República Dominicana20  
22

# 1<sup>er</sup> Congreso de Acuicultura CONADOA 2022

**"Acuicultura Regional: Presente y Futuro"**

Del 31 de agosto al 3 de septiembre del 2022, Hotel Ocean El Faro, Uvero Alto, Punta Cana, Provincia La Altagracia, República Dominicana.

## BIENVENIDOS

---

La República Dominicana tiene el placer de invitarle al **1<sup>er</sup> Congreso de Acuicultura CONADOA 2022**, con el tema *"Acuicultura Regional: Presente y Futuro"*, que se realizará del 31 de agosto al 3 de septiembre del año 2022, en el Hotel Ocean El Faro, Uvero Alto, Punta Cana, Provincia La Altagracia, República Dominicana. El congreso es una actividad de la Asociación Dominicana de Acuicultores (ADOA).

## IMPORTANCIA DE CONADOA PARA EL SECTOR ACUÍCOLA DOMINICANO

---

CONADOA es un evento científico, técnico, educativo y comercial de gran trascendencia para el mundo entero, en especial para el de habla hispana, esto porque las conferencias magistrales, la presentación y exhibición de trabajos científicos, técnicos y experiencias productivas, pueden servir de modelo de progreso y contribuir grandemente a la educación acuícola y a la actualización de los conocimientos sobre las novedades científicas y tecnológicas que inciden en la acuicultura.

CONADOA es el espacio ideal para que los representantes de la cadena de valor acuícola nacional e internacional promocionen y den a conocer sus bienes y servicios dirigidos al sector y crear "networking" y para que la academia, las instituciones gubernamentales, el sector productivo y el sector comercial reflexionen, discutan e intercambien conocimientos y experiencias que fortalezcan al sector y a su principal actor, el acuicultor.

De manera general, el sector acuícola se dará cita cada dos años en nuestro congreso, para actualizarse, en cuanto a las novedades científicas, tecnológicas y de producción, así como darse a conocer y relacionarse con los distintos actores del sector acuícola y pesquero, a nivel privado y gubernamental, en el ámbito nacional e internacional. Este último aspecto, es de suma importancia para entablar nuevas relaciones profesionales y de negocios, que tanto se necesita en este tiempo de post-pandemia.

En otras palabras se dará a conocer sobre las investigaciones científicas innovadoras y experiencias de producción acuícola de valor que se están realizando en el país y en otros con un clima similar al nuestro, sobre las siguientes temáticas:

- Producción y sistemas de cultivo
- Acuaponía
- Ornamentales
- Mercadeo y Comercio
- Alimentación y tecnologías de alimentos
- Tecnologías aplicadas a la acuicultura
- Genética
- Biodiversidad acuática
- Exportación e Importación
- Procesamiento, trazabilidad y logística.

A continuación, se enumeran lo que logrará el sector acuícola con el congreso:

1. **Publicar y dar a conocer lo que se está haciendo.** La presentación de 21 trabajos Científico-Técnicos dan la oportunidad de ver qué se está haciendo en acuicultura a nivel nacional e internacional. En el caso de la publicación de una investigación científica, es siempre un aspecto a tener en cuenta, ya que otorga prestigio al autor. Además, presentar una publicación dará la oportunidad de recibir críticas constructivas y opiniones que puedan generar futuras colaboraciones.
2. **Crear relaciones profesionales.** Conocer especialistas y colegas en la misma disciplina, así como productores del mismo sector, permite crear futuras colaboraciones y expandir el conocimiento para alcanzar objetivos comunes. También puede darse la posibilidad de encontrar nuevas oportunidades profesionales y de negocios.
3. **Socializar y conocer nuevas culturas.** Conocer especialistas de otras culturas, con otra mentalidad y forma de pensar puede ser muy enriquecedor, además de que ofrece la posibilidad de hacer nuevas amistades.
4. **Ponerse al día sobre los últimos avances Científico-Técnicos del sector.** Es una de las razones principales para asistir a un congreso, ya que es la forma más fácil y dinámica de actualizarse en las últimas novedades tanto a nivel tecnológico y de conocimiento.
5. **Motivación.** Conocer profesionales y productores que hayan alcanzado objetivos similares a los nuestros puede ser una motivación y fuente de inspiración para seguir perseverando en nuestros sueños y metas.

De manera puntual, resaltar el Foro: “Acuicultura Regional y Seguridad Alimentaria” que se realizará el segundo día del congreso con actores del sector privado y gubernamental nacional e internacional, será clave para delinear propuestas de políticas públicas y privadas para que la acuicultura en la República Dominicana y a nivel regional sea cada día más una verdadera fuente de desarrollo socioeconómico para los micro y pequeños acuicultores.

## **ASOCIACIÓN DOMINICANA DE ACUACULTORES (ADOA)**

---

La **Asociación Dominicana de Acuicultores (ADOA)**, es una institución no gubernamental, fundada el 24 de agosto del año 1994. La ADOA tiene como objetivo contribuir sustancialmente al desarrollo socioeconómico responsable de los acuicultores y de los técnicos que le brindan soporte directo a la acuicultura, así como al progreso y modernización de la acuicultura y su cadena de valor; reconocer justamente la figura, papel y funciones del acuicultor en la sociedad, representando y defendiendo colectivamente sus derechos.

### **Directiva ADOA**

**Carlos Mena**  
Presidente

**César Ramdy Guerrero**  
Vice Presidente

**Luis Humeau**  
Secretario

**Walkiria Cruz**  
Vocal

**Jorge Luis Núñez**  
Vocal

## INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

---

**Asociación Dominicana de Acuicultores (ADOA)**

**Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal (CEDAF)** – Coordinador General/Secretaria del Evento

### Comité Organizador

---

**Carlos Mena**

Presidente

Asociación Dominicana de Acuicultores  
ADOA

**Santiago Tejada**

Presidente

Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal  
CEDAF

### Comité de Trabajo

---

#### Protocolo

César Ramdy Guerrero

ADOA

Camille Espaillat

CEDAF

#### Relaciones Públicas

Caro Nicolás

ADOA

#### Programación General / Comité Técnico

José Richard Ortiz

IDIAF

Walkiria Cruz

ADOA

Gonzalo Morales

CEDAF

Luis de los Santos

Acuicultor

José Alfredo Choque López

IDIAF

#### Carteles y Gira Técnica

Luis Humeau

ADOA

#### Publicaciones

Gonzalo Morales

CEDAF

#### Informática Sistema Registro

Randolph Robles

CEDAF

#### Audiovisuales Salón

Anderson Ruiz

IDIAF

#### Maestro de Ceremonias

Marcial Almonte

Independiente

#### Alojamiento/Registro/Hotelería

Grace Zowe

CEDAF

Leticia Pérez

CEDAF

#### Finanzas

Juana Jon

CEDAF

George Tactuk

Tesorero ADOA

ADOA

#### Apoyo Logístico

Walkiria Cruz

Jorge Luis Núñez

ADOA

Wilma Núñez

CEDAF

## CURSO CERTIFICADO DE HACCP "Segmento2"

### CURSO OFICIAL DE LA SEFOOD HACCP ALLIANCE



*Facilitador: José Sabal  
Instructor de la Seafood HACCP Alliance (AFDO)*



*Con la colaboración de: Richard Leclerc  
Emprendedor apasionado de la acuicultura con más de 25 años de experiencia.*



El propósito principal del Protocolo de Capacitación HACCP de la AFDO/SHA es asistir en la implementación de los programas HACCP reglamentarios para productos pesqueros (incluyendo la acuicultura). La audiencia principal es la industria de procesamiento, exportación e importación de productos pesqueros y las autoridades que deben hacer valer las regulaciones nacionales e

internacionales.

El Sr. Sabal tiene experiencia en procesamiento de alimentos en plantas por más de 30 años. Está involucrado en diferentes áreas como fabricación, abastecimiento, exportación e importación, configuración de plantas de procesamiento de alimentos, identificación de peligros y evaluación de riesgos, desarrollo de sistemas basados en HACCP, validación de procesos de pasteurización, capacitación e implementación bajo los requisitos de FDA/FSIS, así como desarrollo e implementación de ISO/FSSC 22000, SQF, BRC o cualquier otro esquema de referencia de GFSI.

El Sr. Sabal desarrolla e implementa programas de capacitación incluyendo, entre otros, capacitación en técnicas de auditoría, desarrollo de SSOP basados en Buenas Prácticas de Manufactura, redacción de procedimientos (instrucciones de trabajo), manuales y programas basados en requisitos regulatorios y voluntarios, tanto dentro de los EE. UU. Como internacionalmente, en inglés o español. Ver más en [www.SabalFSC.com](http://www.SabalFSC.com).

Este curso es el segment 2 y todas las personas que quieran participar TIENEN que haber completado exitosamente el segmento 1. Este segmento 1 se hace en línea y hay una versión en español de la Universidad de Cornell. Aquí el enlace (link) <https://blogs.cornell.edu/haccpdepescadosymariscos/>

Esta capacitación se hará el 30 de agosto, un día antes de iniciar el CONADOA 2022, tiene un costo adicional al evento (USD\$300.00 e incluye materiales y certificado oficial de la AFDO) y quienes decidan tomarlo deben hospedarse por una noche adicional.

En CONADOA 2022 podrás disfrutar de este IMPORTANTISIMO ENTRENAMIENTO, de conferencias magistrales, aprender de investigaciones científicas y experiencias productivas sobre temas puntuales, modernos y prácticos aplicables a los proyectos acuícolas y por último hacer valiosos lazos profesionales y comerciales.

***¡Te esperamos!***



**Curso auspiciado por el  
Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal, Inc.  
(CEDAF)**

## DÁNDOLE UNA ESPERANZA AL LAMBÍ (*Strombus spp.*)

### CONFERENCIA MAGISTRAL INTERNACIONAL



*Dra. Megan Davis*  
*Profesora Investigadora*  
*Universidad Atlántica de Florida*  
*Instituto Oceanográfico Harbor Branch*



CONADOA 2022 se place en informarles que la Dra. Megan Davis y el Sr. Raimundo Espinoza, impartirán la conferencia magistral “**Dándole una Esperanza al Lambí** (*Strombus spp.*)”.

Con esta conoceremos de primera mano cómo la magnífica labor acuícola, práctica e investigativa realizada por la Doctora Davis unen para bien de los seres humanos y el medioambiente, los mundos de la acuicultura, la ecología, la pesca y el trabajo social comunitario.



La Dra. Davis es profesora de Investigación del Harbor “Branch Oceanographic Institute” de la “Florida Atlantic University”, tiene 40 años trabajando junto a otros profesionales y estudiantes la “Queen Conch”, como se le llama al Lambí en inglés, y es el líder del programa de investigación y educativo, “Queen Conch Lab”, el cual también es parte del Programa de Acuicultura y Mejoramiento de Inventarios de especies acuáticas, el Sr. Raimundo Espinoza es el Director Ejecutivo de la Organización Puertorriqueña, Conservación ConCiencia.

La misión de la “Queen Conch Lab” es cultivar la reina del mar, el Lambí, por el bien de la especie (restaurando los inventarios salvajes), el ecosistema y las personas que dependen de la pesca, la visión de esta importante institución es que cada nación del Caribe tenga una granja de Lambí. A través de la acuicultura, el Lambí se puede recolectar para el consumo humano sin sacar individuos de la naturaleza. El Lambí cultivado también se puede utilizar para repoblar poblaciones silvestres.



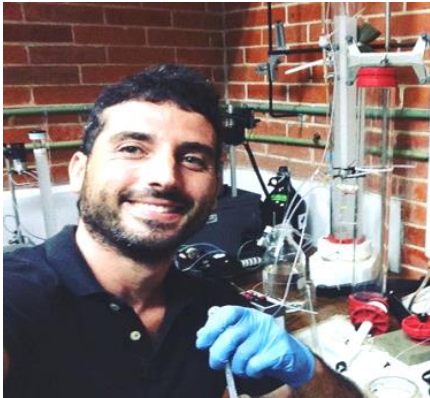
Según múltiples estudios que se han realizado durante muchos años, las poblaciones de Lambí están disminuyendo debido a la sobrepesca y los cambios de hábitat en el Caribe, las Bahamas y en la Florida, así mismo las costas de la República Dominicana estuvieron repletas del Lambí o Queen Conch y actualmente es un recurso muy escaso en las mismas, casi todo el Lambí que se consume en la República Dominicana proviene de la pesca en alta mar.

En CONADOA 2022 podrás disfrutar de esta y otras conferencias magistrales, aprender de investigaciones científicas y experiencias productivas sobre temas puntuales, modernos y prácticos aplicables a los proyectos acuícolas y por ultimo hacer valiosos lazos profesionales y comerciales.

***¡Te esperamos!***

## ACUICULTURA SIMBIÓTICA APLICADA

### CONFERENCIA MAGISTRAL INTERNACIONAL



Dr. Manuel David Celdrán Sabater  
Gerente  
Bioaquafloc

El Dr. Manuel David Celdrán es un destacadísimo investigador en tecnologías acuícolas simbióticas, consultor de International Conservation Foundation en Costa Rica (2020-2022), líder del departamento de ciencia e investigación de MicroTERRA biotec inc., colaborador de Panorama Acuícola Magazine (México), Oportunía (España) y de entidades gubernamentales como el CITE acuícola de la región de San Martín (Perú).

En consonancia con las labores que desarrolló como Investigador del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología en México ha desarrollado una intensa actividad de asesoramiento y capacitación a empresas productivas acuícolas y centros de investigación y de enseñanza superior en: Argelia, Tailandia, España, Perú, Colombia, México y Costa Rica. Ha trabajado ampliamente con Peneidos como *Litopenaeus vannamei* (camarón) y otros camarones del género *Farfantepenaeus* y *Macrobrachium*. También posee amplia experiencia con especies piscícolas como *Sparus aurata* (dorada), *Dicentrarchus Labrax* (lubina) y *Oreochromis niloticus* (Tilapia).

Así como los trabajos desarrollados en alimentación de Holotúridos (pepino de mar) y especies exóticas: *Hippocampus erectus* (caballito de mar) con bioflóculos. Parte de su dedicación se basa en la producción de larva y procesos de maduración de reproductores utilizando algunas técnicas simbióticas. Su línea de trabajo actual se centra en producciones súper intensivas con tecnología simbiótica principalmente en camarón y en el desarrollo de alimentos pre-digeridos pre-fermentados. Su proyección profesional está enfocada en hacer más eficientes producciones súper intensivas en base a la generación de fermentos orgánicos, bioflóculos y alimento semi-digerido. Por otra parte, en disminuir a "cero", la afección por enfermedades mediante el uso de probióticos y fermentos de cereales en el agua de cultivo. Su esfuerzo también se dedica a la disminución de los recambios de agua en los procesos productivos junto a un menor uso de suelo y disminución del impacto ambiental. Posee amplio conocimiento en sistemas de recirculación de agua (RAS) y en cultivo y cría de especies exóticas ornamentales.

En CONADOA 2022 podrás disfrutar de esta y otras conferencias magistrales, aprender de investigaciones científicas y experiencias productivas sobre temas puntuales, modernos y prácticos aplicables a los proyectos acuícolas y por último hacer valiosos lazos profesionales y comerciales.

***¡Te esperamos!***



## PROGRAMA GENERAL

### Día - Martes 30 de agosto 2022

- Apertura de Registro
- **CURSO CERTIFICADO DE HACCP “Segmento2” - CURSO OFICIAL DE LA SEFOOD HACCP ALLIANCE**  
Facilitador: José Sabal - Instructor de la Seafood HACCP Alliance (AFDO)
- Reunión Comité Organizador CONADOA 2022

### Día 1 - Miércoles 31 de agosto 2022

- Registro Diario
- Acto Inaugural
- **Conferencias Magistrales**  
**Conferencia País**  
Lic. Carlos José Then Contin - Director Ejecutivo del CODOPESCA.  
  
**Conferencia Magistral 01**  
**“Acuicultura Regional: Presente y Futuro”.**  
Rodrigo Castañeda Sepúlveda - Representante de FAO en la República Dominicana.

#### **Conferencia Magistral 02**

##### **Producción de Camarón Vannamei en Agua Dulce, experiencia y resultados**

Ing. Melesio Espinosa. Colima  
México

- **Presentaciones Técnicas**

##### **Tecnologías para potenciar la producción de los cultivos dulceacuícolas en la comunidad Sevilla, de Guamá.**

Rolando Peguero Pérez, Gisela Riquenes Despaigne  
Universidad de Oriente  
Cuba

##### **Nota Técnica: Aislamiento y comparación de una cepa de *Hematococcus sp.* local como fuente de astaxantina para fines acuícolas frente a una cepa de *Hematococcus pluvialis* comercial.**

Frank H. Richardson., Ph.D.  
República Dominicana

##### **Índice ARN/ADN y proteínas/ADN para estimar crecimiento en larvas de *Anchoa hepsetus* (Engraulidae)**

Darwin López, Mairin Lemus  
Venezuela

- **Exhibición EXPOADOA – Presentación de Carteles**

##### **Presentación Cartel**

##### ***Rhodoturula glutinis* como moduladora de los genes relacionados con la inmunidad innata y con el estrés oxidativo en *Oreochromis niloticus* cultivado en un sistema Biofloc.**

Daniel Becerril-Cortés, María del Carmen Monroy-Dosta, Aida Hamdan-Partida, José Antonio Mata-Sotres, Maurício Gustavo Coelho Emerenciano, Pilar Negrete Redondo  
Mexico

**Ciclo reproductivo de la especie exótica *Pterygoplichthys pardalis* (Castelnau, 1855), en el Río Yaque del Norte, República Dominicana**

Mairin Lemus, Luis López-Cruz, Jean Petit-Homme, Jenifer Sánchez, Erika Bautista  
República Dominicana

- **Coctel de Bienvenida**

**Día 2- Jueves 1 de septiembre 2022**

- Registro Diario

- **Foro**

**“Acuicultura Regional y Seguridad Alimentaria”**

- **Conferencia Magistral**

**Conferencia Magistral 03**

**Dándole una Esperanza al Lambí**

Dra. Megan Davis - Profesora Investigadora

Universidad Atlántica de Florida - Instituto Oceanográfico Harbor Branch

Estados Unidos

Sr. Raimundo Espinoza - Director Ejecutivo

Conservación ConCiencia

Puerto Rico

- **Presentaciones Técnicas**

**El uso de enzimas en acuicultura para optimización de costos, rendimiento y sostenibilidad**

Thiago Soligo

DSM Nutritional Product

Brasil

**Lemna (*L. valdiviana philippe*) deshidratada en dieta de tilapias del Nilo (*Oreochromis niloticus*) a diferentes niveles de inclusión.**

Francisco De la Rosa

República Dominicana

**Uso de Ingredientes Funcionales en Dietas Acuícolas**

Mario Lopez, MSc. Suresh Menon, PhD.

Estados Unidos

**Evaluación de harina de *Procambarus clarkii* como fuente de astaxantina en la pigmentación final en el engorde de trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*)**

Mabel Pimiento; Isabella González, Yesid González, Rafael Rosado y Yimy Herrera.

Colombia

**Cadena de Valor Regional de la Acuicultura de Peces Ornamentales, Potencial, Factores Críticos y Ruta para su Desarrollo**

María M. García, MSc

TerrAqua

República Dominicana

**Cambios fisicoquímicos en la calidad del agua durante el transporte de cinco especies de peces ornamentales**

María M. García, MSc

República Dominicana

- **Exhibición EXPOADOA – Presentación de Carteles**



### Día 3 - Viernes 2 de septiembre 2022

- Registro Diario
- **Conferencias Magistrales / Presentación Gira Técnica Virtual**

#### **Conferencia Magistral 04**

##### **Acuicultura Simbiótica Aplicada**

Dr. Manuel David Celdrán Sabater - Gerente

Bioaquafloc

España

#### **Conferencia Magistral 05**

##### **Tecnología Biofloc y aireación profesional de estanques**

Profesor Yoram Avnimelech

Technion - Instituto Tecnológico de Israel

Israel

- **Presentaciones Técnicas**
- **Exhibición EXPOADOA – Presentación de Carteles**

### Día 4 - Sábado 3 de septiembre

- Registro Diario
- Elecciones ADOA
- Salida

## PROCEDIMIENTO DE ENVÍO DE RESÚMENES

Para enviar un resumen, los solicitantes deben de enviar el mismo a [conadoard@gmail.com](mailto:conadoard@gmail.com) y el mismo debe de contener lo siguiente:

**Especificaciones: Formato de presentación:** Oral o Cartel

**Temáticas:**

- Producción y sistemas de cultivo
- Acuaponía
- Ornamentales
- Mercadeo y Comercio
- Alimentación y tecnologías de alimentos
- Tecnologías aplicadas a la acuicultura
- Genética
- Biodiversidad acuática
- Exportación e Importación
- Procesamiento, trazabilidad y logística

**Formato del Resumen:**

- 1- Título
- 2- Autores e Institución
- 3- Resumen (250 palabras)
- 4- Palabras Claves
- 5- Temática
- 6- Enviar en Ms Word al Email: [conadoard@gmail.com](mailto:conadoard@gmail.com)

**Fecha Límite: 30 de Junio del 2022, fecha final para recepción de resúmenes.**

**Notas:** El Comité Técnico se reserva el derecho de cambiar el formato de las presentaciones recibidas.  
Todo presentador debe de registrarse al evento.

### Comité Técnico

José Richard Ortiz – IDIAF

Walkiria Cruz - ADOA

Gonzalo Morales - CEDAF

Luis de los Santos- Acuicultor

José Alfredo Choque López- IDIAF

Email: [conadoard@gmail.com](mailto:conadoard@gmail.com)

### Pautas de presentación oral

- Envío de resúmenes.
- Al llegar al área de registro del evento, vaya a RECEPCIÓN DE PRESENTACIONES ORALES y entregue su presentación en PowerPoint. Nota: No se aceptarán presentaciones de PowerPoint en el salón de conferencias.
- Visite la sala de conferencias 30 minutos antes del inicio de su presentación oral.
- Puede usar pptx o ppt (PowerPoint) para su presentación.
- Las presentaciones orales no deben exceder los 15 minutos, seguidas de 5 minutos de preguntas.
- Hágase conocer al moderador, antes de comenzar su presentación oral. Si no puede hacer su presentación oral por algún motivo, nomine, si es posible, un coautor como sustituto.

### Cartel (medidas):

84 cm (33 pulg.) x 119 cm (47 pulg.)

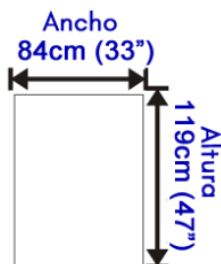
Nota: no debe exceder estas dimensiones.

### NOTA:

**La impresión del cartel es responsabilidad del autor.**

### Pautas de presentación de carteles

- Envío de resúmenes.
- Al llegar al área de registro del evento, vaya a RECEPCIÓN DE PRESENTACIONES DE CARTELES y su póster físico.
- El póster debe adjuntarse al panel de los carteles de acuerdo con el número de identificación proporcionado en el programa científico.
- No se permiten materiales de fijación, que pueden dañar (por ejemplo, alfileres) o deformar (adhesivos apenas solubles) los paneles.
- El cartel se exhibirá durante todo el tiempo del Congreso.
- Durante las sesiones de carteles, los autores deberán estar cerca de su cartel para responder las preguntas de los participantes interesados.





**Hotel Ocean El Faro, Uvero Alto, Punta Cana,  
Provincia La Altagracia, República Dominicana**

### Costos de Alojamiento

#### Sencilla\*

**US\$145** - costo por persona por noche (1 persona en la habitación)

#### Doble\*

**US\$115** - costo por persona por noche (2 personas en la habitación)

**Day Pass: US\$90\*\***

\* All inclusive: Todos estos precios con modalidad All Inclusive (Desayuno, Almuerzo, Cena, Impuestos Hotel, Bebidas, 24 horas Snack Bar, Playa, Piscina, Show Artísticos, entre otras.).

\*\*Day Pass incluye: (derecho al uso de las instalaciones del complejo y disfrute de alimentos, incluyendo el almuerzo y bebidas, desde las 8:00 am hasta las 6:00 pm.)

► Disponibilidad de alojamiento hasta ◀

**6 de Julio de 2022**

**DESPUÉS DE ESTA FECHA NO GARANTIZAMOS ALOJAMIENTO**

**NOTA IMPORTANTE:** Los participantes en el Congreso que no estén alojados en el Hotel Sede deberán pagar el importe equivalente a **US\$90\*\*p/p.** correspondiente al Day pass. Con este pago tendrán derecho al uso de las instalaciones del complejo y disfrute de alimentos, incluyendo el almuerzo y bebidas, desde las 8:00 am hasta las 6:00 pm.

### Costo de Registro

Tipo de Registro	Antes del 6/07/2022
No miembros	US\$ 330*
Miembros	US\$200*
Estudiantes <sup>1</sup>	US\$100**

\* Incluye: participación en todas las actividades científicas, libro de resúmenes y materiales, refrigerios, recepciones de llegada.

\*\* Incluye: participación en todas las actividades científicas, libro de resúmenes y refrigerios.

**1 Nota:** Los estudiantes, incluyendo estudiantes de doctorado o equivalente de los cursos de Postgrado, necesitan una carta de sus supervisores o coordinadores de cursos que confirman su estatus estudiantil.

#### Contactos Alojamiento y Registro

Grace Zowe - Coordinadora General/CEDAF

Email: [adoa2020@cedaf.org.do](mailto:adoa2020@cedaf.org.do)

Teléfono: 809-565-5603 ext 231

## La República Dominicana

Enclavada en el centro del Caribe, la República Dominicana fue el primer polo urbano del hemisferio occidental, establecido en 1505. Tierra de un perfil racial que resultó de la mezcla entre indígenas nativos, españoles y africanos, dando lugar a la raza mestiza de exótico color que hoy llamamos "mulatos". El país es una tierra con playas de finas arenas blancas, majestuosos paisajes naturales de abundantes palmeras de coco, y gente hospitalaria. Posee una superficie de 48.442 Km<sup>2</sup> y 10.088.598 habitantes. Ocupa tres cuartas partes de la isla compartida con Haití. Quisqueya, como la llamaban los Taínos, o Española, como la denominaron los españoles, está situada en el mismo corazón del Caribe.



### Historia y Gobierno:

Descubierta por Cristóbal Colon en 1492, quien quedó emocionado por su extraordinaria belleza natural y la definió como un "Milagro de la mano de Dios". A su llegada, los españoles se acercaron a sus aborígenes "Taínos" y los llamaron indios, porque pensaron haber desembarcado en India. Los Taínos, originarios de la región tropical del continente eran robustos y de piel oscura, muy pacíficos, sin embargo en los primeros 13 años después de la llegada de los españoles 600 mil habitantes fueron eliminados, aunque defendieron con coraje su tierra natal. República Dominicana está dividida en 31 provincias y un Distrito Nacional y goza de ser una estable democracia representativa.

### Lengua, Religión y Clima:

El español es la lengua oficial, aunque otros idiomas como el inglés, francés e italiano son muy difundidos. Los dominicanos en su mayoría son cristianos católicos o protestantes, pero hay libertad de expresión y por lo tanto se practican otras religiones. El clima es tropical, con temperaturas que oscilan entre 22 y 30 grados Celsius. Prácticamente encontraremos el Sol en todas las épocas del año.

### Moneda:

La unidad monetaria dominicana es el peso dominicano. Las monedas extranjeras pueden ser cambiadas en pesos dominicanos, en los todos los aeropuertos (Dólares Americanos y Euros). En los hoteles existen bancos de cambio, también. Son aceptadas todas las tarjetas de créditos.

### Música:

El merengue es el baile conocido como nacional, según expertos es un baile que tiene sus orígenes en el Cibao (parte norte del país), pero hay quienes aseguran que nació en "La Línea" (frontera con Haití). Es la música más difundida porque es un ritmo contagioso y alegre que además ha causado furor internacionalmente sobre todo en América Latina.



## 1<sup>er</sup> Congreso de Acuicultura CONADOA 2022 "Acuicultura Regional: Presente y Futuro"

Del 31 de agosto al 3 de septiembre del 2022, Hotel Ocean el Faro, Uvero Alto, Punta Cana, Provincia La Altagracia, República Dominicana

Sitio Web: [http://www.cedaf.org.do/eventos/adoa\\_2021/](http://www.cedaf.org.do/eventos/adoa_2021/)

### Contactos General

Licda. Grace Zowe  
Coordinadora General/CEDAF  
Email: [adoa2020@cedaf.org.do](mailto:adoa2020@cedaf.org.do)  
Teléfono: 809-565-5603 ext 231

# EXPOADOA

## Niveles de Auspicios para Empresas

Detalles	Tipo de Auspicio	
	AGUA	PEZ
Monto de Auspicio ►	US\$2,000.00	US\$3,000.00
	O equivalente en pesos	
<b>Lo que incluye:</b> ▼		
<b>Hospedaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 noches modalidad All Inclusive - Habitación Sencilla (1 persona por habitación). Entrada 30 de agosto 2022.</li> </ul>	1 Personas	2 Personas
<b>Web:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Logo en la Web del Evento.</li> <li>Vínculo sobre logo a su pagina web.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Programa General:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Logo en la Contraportada del programa General. (NO EXCLUSIVO)</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Pantalla Salón:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proyección de Logo (Loop) durante refrigerios.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Área Externa Salón:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocación de Bajante tipo Roll Up 3x7pies (36x84pulgadas) vertical (suministrado por la empresa) en salón.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Área de Exhibición y Carteles:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocación de Bajante tipo Roll Up 3x7pies (36x84pulgadas) vertical (suministrado por la empresa)</li> </ul>	-	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>En el Salón:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocación de Bajante tipo Roll Up 3x7pies (36x84pulgadas) vertical (suministrado por la empresa)</li> </ul>	-	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Espacio en área de Exhibición y mobiliario</b> (Mesas y sillas del hotel nota: no incluye modulo)	Área 4 x 4 2 Mesa 2 Sillas	Área 4 x 6 3 Mesas 3 Sillas

### Para más información:

Grace Zowe – Coordinadora General / Teléfono: +1 (809) 565.5603 ext.231 / email: [adoa2020@cedaf.org.do](mailto:adoa2020@cedaf.org.do)

Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal Inc. – CEDAF, Santo Domingo, República Dominicana

Web: [http://www.cedaf.org.do/eventos/adoa\\_2021/](http://www.cedaf.org.do/eventos/adoa_2021/)