



2005 International Boston Seafood Show & Seafood Processing America



INTERNATIONAL
BOSTON
SEAFOOD SHOW

The largest and most influential seafood industry trade show in the United States, the three day IBSS has an overwhelming impact on the local economy, bringing more than \$22 million to Boston each year, as well as visitors from over 80 countries.

The 23rd annual International Boston Seafood Show (IBSS) and the 1st annual Seafood Processing America (SPA) was held in March 13-15 for the first time at its new location, the Boston Convention & Exhibition Center. Making news this year is the show's increase in size by 25%, the addition of an entirely new "show within a show," organic seafood, health and nutrition, and the perennial favorite, the New Product Showcase.

The expansion

The largest and most influential seafood industry trade show in the United States, the three day IBSS has an overwhelming impact on the local economy, bringing more than \$22 million to Boston each year, as well as visitors from over 80 countries. The show's move this year from the Hynes Convention Center to the new Boston Convention & Exhibition Center allows the show to grow and even further its importance within the seafood industry.

Boston Seafood Show 2005

La Feria de pescados y mariscos más influyente de los EE.UU., deja una derrama económica de más de 22 millones de dólares a la Ciudad de Boston cada año y atrae a visitantes de más de 80 países.

La Feria Internacional de Pescados y Mariscos de Boston (IBSS por sus siglas en inglés) en su 23^{ra} edición, se llevó a cabo durante los días del 13 al 15 de Marzo pasado y se organizó por primera vez en un recinto nuevo, el Centro de Convenciones y Exhibiciones de Boston. Con este cambio la Feria creció un 25% y de esta manera se pudieron organizar pequeñas Ferias dentro de la gran Feria, abarcando aspectos tan variados como: pescados y mariscos orgánicos, salud y nutrición, y la exhibición de los productos nuevos, que siempre atrae la atención de una gran cantidad de asistentes.



Vista aérea del Internacional Seafood Show en su versión 23.

La expansión

"Con este crecimiento tenemos la oportunidad de continuar ofreciendo la mejor red de información y negocios para la industria de la comercialización de pescados y mariscos en los EE.UU.," comenta Mary Larkin, Vicepresidente de Seafood Expositions. "Desde nuestras exhibiciones hasta nuestras conferencias y seminarios, mantenemos un alto nivel de asistencia de altos ejecutivos, directores y dueños de empresas, personas que toman decisiones.

Nuestro objetivo es ofrecer a la industria la mejor feria de pescados y mariscos de los EE.UU. y en este sentido nuestro continuo crecimiento



Dina Rivapalacio de Grupo Ahome, David López Director de Coscam, Daniel Gutierrez de Acuicola El Desierto, Santiago Paredes Presidente de Grupo Ahome y Enrique Diaz Castro de Diazteca, en el Pabellón de COMEPESCA, en Boston.



Acuicultores de Sonora, México, relacionándose y abriendo mercado para sus producciones de camarón y tilapia en Internacional Boston Seafood Show



Bolívar Martínez, Presidente del Grupo Farallón Acuicultura de Panamá al centro y Marcela de Obaldía Gerente de Ventas extrema derecha, haciendo contactos de ventas.



John Filose, Vicepresidente de Ventas, Emilio Mitre, Vicepresidente de Operaciones, Shawn Hester, Director de Marketing y José Antonio Díaz, Presidente de Ocean Garden.



Stand de Seafood Today donde se repartieron más de 1,000 ejemplares de la revista durante la Feria.



David Castro, segundo de izquierda a derecha, representando a Manta Bay en Boston Seafood Show.



Stand de Comepesca, representando a México en el Internacional Boston Seafood Show en su versión 23, con productores de pescados y mariscos.

“This expansion allows us the opportunity to continue providing the most comprehensive seafood business networking in the United States,” said Mary Larkin, Vice President of Seafood Expositions. “From our exhibitors to our educational seminars, our high level of decision-making attendees to our cooking demos and keynote speakers, our overarching goal is to deliver North America’s premiere seafood show. Our continued growth and corralling of timely topics for the seafood industry are both essential to that goal.”

así como nuestras conferencias en temas de actualidad, han sido esenciales para el logro de esta meta”.

Fundación para la asistencia a los damnificados del Tsunami

Los ganadores de la Competencia de nuevos productos, evento que es muy esperado por una gran parte de los asistentes, en donde participan productos de valor agregado, nuevas especies, nuevas modalidades de empaque y servicios, organizaron en conjunto con la Fundación para



Louis Owen y Ben Williams, primero y segundo de izquierda a derecha en la foto, de Magic Valley Heli-Arc & Mfg., mostraron bombas para cosecha de camarón y peces.



Miguel Lamadrid Director de Planeación y Finanzas de Aquapac, promoviendo camarón mexicano en el mercado de EE. UU.



Stand de la Asociación de Cultivadores de Camarón de Brasil.



David López, Director de Cosecam, en el Pabellón de Comepesca en Boston Seafood Show.



Hector Fabio Castillo, extrema izquierda, Gerente Comercial de Aquatic Depot, distribuidor de equipos para filetear tilapia, junto con Gabriel Geraldnick, Ezio Martínez y Carlos Escalante.



Denny Smith, Project Manager and Sales Engineer de Carnitech U.S. Inc., mostrando sus equipos para el proceso y empaque de pescados y mariscos en Boston



INGENIERIA ALIMENTARIA MATATIPAC

MÉXICO

www.matatipac.net

NUESTRO CAMARÓN,
NUESTRA OBRA DE ARTE



www.totalshrimp.com.mx

Av. Industriales Nayaritas No. 27 Col. Ciudad Industrial Nayarita
Tepic, Nayarit, México C.P. 63173 Tels. +52(311) 219-71-88 al 90

Tsunami Relief Fundraiser

The winners of returning favorite the New Product Competition, a venue showcasing new, value-added products, new species, packaging and services, was announced at an IBSS and SPA Cocktail Reception and Tsunami Relief Fundraiser, that was held in the pre-ballroom at the BCEC. One hundred thousand dollars has already been raised from the show's Platinum Sponsor, Contessa Premium Foods, which will be donated to Habitat for Humanity. Donations are also being accepted for UNICEF and Phillips Foods Build a Boat program, all of whom will use the money to aid in relief efforts in South East Asia.

Health issues

Seafood's role in healthy living continues to be a prominent theme for industry and consumers alike, making this year's focus on health and seafood particularly relevant. Keynote speaker Dr. David L. Katz kicked off the show with

la asistencia de los damnificados del Tsunami en Asia, el IBSS (La Feria Internacional de Pescados y Mariscos de Boston) y la SPA (Procesadores de Pescados y Mariscos de América), una recepción en uno de los salones del recinto ferial.

Durante la recepción, "Contessa Premium Foods", Patrocinador "Platinum" del evento, y que reunió \$100,000.00 dólares para la asistencia a los damnificados del Tsunami en Asia, donó los fondos a la organización "Habitat for Humanity" y a la UNICEF, quienes se encargarán de administrarlos en los países afectados.

Temas sobre la salud

El rol de los pescados y mariscos en la salud humana, fue un tema sobresaliente tanto para productores como para consumidores de una manera notoria. El Dr. David L. Katz, médico internista y co-fundador y Director del Centro de Prevención e Investigación de Yale, y además columnista de varias revistas especializadas, llamó la atención con su conferencia "El cuidado básico y la alimentación del *Homo sapiens*: ¿Estamos verdaderamente desinformados?".



Una agresiva campaña lanzaron los productores de camarón de EE.UU. para promocionar el camarón doméstico. La campaña iba dirigida hacia distinguir las conveniencias de consumir el camarón de los EE.UU., bajo leyendas como: "Sé salvaje con camarón de Carolina del Norte", aludiendo al camarón de pesca de la región o "Compra localmente, compra americano". / An aggressive campaign sent the producers of shrimp of the U.S.A. to promote the domestic shrimp. The campaign went directed towards distinguishing the conveniences of consuming the shrimp of the U.S.A., under the legend like: "Go wild with NC Shrimp", alluding to the shrimp of fishing of the region, or "Buy local, buy American".

his lecture entitled: The Basic Care & Feeding of *Homo sapiens*: Are We TRULY Clueless? A Board-certified internist who co-founded and directs Yale's Prevention Research Center, he is the nutrition columnist to 'O,' the Oprah Magazine, writes a weekly nutrition column syndicated through the New York Times and is a frequent contributor of expert opinion on nutrition and obesity to the news media.

Health issues took center stage during many of the conference seminars, with planned topics that includes: Methylmercury; Combating the Scare!; Organic Seafood: The What's and Whys of the Latest Health Trend; Seafood Menu Initiatives and Dietary Guidelines; and Sell More Seafood: Capitalizing on Health.

Otros temas que se trataron durante las conferencias relacionados a la salud fueron: El Metilmercurio, Pescados y Mariscos Orgánicos, El qué y por qué de las últimas tendencias de la salud, Guía Dietética para menús de pescados y mariscos, y Venta mas Pescados y Mariscos: Capitalizando en Salud.

La Feria anual de Pescados y Mariscos más grande de los EE.UU.

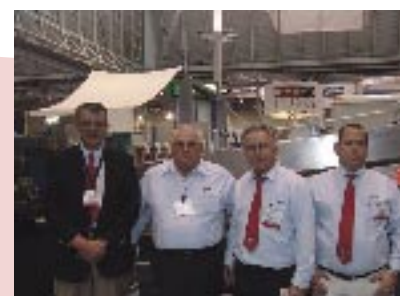
La Feria Internacional de Pescados y Mariscos de Boston es el evento mas grande y distinguido en su tipo de los EE.UU. en donde asisten compradores, proveedores, distribuidores, importadores, exportadores y comerciantes cada año a buscar nuevos productos, identificar nichos de mercado, conectar con clientes, evaluar las tendencias de la industria y aprender sobre los últimos adelantos tecnológicos en procesos y productos. Juntos por primera vez con la Asociación de Procesadores de Pescados y Mariscos de América, que ofrece todo tipo de productos y servicios para el empaque,

The largest annual Seafood Show in the United States

IBSS is North America's premier seafood event where international buyers, suppliers, distributors/wholesalers, importers, exporters,



Stand de Fine Foods Inc., uno de los principales proveedores de filetes de tilapia importados a México.



Stand de Sort Rite, en la foto, tercero de izquierda a derecha, Salvador Saldaña, Gerente de Ventas para Latinoamérica.



Beth A. Dancy, Vicepresidenta de Ventas de Gregor Jonson Inc. exponiendo los equipos para pelado de camarón.



Vista aérea del Boston Seafood Show 2005.



Stand de Pescanova en Boston.



Stand de Netuno de Brasil.



Stand de Prawnto, fabricantes de equipo para proceso de camarón. Este Stand fue muy visitado por productores latinoamericanos de camarón.



OC Juan Carlos Lapuente, Presidente de Acuicultura Integral de Baja California mostrando mejillones frescos en International Boston Seafood Show.



Alonso Esparza y William Bufanda de Laitram Machinery Inc., mostrando los equipos para pelado de camarón.



Stand de Liner Pack.



Stand de Empress, comprador importante de camarón en Latinoamérica.



Vista aérea de stand de Comepesca, representando a México en Boston SeaFood Show. Es la primera vez que México expone con un stand sus productos en esta Feria.



Productores Mexicanos y Funcionarios del Gobierno de México durante el cocktail que ofreció COMEPESCA en el marco del International Boston Seafood Show, en un lujoso Hotel de la ciudad de Boston. / Mexican producers and executives of the Government of México during the cocktail that offered COMEPESCA at the International Boston Seafood within the framework Show, in a luxurious Hotel of the City of Boston.

brokers and traders annually gather to launch and source new products, identify niche markets, connect with customers, evaluate industry trends and learn about the latest in seafood technology and products. Together for the first time with SPA, which features all categories of equipment and services involved in preparing, delivering and packaging seafood products, the 2005 show is a must-attend event for seafood industry professionals.

Since 1982, The International Boston Seafood Show has attracted thousands of seafood professionals from over 80 countries, making it the largest annual seafood show in the United States. Attendees include buyers from leading restaurants, hotels, resorts, institutions, seafood markets and supermarkets, as well as distributors/wholesalers, processors, importers, exporters, brokers and traders. IBSS features approximately 800 exhibitors in more than 1,600 booths representing all facets of the seafood industry including fresh, frozen, live, value-added, branded and private label. The addition of SPA will further enhance the show's offerings and reach by presenting processing equipment and services ranging from machinery to refrigeration.

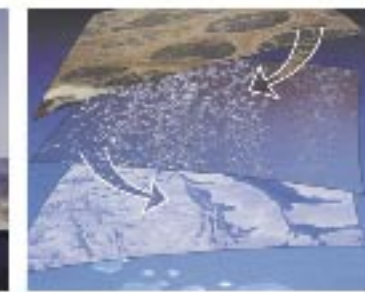
For additional information regarding the 2005 IBSS or its conference program, please visit www.bostonseafood.com and/or www.seafoodprocessingamerica.com

transporte y entrega de productos, la edición 2005 de esta Feria fue el evento de mayor asistencia por los profesionales de la industria.

Desde 1982, esta Feria ha atraído a miles de profesionales de la industria de la comercialización de pescados y mariscos de más de 80 países. Este año participaron más de 800 expositores en más de 1,600 estands de exhibición.

Para obtener información adicional sobre esta Feria, visitar www.bostonseafood.com y www.seafoodprocessingamerica.com

Francisco Sánchez, Presidente de COMEPESCA, dando la bienvenida a los asistentes a la reunión en donde se presentaron los avances de la campaña que la COMEPESCA está desarrollando para promover el consumo de pescados y mariscos de los productores mexicanos. / Francisco Sanchez, President of COMEPESCA, giving the welcome to the assistants to the meeting in where the advances of the campaign appeared that the COMEPESCA this developing to promote the consumption of fish and seafood of the Mexican producers.



Todos somos responsables del Agua



Análisis de Aguas Residuales

Nuestros servicios de Análisis de Aguas Residuales le ayudarán a cumplir con las Normas Ecológicas Oficiales Mexicanas que son obligatorias para Hospitales, Industrias, Empresas, Restaurantes y Hoteles que descargan aguas residuales al drenaje, ríos, lagos o mares.

NOM-001-ECOL-1996 Descarga a Bienes y Aguas Nacionales (ríos, lagos y mares)

NOM-002-ECOL-1996 Descarga al Alcantarillado (drenaje)

NOM-003-ECOL-1997 Aguas Tratadas para reuso en Servicios Públicos

Cobertura en toda la República Mexicana - Cotización de acuerdo al proyecto.



LLOYD MEXICANO
Labs & Certification

asesoria@lloydemex.com
www.lloydemex.com

Tel: +01(55) 5568-6676 Fax: Ext.103