

Cooke



**Miramos al pasado
con orgullo
y al futuro
con emoción**

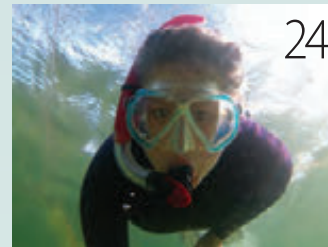
Una historia de desarrollo sostenible
en nuestras operaciones

Obtenga más información en la página 10



Cooke

BOLETÍN DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE INVIERNO 2021



Contenido

En esta edición

- 4 La gran idea:**
Cooke Aquaculture optimiza la logística y las relaciones con los clientes gracias a Boomi y Snowflake
- 6 Mercado:**
True North Seafood se relaja con Sysco USA
- 10 Crecimiento y desarrollo:**
Un reflejo de orgullo y una visión de un mayor desarrollo sostenible en Cooke

Agradecemos su apoyo editorial o fotográfico:

Ben Landry, Chad Kingswell, Andrew Watson, Pete Shenton, Alessandro Giardino, Julianne Curry, Vicci Laird, Regis Philippe, Jill Cronk, Chuck Brown, Andrew Lively, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, James Trask, Seth Dunlop, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Rod Gould, Joel Reed, Connie Huang, Virginia Doiron, Jennifer Hogan

Si tiene comentarios o sugerencias, comuníquese con Kristen Cook a:

Kristen.Cook@cookeaqua.com

Artículos especiales

- 12 Crecimiento y desarrollo:**
True North Seafood adquiere las operaciones comerciales de Mariner Seafood
- 18 Sostenibilidad:**
Cooke fue nombrada como uno de los principales proveedores de productos del mar en Norteamérica en materia de sostenibilidad y conservación
- 22 En las noticias:**
Ocean Beauty Seafoods e Iccle Seafoods anuncian fusión
- 24 Nuestra gente:**
Conozca a Naomi Dempsey, la piscicultora que trabaja arriba y debajo del agua
- 30 Comunidad:**
Cooke ayuda a enviar un camión lleno de suministros para apoyar las actividades de socorro después del huracán Laura

En la portada

Desde nuestra fundación, hemos aprendido, crecido y cambiado para ser mejores. Estamos muy orgullosos de lo que hemos logrado como empresa y estamos emocionados por lo que nos depara el futuro. Obtenga más información acerca de nuestro compromiso con el desarrollo sostenible en la página 10.

En todas las ediciones

- 3 Mensaje de Glenn
 - 4 La gran idea
 - 6 Mercado
 - 10 Crecimiento y desarrollo
 - 16 Sostenibilidad
 - 22 En las noticias
 - 24 Nuestra gente
 - 30 Comunidad
 - 36 Concurso fotográfico
- Contraportada:**

Pruebe nuestra nueva carne de cangrejo rojo de aguas profundas



Mensaje de Glenn



El futuro es brillante para el equipo de Cooke

Como empresa, el año pasado enfrentamos una serie de desafíos como nunca antes. Quisiera expresar mi más profundo agradecimiento por la continua determinación y el compromiso de los que he sido testigo en nuestros equipos de todo el mundo, en especial, nuestros trabajadores de primera línea.

Ha sido inspirador y aleccionador ver el trabajo que ha demostrado el equipo de Cooke en los últimos meses, a pesar de tanta incertidumbre. Si bien nadie permanece ajeno a las consecuencias de la pandemia actual, no hemos permitido que nos doblegue y seguiremos avanzando y navegando juntos.

Esta pandemia nos ha obligado a pensar de forma innovadora y a cambiar muchas de las formas en que hacemos negocios. Estoy muy satisfecho de la gran cantidad de cosas que hemos logrado; incluso en estas circunstancias únicas, tenemos mucho que celebrar. SeafoodSource.com recientemente nombró a Cooke como uno de los principales proveedores de productos del mar en Norteamérica en materia de sostenibilidad y conservación. Este reconocimiento habla del amplio compromiso de nuestra empresa con el desarrollo sostenible y aprovechamiento de la ciencia y la tecnología emergentes mientras se trabaja en un entorno marino con cuidado. Por ejemplo, tenemos la suerte de trabajar con socios como Boomi, una empresa dedicada a las soluciones de datos, para aumentar la eficiencia de nuestros sistemas tecnológicos y la información de los clientes. Como verán en las páginas siguientes, esta colaboración nos permitirá prestar un mejor servicio a nuestros clientes en todo el planeta.

El lanzamiento de nuestro sistema de pedidos en línea y las exclusivas cajas para productos del mar

para los clientes de Canadá y Estados Unidos demuestra una de las muchas formas en que hemos encontrado oportunidades para crecer durante estos tiempos. Este servicio nos permite hacer una conexión más directa con los clientes, y seguiremos buscando formas nuevas e interesantes para proporcionar a la gente opciones de productos del mar saludables y sostenibles.

Este verano dimos la bienvenida a Mariner Seafood a la familia de empresas Cooke, que constituye un área de crecimiento emocionante para nuestra empresa. El puerto de New Bedford es el puerto pesquero más valorado de Norteamérica, y estamos encantados de ampliar nuestras operaciones de procesamiento a esta comunidad y al estado de Massachusetts.

Nuestros empleados de todo el mundo se han apoyado unos a otros, y han apoyado a nuestros clientes y a nuestras comunidades durante este difícil momento. Esta edición de nuestro boletín destaca algunas de las formas en que el equipo de Cook ha demostrado consideración y preocupación.

Seajoy continúa apoyando a su región local con el preciado programa de manglares. Ha sido gratificante verlos servir a sus comunidades de una forma tal que beneficia al entorno marino y demuestra su sólida sinergia como equipo.

En España, hemos trabajado arduamente en la modernización de nuestras instalaciones y mejora de la bioseguridad en todas las áreas de operaciones, desde los criaderos hasta el transporte. Nuestros equipos de Uruguay están en proceso de obtener la certificación del Consejo de Administración Marina (Marine Stewardship Council, MSC) para nuestro

producto cangrejo rojo. Ha sido inspirador ver cómo nuestros colegas siguen mejorando sus prácticas empresariales y esforzándose por lograr la excelencia día a día.

Escocia comparte con nosotros una historia de dedicación de una empleada; siempre nos entusiasma conocer los trabajos únicos que nuestra gente realiza en todo el mundo. Nos recuerda por qué el trabajo que llevamos a cabo a diario es tan importante. Las personas inspiradas inspiran a otros, y esto es lo que fortalece a nuestras empresas y beneficia a nuestras comunidades. Esto quedó demostrado cuando Cooke Aquaculture Chile distribuyó teléfonos celulares a los niños de un pueblito rural que no podían participar en las clases en el aula. Esta iniciativa permitió a los niños seguir estudiando en línea y comunicarse con sus maestros mientras trabajaban por su educación.

Nuestra familia se sintió muy conmovida al ver a nuestros equipos de Omega, Shoreland y Wanches unirse por quienes sufrieron la devastación provocada por el huracán Laura el año pasado. Estas divisiones trabajaron juntas y con otras empresas, y organismos comunitarios se unieron para proporcionar suministros y una fuente de alimentos nutritivos a los sobrevivientes en las zonas afectadas.

Las palabras realmente no pueden describir el gran orgullo que siento de todos ustedes, equipo de Cooke. Durante este abrumador y difícil momento, se han mantenido entusiastas y fieles a los valores que defendemos. Estoy eternamente agradecido. Si bien aún no estamos fuera de peligro, tengo fe en que lo superaremos juntos y saldremos aún más fuertes.

Dios los bendiga,
Glenn Cooke, director ejecutivo

boomi

Cooke Aquaculture optimiza la logística y las **relaciones con los clientes gracias a Boomi y Snowflake**

Un proveedor de productos del mar internacional y sostenible con operaciones comerciales en 70 países está liberando el poder de los conocimientos de datos en tiempo real con una infraestructura en la nube para integración y análisis.

Transformación

OBJETIVOS EMPRESARIALES

Fundada en 1985 con una sola jaula marina de 5000 salmones, Cooke Aquaculture ha crecido hasta convertirse en un proveedor B2B líder a nivel mundial de productos del mar, como salmón, lubina, camarones, vieiras y ostras. Más de 100 adquisiciones han convertido a la empresa familiar Cooke en un negocio multimillonario con una docena de marcas en Norteamérica, Latinoamérica y Europa.

Dichas adquisiciones impulsaron un rápido crecimiento, pero dejaron a Cooke con cientos de aplicaciones dispares en más de 100 subsidiarias que manejan todos los aspectos de la cadena de suministro de productos del mar, desde la pesca y piscifactoría hasta la logística.

Para mejorar la eficiencia del negocio y la información de los clientes, Cooke lanzó una estrategia de "cloud-first" para simplificar y modernizar su fragmentado entorno de TI. Boomi y Snowflake, proveedor de plataformas de datos en la nube, son claves en la creación de una sola fuente de verdad y generación de conocimientos analíticos.

DESAFÍOS TECNOLÓGICOS

Cooke Aquaculture enfrentó una serie de desafíos en su complejo panorama de TI. Los datos sobre los clientes en 70 países se alojaban en varios sistemas, por lo que Cooke carecía de una vista única de los clientes de 360 grados que pudiera ayudar a optimizar las experiencias de los clientes y generar oportunidades de venta cruzada.

La empresa también necesitaba una forma de agregar y analizar datos de sistemas para pedidos de ventas, gestión de camiones, seguimiento mediante GPS, etiquetado, etc. Esto le permitiría optimizar la logística con mejores rutas y menor tiempo de inactividad de los camiones, consumo de combustible y huella de carbono.

Para lograr estos objetivos, Cooke adoptó la Integración de Boomi y el Centro de Datos Maestros de Boomi para reemplazar una "mezcolanza" de codificación personalizada punto a punto de difícil y costoso mantenimiento. También está implementando Snowflake para reemplazar un almacén de datos de Microsoft SQL Server local y Boomi está transfiriendo los datos a Snowflake para análisis.

Con Boomi y Snowflake, nuestros analistas poseen la capacidad para examinar sus datos, combinarlos de formas que anteriormente no eran posibles **y aplicar la ciencia de los datos para que podamos optimizar la logística y ser un mejor ciudadano del mundo en la reducción de la huella de carbono.**

Dr. Scott Underwood, gerente sénior de Inteligencia Empresarial, Cooke Aquaculture

CÓMO AYUDÓ BOOMI

Actualmente, Boomi es el estándar de integración de hecho de Cooke, ya que reconstruye cientos de conexiones diseñadas con diversas herramientas y técnicas. La empresa está acelerando el desarrollo con la plataforma de código bajo de Boomi y reduciendo la dependencia de desarrolladores especializados.

En una iniciativa, los analistas de Cooke tienen nuevos conocimientos de la optimización de la logística en lugares de Norteamérica gracias a la transferencia de Boomi de los datos de los sistemas de camiones y GPS a Snowflake. Los datos de Internet de las Cosas (IoT) de GPS suman la transferencia de 10 millones de registros al día a intervalos de cinco minutos. Esto cumple los requisitos de Cooke de alto rendimiento y baja latencia.

Cooke también está utilizando el Centro de Datos Maestros para crear "registros dorados" de datos de clientes de múltiples sistemas de planificación de recursos empresariales (Enterprise Resource Planning, ERP) y de pedidos de ventas. Esos datos se transferirán a Snowflake mediante el conector Snowflake de Boomi, lo que agilizará la integración y mejorará los resultados en comparación con el almacén de SQL Server.

“
Nuestro valor de Boomi y Snowflake aumenta debido a que su sólida asociación beneficia a todos los involucrados; **todos podemos colaborar e impulsar mejores soluciones para nuestros usuarios empresariales y clientes finales.**

Dr. Scott Underwood, gerente sénior de Inteligencia Empresarial, Cooke Aquaculture

”

RESULTADOS Y CONCLUSIONES EMPRESARIALES

Cooke está preparado para liberar el poder de los datos para tomar decisiones empresariales informadas rápidamente con su combinación de Boomi y Snowflake. Permite reducir el tiempo y el esfuerzo necesarios para la integración y el análisis y, a la vez, generar información sobre negocios en tiempo real de fácil acceso para los analistas y las personas encargadas de tomar decisiones.

A través de la modernización de la nube anclada por Boomi y Snowflake, Cooke está reduciendo la deuda técnica de su infraestructura heredada. Está potenciando tanto a TI como a la empresa con una mayor agilidad y eficiencia operacional al pasar a una sola fuente de verdad a escala global. La empresa puede:

- Lograr una visión del cliente de 360 grados en distintos sistemas.
- Agilizar los pedidos y las comunicaciones de los clientes.
- Mejorar la experiencia del cliente e identificar oportunidades de venta cruzada.
- Optimizar la logística en un modelo rentable y ecológico.
- Escalar horizontalmente la integración para aprovechar los sistemas en la nube, locales y de IoT.



Vea todas las historias de los clientes en [boomi.com/customers](https://www.boomi.com/customers)

Copyright © 2020 Boomi Inc. Dell, Dell Technologies, Boomi, el logotipo 'B', Atom, AtomSphere, Molecule y Dell Boomi son marcas comerciales de Dell Inc. o sus subsidiarias. Reservados todos los derechos. Otros nombres o marcas pueden ser marcas comerciales de sus respectivos propietarios.

boomi

Mercado

True North Seafood se relaja con Sysco USA

En julio, después de que Sysco USA expresara un gran interés en lanzar un programa de porciones de salmón del Atlántico congelado, True North Seafood se adjudicó el negocio debido a su tecnología de trazabilidad y capacidad para ofrecer un producto que es 100 % estadounidense. Este compromiso marcó un importante hito en nuestra continua alianza con el distribuidor de servicios de alimentos.

Sysco es la empresa de distribución de servicios de alimentos más grande del mundo, y True North Seafood es uno de los únicos productores que puede suministrar



salmón del Atlántico de piscifactoría de Estados Unidos. Los miembros de nuestro equipo de Ventas de Servicios de Alimentos, Jay Burke y Thomas Duncan, trabajaron arduamente para cerrar el negocio, que se convirtió en nuestro programa de productos congelados más importante en servicios de alimentos por 1 millón de toneladas.

True North Seafood comenzará a enviar producto el primer trimestre de 2021, que incluye porciones en ofertas de 170 g y 227 g. Los productos se posicionarán como un programa de primera calidad bajo su nueva marca Portico Simply.

Las características de venta clave incluyen:

- **Producto de Estados Unidos** con una huella de carbono reducida.
- **Simplemente salmón;** etiqueta limpia, criado sin antibióticos y de primera calidad.
- **Sostenible;** certificación BAP 4 estrellas, categoría "Good Alternative" (buena alternativa) de la bahía de Monterrey.

Este programa ha sido realmente un esfuerzo de cooperación entre True North Seafood y Sysco. Hemos trabajado en estrecha colaboración en envasado,

aplicaciones de menú y materiales de mercadería. Nuestro equipo de Desarrollo de Productos ha sido decisivo en la creación de algunas recetas deliciosas que luego se apoyaron con una sesión de fotos para capturar fotografías de productos alimenticios para todos los materiales de mercadería.

Este programa no sería un éxito sin el apoyo de nuestro fabuloso equipo multidisciplinario. Gracias a todos quienes han sido parte de la materialización de esta emocionante oportunidad.



Bioriginal lanza un nuevo suplemento de apoyo inmunitario de origen vegetal

En respuesta directa a la demanda del mercado y al creciente interés de los clientes, Bioriginal ha desarrollado y lanzado un suplemento en cápsula de dos piezas de apoyo inmunitario de origen vegetal.

Las nuevas cápsulas Immune Enhance de Bioriginal proporcionan un poderoso golpe antioxidante a partir de una combinación sinérgica de extractos botánicos y nutrientes esenciales, incluido saúco común (*Sambucus nigra*), acerola, zinc, vitaminas C, B6 y D3, jengibre y extracto de uva entera BioVin® para mejorar la función inmunitaria.

“Elegimos específicamente ingredientes que proporcionarían un refuerzo a la defensa inmunitaria y tuvieran un impacto significativo en la salud y el bienestar”, explicó Rakesh Kapoor, PHD, director de Ciencia y Tecnología. “Immune Enhance es una formulación única elaborada solo con ingredientes de origen puro, científicamente respaldada, para favorecer un sistema inmunitario fuerte y receptivo”.

Immune Enhance es una fórmula inmunitaria clínicamente respaldada que proporciona un apoyo diario eficaz para el sistema inmunitario innato y adaptativo. Aprovechando el poder de los ingredientes de origen vegetal, el producto se formuló con la intención específica de optimizar la salud inmunitaria diaria.

“Bioriginal continuará formulando y desarrollando productos innovadores para abordar las necesidades de los consumidores”, señaló Joe Vidal, presidente de Bioriginal. “Con una mayor conciencia de la importancia de un sistema inmunitario fuerte para la salud y el bienestar generales, el lanzamiento de Immune Enhance es un emocionante desarrollo en respuesta directa a los comentarios del mercado de nuestros colegas y clientes”.

Equilibrado de forma única para su uso diario, Immune Enhance se puede tomar todos los días para apoyar de forma permanente el sistema inmunitario o en cuanto se presente el primer indicio de síntomas estacionales.



El cangrejo rojo de True North Seafood se arrastra hacia nuevos estantes

El cangrejo rojo de aguas profundas de True North Seafood se recolecta en las aguas frías y limpias de Uruguay, en el océano Atlántico suroeste. Nuestro cangrejo rojo de aguas profundas se congela en el mar para conservar su excepcional frescura y sabor. Recolectados en trampas, solo se procesan los cangrejos machos adultos, y los cangrejos hembra se devuelven al mar para poblar aún más nuestros océanos.

Después de la recolección, los cangrejos se limpian, cuecen y congelan para mantener la frescura y se envasan de inmediato. Cooke Uruguay tiene las únicas dos licencias de pesca para el cangrejo en aguas uruguayas, lo que nos permite ofrecer este producto de forma exclusiva.

Nos emociona compartir que el cangrejo rojo ha sido un éxito entre nuestros mostradores de productos del mar en North Market Seafood, ubicado en Saint John, New Brunswick y AC Covert, ubicado en Dartmouth, Nueva Escocia. Metro Ontario ha incluido el producto en los estantes para ponerlo a disposición de sus consumidores en la región de Ontario.

El equipo trabaja arduamente para ganar más terreno y ofertas para este emocionante producto. También esperamos obtener pronto la certificación del MSC.

Para obtener más información acerca de nuestros productos o buscar exquisitas recetas, visite truenorthseafood.com

Algunas características clave de venta minorista incluyen:

- Perfil de sabor dulce, similar al cangrejo azul de las nieves.
- 100 % carne de cangrejo, sin aditivos ni preservantes.
- Cocido y listo para comer.
- Procesado por una planta certificada por la norma BRCGS.
- Envasado en bolsa al vacío (Individually Vacuum Packed, IVP) de 227 g y 400 g (10,6 oz). Envase IVP, disponible todo el año



True North Seafood introduce la bolsa de venta minorista de camarón rojo argentino

Nuestros camarones rojos argentinos se capturan en estado libre en las profundas y frías aguas del océano Atlántico suroeste, frente a la costa de Argentina. Estas bellezas son de un brillante color rojo que mantienen durante el proceso de cocción, y un delicioso perfil de sabor similar a la langosta.

Los camarones rojos argentinos son una manera perfecta de arreglar un plato de pasta o paella o simplemente se pueden servir con una salsa de mantequilla para que el camarón brille. Nos enorgullece ofrecer este encantador producto como una opción de producto del mar congelado en nuestro nuevo envase para venta minorista. Este nuevo envase incluye imágenes del camarón en su estado pelado y desvenado, así como una llamada a la acción que guía al sitio web de True North Seafood donde los compradores pueden ver algunas recetas con el producto.



Del océano al plato; ahora más fácil que nunca

AC Covert ahora ofrece nueve cajas de productos del mar con temas únicos que se pueden comprar en línea para entrega a domicilio en todo Canadá. La empresa de distribución de productos del mar con sede en Dartmouth, que atiende a minoristas, restaurantes y los sectores del turismo y hotelería, ha dado un giro en medio de la pandemia. El sitio web, <https://shop.accovert.com/> ofrece productos frescos de origen responsable que son preparados por pescaderos expertos y se envían directamente desde la costa.

Las cajas contienen productos de True North Seafood y otros productos de piscifactoría y pesca local de empresas del Atlántico canadiense. Las más populares son la caja **Fin-Tastic Fresh** que contiene 907 g de filetes de eglefino fresco y 907 g de filetes de salmón del Atlántico fresco, y la caja **Slammin' Salmon** que contiene 2 porciones congeladas de 113 g de salmón del Atlántico, 2 bandejas congeladas de 170 g de salmón rojo silvestre de Alaska, 2 paquetes de 113 g de salmón del Atlántico ahumado en frío y un paquete de 454 g de salmón del Atlántico confitado.

Otras cajas de productos del mar para entrega a domicilio:

Oyster Odyssey; Pearls Optional: 48 de las mejores ostras que ofrece la costa este: ostras de Village Bay, ostras Chebooktook y ostras Beausolei.

East Coast Comfort Fish: filetes de eglefino, vieiras, filetes de bacalao islandés y mejillones para cocinar individualmente o usar todo y hacer una sopa clásica de la costa este.

Smoke From The Water: una variedad increíble de productos del mar ahumados que incluye filetes de caballa ahumados, filetes de arenque ahumados, salmón del Atlántico confitado, salmón del Atlántico ahumado en frío y porciones de salmón ahumado en caliente.

Single, Since You Can't Mingle: una gran variedad de opciones de productos del mar congelados que incluye salmón rojo silvestre de Alaska, bacalao, vieiras, porciones de salmón del Atlántico y vieiras envueltas en tocino.

Get Hooked On This Party Pack: una caja de 25 a 30 porciones de tapas que incluyen vieiras envueltas en tocino, camarones de coco y croquetas de salmón mediterráneo y poquito sofríto.

Have Your Cake And Eat It Too: esta caja viene con una tarjeta de recetas y todos los productos del mar necesarios para hacer pasteles de pescado, incluidos trozos de eglefino, carne combinada de cangrejo rojo de aguas profundas y trozos de salmón y vieira.

So-Fish-Ticated Dining: contiene productos del mar de primer nivel para las noches en casa, incluidas vieiras envueltas en tocino, camarones de coco, filetes de halibut y dos langostas.

El precio de las cajas varía de \$55 a \$125 y a los residentes de Nueva Escocia, Nuevo Brunswick y PEI se ofrece entrega de FedEx de un día para otro a una tarifa fija de \$9,99. Los residentes que viven en el área de Halifax o Dartmouth pueden realizar pedidos en línea o llamar al 902-377-3474 y luego recogerlos en la tienda ubicada en 390 Higney Avenue, Burnside Business Park, Dartmouth, o elegir entregas locales gratuitas a domicilio.

"Con las restricciones de los desplazamientos, vimos la oportunidad de facilitar que las personas compren productos del mar de

nuestra región", dijo el vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke, Joel Richardson. "Hemos trabajado arduamente para abastecer las tiendas de comestibles, porque en los productos marinos, los productos del mar son una gran parte de nuestra cultura que brinda comodidad en tiempos difíciles. Nuestras cajas de productos del mar son un paquete de atención ideal para enviar a familiares o amigos que no ha visto por un tiempo. Como empresa familiar local, es importante para nosotros proporcionar a las personas los productos del mar que aman para que todos podamos apoyar a los piscicultores y pescadores".

Es así como ahora AC Covert también ofrece cajas personalizadas donde los clientes pueden seleccionar entre más de una docena de productos del mar frescos y congelados, y el sitio web presenta una serie de recetas sencillas. Hay servicio de entrega disponible para los residentes de Nueva Escocia, Nuevo Brunswick, PEI, Ontario, Manitoba, Saskatchewan y Alberta. Visite el sitio web para consultar si su ciudad está incluida.



Un reflejo de orgullo y una visión de un mayor desarrollo sostenible en Cooke

El desarrollo sostenible ha sido una fuerza impulsora para Cooke como organización, ya que hemos crecido y seguimos creciendo juntos. Ahora, más que nunca, estamos invirtiendo en prácticas e innovación marinas basadas en la ciencia a medida que nos establecemos como un verdadero líder en acuicultura, pesca y captura marina en todo el mundo.

Desde nuestra fundación, hemos aprendido, crecido y cambiado para ser mejores. Nuestra empresa se está convirtiendo rápidamente en un visionario mundial de la piscifactoría sostenible después de haber realizado grandes inversiones en programas de cría de salmón del Atlántico, producción de pienso para

peces, tecnologías ecológicas para el tratamiento de la salud de los peces y equipos innovadores de piscifactoría en el mar.

Nuestro compromiso con los ingredientes de alimentos de origen sostenible, mejoras continuas en las formulaciones de alimentos e innovaciones en la entrega de alimentos permite a nuestra empresa producir peces sanos para nuestros clientes. Todos nuestros ingredientes para pienso y prácticas de salud de los peces están aprobadas por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Canadian Food Inspection Agency, CFIA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) de EE. UU.

Además, Cooke ha obtenido una gran cantidad de certificaciones otorgadas por auditores externos que nos mantienen actualizados sobre las normativas y prácticas sostenibles más recientes. Una de las certificaciones más destacadas que tenemos es la marca de certificación BAP 4 estrellas, que acredita que nuestro salmón de piscifactoría cumple las normas de Mejores prácticas de acuicultura (Best Aquaculture Practices, BAP) en cuatro ámbitos distintos de la cadena de producción: sitios marinos, plantas de procesamiento, fábricas de piensos y criaderos de agua dulce dentro de nuestro negocio de acuicultura. También obtuvimos la certificación



Crecimiento y desarrollo

del Consejo de Administración Marina (MSC) para la mayoría de nuestras especies capturadas en estado libre, que acredita que nuestros productos provienen de pesquerías sostenibles, totalmente rastreables y bien gestionadas.

Entendemos que la salud y el bienestar de los animales son una pieza importante de la crianza y pesca de animales y cumplimos con las estrictas normas establecidas. Como empresa, damos prioridad al bienestar de los animales en nuestras normas operativas y nos esforzamos por criar a nuestros animales con un cuidado óptimo y con consideración de las mejores prácticas. Validamos de forma habitual nuestras mejores prácticas

internas mediante el cumplimiento normativo y auditorías externas voluntarias de nuestras operaciones.

SeafoodSource.com recientemente seleccionó a Cooke como uno de los 25 principales proveedores de productos del mar en Norteamérica en materia de sostenibilidad y conservación. Todas las divisiones de la familia de empresas Cooke han establecido políticas de sostenibilidad, medioambientales y de biodiversidad dentro de sus prácticas de operaciones y notificación. Garantizar el mejor cuidado de nuestros océanos y de las comunidades circundantes sigue siendo una de

las preocupaciones principales de nuestra estrategia de crecimiento sostenible. Creemos que nuestra relación con el entorno marino es vital para nuestro negocio y para la producción de productos del mar de la mejor calidad para nuestros clientes.

Gracias por su continuo apoyo, dedicación y arduo trabajo en nuestras operaciones como empleado, socio o parte interesada. Si bien nos sentimos orgullosos del trabajo que realizamos cada día, esperamos con interés lo que deparará el futuro a medida que crezcamos y adaptemos nuestro negocio. Seguiremos realizando inversiones considerables en investigación y desarrollo en relación con las operaciones sostenibles.



Cooke da la bienvenida a Mariner Seafood a la familia de empresas

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

T rue North Seafood, Inc., la división de procesamiento y marca insignia de la empresa familiar Cooke Inc. (Cooke), confirmó a fines de octubre que ha adquirido el negocio de Mariner Seafood, LLC (Mariner), con sede en New Bedford, Massachusetts.

Mariner, una empresa internacional de productos del mar frescos y congelados, se especializa en el procesamiento de una amplia gama de especies salvajes y de piscifactoría de primera calidad, como vieiras, eglefino, bacalao, salmón y camarones. Los productos de marca clave de Mariner son GO WILD en el segmento de bandejas listas para cajas empaquetadas y MarSelect, que es principalmente una marca de vieiras. Desde que se fundó la empresa en el 2001, Mariner ha realizado importantes esfuerzos en el sector minorista, que han sido respaldados

por una red leal de proveedores y clientes estadounidenses y canadienses.

Mariner tiene actualmente una fuerza laboral de 170 empleados y la empresa es capaz de procesar más de 8000 toneladas métricas de productos del mar entre una sede de 32 000 pies cuadrados y una instalación de procesamiento de salmón de 14 000 pies cuadrados en el vibrante frente marítimo de New Bedford.

“Estamos muy contentos de dar la bienvenida a True North Seafood a New Bedford y esperamos apoyar el crecimiento continuo de Cooke como líder mundial en productos del mar”, dijo el alcalde Jon Mitchell. “El puerto de New Bedford sirve como el mayor recurso natural de la ciudad y el motor económico del sureste de Massachusetts, que estimula la inversión, atrae a nuevos sectores y genera empleos. True North será una adición bienvenida al puerto”.

“Ha sido durante mucho tiempo un sueño de nuestra empresa familiar de productos del



mar tener presencia en el puerto pesquero número uno de la nación, New Bedford”, señaló Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke Inc. “Ahora tenemos más de 4000 empleados de Cooke en 22 estados de Estados Unidos y continuaremos invirtiendo y haciendo crecer nuestras operaciones de procesamiento de New Bedford para suministrar a nuestros clientes productos de True North Seafood saludables y de la más alta calidad”.

True North Seafood, Inc. y el resto de la familia de empresas Cooke dan la bienvenida a Mariner al equipo. Esperamos ansiosos trabajar con ustedes.

North Market Seafood agrega nuevas ofertas a su mostrador de comida para llevar

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – North Market Seafood se complace en ofrecer ahora un menú para llevar completamente nuevo y redefinido.

North Market Seafood, anteriormente Lord's Lobster, fue adquirido por Cooke Aquaculture en el 2013. Ubicada en el histórico mercado de la ciudad de Saint John, North Market Seafood es una fuente confiable de productos

del mar frescos que ofrece un equipo experto y experimentado de pescaderos. El mercado de pescado local es un importante vínculo entre pescadores, piscicultores y personas que compran a nivel local productos que se capturan y crían localmente todos los días.

Como miembro de la familia de empresas Cooke, el equipo de North Market está emocionado de ofrecer productos directamente al consumidor en el área cercana a nuestra sede corporativa.

El menú incluye muchos productos marinos favoritos y un giro sofisticado en algunos platos clásicos de productos del mar. Algunas

de las ofertas incluyen: pescado y patatas fritas tradicionales, salmón y patatas fritas, bocados de salmón, rollo de langosta, tazas de lechuga con cangrejo, hamburguesa de salmón, tostadas con aguacate relleno con cangrejo (“crab-o-cado”) y un “poke bowl” de salmón.

Cooke tiene la intención de invertir en la modernización del mostrador de productos del mar de North Market en el futuro. Esto forma parte de una iniciativa para crear una sensación de comunidad costera tradicional e impulsar a la gente a probar y disfrutar de muchas de las ofertas de productos del mar sostenibles locales en cuya producción trabajamos arduamente cada día.



Cooke aporta experiencia en la cría de salmón al nuevo programa de recuperación de salmón en Maine

MAINE, EE. UU. – El Departamento de Recursos Marinos (Department of Marine Resources, DMR) de Maine ha anunciado que adoptará un enfoque novedoso para la cría de salmón del Atlántico y así restaurar las poblaciones nativas en el ramal este del Penobscot.

El proyecto, financiado mediante una subvención para la recuperación de especies de la sección 6 de la Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica (National Oceanic and Atmospheric Administration, NOAA) por un total de \$1 075 000, implicará una asociación entre el DMR, Cooke Aquaculture USA, el Servicio de Pesca y Vida Silvestre de los Estados Unidos (US Fish and Wildlife Service), Pesquerías de NOAA (NOAA Fisheries) y la Nación Indígena del Penobscot (Penobscot Indian Nation) para cultivar salmón del Atlántico juvenil hasta el tamaño adulto en corrales de acuicultura ubicados cerca de Cutler Maine. El salmón adulto luego se liberará al ramal este del Penobscot, un río con grandes cantidades de hábitat de salmón de alta calidad, para desovar.

Smolts criados de reproductores nativos por el Servicio de Pesca y Vida Silvestre de los Estados Unidos en el criadero Green Lake National Fish Hatchery Ellsworth, Maine, y smolts capturados en la naturaleza por trampas de esguines se utilizarán para almacenar los corrales de redes marinas en el 2021 y 2022. Los smolts incluirán solo los de origen del río Penobscot para asegurar la integridad genética del salmón liberado en el río.

Los planes exigen aumentar el número de smolts capturados en la naturaleza del ramal este que se usará para suministrar juveniles que crecerán en los corrales de red. Si bien los peces desovados en criaderos ayudan a garantizar un suministro adecuado de peces para los objetivos de recuperación, aquellos desovados en el entorno natural son más robustos debido al impacto de la selección natural que genera peces más idóneos para sobrevivir en libertad.

Los smolts se dispondrán en corrales de red bajo un contrato de arrendamiento de acuicultura para un fin limitado en Cutler, Maine, donde se alimentarán y gestionarán en colaboración con Cooke Aquaculture USA durante entre 16 y 30 meses. Durante este período llegarán a ser adultos maduros. El DMR mantendrá el contrato de arrendamiento de los corrales mientras Cooke suministre los corrales y el pienso para los salmones mientras crecen.

“Estamos comprometidos a ser parte de este proyecto de mejora del salmón del Atlántico salvaje en Maine. Cooke Aquaculture tiene experiencia en el trabajo con salmón del Atlántico en su ambiente natural basado en la ciencia comprobada de la acuicultura y la salud de los peces. Nuestro trabajo conjunto con la Nación del Penobscot y socios gubernamentales permitirá que este programa de restauración sea un éxito al ver a los peces regresar a sus aguas nativas”, afirmó Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke Aquaculture USA.

Se transportarán aproximadamente 5000 peces adultos desde los corrales de red hasta los afluentes de destino y el cauce principal del ramal este del río Penobscot en el otoño de 2021 o 2022, donde encontrarán un hábitat adecuado para desovar de forma natural. Esto tendrá como resultado más adultos reproductores de los que han estado presentes en el río Penobscot por décadas.

Aunque los corrales de red no son nuevos en Maine para el cultivo de salmón del Atlántico, usarlos para cultivar salmón con fines de conservación a esta escala es una novedad y es promisorio en una asociación de la bahía de Fundy entre Cooke y los gobiernos provinciales y federales de Canadá, las Naciones Originarias y el ámbito académico (consulte más información en la página 17).

“La Nación Indígena de Penobscot ha habitado la cuenca hidrográfica del río Penobscot desde tiempos inmemoriales. Las profundas conexiones culturales, espirituales e históricas entre la tribu y el salmón del Atlántico del río Penobscot se remontan a miles de años”, dijo Dan McCaw,

gerente del Programa de Pesca de la Nación de Penobscot. “La Nación de Penobscot espera que este nuevo programa pueda ayudar a devolver esta icónica especie a su tierra ancestral y aplaude la naturaleza colaborativa de este esfuerzo de múltiples partes interesadas”.

A medida que las poblaciones se expanden, el objetivo es crear poblaciones salvajes sanas de salmón del Atlántico en el ramal este, incluida la posibilidad de reclasificación. “Los 5000 adultos que se calcula que producirá este esfuerzo podrían tener como resultado 20 veces más huevos en la grava de la cuenca del río Penobscot en comparación con la media existente y la reproducción natural”, señaló Sean Ledwin, director de la División de Pesquerías y Hábitat Marino del DMR.

El programa incluirá sondeos de desovaderos en áreas de desove para evaluar el éxito del desove de los peces liberados. También se hará seguimiento a los peces liberados mediante el etiquetado PIT (Passive Integrated Transponders, PIT) y telemetría radial. Se usarán estudios de pesca eléctrica y del uso de trampas de esguines, junto con análisis genéticos, para evaluar la abundancia de crías de este esfuerzo.

Muy similar al actual proyecto de Recuperación de Salmón de Fundy en el Atlántico canadiense, el programa también incluirá un esfuerzo de divulgación pública a cargo del departamento y otros socios del programa, que proporcionará información sobre el salmón y otras especies marinas, y el impacto de la protección de los ecosistemas de los que dependen.



LABIOTEC, el nuevo laboratorio de biotecnología del grupo Culmarex ya es una realidad

ESPAÑA – La biotecnología se ha convertido en una piedra angular de la investigación y el desarrollo de la salud, la genética y la acuicultura de los peces. En un esfuerzo por aprovechar nuestra experiencia en estos ámbitos, equipos de I+D de Culmarex, Genética y Salud de los Peces y el Criadero de ABSA se han asociado para crear LABIOTEC, un nuevo laboratorio de biotecnología aplicada.

LABIOTEC cuenta con equipo de última generación para bacteriología, extracción de ADN, criopreservación de bacterias y material genético, filtración de agua, máquinas de qPCR (reacción de polimerasa en cadena cuantitativa), entre otros. La estrecha colaboración con equipos operacionales, veterinarios y departamentos de genética permite un rápido desarrollo y validación de los protocolos avanzados necesarios para satisfacer la creciente demanda del grupo de diagnósticos e investigaciones biológicas rápidos, fiables y asequibles en bacteriología y virología. El equipo también puede ofrecer apoyo analítico y operacional para nuestros especialistas en genética de salmón, lubina y dorada.

Con una lista de más de 30 tipos de exámenes de reacción de polimerasa en cadena (PCR), cientos de cepas bacterianas de campo criopreservadas para estudios de caracterización y futuras vacunas, y más de 3000 PCR realizadas hasta la fecha, el equipo de LABIOTEC ya ha dado grandes resultados.

Hoy, todavía hay mucho más en el horizonte. Más de 5000 de nuestros clips de aleta de cría de salmón canadienses se procesarán para la extracción de ADN y se procesarán otros 20 000 en el futuro.



Mejoras continuas en el bienestar de la lubina y la dorada

ESPAÑA – El bienestar de los peces es de suma importancia para Culmarex, que recientemente formó un equipo operativo y multidisciplinario dedicado a mejorar los protocolos destinados a evaluar y mantener el bienestar de todos los peces en sus granjas españolas.

El proyecto implica reforzar y actualizar las prácticas y estándares actuales para asegurar que vamos más allá en el cuidado de nuestros peces y el entorno marino. El equipo está trabajando con expertos de la Universidad de Alicante y Fish Ethobase para identificar indicadores adicionales del bienestar de la lubina europea y la dorada, que pueden aplicarse operativamente. Esto ayudará a Culmarex a mantener un programa de seguimiento que sea práctico y esté respaldado por la ciencia más reciente para la mejora continua del bienestar de los peces.



Siga a Cooke Aquaculture Chile en las redes sociales

LOS LAGOS, CHILE – Nos complace anunciar que ahora estamos activos en LinkedIn e Instagram. El contenido que publicamos ha tenido una muy buena acogida por parte de la comunidad y nuestros colaboradores. Lo invitamos a seguirnos y a visitar nuestras páginas para obtener más información sobre lo que está sucediendo aquí en Chile.



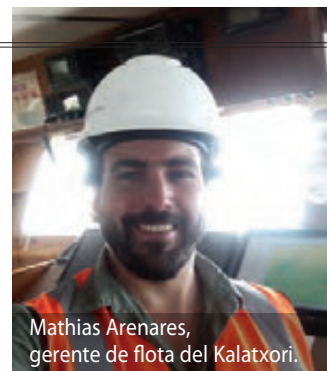
Entregamos calidad de Uruguay al mundo

URUGUAY – Nuestro buque pesquero, KALATXORI pesca en nuestras aguas nacionales uruguayas y fuera de las aguas nacionales.

Estamos orgullosos de recolectar merluza, calamar, bacalao patagónico, granadero azul y pez rosa con esta embarcación. Los contenedores de carga mantienen el producto en el mar para que podamos entregarlo

directamente desde el barco al cliente y así mantener una frescura óptima.

Nuestros mercados principales incluyen: Rusia, China, Corea, Ucrania, Serbia, Moldavia, Palestina, Israel, España, Portugal e Italia. El KALATXORI navega durante 35 a 40 días consecutivos con una tripulación de aproximadamente 31 marineros. Recientemente, contratamos a un nuevo gerente de flota, Mathias Arenares. Mathias posee experiencia en navegación con la Armada de Uruguay, trabajo a bordo de



Mathias Arenares,
gerente de flota del Kalatxori.

barcos mercantes, remolcadores y barcos de pesca. Con mucho gusto le damos la bienvenida al equipo y esperamos con interés poder trabajar con usted en nuestra próxima recolección.





Sostenibilidad



Fundy Salmon Recovery libera cientos de salmones en peligro de extinción a los ríos del parque nacional

ALMA, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Un helicóptero de la Guardia Costera de Canadá liberó cerca de 400 salmones salvajes del Atlántico a principios de octubre, en un esfuerzo para ayudar a la recuperación de los peces en peligro. El esfuerzo de recuperación de este año se amplía al segundo río salmonero del parque nacional Fundy, el río Point Wolfe. Los éxitos del proyecto de recuperación del salmón de Fundy en los últimos cinco años en el río Upper Salmon en el parque nacional Fundy y en el río Petitcodiac, que administra la Nación Originaria de Fort Folly, apoyaron al grupo de conservación para ampliar sus operaciones a una tercera bahía interior del río Fundy.

El salmón salvaje del Atlántico liberado en el río Upper Salmon y en el río Point Wolfe, forma parte de una población en peligro de salmón del Atlántico en la bahía interior del río Fundy. Estos peces se recolectaron como juveniles de los ríos del parque nacional Fundy y se criaron hasta su estado maduro en la Granja de Conservación Marina de Salmón Salvaje de Village of Grand Manan, operada por Cooke Aquaculture y la Asociación de Piscicultores de la Región Atlántica de Canadá.

Una vez que los peces maduran en la granja marina, están listos para desovar y es esencial

que se transporten de regreso a los ríos. Estos salmones desovarán la próxima generación de salmones salvajes, lo que proporciona a sus crías una exposición total a la naturaleza y, por lo tanto, la mejor oportunidad de supervivencia como adultos.

El proyecto de recuperación del salmón de Fundy es la primera colaboración de conservación en el mundo en recolectar juveniles de la naturaleza y criarlos en una granja de conservación especializada. La colaboración del proyecto de recuperación del salmón de Fundy incluye la Nación Originaria de Fort Folly, Parques de Canadá, Cooke Aquaculture, Asociación de Piscicultores de la Región Atlántica de Canadá, la Universidad de Nuevo Brunswick, la provincia de Nuevo Brunswick, Pesca y Océanos de Canadá y la Coalición de Aplicación de la Ley del Salmón del Atlántico. En conjunto, este equipo busca cambiar el destino de la población de la bahía interior de Fundy del salmón del Atlántico mediante un innovador modelo de recuperación.

En Cooke estamos muy contentos de ser parte de un programa tan maravilloso que ayuda a mantener nuestros ríos y el medio marino repleto de salmón salvaje del Atlántico que las generaciones futuras podrán disfrutar.



Para obtener más información acerca del programa de recuperación del salmón de Fundy, visite: fundysalmonrecovery.com

Datos breves

- La población de salmón de la bahía interior de Fundy ha sido catalogada como en peligro de extinción bajo la Ley de Especies en Riesgo desde el 2003. En un esfuerzo por salvar a esta población en declive, Pesca y Océanos de Canadá recolectó algunos de los últimos salmones salvajes remanentes del parque nacional Fundy para un “banco de genes vivos”. Esto ha protegido el único linaje genético de esta población que de otro modo se habría perdido.
- El proyecto de recuperación del salmón de Fundy está trabajando en tres ríos de la bahía interior de Fundy y la liberación en el parque nacional Fundy antecede la liberación del salmón en el sistema fluvial Petitcodiac por parte de Recuperación de Hábitat de Fort Folly.
- El salmón salvaje en peligro de extinción se cultiva hasta su madurez en la primera granja de conservación marina del mundo dedicada al salmón salvaje del Atlántico en Dark Harbour en la isla Grand Manan, Nuevo Brunswick. Cooke Aquaculture opera y mantiene la granja con la ayuda de Asociación de Piscicultores de la Región Atlántica de Canadá.
- Veterinarios de la provincia de Nuevo Brunswick evalúan la salud de los salmones en los ríos y en la granja de conservación para permisos de introducción y transferencia, con monitoreo y vigilancia de rutina de veterinarios y expertos en salud de peces de Cooke Aquaculture.
- Para ayudar a asegurar la protección del salmón del Atlántico durante su etapa de vida en agua dulce, las oficinas policiales locales están trabajando en conjunto como parte de la Coalición de Aplicación de la Ley del Salmón del Atlántico. En conjunto, la coalición ha aumentado las patrullas y la vigilancia conjuntas en los ríos del interior de la bahía de Fundy, especialmente aquellos en los que hay esfuerzos de recuperación activos.

Cooke fue nombrada como uno de los principales proveedores de productos del mar en Norteamérica en materia de sostenibilidad y conservación



SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Nos complace anunciar que SeafoodSource.com ha nombrado recientemente a Cooke como uno de los 25 principales proveedores de productos del mar en Norteamérica en materia de sostenibilidad y conservación.

La lista de los 25 principales incluye empresas de productos del mar de Norteamérica que demuestran esfuerzos y avances en cuanto a sostenibilidad y conservación. Las empresas elegidas han demostrado ser líderes en la transformación del sector para que tengan una mentalidad más sostenible y validen su compromiso con la protección del medio ambiente dentro de su práctica de negocios.

“Además de nuestras mejores prácticas y certificaciones ambientales, ser reconocidos en los primeros lugares entre algunos de los mejores productores de productos del mar les brinda a nuestros clientes la garantía de que nuestros productos de True North Seafood proceden de un recurso sostenido recolectado de manera responsable”, afirma Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Inc. “Tenemos el compromiso de mantener y mejorar la salud de nuestros océanos y comunidades costeras como uno de los principios guía

mientras seguimos produciendo productos del mar frescos y de calidad”.

SeafoodSource.com es una división de Diversified Communications, con sede en Portland, Maine, EE. UU., una empresa de medios de comunicación internacional líder que brinda acceso al mercado, educación e información a través de eventos presenciales, productos digitales y publicaciones a nivel mundial, nacional y regional. La cartera global de exposiciones y medios de productos del mar de la empresa incluye Seafood Expo North America/Seafood Processing North America, Seafood Expo Global/Seafood Processing Global, Seafood Expo Asia y SeafoodSource.com. También organizan la cumbre “SeaWeb Seafood Summit”, la principal conferencia de productos del mar sobre sostenibilidad del mundo.

Para compilar la lista del 2020, el equipo editorial de SeafoodSource llevó a cabo un extenso proceso de nominación y análisis que involucró la consulta de un panel de expertos externos reconocidos en la comunidad de sostenibilidad de los productos del mar. SeafoodSource también consideró liderazgo, elogios y reconocimientos del sector, iniciativas pioneras, alianzas y participación del sector. La lista resultante cataloga las mejores prácticas para impulsar el sector hacia adelante y

hacia arriba, lo que proporciona información valiosa sobre el funcionamiento interno de algunos de los pioneros en sostenibilidad más prometedores y destacados de los productos del mar.

“Tomamos muy en serio nuestra relación con nuestro medio marino”, agrega Richardson. “Estas áreas proporcionan medios de vida para las comunidades en las que vive y trabaja nuestra gente y donde coexistimos con el mundo natural”.

Nuestro compromiso en Cooke con la sostenibilidad, las prácticas marinas basadas en la ciencia y la innovación con visión de futuro nos ha hecho merecedores de un sinnúmero de certificaciones y reconocimientos en los últimos años. Recientemente, nuestra empresa ha sido reconocida como ganadora en 2020 del nombramiento del Club de Platino de las Empresas Mejor Gestionadas de Canadá por décimo quinto año consecutivo. Los ganadores se encuentran entre las mejores empresas de propiedad y gestión canadienses que demuestran estrategia, capacidad y compromiso para lograr un crecimiento sostenible.

La lista de los 25 principales: proveedores de productos del mar en cuanto a sostenibilidad y conservación está disponible en: www.seafoodsource.com

Seajoy se compromete con el programa de manglares por décimo segundo año consecutivo

NICARAGUA – Si bien hemos enfrentado grandes desafíos y dificultades este año debido a la pandemia mundial, Seajoy sigue cumpliendo su compromiso con el medio ambiente al participar en su décimo segundo año del Proyecto de manglares.

Este año puede haber sido un poco diferente a causa del distanciamiento social y las mascarillas; sin embargo, el grupo pudo plantar 120 000 plántulas en su entorno natural con la ayuda de muchos voluntarios. Para lograr un resultado tan bueno, Seajoy instaló ocho viveros en cada una de nuestras fincas donde los empleados ayudan a nutrir las plántulas antes de la plantación.

Agradecemos a todos quienes participaron en este excelente programa. Seajoy se enorgullece de ser una corporación ambientalmente responsable y con un apoyo como este podemos ayudar a cuidar nuestra tierra en los años venideros.





Ocean Wise recomienda oficialmente a True North Seafood como una empresa sostenible

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Nos enorgullece anunciar la asociación entre True North Seafood Inc. y el programa Ocean Wise Seafood. Ocean Wise Seafood es un programa de conservación que facilita a los consumidores la elección de productos del mar sostenibles para la salud a largo plazo de nuestros océanos. True North Seafood es uno de los proveedores más grandes y fiables de productos del mar a nivel mundial.

Las recomendaciones de Ocean Wise Seafood cubren productos del mar de piscifactoría y salvajes. La organización trabaja directamente con restaurantes, mercados, servicios alimentarios y proveedores de productos del mar para asegurar que cuenten con la información científica más actualizada sobre los productos del mar sostenibles y para ayudarles a tomar decisiones de compra respetuosas con el océano. Las prácticas de pesca y acuicultura sostenibles incluyen:

- Extracción que garantice medias y poblaciones saludables y resilientes.
- Gestión eficaz y adaptativa.
- Impactos negativos limitados en hábitats y otras especies.

“Con esta recomendación de Ocean Wise Seafood para nuestros productos de la pesca en estado libre y la acuicultura, nuestros clientes pueden estar seguros de que el trabajo que realizan nuestros pescadores y piscicultores todos los días garantiza que nuestros productos proceden de un recurso sostenido recolectado de manera responsable”, afirmó Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Inc. “True North Seafood posee varias certificaciones de terceros que acreditan que nuestros productos cumplen con los más altos estándares. Estamos encantados de añadir el símbolo de Ocean Wise a nuestros productos del mar y así garantizar a nuestros clientes una elección de productos del mar respetuosa con el océano”.

True North Seafood se complace en ofrecer ahora los siguientes productos capturados en estado libre como recomendados por Ocean Wise Seafood: peines caleteros, vieiras, salmón rojo, salmón rosado, salmón chum, salmón coho, cangrejo Dungeness, bacalao del Pacífico,

abadejo y halibut del Pacífico. La recomendación también incluye las ostras y camarones patiblancos de piscifactoría de la empresa.

“El programa Ocean Wise Seafood se siente orgulloso de la asociación con True North Seafood y de trabajar con ellos para aumentar el acceso a opciones de productos de mar sostenibles para sus clientes. La asociación con empresas influyentes como True North Seafood enviará un fuerte mensaje al sector de que elegir preferentemente productos del mar sostenibles ayuda a garantizar el éxito a largo plazo de este sector”, señaló Sophika Kostyniuk, directora del programa Ocean Wise Seafood.

Todas las divisiones de la familia de empresas Cooke han establecido políticas de sostenibilidad, medioambientales y de biodiversidad dentro de sus prácticas de operaciones y notificación. Nos enorgullece ofrecer a nuestros clientes y consumidores opciones de productos del mar de alta calidad y sostenibles.

Para obtener más información acerca del programa Ocean Wise Seafood, visite: <https://seafood.ocean.org/>



Un estudio de la Universidad de Dalhousie sostiene que el salmón, de piscifactoría o salvaje, es una opción saludable

Una investigación revela las diferencias nutricionales entre las especies de salmónes

HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ –

Una nueva investigación de la Universidad de Dalhousie revela las sorprendentes diferencias entre las especies de salmónes, que ayuda a decidir cuáles llevar a la mesa. Para consumo frecuente, el estudio reveló que el salmón del Atlántico de piscifactoría es una excelente opción debido a su densidad de nutrientes, bajo contenido de mercurio, asequibilidad y disponibilidad.

Stefanie Colombo es profesora adjunta de Acuicultura en el campus de Agricultura de la Universidad de Dalhousie. Ella espera que su investigación que se publicó recientemente en *Journal of Agriculture and Food Research*, disipe algunos malentendidos sobre el salmón de piscifactoría.

“Todos sabemos que el salmón es muy bueno para usted, pero muchas personas dicen que solo comen salmón salvaje, no de piscifactoría, debido a que creen que no es

tan bueno para ellas”, comentó en el programa de Rick Howe de News 95.7. “Decidí investigar esto.”

El estudio analizó el salmón del Atlántico de piscifactoría, salmón del Atlántico orgánico de piscifactoría, salmón real orgánico, salmón rosado salvaje del Pacífico y salmón rojo salvaje. Colombo comparó el valor nutricional de cada tipo, enfocándose específicamente en los niveles de omega-3 y de mercurio.

“Los consumidores no pueden consultar las etiquetas con información nutricional como ayuda para tomar una decisión, ya que los productos del mar frescos no las requieren en Canadá y EE. UU.”, agrega.

Colombo señala que el principal hallazgo en términos de calidad nutricional fue que depende de la especie de salmón, y no de si se capturan en libertad o se crían en piscifactorías.

“En realidad, no se trata de salmónes salvajes frente a salmónes de piscifactoría, porque incluso dentro de la categoría salvaje, hubo grandes diferencias”, sostiene. “Más bien se trata de la especie”.



Colombo señala que el estudio reveló que para consumo frecuente, el salmón del Atlántico de piscifactoría se encuentra entre las mejores opciones debido a que tiene el menor contenido de mercurio, una alta densidad de nutrientes y es más asequible y está disponible en ambas costas de Canadá.

“Una de las principales razones de su bajo contenido de mercurio se debe a lo que el salmón del Atlántico de piscifactoría consume en su dieta, y hoy en día su dieta es más vegetal y las plantas no acumulan mercurio”, dice. “El salmón salvaje come peces y así almacena el mercurio”.

El estudio se financió con una subvención Discovery Grant que el Consejo de Investigaciones de Ciencias Naturales e Ingeniería de Canadá otorgó a Colombo.

*FUENTE: *Halifax Today, News 95.7*, <https://www.halifaxtoday.ca/local-news/dalhousie-research-reveals-nutritional-differences-between-salmon-species-2559366>





Cooke

Un océano de oportunidades aguarda

En Cooke, creemos en recompensar la iniciativa, el ingenio y la ética de trabajo.
Visite [MyCookeCareer.com](https://www.mycookecareer.com) para revisar las oportunidades potenciales
para llevar adelante su carrera.



Ocean Beauty Seafoods e Icycle Seafoods anuncian fusión

Asociación diseñada para hacer crecer el valor de los productos del mar de Alaska

SEATTLE, WASHINGTON, EE. UU. – A fines de mayo de 2020, dos de las principales y más antiguas empresas de productos del mar de Alaska, Ocean Beauty Seafoods LLC e Icycle Seafoods, Inc., anunciaron la fusión de sus operaciones de salmón salvaje y peces de fondo del golfo de Alaska. El nombre de la nueva empresa es OBI Seafoods LLC.

“El negocio de salmón de Alaska está experimentando importantes fluctuaciones de mercado y recursos. Para prosperar en este entorno en constante cambio, debemos desarrollar modelos de negocios flexibles y eficaces y formar asociaciones innovadoras”, dijo Mark Palmer, presidente y director ejecutivo de Ocean Beauty Seafoods, quien se desempeñará como director ejecutivo de la nueva empresa. “La fusión permitirá un mayor enfoque en la venta de productos del mar en el mercado internacional gracias al uso de ambos sólidos equipos de ventas. El aumento en las ventas se traducirá en más inversiones para apoyar el crecimiento y los trabajos”, agregó.

El acuerdo permitirá que la nueva asociación realice inversiones estratégicas destinadas a mejorar su capacidad para competir en el mercado mundial de productos del mar. Los planes iniciales incluyen la modernización de las instalaciones de procesamiento y la combinación de la experiencia en mercadotecnia y productos de valor agregado.

Los cambios están diseñados para incrementar el valor del recurso de productos del mar de Alaska de una manera que beneficie a los clientes, empleados y socios pescadores de la empresa.

En la fusión se incluyen las cinco plantas costeras de Icycle y las cinco plantas en costeras de Ocean Beauty en Alaska. Las operaciones de distribución y salmón ahumado de Ocean Beauty Seafoods permanecerán bajo su propiedad actual y operarán bajo el nombre OBS Smoked & Distribution, LLC. Las operaciones de peces de fondo del golfo de Alaska y todas las operaciones de salmón operarán bajo la nueva empresa OBI. Las operaciones de procesamiento de Icycle Seafoods en el buque de procesamiento (Processing Vessel, P/V) Gordon Jensen y la embarcación fondeada de manera permanente, Northern Victor, en Dutch Harbor no están incluidas en la fusión. Estas plantas continuarán operando en las pesquerías de peces de fondo del mar de Bering, las islas Aleutianas y el golfo de Alaska occidental, y operarán bajo Icycle Seafoods, Inc.

“Las culturas de ambas empresas se combinarán bien”, dijo Palmer. “Combinaremos dos fuerzas laborales muy talentosas que están muy motivadas para competir con éxito en el desafiante mercado actual. Esta función también representa la mejor oportunidad para que la nueva empresa optimice nuestros productos de valor agregado de marca y realice inversiones estratégicas a largo plazo”.



John Woodruff, gerente de operaciones de Icycle Seafoods, ocupará el cargo de vicepresidente ejecutivo de las Operaciones de Alaska de la nueva empresa. Siendo un respetado líder en el sector pesquero de Alaska, ha forjado relaciones estrechas en todo el estado.

De acuerdo con el Sr. Woodruff, “Las asociaciones pueden ofrecer a los empleados una mayor cantidad de oportunidades de crecimiento profesional en una variedad más amplia de cargos y ubicaciones. Como un equipo unificado, estamos seguros de que podemos realizar mejoras para beneficiar a los empleados, pescadores, clientes y proveedores. Para ser más competitivos a nivel internacional, se deben lograr eficiencias operativas en el procesamiento, junto con relaciones sólidas continuas con la flota y un enfoque adicional en las ventas, la mercadotecnia y la distribución”.

Fundada en 1910, Ocean Beauty Seafoods LLC es propiedad de Bristol Bay Economic Development Corporation y de un grupo de propietarios individuales con experiencia en el sector de productos del mar. Fundada en 1965, Icycle Seafoods, Inc. ha sido propiedad de la familia Cooke desde el 2016. Al cierre de la transacción de fusión, tanto Icycle Seafoods, Inc. como Ocean Beauty Seafoods Inc. tendrán una participación del 50 % en la nueva empresa.

La fusión entró en vigencia el 1 de junio de 2020, en línea con la temporada de salmón salvaje de Alaska 2020.

Bioriginal es un proveedor preferido del NASC

Bioriginal anunció que ha sido aceptado como un proveedor preferido por el Consejo Nacional de Suplementos para Animales (National Animal Supplement Council, NASC) por sus ingredientes vegetales y marinos, proteínas y colágeno.

El NASC es una organización industrial sin fines de lucro dedicada a proteger y mejorar la salud de los animales de compañía y los caballos en todo Estados Unidos. Los ingredientes que tienen el sello de proveedor preferido del NASC deben respetar sus normas de calidad y someter varios lotes de los ingredientes a análisis de un laboratorio aprobado por el NASC para garantizar el cumplimiento de los ingredientes con sus estrictas normas de calidad.

Los proveedores preferidos aprobados por el NASC son empresas previamente

cualificadas que suministran ingredientes u otros productos o servicios de respaldo a proveedores principales del NASC (de productos terminados) que también deben cumplir los estrictos requisitos del sello de calidad del NASC. Actualmente, solo unas 90 empresas han sido aceptadas como un proveedor preferido y pueden actuar como proveedores previamente cualificados a los casi 180 proveedores principales.

La calidad y pureza de los ingredientes de Bioriginal, como sus aceites de pescado salvaje de Alaska, se analizan de forma periódica. Los aceites de pescado salvaje de Alaska, capturados y procesados en Estados Unidos, poseen una gran cantidad de ácidos grasos omega-3 y omega-6, que ayudan a mantener a las mascotas sanas y felices.

Cam Kupper, vicepresidente de Desarrollo de



Negocios de Bioriginal señaló: “Nos sentimos emocionados de haber sido aprobados como un proveedor preferido por el NASC. Esto valida la seguridad y eficacia de nuestros ingredientes para los animales, lo que permite una mayor expansión en un mercado clave. En Bioriginal tenemos un gran interés en ampliar nuestra oferta de ingredientes de gran éxito al mercado de suplementos para mascotas y la aprobación del NASC es un paso clave”.

Asociaciones industriales trabajan juntas en tiempos de incertidumbre

Debido a la gran cantidad de desafíos que plantea la pandemia, algunas de nuestras asociaciones industriales se han unido para elaborar campañas destinadas a promover la compra y el consumo local durante este difícil momento. La Asociación de Piscicultores de la Región Atlántica de Canadá (Atlantic Canada Fish Farmers Association, ACFFA) y la Asociación de Acuicultura de Maine (Maine Aquaculture Association, MAA) lanzaron por separado sus campañas este verano. En ellas instan a nuestras comunidades a consumir productos del mar sanos producidos a nivel local.

“Atlantic Canada Grown - Atlantic Canada Proud” (Cultivo del Atlántico de Canadá - Orgullo del Atlántico de Canadá) es el lema utilizado por la ACFFA para recordar a las

personas que viven en la costa este los increíbles productos que producen sus amigos y vecinos en acuicultura.

“¿El salmón del Atlántico de piscifactoría es fresco, local y bueno para usted! Llévelo a casa a su familia hoy”, dice la ACFFA en una publicación en Facebook.

Mientras tanto, en Maine, la Asociación de Acuicultura de Maine está colaborando con la Asociación de Pescadores de la Costa de Maine para lanzar una campaña de hashtags destinada a promover los productos del mar de Maine.

“Gracias a la mayor cantidad de gente que prepara productos del mar en casa, tenemos una oportunidad cierta de generar entusiasmo en torno a todos los productos del mar

deliciosos, sostenibles y saludables que Maine ofrece”, publicó la asociación en Facebook.

“Únase a nosotros usando #EatMaineSeafood cada vez que publique una foto de un producto del mar de Maine o una imagen de una de las hermosas zonas costeras de trabajo de Maine, asegúrese de seguir el hashtag en Instagram y de tuitear sobre ella. Con su ayuda, podemos ampliar nuestro mensaje común e inspirar a las personas a comer productos del mar de Maine”.

Visite ambas organizaciones en línea y en las redes sociales. Seguramente verá algunos rostros familiares de Cooke en sus materiales de promoción.





Conozca a Naomi Dempsey, la piscicultora que trabaja arriba y debajo del agua

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA –

Naomi Dempsey está disfrutando la vida al máximo después de mudarse a Hoy en las islas Orcadas en la costa norte de Escocia. Cambió su ajetreada y agitada vida en Surrey por los hermosos paisajes de las islas Orcadas cuando estaba estudiando para su maestría, y le encantó tanto que nunca se fue.

Actualmente, la analista ambiental vive en Hoy y está a punto de comprar una casa en la isla después de encontrar el amor con un piscicultor de salmónes orcadiano, que ha sido su esposo por siete años.

No obstante, no solo el romanticismo ha sido la causa de que haya abrazado la vida isleña, ya que a Naomi le apasiona el medio ambiente y, en el 2014, consiguió el trabajo de sus sueños como analista ambiental de Cooke Aquaculture Scotland, que opera alrededor de 40 de las

200 granjas de peces de Escocia que en conjunto producen más de 150 000 toneladas de salmón cada año.

Naomi, 39 años, dijo: “Me enamoré absolutamente de las islas Orcadas, era un completo contraste con el lugar donde vivía en Surrey, que era mucho más poblado y ajetreado que aquí.

“Me encanta mi trabajo. Dado que la piscifactoría de salmónes es una parte tan integral de la comunidad en este lugar, es fácil hablar al respecto en este tipo de entorno. Sin embargo, en otras áreas de Escocia y el RU, hay tanta información sobre la producción de alimentos que las personas no son conscientes y es más difícil apreciar de dónde provienen los alimentos y cómo se producen”.

El rol de su equipo en Cooke es de suma importancia para la calidad de los peces que

se producen en la piscifactoría de salmónes de la empresa en las aguas costeras de Hoy. Antes del Covid-19, Naomi participaba en el muestreo para evaluar la naturaleza del lecho marino y el medio marino.

“Realmente se trata de criar salmónes de la mejor calidad posible y para hacerlo, debemos tener un medio de buena calidad. Debemos asegurarnos de no tener un efecto perjudicial y de mantener el medio para que el salmón esté saludable y así obtener un producto sólido y de gran calidad. “Es muy importante”, explicó.

La analista ambiental estudia las corrientes y las diferentes profundidades del agua y su efecto en la crianza de los peces y el medio en el que se crían. También forma parte del equipo que está investigando la cría de salmón en alta mar que, como ella señala, es una “situación completamente nueva para nosotros”.



“Gran parte de la acuicultura es costera en aguas menos profundas, pero cuando se mueve el equipo al mar con olas y corrientes más altas, hay una forma diferente de abordarla, pero se trata esencialmente de minimizar el riesgo para el entorno durante la producción de salmón”, agregó.

Si no la ve ayudando a analizar y mejorar el medio para el salmón escocés, que es una de las principales exportaciones del RU, encontrará a Naomi, no en el agua, sino dentro del agua, ya que también le gusta bucear sin equipo en busca de vieiras.

Naomi, que realizó su doctorado en la Universidad de Aberdeen, explicó que este nuevo pasatiempo fue algo que descubrió recientemente durante el confinamiento: “Me encantan los productos del mar, especialmente los mariscos como las vieiras y los mejillones. Durante el confinamiento, estábamos limitados en lo que podíamos conseguir en la isla, y tenía un deseo vehemente de comer vieiras.

“Un día que caminaba por la playa se produjo una de las mareas más bajas que jamás haya visto y pude recoger vieiras a lo largo de la orilla. Luego, descubrí que podía hacer snorkel para buscarlas, y lo hice. Me sumergí en apnea solo un par de metros, en un suspiro, para recogerlas del lecho marino. Ahora, mi congelador está lleno de ellas, una cantidad suficiente para comer. Las salteo con mantequilla, dos minutos por lado, y las sirvo con una hermosa morcilla”.

En su vida en Hoy, Naomi ha establecido una fuerte conexión de forma natural con el mundo que la rodea, tanto en tierra como en el mar, y ama cada minuto.

Agregó: “Cuando estoy sentada en mi habitación puedo ver Scapa Flow. Salgo a caminar todos los días con mis perros, nado en el mar y busco plantas. Debido a que vemos personas trabajando en él, realmente apreciamos lo importante que es mantener y sustentar el mundo que nos rodea, y es esencial para mí tener esa interacción”.

Cooke Chile participa en los cursos de primeros auxilios y primeros auxilios psicológicos

LOS LAGOS, CHILE – Estamos comprometidos con nuestro programa anual de Salud y Seguridad Ocupacional, que incluye capacitación básica en primeros auxilios. Liderado por asesores de salud del área, el equipo recibe los conocimientos básicos para ayudarlos ante una situación de emergencia. Este año, también presentamos la oportunidad para que nuestros equipos participaran en un curso de primeros auxilios psicológicos. Dado el estado actual de nuestro mundo, las personas están luchando con su salud mental de formas que tal vez no lo habían hecho antes de la pandemia. Los primeros auxilios psicológicos se definen como una herramienta de apoyo diseñada para acompañar a las personas que enfrenten situaciones de crisis. Esta capacitación permitirá a los empleados ayudar a sus colegas y seres queridos a recuperar el equilibrio emocional en un momento en que puede ser necesario. El programa tuvo una muy buena acogida por parte de nuestros equipos y esperamos seguir brindando este tipo de oportunidades de capacitación en el futuro.





Los equipos de procesamiento enfrentan un nuevo mundo de desafíos

La pandemia ha cambiado todas nuestras vidas y durante los últimos meses, nuestros equipos de procesamiento han sido testigos de una completa transformación en la forma de hacer sus trabajos.

Las estaciones se han modificado con la adición de barreras de distanciamiento

y físicas, los tiempos de descanso se han escalonado para mantener el espacio en la cocina y las mascarillas que se han agregado al EPP ocultan las sonrisas.

Pero a pesar de enfrentar un mundo completamente nuevo de desafíos, este equipo no se detiene.

Incluso cuando la pandemia prácticamente había cerrado gran parte del mundo, el equipo de procesamiento seguía desempeñando una función importante en llevar productos

del mar de calidad a las personas que los necesitaban.

“Estoy muy orgulloso de todo el equipo”, señaló la directora de Procesamiento, Letsie Blackmore. “El mundo sigue lanzándonos un desafío tras otro y es muy especial ver a todos unirse y mantenerse comprometidos con nuestro trabajo”.

Letsie dijo que quiere asegurarse de que todos nuestros trabajadores de procesamiento de la empresa sepan cuánto se les aprecia.





“No importa si se encuentra en Nuevo Brunswick, Newfoundland, Maine o en cualquier otro lugar en nuestra familia de empresas, hay una actitud que se puede sentir. Para trabajar en procesamiento, es necesario ser fuerte. Tiene que ser firme y necesita un gran equipo para apoyarse mutuamente. Lo vimos muy claramente mientras enfrentamos la pandemia. Nuestra gente está dedicada a hacer un gran trabajo y todavía está por verse un desafío que no puedan superar”.





Limpieza de la playa

MAINE, EE. UU. – Mantener las costas donde vivimos y trabajamos es una parte importante de nuestras operaciones. En la foto de arriba, aparecen dos de nuestros estudiantes de verano, Davin Murry y Ethan Robinson, que limpiaron las playas alrededor de los sitios de salmones de Down East Maine de Cooke Aquaculture. Gracias a ambos por su arduo trabajo.

¡Gracias Shoreland!

Amamos a nuestros conductores de Shoreland Transport todos los días, pero la Semana Nacional del Camionero (del 6 al 12 de septiembre en Canadá) y la Semana Nacional de Agradecimiento a los Camioneros (del 13 al 19 de septiembre en EE. UU.) son excelentes momentos para expresar a todo el mundo cómo nos sentimos.

Sin los 400 000 canadienses y 3,5 millones de estadounidenses que mantienen en movimiento nuestros fletes, y la gran cantidad de maravillosos conductores en todo el mundo, no podríamos disfrutar los productos que necesitamos y amamos tanto.

Gracias a nuestro equipo de Shoreland Transport, y a todos los conductores que están en la carretera, y marcan la diferencia, todos los días.



Usamos mascarillas para protegernos unos a otros

Nada es más importante que su salud y seguridad y la salud y seguridad de su familia. Por ello, actuamos rápidamente para implementar políticas y protocolos en respuesta a la pandemia del COVID-19.

Una de las acciones más simples que podemos tomar para mantenernos a todos seguros es usar una mascarilla cuando es difícil mantener distancia, como lo demuestra aquí Marc Bondoc, supervisor de Control de Calidad de nuestra planta de procesamiento de Blacks Harbour.

Dado que todos queremos poner de nuestra parte para mantenernos a salvo, estas mascarillas de Cooke se han vuelto extremadamente populares.



Pensar de forma innovadora, y ser original

Las ferias laborales al auto ayudan con el reclutamiento en tiempos de Covid

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Debido a la falta de oportunidades habituales para conocer a personas que buscan trabajo en ferias profesionales organizadas o eventos escolares, nuestro equipo de Recursos Humanos en Nuevo Brunswick tuvo una idea innovadora y realizó una serie de ferias de trabajo tipo “al auto”.

Nuestro equipo de contratación, que la denominó “la feria de trabajo más fácil de la historia”, se instaló bajo carpas en los estacionamientos en St. Stephen y en tres ubicaciones diferentes Saint John en un esfuerzo por reunirse con empleados potenciales y hablar con ellos sobre el océano de oportunidades en Cooke.

Les dio la oportunidad a las personas de conocer al equipo de Cooke y de enterarse de las oportunidades laborales manteniendo una distancia segura.

Los eventos atrajeron a docenas de personas que buscaban trabajo e incluso captaron la atención de los medios, con reportajes en CBC TV y la radio.



Bioriginal celebra el segundo Día Nacional del Coco anual

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – El viernes 26 de junio, el querido coco tuvo su día de gloria del 2020. Creado en 2019 por la Coalición de Coco de las Américas (Coconut Coalition of the Americas, CCA), el Día Nacional del Coco es un día en que el sector se une para honrar a esta especial y versátil drupa con fanfarria, promociones y recetas.

La Coalición de Coco de las Américas (CCA) lideró la segunda celebración anual del Día Nacional del Coco con un tema #gococonutty y contó con educación en línea, un concurso de recetas, demostraciones de recetas de coco y terminó el día con una hora social virtual y de trivia.

“Estamos emocionados con el creciente interés en los productos de coco. Elevar el perfil de esta fruta y sus propiedades es un objetivo clave de la CCA. La celebración de un Día Nacional nos permite honrar nuestra cadena de suministro, tradiciones y maravillosos productos de coco en muchos formatos diferentes, desde alimentos hasta bebidas y suplementos”, señala el director ejecutivo de la CCA, Len Monheit.

Como miembro fundador de la CCA, Bioriginal

celebró el día con la distribución de deliciosas golosinas de coco y bebidas al personal en toda la oficina de Saskatoon. Sin embargo, en Bioriginal no se guardaron la celebración solo para ellos. En los días previos al Día Nacional del Coco, y ese mismo día, el equipo compartió una variedad de datos e información sobre los cocos y productos de coco con sus clientes y seguidores en LinkedIn.

Entonces, ¿qué tan asombroso es el coco? Mire estos datos:

- * El coco no es una verdadera nuez, sino una drupa, un tipo de fruta con una parte exterior carnosa que rodea una cáscara con una semilla en el interior.
- * El aceite de coco contiene 63 % de triglicéridos de cadena media (TCM), que el cuerpo usa de manera eficiente para producir energía. Se metabolizan rápidamente y no se almacenan como grasa.
- * El aceite de coco es la única grasa baja en calorías del mundo. El aceite de coco tiene como mínimo un 2,56 % menos de calorías por gramo de grasa que otras grasas y aceites.

Puede obtener más información en bioriginal.com.





Armistead Perry de Evans Seafood con Lakeisha Williamson, conductora de True North.

Comunidad

Cooke ayuda a enviar un camión lleno de suministros para apoyar las actividades de socorro después del huracán Laura

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – En septiembre, la Asociación de Pesquerías de Carolina del Norte (North Carolina Fisheries Association, NCFA) envió varios palés de productos del mar y hielo a granel a Luisiana para ayudar en los esfuerzos de socorro como resultado de los devastadores impactos del huracán Laura.

El miembro Doug Cross de Pamlico Packing en Grantsboro, Carolina del Norte, llamó al director ejecutivo de la NCFA, Glenn Skinner, y le sugirió que la NCFA participara. Skinner aceptó y dijo que si Cross se encargaba de ensamblar los productos del mar, la NCFA se haría cargo de la logística para su transporte a Luisiana. El director de Asuntos Gubernamentales, Jerry Schill, se ofreció como voluntario para esa tarea.

Armistead Perry de Evans Seafood en

Washington, Carolina del Norte, ofreció su instalación para la preparación y Ross Butler de Wanchese Fish Co y True North Seafood ofreció el uso de uno de sus camiones con acoplado refrigerado y un conductor para llevar el contenido a su destino. También suministraron los palés de hielo a granel para esta iniciativa.

Charlie Hohorst de Acadiana Cold Storage en Lafayette, Luisiana, ofreció el uso de su ubicación para recibir y almacenar las donaciones de Carolina del Norte. El proyecto "Helping Hands" de Gulf Seafood Foundation coordinó las entregas a las diversas ubicaciones.

El conductor de True North, Lakeisha Williamson, llegó a Evans donde el camión se cargó con los productos del mar, hielo a

granel y algunos artículos de limpieza. El camión llegó a Lafayette posteriormente esa semana. Varios lugares de socorro recogieron los productos del mar y el hielo para alimentar a las víctimas de la tormenta y a los trabajadores humanitarios. Se utilizó hielo para los refrigeradores con el fin de mantener la comida fría para los residentes en las zonas afectadas hasta que se pudiera restablecer la energía.

Meade Amory de Amory Seafood ayudó a Doug Cross que coordinó las donaciones en Virginia.

Gracias a todos los grupos que hicieron posible esta donación. Significó mucho para las comunidades que se vieron tan lamentablemente afectadas por este desastre natural.



Omega Protein encabeza los esfuerzos de ayuda en Cameron, Luisiana, después de que la antigua casa de la empresa fuera golpeada duramente por el huracán Laura

ABBEVILLE, LUISIANA, EE. UU. –

En agosto, el huracán Laura de categoría 4 tocó tierra en Cameron, Luisiana, cerca de la intensidad máxima, con vientos sostenidos de 150 mph. Ha sido el huracán más fuerte que ha azotado a Luisiana desde 1856.

Omega Protein se asoció con el Club de Leones de Cameron para recaudar dinero para Cameron Parish, Luisiana, que fue devastada por el huracán Laura a fines de agosto. Omega Protein ha comenzado y contribuirá a una campaña GoFundMe, que recaudará fondos para ser utilizados en los esfuerzos de ayuda y recuperación para la comunidad.

La pesquería de lacha del Golfo fue un pilar de la comunidad empresarial de Cameron Parish durante más de 65 años. Omega Protein operó una instalación de pesca en ese lugar desde mediados de la década de 1960 hasta finales de 2013.

“Cameron fue un hogar maravilloso para nosotros durante casi medio siglo”, dijo Ben Landry, director de Asuntos Públicos de Omega Protein. “A pesar de que ya no contamos con operaciones en Cameron, las personas que viven ahí siguen siendo nuestros amigos y vecinos, y no les daremos la espalda durante sus momentos de necesidad”.

Todos los fondos recaudados en la campaña GoFundMe se destinarán directamente

al Club de Leones de Cameron y a su organización de beneficencia, Cameron Educational and Charitable Endeavors Inc., para ayudar en la limpieza y recuperación del huracán.

Omega Protein está trabajando para compartir su campaña GoFundMe con los empleados de la familia de empresas para ayudar a generar conciencia sobre el daño a Cameron Parish, y recaudar fondos en toda Norteamérica para los esfuerzos de ayuda.

“Cameron Parish ha sufrido un daño increíble a causa de esta tormenta”, señaló el representante estatal, Ryan Bourriaque, cuyo distrito 47 incluye todo Cameron Parish. “Sin embargo, gracias a la ayuda de buenos vecinos como Omega Protein y la generosidad de personas de todas partes, reconstruiremos esta comunidad y la pondremos de nuevo en pie”.

El Club de Leones de Cameron se fundó en 1944 y ha servido a causas caritativas en Cameron Parish y sus alrededores durante más de 75 años. Sus iniciativas incluyen la promoción de la educación superior a través de becas académicas, el Campamento de Leones de Luisiana para niños con necesidades especiales, la campaña “Keep Louisiana Beautiful”, ayuda con las necesidades auditivas y visuales de la comunidad y un festival de pesca anual.



Arriba en la parte superior: Conductor, Lakeisha Williamson, de True North con guantes “Helping Hands” de Gulf Seafood Foundation. Fotografía de Jim Gossen en la instalación Acadiana Cold Storage en Lafayette, LA.

Arriba en la parte inferior: Jim Gossen, presidente del directorio de Gulf Seafood Foundation, junto al camión de True North, con los guantes “Helping Hands” de su grupo.



El equipo de ventas lanza una despensa comunitaria para ayudar a los necesitados

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Nos encanta apoyar a las comunidades a las que llamamos hogar, por lo que nuestro equipo de Cooke Aquaculture en Blacks Harbour ha instalado una despensa comunitaria para proporcionar alimentos y otros artículos de necesidad a cualquiera que lo necesite en el pueblo de Blacks Harbour.

La despensa cuenta con una gran cantidad de alimentos no perecederos, artículos de limpieza y productos de higiene y será mantenida por nuestros voluntarios.

La despensa comunitaria está ubicada detrás del Centro de Información para Visitantes, al lado de la escuela primaria. Su funcionamiento es simple: tome lo que necesita, deje lo que pueda.

El equipo desarrolló la despensa comunitaria como parte de nuestro programa "Cooke Christmas Give" 2019 y estamos muy emocionados de introducir la despensa comunitaria en Blacks Harbour.



Seajoy apoya al hospital local ayudando a suministrar nuevos equipos

HONDURAS – En agosto, el equipo de Seajoy estaba muy emocionado y orgulloso de entregar una nueva máquina de radiografía portátil al Hospital General del Sur. En asociación con el Rotary Club y otras empresas de la zona, el equipo pudo entregar al centro de salud esta importante herramienta para mejorar la atención al paciente.



Empleados de Cooke hacen donación al Centro de Recursos para Adolescentes local

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cuando forma parte de #TeamCooke, es parte de una comunidad y eso significa ayudar donde podamos. Agradecemos a todas las personas de nuestras oficinas de Wellington Row y Carleton Street por sus generosas donaciones al Centro de Recursos para Adolescentes. Sus suministros ayudaron a más de 110 adolescentes locales a estar listos y preparados para la escuela.



Culmarex dona materiales al Hospital Rafael Méndez

ESPAÑA – En momentos como estos es importante que trabajemos juntos en solidaridad y apoyemos a nuestras comunidades. Culmarex demostró su agradecimiento por nuestros trabajadores de atención sanitaria de primera línea e hizo una importante donación de materiales al Hospital Rafael Méndez.

Entre los materiales donados se encuentran gorros, mascarillas y trajes desechables, que servirán para proteger a los trabajadores sanitarios que cada día atienden a miles de pacientes afectados por la pandemia del coronavirus. Ha habido una falta de suministro de

materiales de seguridad en algunos hospitales de la región de Murcia y en otros lugares de España y el grupo Culmarex ha sentido la necesidad de echar una mano.

En los últimos días, muchas empresas de diversos sectores se han involucrado en la reposición de estos materiales para nuestros equipos de atención sanitaria mediante donaciones. Otros incluso han modificado sus líneas de producción para fabricar los materiales necesarios para el cuidado del paciente. Estamos muy orgullosos de haber tenido la oportunidad de ayudar a quienes nos mantienen seguros durante este tiempo.



Se otorgó la beca de Cooke Aquaculture

NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El gerente de Nutrición General del Noreste, Matt Miller, presentó la beca de Cooke Aquaculture a Seanna Wells-Blagdon de Louisbourg, Nueva Escocia. Seanna está matriculada en la licenciatura en ciencias (BSc) (Agricultura) del programa de Acuicultura en el campus de Agricultura de Dalhousie en Truro.



La colorida “Salmon Run” regresa a la parte alta de la ciudad de Saint John

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Descubra la popular instalación de arte público de Saint John, “Salmon Run”, que regresó para otra temporada; el evento incluye un par de conexiones de Cooke, además de nuestro obvio amor por todo lo relacionado con el salmón.

Primero, estamos encantados de ser recibidos todos los días por esta obra fuera de nuestra oficina en 40 Wellington Row.

Segundo, dos de los coloridos salmones del evento fueron creados por Holly McKay, esposa del diseñador gráfico, Mark Clinton.

“Salmon Run” ha sido un favorito de los lugareños y visitantes desde 2017”, dice Victoria Clarke, directora ejecutiva de Discover Saint John. “Nuestra hermosa parte alta de la ciudad histórica junto con el arte local sorprendente e inesperado brindan el escenario perfecto para selfies y fotos preparadas para compartir en redes sociales”.



En Cooke Aquaculture Chile, apoyamos a nuestras comunidades en tiempos difíciles

LOS LAGOS, CHILE – Durante este tiempo, los desafíos que hemos enfrentado debido a la pandemia global han sido difíciles para todos en muchas áreas diferentes. Después de mucho pensar, en Cooke Chile hemos determinado formas de estar presentes en las comunidades que nos rodean, brindando apoyo y colaboración a través de diferentes acciones. Estas son algunas de las grandes actividades en las que nuestros equipos en Chile han participado recientemente.

Apoyo a la Residencia Familiar Renacer

Hemos desarrollado una relación a largo plazo con la Residencia Familiar Renacer en la comuna de Los Muermos. Este hogar alberga a niñas cuyos derechos han sido vulnerados y que actualmente se encuentran en proceso de reparación o adopción. Como empresa, proporcionamos a la casa una donación mensual de salmón para garantizar que puedan incorporar una opción de proteínas saludables en su dieta. Recientemente, pudimos suministrarles juegos de mesa, artículos de protección personal, un ordenador y una impresora además de nuestras donaciones mensuales para que puedan continuar con su educación durante este tiempo.



Nuestro aporte al Hospital de Puerto Aysén

En octubre, nuestro equipo donó equipos y suministros médicos al Hospital de Aysén. Estos equipos se usarán para brindar atención de calidad a los pacientes que reciben cuidados en sus domicilios. El equipo médico del hospital expresó su gran agradecimiento por la colaboración de nuestra empresa como participante activo en las necesidades de la comunidad.



Entrega de cajas de alimentos a los residentes del sector de Lagunitas de Puerto Montt

Otra iniciativa que hemos llevado a cabo como empresa durante este período es la entrega de cajas de alimentos a nuestros vecinos del sector Lagunitas, un hostel. Esperamos que nuestra donación ayude a nuestros vecinos a superar la inseguridad alimentaria que han enfrentado durante este tiempo.



Comedores abiertos para la comunidad en diferentes sectores de Puerto Montt

Durante esta crisis sanitaria, hemos ayudado a la comunidad con la implementación de comedores abiertos. Cooke Chile ha entregado comida a las personas que han sufrido la pérdida de sus ingresos como consecuencia de la pandemia. Estamos muy contentos de proporcionar almuerzos gratis a las familias durante este período.



Teléfonos donados a estudiantes de la localidad Paso El León

Paso El León es una localidad rural de Chile que se ubica en la comuna de Cochamó en la Región de Los Lagos. Se encuentra junto al Río Manso, en la frontera con Argentina. Debido a la crisis sanitaria que atraviesa nuestro país, los niños de Paso El León se vieron considerablemente afectados al no poder continuar con sus clases presenciales a causa de los cierres de las escuelas. Para ayudar a aliviar esta situación, Cooke Aquaculture Chile distribuyó teléfonos móviles a todos los niños de la escuela. Gracias a esta donación, los menores pueden seguir estudiando en línea y conectarse fácilmente con sus maestros y educadores, según sea necesario.



El buque pesquero de lacha Smuggler's Point ayuda en el rescate en el mar frente a la costa de Maryland

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – En agosto, el buque pesquero Smuggler's Point, que recolecta lacha exclusivamente para Omega Protein, participó en un rescate en el mar cuando un barco cercano se incendió cerca de Ocean City, Maryland. Omega Protein se siente orgullosa de las medidas rápidas y profesionales que tomó el capitán y la tripulación del Smuggler's Point, que dio como resultado una resolución positiva de una situación peligrosa.

A última hora de la tarde del día 20, el Smuggler's Point, de propiedad y operado por Ocean Harvesters, regresaba de un día de pesca en la costa de Nueva Jersey a las instalaciones de Omega Protein en Reedville, Virginia para descargar su pesca. Mientras navegaba por la costa cerca de Ocean City, la tripulación recibió una llamada de socorro por radio de otro barco cercano, No Filter. Smuggler's Point inmediatamente entró en acción, cambiando de rumbo y dirigiéndose hacia las coordenadas transmitidas por la nave.

"Estábamos en el lugar correcto en el momento correcto", dijo Roger Smith, primer oficial del Smuggler's Point, y capitán certificado. "Estábamos a un kilómetro como máximo".

El Smuggler's Point fue el primero en llegar al lugar, donde la tripulación encontró una embarcación en llamas y seis personas en el agua. La tripulación dirigió rápidamente el Smuggler's Point de 52 metros hacia las personas angustiadas, luego desplegó equipos de rescate salvavidas para subirlas a bordo. La tripulación se mantuvo en constante comunicación con la Guardia Costera y los oficiales de la marina de Maryland durante el rescate.

La causa del incendio a bordo del No Filter aún no se ha determinado, pero los seis miembros de la tripulación fueron rescatados de manera segura. Después de su rescate del agua, la tripulación del Smuggler's Point les ofreció un espacio cálido en la timonera, agua "y mascarillas por supuesto", señaló el capitán Smith, hasta que las autoridades llegaron para llevarlos a salvo a la orilla.

"Me siento agradecido de haber podido ayudarlos", dijo Robert Huff, capitán del Smuggler's Point. "Creo que cualquier persona en esa situación habría hecho lo mismo que nosotros".

"Sé que es algo que nunca querrían tener que hacer y se habla de ello y se hacen reuniones de seguridad al respecto y se intenta tener un plan para ello, y en mi opinión el rescate salió muy bien", señaló el capitán Smith.

Los miembros de la tripulación del Smuggler's Point son pescadores de lacha desde hace mucho tiempo, con décadas de experiencia en el sector. El capitán Smith se ha dedicado a la pesca desde 1988, desempeñando diversas funciones tanto en el Atlántico como el golfo de México. Es capitán de barco desde 1990. El capitán Huff se ha dedicado a la pesca de lacha desde fines de la década de 1970 y ha sido capitán desde 1985.



Concurso fotográfico



CANADÁ

PRIMER PREMIO: *Miko Leavitt*

Camino al criadero Elmsville – Nuevo Brunswick

Menciones honoríficas

A *Kevin Richardson* Calma antes de la tormenta – Nuevo Brunswick

B *Kristen Gaudet* Hermoso Blacks Harbour – Nuevo Brunswick





SUDAMÉRICA

PRIMER PREMIO:

Nicolas Jesus Valdivia Gonzalez

"Juego de delfines" felices en el fiordo Cupquelán - Chile

Menciones honoríficas

A Ermin Curiñan

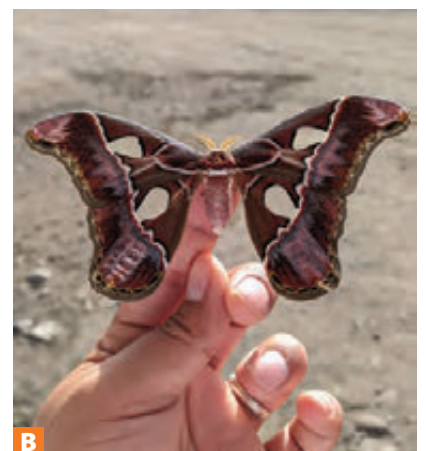
Salmón a la naranja - Chile

B Lester Martin Zelaya

Polilla Rothschildia Lebeau - Nicaragua



A



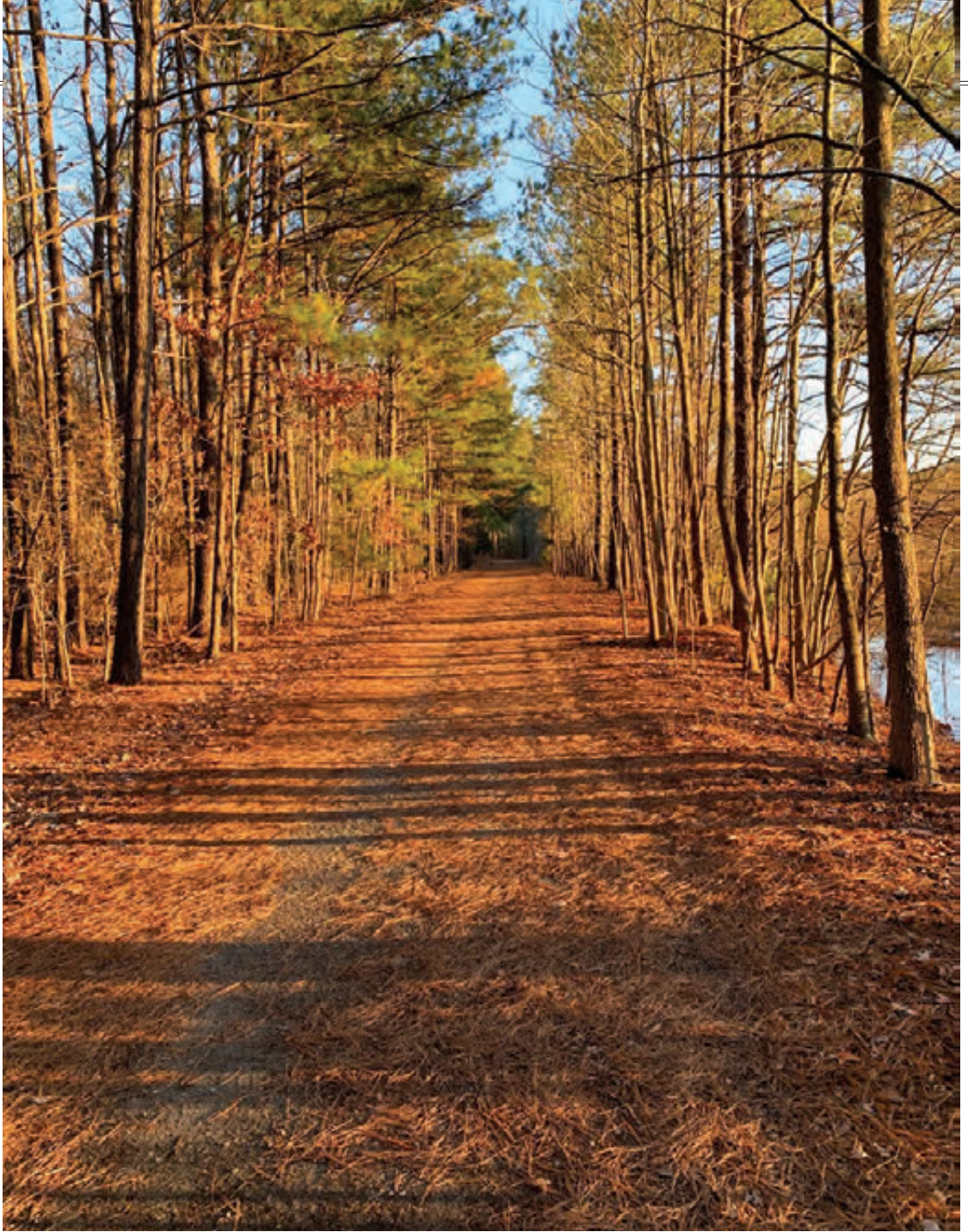
B

EE. UU.

PRIMER PREMIO:

Marcelo Lopez

Otoño en la playa – Virginia



Menciones honoríficas

A *Ron Gustafson*

Mañana en Moss Point
– Mississippi

B *Amanda Joyner*

Esperanza – Virginia





J FERGIE

EUROPA

PRIMER PREMIO:

John Ferguson

Reflexión – Escocia, RU

Menciones honoríficas

A *Donald MacIsaac* Entrega de smolt de otoño en la bahía de Lyrawa – Escocia, RU

B *Craig Brown* Amanecer en la base de la costa – Escocia, RU



A



B



CANGREJO ROJO

de aguas profundas
Listo para impresionar.



**PRUEBE NUESTRA NUEVA
CARNE DE CANGREJO ROJO DE
AGUAS PROFUNDAS.**

Dé rienda suelta a su creatividad culinaria con el delicado y dulce sabor del cangrejo rojo salvaje de aguas profundas sin aditivos ni preservantes.

Ahora disponible en Canadá y EE. UU.