

Cooke

Celebración de nuestro crecimiento en Nueva Escocia

A través de investigación, innovación e inversión, continuamos innovando en el desarrollo sustentable en Nueva Escocia.

Más información en la página 10.





Cooke

BOLETÍN INFORMATIVO DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE | SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2021



Contenido

En esta edición

- 4 **La gran idea:**
"Nuevos tiempos, nueva estrategia" para Cooke Aquaculture Chile
- 7 **Mercado:**
La planta de lácteos en Wisconsin de Bioriginal comienza a producir ghee
- 10 **Crecimiento y desarrollo:**
Kelly Cove Salmon Ltd. recibe la aprobación del gobierno provincial para criadero terrestre en Nueva Escocia
- 16 **Sustentabilidad:**
El trabajo en equipo con diversos socios ayuda a Cooke Aquaculture a combatir los piojos de mar con innovaciones en I+D

Artículos especiales

- 18 **Sustentabilidad:**
El estado de la acuicultura: ¿Nunca ha comido peces de cría? Yo diría que es posible que no haya comido de ningún otro tipo
- 24 **Noticias:**
Cooke es nombrado uno de los Mejores empleadores de las Provincias atlánticas de Canadá
- 25 **Noticias:**
Celebramos a las mujeres en la ciencia a través de nuestras operaciones globales en Cooke
- 29 **Nuestra gente:**
"Nuestros domingos son diferentes": La comunidad pesquera de Reedville comparte su pasión por la familia, la comunidad y la pesca del menhaden
- 40 **Comunidad:**
Día de Bell Let's Talk

En cada edición

- 3 Mensaje de Glenn
 - 4 Gran idea
 - 6 Mercado
 - 10 Crecimiento y desarrollo
 - 16 Sustentabilidad
 - 24 Noticias
 - 29 Nuestra gente
 - 40 Comunidad
 - 44 Concurso fotográfico
- Contratapa:**
Hamburguesas de salmón del Atlántico: sabor casero, ingredientes simples

Gracias por su apoyo editorial y fotográfico:

Andrew Watson, Ben Landry, Chad Kingswell, Alessandro Giardino, Regis Philippe, Jaun Garcia, Ana Jorquera, Jill Cronk, Jennifer Hogan, Chuck Brown, Andrew Lively, Mark Clinton, Kevin Schyf, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, James Trask, Seth Dunlop, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Joel Reed

Si tiene comentarios o sugerencias, comuníquese con Claire Ryan en: Claire.Ryan@cookeaqua.com

En la portada

Estamos celebrando nuestro crecimiento en Nueva Escocia. Lea más sobre nuestro emocionante proyecto nuevo en Digby en la página 10.



Mensaje de Glenn

Surgir y avanzar a un futuro más brillante

Como equipo, nos hemos sometido a pruebas, redireccionamiento y ajustes más veces durante el año pasado que en 36 años de funcionamiento. Estoy extremadamente agradecido de cada uno de ustedes que se han quedado con nosotros, trabajado con ahínco y salido de su zona de confort para ofrecer al mundo una fuente de alimento sustentable de la que nos enorgullecemos.

Aunque aún no dejamos esta pandemia atrás, los pasos importantes que hemos tomado en los meses recientes son prometedores y nos dan esperanzas para el futuro.

Alrededor del mundo, nuestros empleados continúan siendo un faro para nuestras comunidades, clientes y para ellos mismos. Recibimos comentarios increíbles de nuestros clientes que están muy impresionados y agradecidos por su capacidad de mantenerlos bien provistos.

Nuestros colegas en Chile han usado los desafíos que trajo consigo la pandemia

para desarrollar un sistema de pedidos en línea completo que atiende a las áreas circundantes. Esta nueva plataforma de ventas atenderá mejor a nuestros clientes en esta área y está dedicada a la innovación y el crecimiento que ocurre en nuestra industria globalmente.

Un enfoque de desarrollo sustentable y reducir nuestra huella ambiental sigue siendo una máxima prioridad en nuestra empresa. La presentación de nuestro nuevo empaque reciclable y la investigación y el desarrollo continuos relacionados con nuestro programa de peces limpiadores son ejemplos claros de cómo estamos liderando los esfuerzos y haciendo cambios positivos en nuestras prácticas empresariales.

Estamos ampliando nuestras operaciones en las Provincias atlánticas de Canadá. El nuevo criadero que se construirá en Nueva Escocia creará nuevos trabajos y oportunidades emocionantes para nuestras comunidades costeras rurales. Con la construcción de estas plantas, ciertamente expandiremos nuestra empresa y brindaremos apoyo a las familias

para que puedan vivir y tener buenos ingresos en el área.

Nos enorgullecemos de trabajar en una industria arraigada en la ciencia y en la investigación. En febrero pasado, celebramos a algunas de las mujeres que trabajan en nuestras operaciones globales en el campo de a ciencia. Es genial ver la gran cantidad de oportunidades de trabajo únicas y gratificantes que ofrece la industria pesquera y de la acuicultura.

Mientras voy leyendo las páginas de esta edición de nuestro boletín informativo, me siento orgulloso y honrado. Me sumo a todos nuestros clientes y miembros de la comunidad para agradecerles por su dedicación y profesionalismo y por los pasos que toman continuamente para mantener seguras a todas nuestras familias y comunidades.

Juntos, continuaremos surgiendo y avanzando hacia un futuro más brillante.

Dios los bendiga.
Glenn Cooke, Director ejecutivo

La gran idea

“Nuevos tiempos, nueva estrategia” para Cooke Aquaculture Chile

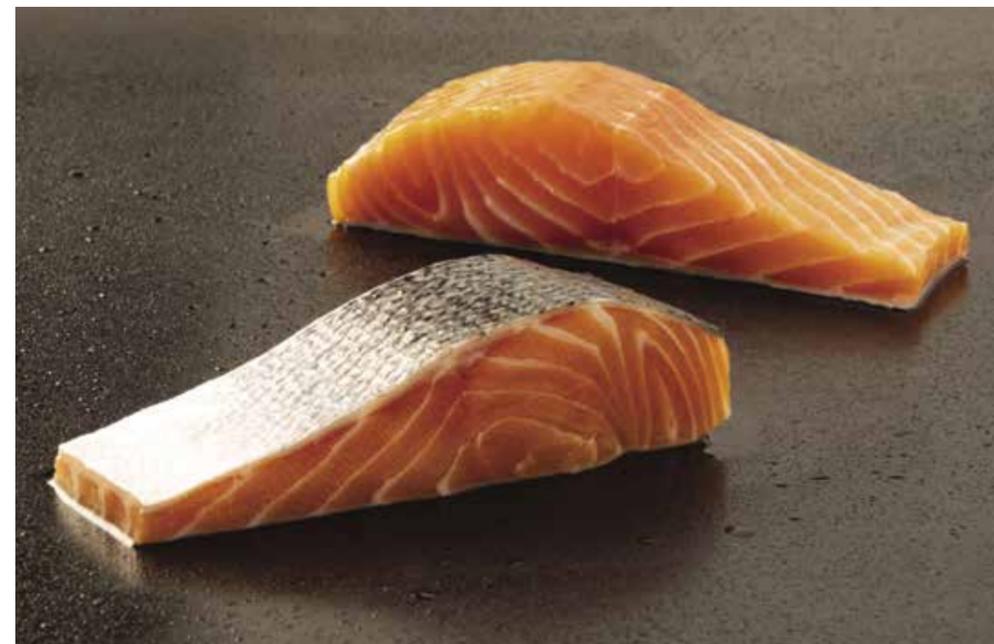
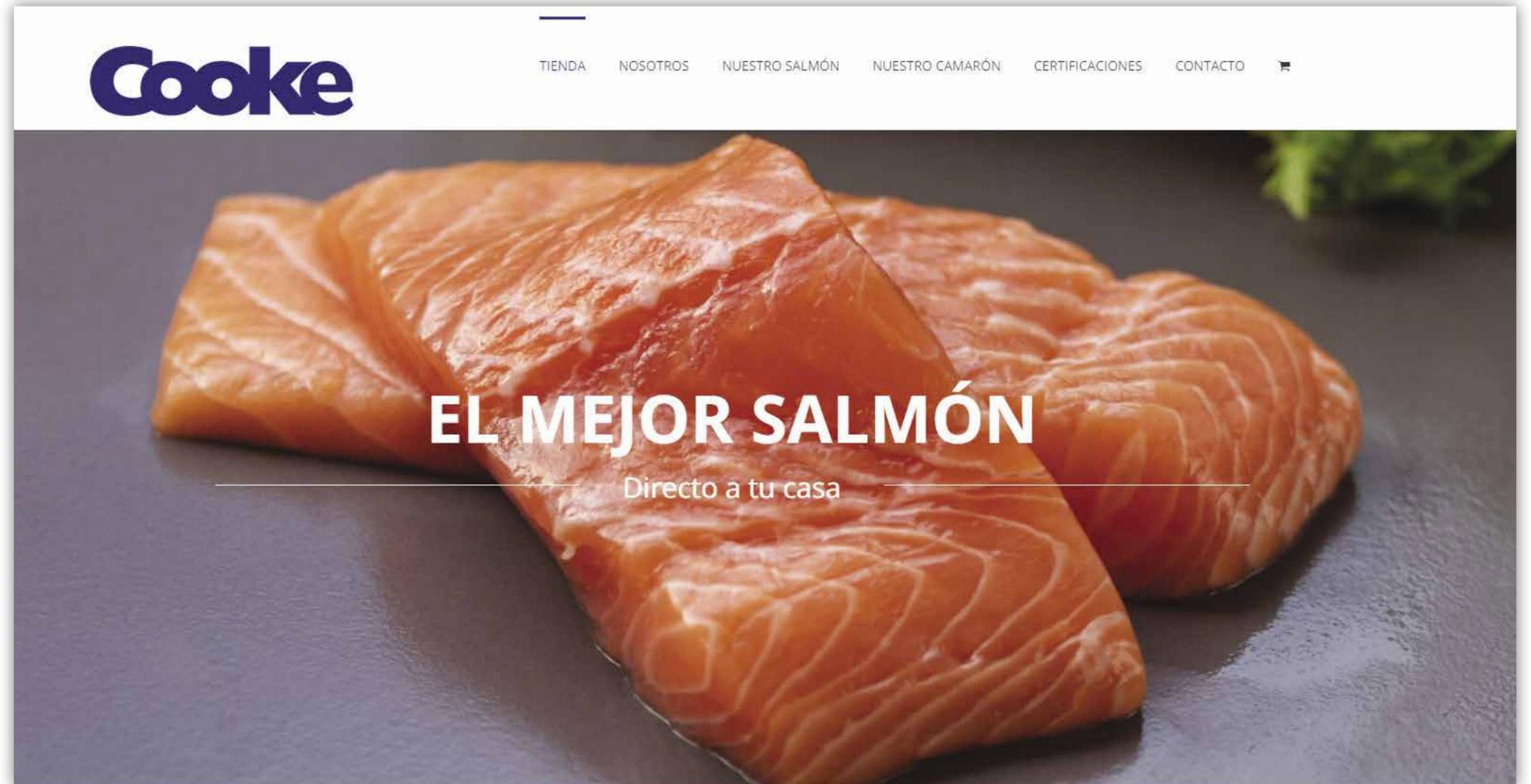
Cooke Aquaculture Chile dio un primer paso hacia un enfoque minorista moderno con el lanzamiento de su nuevo sistema de pedidos en línea y su sitio de comercio electrónico. Aunque la pandemia global ha presentado diversos desafíos a la industria de los productos del mar, también ha empujado a los proveedores de alimentos a pensar fuera de los límites y encontrar nuevas maneras para proveer a los consumidores los productos que les encantan.

El nuevo sistema de pedidos en línea permite a Cooke Aquaculture Chile conectarse directamente con su base de consumidores y ofrecer productos del mar frescos, locales y sustentables a las áreas circundantes. Los compradores de pescados y mariscos podrán encontrar y comprar productos rápidamente, con entrega directa a sus mesas. En la etapa actual, los pedidos solo están disponibles para la Región Metropolitana, sin embargo, la empresa espera invertir más y adaptar este proyecto para abastecer más áreas en el futuro.

Actualmente, el sitio ofrece productos que vienen directamente de la Planta procesadora El Tepual de Cooke Aquaculture Chile. Entre estos productos se encuentran los filetes de salmón con o sin piel, una variedad de porciones de salmón, además de productos Seajoy traídos de América Central, como camarones orgánicos disponibles en todos los formatos diferentes.

El año pasado, Cooke anunció el lanzamiento del sistema de pedidos en línea True North Seafood a través de los distribuidores AC Covert que ahora abastece a Canadá y los Estados Unidos. La incorporación y el desarrollo de un plan de negocios de comercio electrónico ha hecho que los productos del mar sean aún más accesibles para los consumidores.

Si desea obtener más información sobre este proyecto o qué tipos de productos están disponibles actualmente para su compra en Cooke Aquaculture Chile, visite el sitio de pedidos en línea en www.cooke.cl



Mercado

Lanzamiento de nuevo empaque reciclable en las tiendas Maxi

Los consumidores cada vez más toman decisiones respetuosas con el medioambiente, incluso durante la pandemia. Como parte del compromiso de Cooke con el desarrollo sustentable a nivel de toda la empresa, True North Seafood se enorgullece de presentar nuevas soluciones de empaque reciclable.

A comienzos de este año, estarán disponibles una nueva bandeja reciclable y una nueva etiqueta en las tiendas Maxi, una división de Loblaws. Las nuevas bandejas son bandejas para alimentos de tereftalato de polietileno (PET) 100 % reciclables, envueltas con película plástica, diseñadas para tener el triple de resistencia que el poliestireno extruido. Evitan filtraciones y siguen siendo duraderas durante el empaque y el transporte. No solo son una solución de empaque amigable con el medioambiente, pero la bandeja transparente permite que el pescado sea el punto focal y brinda un mejor mercadeo a los minoristas. Para atraer la atención a las bandejas, se creó una nueva etiqueta promocionando las nuevas bandejas reciclables, además de la leyenda "Producto de Canadá".

Los gerentes de productos del mar están muy felices con las nuevas bandejas reciclables. Han observado que las bandejas son más resistentes, llaman la atención en el mostrador y que la nueva etiqueta con el mensaje "Producto de Canadá" hace que los clientes pregunten más que nunca sobre el origen del producto. Nos alegra poder ofrecerles a nuestros clientes una opción amigable con el medioambiente y nos emociona ver que el programa se expanda a más pendedores minoristas durante el año.



True North Seafood lanza porciones de salmón del Atlántico congelado para el comercio minorista

La pandemia global causó muchos cambios en los patrones de comestibles y cómo los consumidores están comprando. En el pasado, los compradores estarían más interesados en las opciones frescas porque hacían viajes más cortos con mayor frecuencia. Actualmente, los consumidores han estado constantemente haciendo viajes de compras más largos pero con menor frecuencia, que incluyen la compra de productos no perecibles y congelados.

Además de abastecerse de productos congelados, los clientes ponen más atención al origen de sus alimentos. Un estudio reciente de Mintel sobre los impactos del COVID-19 sobre la venta minorista de alimentos y bebidas muestra que, cuando se pregunta acerca de la importancia de que los peces se atrapen o críen localmente, un 73 % de los encuestados canadienses indicó que el origen local era "muy importante" y un 50 % de los consumidores estadounidenses querría ver en la tienda más productos de origen local.

Según estos patrones cambiantes, True North Seafood vio la necesidad de productos locales congelados en el mercado y produjo tres nuevos productos para el comercio minorista que se adaptan a los diversos mercados, como una unidad de mantenimiento de existencias (SKU) criada sin el uso de antibióticos. Cada bolsa para comercio minorista está llena de nuestras porciones de salmón empacadas individualmente que le dan a los consumidores la mayor flexibilidad para disfrutarlas y cuántas porciones usan cada vez. Para los consumidores, es sencillo disfrutar esta oferta en casa gracias a nuestras instrucciones de descongelamiento y cocción fáciles de seguir, en la parte posterior del empaque.



La planta de lácteos en Wisconsin de Bioriginal comienza a producir ghee

Bioriginal está encantado de anunciar que su planta de Wisconsin comenzó la producción del nuevo producto de ghee de la empresa. El equipo de fabricación se instaló en la planta a fines de 2020 y la producción comenzó en enero de este año.

El ghee, también conocido comúnmente como mantequilla clarificada en América del Norte, se ha utilizado durante miles de años en la cocina india tradicional. Aunque es similar a la mantequilla clarificada, el ghee se calienta durante más tiempo, lo que le da un color más oscuro, un sabor a nuez y un punto de ahumado más intenso. El punto de ahumado intenso hace que el ghee sea un gran medio para freír, saltear y hornear. Además de sus beneficios a la hora de cocinar, el ghee es libre de lactosa y proteínas lácteas, las que se retiran durante la producción, lo que hace que sea un sustituto óptimo de la mantequilla para las personas intolerantes a la lactosa o con alergia a los lácteos.

"Bioriginal ha estado considerando incorporar ghee a su línea de productos durante varios años, ya que ha habido una disponibilidad limitada de ghee consistente y de calidad en Canadá y los Estados Unidos. Para abordar este problema de suministro, nos hemos centrado en desarrollar tecnología de procesamiento, usando la experiencia obtenida



en la planta, para producir ghee de alta calidad con la consistencia deseada", comenta Rakesh Kapoor, Director de Ciencia y Tecnología de Bioriginal. "A través de un proceso de producción, podemos proveer un producto de excelente sabor mientras conservamos los nutrientes y los ácidos grasos que son importantes para la salud".

Ghee contiene ácidos grasos de cadena corta y media junto con ácidos grasos saturados y no saturados de cadena larga. Los ácidos grasos de cadena corta, especialmente el ácido butírico, ejercen actividad antibacteriana y antiinflamatoria que desempeñan un rol central en la salud intestinal, mientras que los ácidos grasos saturados de cadena media son una fuente natural de energía, popularizados por la fama de la dieta cetogénica. El ghee también proporciona una fuente natural de ácido linoleico conjugado (CLA, por sus siglas en inglés) y ácidos grasos omega 3 y 6, todos los cuales están asociados con una larga lista de beneficios para la salud.

El producto está en producción para el mercado estadounidense, el centro de la industria lechera, en la planta manufacturera de Bioriginal en Reedsburg, Wisconsin. La fabricación de ghee incorpora a la producción ya establecida de la planta una variedad de ingredientes con suero de leche con valor agregado para las industrias de alimentos y suplementos alimenticios, como productos orgánicos y otros de proteínas especializadas, mediante procesos aplicables a una variedad de ingredientes lácteos nutricionales.

"Estamos sumamente complacidos de avanzar con la producción de ghee en nuestra planta de Wisconsin. Se ha realizado mucho trabajo para desarrollar el proceso, lo que garantiza una fabricación consistente y la mejor calidad", señala Joe Vidal, Presidente de Bioriginal. "Ya tenemos un contrato con una marca líder para proveerles ghee; los primeros envíos serán a comienzos de este año. Esta combinación nos posiciona bien para un lanzamiento robusto y esperamos con ansias darle a los consumidores en todo el territorio de los Estados Unidos la oportunidad de disfrutar nuestro producto de calidad suprema".



True North Seafood expande el programa de hamburguesas de salmón del Atlántico

En el tercer trimestre de 2020, True North Seafood lanzó un programa de hamburguesas de salmón del Atlántico con Costco y unos pocos minoristas canadienses. Después del éxito de este programa, True North rápidamente buscó expandir los planes del programa de hamburguesas de salmón para el 2021. Los equipos de ventas, de desarrollo de nuevos productos y marketing trabajaron estrechamente para que más hamburguesas de salmón estuvieran disponibles a más clientes en más regiones de América del Norte.

Para apoyar la expansión de este programa, True North Seafood lanzará una caja de cuatro paquetes para el comercio minorista estadounidense y canadiense durante este segundo trimestre. Con numerosos nuevos anuncios para este tercer trimestre, los equipos han estado trabajando estrechamente en la producción para ofrecer incluso más deliciosas hamburguesas de salmón a los consumidores de los Estados Unidos y Canadá. Este nuevo producto es una incorporación al paquete mayorista que estará disponible en Costco Canada

este verano. Costco expandió sus planes de distribución a sus tiendas y planea ofrecer el producto en Costco.ca.

El equipo de True North Seafood está emocionado de incluir las nuevas ofertas de hamburguesas como parte de la campaña Fill Your Grill, que se centra en llevar los productos del mar a la parrilla este verano. A través de las recetas y consejos de uso de diversas especies, el equipo se siente entusiasmado por educar a los consumidores sobre las mejores técnicas para cocinar a la parrilla una variedad de productos del mar.



Cooke



Nos enorgullece ofrecer productos True North Seafood silvestres y de cría que cumplen con una variedad de certificaciones y recomendaciones



Salmón del Atlántico

Salmón de Alaska

Lubina

Camarones blancos



Para obtener más información sobre el resto de nuestros productos, visite truenorthseafood.com



Crecimiento y desarrollo

Kelly Cove Salmon Ltd. recibe la aprobación del gobierno provincial para criadero terrestre en Nueva Escocia

DIGBY, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ –

Kelly Cove Salmon Ltd., división de piscicultura de salmón del Atlántico canadiense de Cooke, recibió la aprobación del Departamento de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia (NSDFA) para el desarrollo de una granja terrestre de salmón cerca de Centreville, en Digby Neck. La provincia publicó su decisión en marzo, luego de un proceso de revisión administrativo exhaustivo que incluyó aprobaciones medioambientales, científicas y técnicas de varias autoridades reguladoras provinciales y federales y un período de comentarios públicos de 30 días.

“Hemos estado operando granjas de salmón del Atlántico de manera sustentable durante más de 23 años en Nueva Escocia para la producción de alimentos y nuestro objetivo es crecer responsablemente tomando un enfoque coordinado, considerado y con base en la ciencia, y llevar a cabo todos los pasos de obtención de licencias y permisos”, comenta

Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture. “Nos alegró ver cómo tantos de los negocios, las organizaciones y los gobiernos locales con los que hemos trabajado durante todos estos años expresaran su apoyo a nuestro crecimiento en Nueva Escocia”.

El Departamento de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia recibió expresiones de apoyo de la Ciudad de Digby, la Municipalidad de Digby, la Asociación Portuaria de Digby Harbour, la Dirección de Comercio de Digby y el Área, Bay Ferries Limited, la Cámara de Comercio del Atlántico, la Ciudad de Shelburne, la División de Nueva Escocia de Fabricantes y Exportadores Canadienses, la Asociación de Nutrición Animal de Canadá, la Asociación de Acuicultura de Nueva Escocia y A.F. Theriault & Son Ltd.

Cooke Aquaculture está actualmente a medio camino de su plan de inversión de capital para nueva Escocia. Esta planta es parte de ese plan. Este proyecto de construcción de \$56,8

millones de dólares sería una inversión en el sistema de recirculación para acuicultura (RAS, por sus siglas en inglés) con importantes beneficios económicos y sociales para la provincia y mejoraría las operaciones marinas de piscicultura de salmón de Kelly Cove.

“Preveamos que puede tardarse otro año conseguir todos los permisos obligatorios y terminar el diseño de ingeniería”, señaló Richardson. “Esperamos comenzar la construcción en 2022, a la espera de las condiciones del mercado a causa de la pandemia y las aprobaciones de permisos”.

La Asamblea General de las Naciones Unidas declaró que el 2022 es el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales (AIPAA 2022). Un objetivo clave de celebrar el AIPAA 2022 es centrar la atención del mundo en el rol que esos pescadores a baja escala, piscicultores y trabajadores de la pesca desempeñan en la seguridad alimentaria y la nutrición, la erradicación de la pobreza y el uso de recursos

naturales sustentables, lo que, por lo tanto, aumenta la comprensión global y la aplicación de medidas para apoyarlos.

Se espera que se construya el criadero en un plazo de tres años y que cree más de 450 trabajos de construcción. Una vez operativo necesitará aproximadamente 16 nuevos puestos de Kelly Cove Salmon, de tiempo completo, todo el año, y otros 18 trabajos indirectos e inducidos.

Desde 2012, Cooke ha invertido de manera importante en nuestras operaciones en Nueva Escocia, por ejemplo, en infraestructura capital en nuestras granjas marinas, nuestros criaderos de agua dulce, expansiones mayores nuestra planta de fabricación de pienso en Truro, nuestra planta de distribución de productos del mar en Dartmouth, en proyectos de investigación y desarrollo, y en iniciativas comunitarias y estudiantiles. Nos enorgullece el trabajo que hacemos en estas áreas y continuaremos invirtiendo en nuestras comunidades costeras.



Nuevo potencial con la incorporación de Mariner Seafood

NEW BEDFORD, MASSACHUSETTS, EE. UU. – En octubre de 2020, Mariner Seafood se incorporó a la familia de empresas Cooke. Este es un vistazo al potencial que ofrecerá la nueva planta de procesamiento.

En la instalación de 86 MacArthur procesamos bacalao, eglefino, lenguado, ostión, atún y camarón. Esta instalación, con aproximadamente 115 empleados, puede procesar productos frescos, envasado al vacío individualmente y en bandejas termoformadas. Con medidas de producción e higienización, esta planta funciona las 24 horas del día, lo que garantiza que los productos del mar sustentables frescos se lleguen a nuestros clientes de manera rápida y segura.

La instalación de 14 South es una planta de filetes y porciones de salmón y trucha. Aquí, se realizan dos turnos de producción completos durante seis días de la semana. Esto incluye a los equipos, lo que, en total, suma 110 empleados de procesamiento.



86 MacArthur



14 South



El astillero de mantenimiento marino continúa “funcionando normalmente” a pesar de la pandemia global

ST. ALBAN'S, TERRANOVA, CANADÁ – Empresas en todo el territorio de Terranova, en todos los sectores, han debido ajustarse durante el último año para proteger de la pandemia a sus empleados, operaciones y comunidades, pero gracias a una serie de inversiones y mejoras recientes, el astillero de mantenimiento marino de Cold Ocean Salmon en St. Alban's ha seguido funcionando normalmente.

Cold Ocean ha estado mejorando la capacidad de esta planta desde 2018, de modo que el mantenimiento de embarcaciones y redes puede realizarse en el lugar, en vez de enviar equipos a otras partes de la provincia o la región. El período en que se realizaron estas mejoras resultó ser afortunado, considerando las nuevas prácticas operacionales implementadas como resultado de la pandemia de COVID-19.

En 2018, Cold Ocean Salmon recibió apoyo del Organismo de oportunidades de la región atlántica de Canadá (ACOA, por sus siglas en inglés) para instalar un remolque de extracción en la planta de St. Alban, equipo que puede extraer embarcaciones de hasta 120 toneladas desde el agua y hacia un remolque para mantenimiento y reparaciones. “En el pasado, cuando había que hacer el trabajo, teníamos que navegar las embarcaciones a otras partes de la provincia o incluso tan lejos como Nueva Escocia”, explica Sheldon George, gerente regional de Cold Ocean Salmon Inc., subsidiaria de Cooke Aquaculture en Terranova. “Desde que realizamos esta inversión, podemos hacer fácilmente

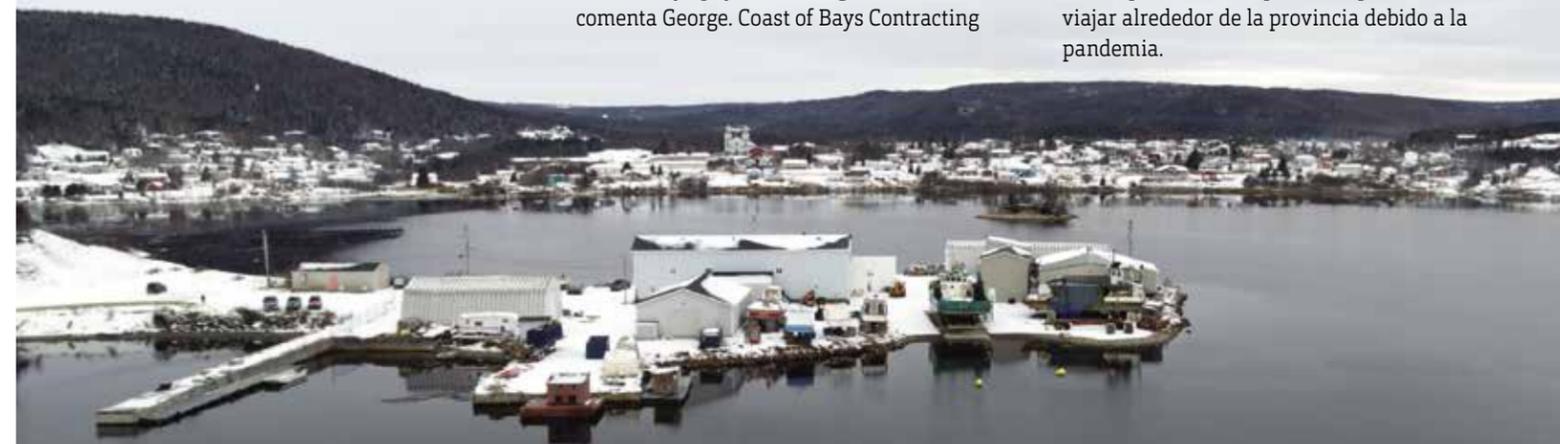


el mantenimiento preventivo, mitigar la necesidad de determinadas reparaciones y llevar la delantera en inspecciones y mejoras”. GMG Net Repairs tiene una planta en el sitio, donde cinco empleados a tiempo completo supervisan el mantenimiento y las reparaciones de las redes utilizadas en todos los sitios marinos de Cold Ocean en Terranova, y también hay un técnico que supervisa la salud de los peces, de tiempo completo, que trabaja desde un laboratorio de salud de peces en el lugar.

El astillero de mantenimiento marino tiene tres empleados de tiempo completo, que a menudo reciben el apoyo de cinco o seis soldadores y mecánicos subcontratados. “Tenemos la suerte de contar con un equipo de trabajadores subcontratados altamente calificados. Son esenciales para nuestros proyectos, pero también tienen una buena recepción por parte de la comunidad, ya que alquilan residencias en el área y apoyan a los negocios locales”, comenta George. Coast of Bays Contracting

de Conne River y Aqua Marine Services Inc., con sede en Botwood, son dos de las empresas locales cuyos empleados son fundamentales para el mantenimiento de las embarcaciones. “Somos afortunados porque gracias a los cambios realizados durante los últimos años, las nuevas restricciones y consideraciones que llegaron con la pandemia no han afectado en absoluto nuestro trabajo diario o la capacidad general para funcionar”.

Las capacidades y a experiencia que estas empresas proporcionan son un recurso útil para Cold Ocean Salmon, pero su presencia también es un beneficio para la comunidad, ya que muchos de los empleados se mudan al área de St. Alban durante el período de un proyecto determinado. Esta capacidad de hacer que las personas vengán a trabajos con contratos de mayor plazo se ha vuelto especialmente importante ahora que se les está pidiendo que eviten viajar alrededor de la provincia debido a la pandemia.



El Grupo Culmarex prueba tecnología de suministro de aire desde la superficie para mejorar las condiciones de seguridad para los buzos

ESPAÑA – En Culmarex, desde la implementación de la norma ISO 45001 en septiembre del 2019, tenemos como prioridad continuar con una mano de obra más segura y más motivada, que prioriza la salud y la seguridad de todos. Esta es una cruzada continua para mejorar nuestros métodos de trabajo. Como ejemplo de esto estamos probando en nuestras instalaciones marinas de Guardamar del Segura, provincia de Alicante, equipos de buceo con equipamientos y métodos de suministro de aire desde la superficie.

Entre otros, participan en las pruebas José Martínez (gerente de operaciones), Paco García (gerente de planta), José Marín (técnico de prevención de riesgos laborales).

Estos métodos le suministran aire a los buzos desde la superficie. Trabajar con un suministro de aire desde la superficie debería ofrecernos varias ventajas para nuestros buzos, tales como:

- Suministro de aire ilimitado
- Comunicación más clara con la superficie

Nos emociona llevar a cabo pruebas de esta tecnología en nuestras operaciones y esperamos continuar desarrollando nuestras medidas de seguridad para aquellos que trabajan en el agua.



Mantenimiento de embarcaciones para el F/V Kalatxori

URUGUAY – Después de dos años en el agua con nuestra embarcación de merluza congelada en el mar, el F/V Kalatxori, era tiempo de algunos ajustes. Confiamos en Tsakos Industrias Navales para que realizaran una rutina completa de entrada en dique seco para estar totalmente preparados para los próximos dos años.

Tsakos Industrias Navales es un astillero en el centro del hermoso puerto de Montevideo. Esta instalación se encuentra a aproximadamente media hora de un aeropuerto internacional y a pocos minutos del centro histórico, comercial y financiero. Esto hace que el astillero sea fácil de encontrar y que, además, sea más fácil para los clientes acceder a sus servicios. El dique flotante se compró en 1988 al astillero alemán Blohm y Voss, con 20.000 toneladas de capacidad de elevación, 200 m de eslora total y una viga interna de 31,5 m.

La Prefectura Nacional Naval (Guardia Costera) local, Bureau Veritas y Class Society solicitaron una lista exhaustiva de tareas que realizar para recibir la certificación para 2021 y 2022. Este año, fue necesario revisar válvulas de casco, timón, sistema interno y de eje, cadena, ancla, tanques y medidas ultrasónicas para toda la estructura interna y del casco. El punto más impresionante de esta reparación fue que la embarcación usa el nuevo sistema para pintar el casco debajo de la línea de flotación con tecnología Hempel. Hempaguard X7, una pintura especial a base de silicona, es un revestimiento de defensa avanzado, con alto nivel de sólidos, basada en tecnología ActiGuard® que utiliza el efecto agregado de silicona de hidrogel avanzada y un eficaz biocida de prevención de corrosión. Esto aumenta la barrera anticorrosiva y prolonga el período sin corrosión. Además, incorpora de un 3 a un 5 % de reducción de consumo de combustible.

Esta reparación exitosa fue realizada por Mathias Arenares, nuestro administrador de flota y Oscar Godoy como nuestro administrador técnico. Estamos muy emocionados de volver al agua con esta apreciada embarcación en Uruguay.

Participen en las redes sociales con Cooke Aquaculture Chile



LOS LAGOS, CHILE – Nos emociona anunciar que ahora estamos activos en LinkedIn e Instagram. El contenido que publicamos ha tenido una excelente recepción de la comunidad y nuestros colaboradores. Los invitamos a seguirnos y visitar nuestras páginas para obtener más información de lo que sucede aquí en Chile.

Cooke le da la bienvenida a dos nuevos barcos de trabajo a los sitios orgánicos de Orkney

ORKNEY, ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland recibió dos barcos de trabajo idénticos: el Ella May y el Naomi D, que llegaron a Orkney y apoyarán los centros marinos orgánicos de la empresa en Canva, Scapa Flow y Mill Bay, Stronsay.

Las embarcaciones son idénticas y fueron diseñadas y construidas por Nauplius Workboats en Groningen, en los Países Bajos. Están equipadas con una grúa de 13 metros, que posee una capacidad de elevación de más de 1100 kg en el alcance máximo.

Siguiendo la tradición de Cooke de bautizar a los barcos con los nombres de los familiares y del personal, Ella May fue bautizada con los nombres de las hijas de Terry Rendall, ingeniero principal de Cooke Aquaculture: Lilly May y Ella Marie.

Terry se unió a Cooke Aquaculture en el verano del 2015 y vive en Harray con su esposa, Sarah, y tres hijos (en la fotografía).

Terry comentó, "El Ella May es la incorporación más reciente a nuestra flota de barcos de trabajo y se construyó especialmente para satisfacer nuestras necesidades.

"Cooke Aquaculture es una empresa familiar y tienen una adorable tradición de bautizar los barcos con los nombres del personal y su familia. Realmente nos honra tener un barco llamado como nuestras hijas Lilly May y Ella Marie".

Naomi D entró en funcionamiento en nuestro sitio orgánico de Mill Bay en Stronsay, en octubre de 2020. Lleva el nombre de nuestra analista medioambiental de Orkney, Naomi Dempsey, y apoya las operaciones en Mill Bay, además de Bay of Holland (nuestro nuevo sitio orgánico) que está en construcción.



Bioriginal Europe/Asia B.V. completa la instalación de nueva y vanguardista línea de embotellamiento

DEN BOMMEL, PAÍSES BAJOS – Bioriginal Europe/Asia B.V. está emocionada de anunciar la instalación exitosa de una nueva y vanguardista línea de embotellamiento en Den Bommel, Países Bajos. La nueva incorporación le da a Bioriginal Europe/Asia B.V. la capacidad de ofrecer su línea de aceites nutricionales como productos acabados, lo que permite a la empresa expandir su potencial de llave en mano en los mercados europeos y asiáticos.

"Nos emociona anunciar la instalación de nuestra nueva línea embotelladora", comenta Armand van de Putte, Vicepresidente sénior y Director administrativo de Bioriginal Europe/Asia B.V. "La mejora de esta instalación nos permite expandir nuestros servicios y ofrecer a nuestros clientes un solo punto de contacto por desarrollo de producto."

Con la nueva línea de embotellamiento, Bioriginal Europe/Asia B.V. puede proporcionar una serie de productos terminados, como aceites MCT (orgánicos, C8, 60/40, 70/30), aceites marinos, aceite de algas, aceites a base plantas (calabaza, linaza, borraja y grosella negra), además de mezclas personalizadas.

"Nuestra inversión continua fortalece el apoyo que brindamos a nuestros clientes como proveedor de soluciones de llave en mano y ofrece una gama completa de servicios de abastecimiento de ingredientes hasta el producto terminado", señala van de Putte.





El trabajo en equipo con diversos socios ayuda a Cooke Aquaculture a combatir los piojos de mar con innovaciones en I+D

TERRANOVA, CANADÁ –

Los piojos de mar, el azote de los piscicultores de salmón, le ha costado miles de millones de dólares a la industria de acuicultura global en el transcurso de los años. Hasta recientemente, las armas disponibles para que los piscicultores se protejan de estas plagas naturales de los peces consistían en diversos tratamientos terapéuticos en el pienso y en el baño, en conjunto con un complicado y costoso retiro mecánico, que se están volviendo menos eficaces con paso del tiempo.

Ahora, con el apoyo de los gobiernos provinciales y federales de las Provincias atlánticas de Canadá, Cooke Aquaculture Inc. y un equipo de investigadores de universidades y del sector público están cerca de domesticar un pez "limpiador nativo para reducir de manera más natural la cantidad de parásitos de las granjas comerciales de salmón". De acuerdo con el Dr. Andrew Swanson, vicepresidente de Investigación y desarrollo, es la primera vez que se lleva a cabo en América del Norte y podría revolucionar la industria. "Este innovador programa marino involucra criar lumpo cultivado como un método eficaz y ecológico de retirar los piojos de mar", comenta. "Estos peces, esencialmente comen y retiran los piojos que se instalan en el salmón de las jaulas en el mar. Los piojos, en grandes cantidades, son dañinos para el salmón del Atlántico, la industria de la acuicultura y, actualmente, son unos de los desafíos más importantes para la salud de los peces".

El vicepresidente de Relaciones Públicas, Joel Richardson agrega que, aunque un 98 % de los tratamientos de piojos de mar actuales de la empresa en las Provincias atlánticas de Canadá son mecánicas y ecológicas, el programa de peces limpiadores ofrece una nueva alternativa ecológica para complementar la mezcla de enfoques existentes. "Podrían ser muy eficaces en la prevención del avance de las infecciones, especialmente en las etapas vulnerables iniciales del ciclo de vida de un salmón", señala.

Aunque los piojos de mar no son dañinos para los humanos, sí dañan a los salmones juveniles y dificultan el apetito y el crecimiento en adultos, lo que cuesta aproximadamente mil millones anuales a los piscicultores de salmón de todo el mundo. Los impactos económicos totales en el sector del salmón cultivado de las Provincias atlánticas de Canadá ascienden a dos mil millones de dólares en producción y \$800 millones de dólares en PIB, cerca de \$350 millones de dólares en salarios para más de 8000 trabajadores. Richardson comenta: "Hay mucho en juego". Swanson dice que Cold Ocean Salmon Inc., la subsidiaria de Cookeen Terranova y Labrador, comenzó a trabajar con el proceso de peces limpiadores con Memorial University hace diez años, y con los investigadores de Dalhousie University durante los últimos dos años. Gracias a los avances continuos, comenta, "Hemos invertido de manera importante en esta estrategia y comenzamos a escalar y expandir el uso periódico del lumpo en nuestras granjas de producción de Terranova. Recientemente comenzamos a poblar nuestras granjas en Nuevo Brunswick y, eventualmente, trasladaremos esto según sea necesario a operaciones en Nueva Escocia y Maine. También se espera que los desarrollos guíen las prácticas recomendadas para programas de peces limpiadores en nuestras granjas globales".

Danny Boyce, gerente de planta y negocio del edificio de investigación acuática del Dr. Joe Brown Aquatic Research Building de Memorial, dice que encontró el enfoque de los peces limpiadores mientras investigaba nuevas ideas para la planta hace algunos años. "La acuicultura es una industria muy pronunciada en las Provincias atlánticas de Canadá y Maine", señala. "Pensé que el uso de peces limpiadores podía ser interesante si podemos desarrollarlo aquí localmente. Así que me comuniqué con Cooke". De hecho, el proceso se probó en Noruega, donde los piscicultores de salmón han estado usando peces limpiadores capturados en el medio silvestre desde la década de 1990. Boyce comenta: "En la mayor parte de la piscicultura de salmón,

el uso prolongado de productos terapéuticos produce resistencia en poblaciones de piojos y preocupaciones por el efecto en la flora y fauna circundante".

Aún hay detalles que solucionar. El Dr. Javier Santander, un microbiólogo marino de Memorial y uno de los líderes científicos del proyecto, dice que la biología del lumpo y el merlo norteamericano no están bien documentadas, en comparación con otras especies. Eso hace que sea un desafío comprender los patógenos que los pueden afectar (y, por extensión, el salmón que "limpian") y el desarrollo de vacunas. "Afortunadamente, nos asociamos con Cooke, el Ocean Frontier Institute, el Atlantic Fisheries Fund, Genome Atlantic y el Centro canadiense para pesca e innovación para desarrollar y probar vacunas eficaces en el campo, seleccionar lumpos resistentes a enfermedades infecciosas, secuenciar los genomas del lumpo y el merlo norteamericano y crear un perfil de su transcriptoma en respuesta a la vacunación", comenta. Según Swanson, todo esto es "un maravilloso ejemplo de asociación multinivel que aprovecha una ventaja comercial". El programa ha recibido apoyo financiero de AFF, el ACOA, Genome Atlantic, el Centro canadiense para pesca e innovación, el Programa de investigación y desarrollo colaborativo de acuicultura (ACRDP, por sus siglas en inglés) del Departamento de Pesca y Océanos (DFO, por sus siglas en inglés), Ocean Frontier Institute, el Consejo de investigación de ciencias naturales e ingeniería de Canadá (NSERC, por sus siglas en inglés), MITACS, además de, indirectamente los gobiernos de Terranova y Nueva Escocia, y Canadá. Los grupos de investigación específicos que colaboran en aspectos del programa de peces limpiadores son Memorial (Terranova), Dalhousie (Nueva Escocia), Guelph (Ontario), la estación de la Junta asesora científica del DFO (Nuevo Brunswick), además de Pronova (Nueva Escocia) y Belleoram Nursery (Terranova).

* Este artículo apareció originalmente en *Atlantic Business Magazine*, www.atlanticbusinessmagazine.com

El estado de la acuicultura

¿Nunca ha comido peces de cultivo? Yo diría que es posible que no haya comido de ningún otro tipo.

Por Nancy Harmon Jenkins

Tormentoso, frío, turbulento, los 58.000 kilómetros cuadrados de océano verde grisáceo conocido como el golfo de Maine nutren una asombrosa variedad de vida. Aspirando la corriente de Labrador y con un giro en el sentido contrario a las agujas del reloj desde la costa este de Nueva Escocia que desciende alrededor de la costa interna del Cabo Cod, baña islas y penínsulas, las bahías profundas y las salientes superficiales con aguas ricas en nutrientes. La abundancia atrajo primero a los wabanaki y, posteriormente, a los europeos a establecerse a lo largo de esta costa y que instalaran pueblos y puertos, muchos de los cuales aún existen. Pero esa abundancia actualmente se ve mermada.

A medida que crece la demanda de productos del mar y las poblaciones salvajes siguen disminuyendo, el futuro pareciera estar en la acuicultura practicada de manera sustentable, a lo largo de la costa de Maine y en el interior donde se crían peces en jaulas bajo techo.

El salmón del Atlántico disminuyó hace décadas y otras especies preferidas, desde el bacalao, el halibut, el camarón nórdico hasta el arenque son cada vez más difíciles de encontrar. Los erizos se capturaron prácticamente hasta extinguirlos para proveer el mercado japonés, el suministro de almejas y mejillones es reducido y las angulas y vieiras están estrictamente reguladas. Una tras otra, las pesquerías están desplomándose. Aunque las langostas son una historia de éxito, esta industria pesquera también ha enfrentado desafíos: en la temporada de 2019, los desembarques de langosta disminuyeron en más de un 15 % con respecto a 2018.

Inevitablemente, se apuntó a la sobrepesca como la causa del agotamiento, pero décadas de regulación y controles no han contribuido mucho a mejorar la situación. Hoy en la actualidad, los oceanógrafos reconocen algo que los pescadores ha argumentado todo el tiempo: la sobrepesca es tan solo una pieza del rompecabezas. Las especies del golfo

se han visto directamente afectadas por el cambio climático, que ha acarreado un rápido recalentamiento de las aguas y un aumento de la acidificación al golfo de Maine. Por razones complejas, el golfo se está calentando más rápido que cualquier otro cuerpo de agua en el mundo. El aumento de las temperaturas ahuyentan a las especies que prefieren el frío como el camarón nórdico. Al mismo tiempo, la acidez en aumento es una amenaza para los mariscos y el plancton en la base misma de la cadena alimentaria oceánica. Finalmente, aunque con lentitud, incluso las langostas, ahora en un nivel de abundancia histórica, pueden alejarse hacia el este en busca de aguas más frías. "Puede ser en cuatro años, puede tardar cuarenta, pero sucederá", afirmó Josh Conover, un pescador de langostas que también cría mejillones de Marshall Cove en la costa de Islesboro.

Lo que esto significa para el futuro de la pesca en Maine es cada vez más claro. Escuche a Peter Miller, otro pescador de langostas y un incipiente criador de vieiras: "Llevo pescando casi 45 años", Miller me dijo una mañana gris de noviembre cuando observábamos una

niebla empapada de lluvia cubrir Tenants Harbor. "Cuando comencé, podía salir en mi barco en cualquier momento y pescar algo y ganarme la vida. La captura de langosta en el verano y el otoño, las vieiras en el otoño y el invierno, los camarones en el invierno, especies de aguas profundas en la primavera. Podías trabajar estación tras estación y salir adelante, había algo que hacer. Y todo eso, sea por sobrepesca o regulación del gobierno o lo que sea, prácticamente nos lo han arrebatado". Mientras hablaba miró al cielo, la suavidad en su tono contradiciendo el indicio de amargura que detecté en sus palabras: "Es un sistema que es como todo un desastre", expresó.

Miller todavía sale a pescar con su cadena de trampas, todavía cuida del muelle de su familia en este pequeño puerto, pero ha aunado fuerzas con un grupo de personas de ideas similares para formar la cooperativa Maine Aquaculture Coop, con la finalidad de cultivar vieiras de mar en sitios de Penobscot Bay desde Stonington hasta Spruce Head. Ha sido una lucha ardua: criar vieiras, a diferencia de ostras, mejillones o salmones, no es algo con un modelo listo para usar a mano; los criadores

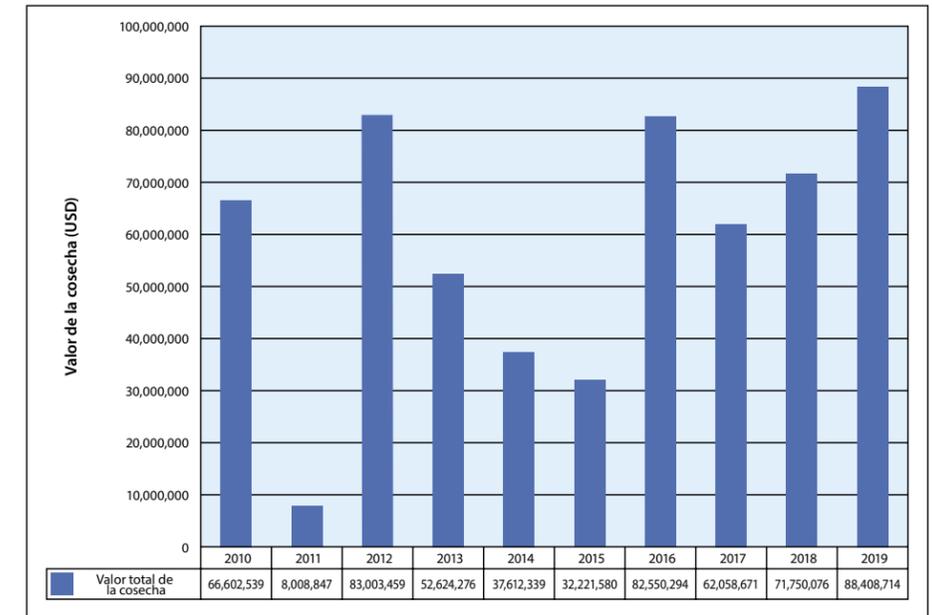
de vieiras tuvieron que ir a Japón en busca de información. Miller no está seguro si puede hacer del cultivo de vieiras su futuro. Pero, agregó, "Quiero desarrollar algo que los jóvenes puedan hacer, algo que las comunidades de pescadores puedan hacer, para que el dinero se quede aquí. Si pongo en marcha una granja de vieiras, podría cosechar todo el año, siempre y cuando pasen la prueba de toxicidad. Luego", sonrió, "Podría incluso abandonar la pesca de langostas. Está claro que se están desplazando hacia el este".

"¿Peces de cría? ¡Nunca como pescado de cría!". He escuchado esa afirmación más veces de las que recuerdo, y no solo de consumidores desinformados, pero también de chefs de restaurantes y dueños de hospederías a todo lo largo de la costa de Maine. Lo cierto es que más del 50 % de todos los productos del mar que consumimos provienen de la acuicultura, y eso es igual de válido en este país como en Europa o Asia. Podrían ser camarones aterradore de una granja ambientalmente destructiva en Indonesia o salmón criado en las limpias aguas frías de Cobscook Bay según los estrictos protocolos ambientales de Maine, pero más de la mitad de todos los productos del mar que se consumen en todo el mundo son de cría.

Entonces, ¿nunca come pescado de cría? Yo diría que es posible que no haya comido de ningún otro tipo.

Otra estadística, posiblemente todavía más asombrosa: más del 90 % de los productos del mar consumidos en los Estados Unidos son importados, y muchos provienen de recolecciones estadounidenses que se envían a Asia para procesarlas. El abadejo de Alaska se va a Asia para convertirse en surimi, el pescado falso que se sirve en restaurantes de sushi baratos. Los pescados de mayor tamaño se envían a Asia y se reexportan como filetes congelados o barritas de pescado. Las angulas, crías de anguila, de Maine, van a China para cultivarlas hasta alcanzar la madurez, luego van a Japón para procesarlas como unagi,

Valor total de la cosecha de acuicultura de Maine



Esta tabla del Departamento de Recursos Marinos de Maine muestra el valor creciente de la acuicultura de Maine. En comparación, los pescadores de langostas de Maine desembarcaron alrededor de 485 millones de dólares en langostas en 2018.

posteriormente se envían de vuelta aquí como guarnición de una bandeja de sushi. La próxima vez que tome con sus palillos una deliciosa pieza de unagi kabayaki y se pregunte de dónde vino, ¡probablemente comenzó en Maine!

Con el actual crecimiento exponencial del mercado estadounidense de productos del mar y las pesquerías naturales bajo cada vez más presión, la acuicultura, bien regulada y practicada de forma sustentable, ofrece una solución. Sea como complemento de la captura

de langostas o como su sustituto, la piscicultura de un tipo o de otro comienza a parecer el futuro para muchas comunidades costeras de Maine, incluso bastante tierra adentro en Caribou donde la Aroostook Band of Micmacs, una comunidad tribal, cría suculentas, rosadas y gordas truchas para restaurantes de lujo. Hoy, la acuicultura de Maine abarca una amplia gama de mariscos (ostras, mejillones y vieiras), pescado de aleta (salmón, trucha y nuevos participantes en la industria, la vidriola), anguilas e incluso algas marinas (a menudo



Atlantic Sea Farm se asocia con pescadores a lo largo de la costa para cultivar algas. Este barco pertenece a Justin Papkee de Long Island. La tripulación está recolectando líneas de algas kelp delgadas frente a la isla Chebeague. Foto cortesía de Atlantic Sea Farms y New England Ocean Cluster.



Josh Conover de Islesboro extrae una cuerda de mejillones en su granja. Foto de Jack Sullivan, Island Institute.

llamadas verduras del mar). Los mercados se están desarrollando, con apoyo tanto de instituciones como de personas. Está claro que la acuicultura tiene un papel importante en el futuro económico del estado.

La producción en Maine es saludable, con un crecimiento del 2,2 % anual, una cifra que se ha mantenido constante durante las últimas dos décadas, incluida la recesión económica del año 2008. De acuerdo con Sebastian Belle, director de la Maine Aquaculture Association, actualmente hay 125 granjas marinas activas en el estado, además de 700 solicitudes pendientes de una licencia de acuicultura de propósito limitado (LPA, Limited Purpose Aquaculture). Una licencia LPA permite a los solicitantes arrendar del estado 37,16 metros cuadrados de área durante un año calendario para fomentar la experimentación. Y para que nadie se inquiete de que las licencias de una parte del océano están tomándose el litoral de Maine, Belle dijo, la suma de las cantidades totales es menos de una granja grande de patatas de Aroostook. Peter Piconi, hasta hace poco el director del Aquaculture Business Development Program del Island Institute, lo respalda: "Mira", dijo, "si pudieras juntar todas las instalaciones de mariscos y de algas a lo largo y ancho de la costa, cabrían en el puerto de Rockland".

El valor en la explotación de la acuicultura de Maine, según Belle de MAA, está entre los 80 y 105 millones de dólares (cambia con la cosecha de salmon, que varía cada año), con un efecto

económico total de 140 millones de dólares. En términos de empleo, eso equivale a unos 650 puestos de trabajo, la mayoría ocupados por jóvenes. Eso también es importante, la edad promedio en la acuicultura de Maine es 36 años; la edad promedio de los pescadores comerciales es 57 años. En un estado que está constantemente buscando una población más joven y más productiva, eso es una noticia importante.

En el pasado, la acuicultura conllevaba connotaciones negativas para muchos habitantes de Maine y todavía es el caso para algunos: pescadores de langostas a los que les preocupa que las granjas pesqueras se apoderarán de las zonas de pesca de langostas, además de los residentes del litoral que temen que pudieran arruinar la vista. Pero no es algo precisamente nuevo aquí. Hay dos centros históricos: Cobscook Bay muy hacia el este donde se inició la piscicultura de salmón y todavía sigue siendo fundamental y el Río Damariscotta y su amplio estuario a la entrada de Penobscot Bay. En ese río, en Clarks Cove cerca de Walpole, el Darling Marine Center de la Universidad de Maine estableció un programa de acuicultura allá por el año 1970, bajo la dirección del Dr. Herb Hidu. Fue una visión precoz de la importancia que podría alcanzar la piscicultura marina. En la actualidad, los criaderos de ostras se han extendido a lo largo de la costa y las islas, yendo muy hacia el este de Mount Desert llegando hacia el sudeste hasta

el Río Piscataqua. El negocio está en constante expansión, pero los participantes indican que la demanda de las ostras de alta calidad de Maine sigue siendo alta y la oferta no la superará durante un largo tiempo.

El Darling Center también realiza importantes investigaciones en mussel, scallop, and seaweed culture, todas de creciente trascendencia en el ámbito de la acuicultura en general. Otras organizaciones han mostrado una proactividad similar. Una organización importante, también en Walpole, es el Maine Aquaculture Innovation Center, creado por el parlamento del estado en 1988. El centro patrocina proyectos de investigación, desde el desarrollo de algas hasta la mejora de boyas de observación, con miras a promover el desarrollo económico en la acuicultura. Para ofrecer capacitación práctica, el Island Institute lanzó el Aquaculture Business Development Program (Programa de Desarrollo de Empresas de Acuicultura) en 2016 para fomentar shellfish and seaweed farming, que acepta 25 solicitantes cada año. A principios de 2020, 100 participantes habían realizado el programa; y 32 de ellos, según Piconi, han iniciado empresas de acuicultura.

Aquaculture in Shared Waters es otra plataforma de aprendizaje práctico, con el respaldo del programa Maine Sea Grant de la universidad estatal, la Maine Aquaculture Association y Coastal Enterprises Inc., que apoya a los criadores de mariscos y algas marinas con seminarios y cursos permanentes.

El Center for Cooperative Aquaculture Research en Taunton Bay en Franklin es otra institución de investigación patrocinada por una universidad que, al igual que el Darling Center, también cumple una valiosa función como incubadora de empresas acuícolas; el CCAR actualmente trabaja con una empresa neerlandesa, Kingfish Zeeland, que comenzará una extensa operación en Jonesport para criar vidriola (también conocido como jurel o dorado, un pez del género *Seriola*) en una instalación ubicada en tierra. Paralelamente, el Downeast Institute en Beals, un centro de investigación también vinculado a la Universidad de Maine, realiza estudios importantes de mariscos, especialmente bivalvos, y sus depredadores, sean de cría o en libertad. Por ello, no cabe duda que la Universidad de Maine ha estado en la vanguardia del fomento de la acuicultura en el estado. Otra indicación de la importancia de la universidad es la gran cantidad de personas activas en todos los aspectos de la piscicultura que han egresado de los programas de pregrado y posgrado de la universidad.

Estas son tan solo algunas de las organizaciones centradas principalmente en la acuicultura. Otras, como el Gulf of Maine Research Institute en Portland o Bigelow Laboratories, un grupo de investigación independiente en Boothbay, incluye la acuicultura como parte de intereses más amplios en los océanos.

Los criaderos de algas marinas y mariscos tienen un atractivo que va mucho más allá de los alimentos que proveen. También tienen un papel en la mitigación del daño que el cambio climático inflige en el medio marino. La acidificación del océano ocurre cuando el océano absorbe un exceso de dióxido de carbono (CO₂) de la atmósfera. El exceso de CO₂ reduce el pH y los niveles de carbonato de calcio de las aguas oceánicas y el carbonato de calcio es fundamental para el desarrollo de langostas, ostras y otros mariscos. Susie Arnold, una científica marina en el Island Institute, explicó cómo funciona: las algas marinas, al igual que las plantas terrestres, absorben el dióxido de carbono y emanan oxígeno, igual que la lechuga en su huerto y los árboles en su patio. Pueden captar suficiente CO₂ para reducir la acidez del agua circundante y favorecer un mejor crecimiento de los mariscos, con conchas más fuertes. Las algas marinas también absorben nitrógeno y fósforo, prevalente en algunas aguas costeras, generando un entorno más nutritivo para todas



Salmones nadan en una de las jaulas de Cooke Aquaculture en el mar.

las especies. Entre tanto, las ostras, los mejillones y las vieiras son alimentadores filtradores. Una ostra puede filtrar hasta 189 litros de agua al día, con lo que elimina nitrógeno y microalgas que bloquean la luz que necesitan las algas marinas para la fotosíntesis. Esto es lo que se denomina acuicultura multitrofica: los dos, mariscos y algas marinas crecen juntos. Los científicos denominan la capacidad de remediar la acidificación del océano de las algas marinas "fitorremediación". Arnold está emocionada por los resultados de los experimentos realizados con el cultivo de mejillones y algas kelp lado a lado en Casco Bay, donde los efectos positivos se podrían medir y analizar. Los mejillones criados cerca del alga kelp desarrollaron conchas más gruesas y densas. "Mira", dijo a modo de conclusión, "no va a salvar al mundo. Pero tendrá un efecto a escala local".

FocusMaine es una iniciativa de empresarios de Maine que se han propuesto fomentar un modelo sostenible para el futuro económico de Maine. En 2018, seleccionaron tres áreas donde el estado podría destacarse: los biofármacos, la agricultura (especialmente la agricultura orgánica y sustentable) y la acuicultura, que han defendido firmemente. La acuicultura, el grupo señaló en su informe, podría agregar hasta 17.000 nuevos puestos de trabajo a mediados de esta década. ¿Los motivos? El consumo de productos del mar a nivel nacional o internacional; la reputación de Maine por sus productos honestos; el historial ambiental limpio de Maine; y la población de Maine, que son expertos en lo que respecta a productos del mar.

En definitiva, se trata de compartir el borde costero para el beneficio de todos. Incluso quienes trabajan en las industrias de servicio, en hoteles y restaurantes, comprenden que sin un borde costero activo y funcional, Maine no es más que otra parada en la interminable lista de turismo que hacer antes de morir. Debería ser, y puede ser, muchísimo más. La acuicultura, junto con la pesca y comunidades costeras fuertes, puede ayudar a que siga siendo así.

Y a la larga, puede que tampoco haya otra opción. Esto porque, afirma Briana Warner, jefa de Atlantic Sea Farms, que promueve, procesa y comercializa algas marinas cultivadas en Maine, "la acuicultura es algo bello, y algo esperanzador". En respuesta a los críticos que se quejan de las amenazas a las comunidades costeras, responde con un entusiasmo característico: "Diversificar, dedicarse a la acuicultura, eso será lo que nos ayude a seguir siendo quienes somos. El cambio climático es una grave amenaza a nuestras otras industrias pesqueras. Y si hay cada vez menos opciones de trabajo en el mar, cambiará la apariencia completa de nuestra costa y nadie quiere ese resultado".

Nancy Harmon Jenkins es autora de muchos libros y colabora para muchas publicaciones, entre ellas, The Wall Street Journal, The Washington Post, y Saveur.

Este artículo se publicó anteriormente en MaineBoats.com y es parte de una serie en su Informe especial sobre acuicultura (Special Report on Aquaculture) en Maine. Siga leyendo el resto de esta serie en www.maineboats.com



Nuestro proyecto de conservación de tortugas marinas

NICARAGUA – Seajoy desarrolló su proyecto de conservación de tortugas en junio de 2007 que funciona todavía hasta el día de hoy. Este proyecto busca preservar las especies de tortugas marinas que anidan en el Pacífico al norte de Nicaragua, la comunidad de Jiquilillo y de las Salinas. Nuestro vivero (SASA) trabaja con las comunidades en la conservación y protección de estas especies.

Nuestros equipos de Seajoy fueron los orgullosos organizadores del evento de liberación de tortugas 2020 el año pasado. El grupo continúa liberando tortuguillos de vuelta a su entorno natural ayudando a nuestro ecosistema natural en el mar. Se ha liberado de manera segura la impresionante cantidad de 5000 tortugas marinas hasta la fecha como resultado de este programa.



Cooke

Un océano de oportunidades nos espera

En Cooke, creemos en recompensar la iniciativa, la creatividad y la ética profesional. Visite [MyCookeCareer.com](https://www.MyCookeCareer.com) para revisar posibles oportunidades de avanzar en su carrera profesional.





Cooke es nombrado uno de los Mejores empleadores de las Provincias atlánticas de Canadá

CANADÁ –

La revista Atlantic Business Magazine ha anunciado sus selecciones de los **Mejores empleadores de las Provincias atlánticas de Canadá** y gracias a la dedicación, el compromiso y el cuidado de todo nuestro equipo, nos complace informarles que obtuvimos un lugar en esta lista. El premio Mejores empleadores de las Provincias atlánticas de Canadá es un complemento excelente para nuestra designación como una de las Empresas mejor administradas de Canadá, que hemos mantenido por 15 años consecutivos, gracias a lo cual obtuvimos el estado de Miembro Platinum.

Más de 1.000 empresas presentaron su solicitud al premio, de las cuales se seleccionaron 35.

Uno de los criterios más importantes que definen a un Mejor empleador, especialmente durante una pandemia, es cómo la empresa cuida de sus comunidades, y este es un valor

que siempre ha sido importante para nuestra empresa y nuestro personal.

“Los Mejores empleadores entienden que su capacidad de operar depende de la salud de su comunidad. Son fuertes ahora y serán más fuertes a medida que se recupere la economía”, dijo Anthony Meehan, el fundador y presidente de Mediacorp Canada Inc., la empresa que investiga y selecciona a los galardonados como Mejor empleador de las Provincias atlánticas de Canadá.

Creemos que estamos entre las empresas más emocionantes, innovadoras y gratificantes de nuestra región y este premio es algo que todos compartimos, porque es nuestro equipo, #TeamCooke, el que se lo ganó. Ustedes son nuestra mayor fortaleza porque les importa. Les importa nuestro trabajo, les importa nuestro ambiente y les importan nuestras comunidades.

¡Gracias por todo lo que hacen para que nuestra empresa sea excepcional!

Morris obtiene la designación CLP

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicidades a Alex Morris, de nuestro equipo de Logística, que, en agosto de 2020 obtuvo la designación Certified Logistics Professional (Profesional de Logística Certificado) en la gestión logística de la cadena de suministro del Canadian Institute of Traffic and Transportation (CITT).



Celebración virtual de la ciudadanía

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Onalapo Badejoko (prefiere que la llamen Ona), es una analista de Tesorería Global que trabaja en nuestra oficina de Saint John. El 28 de enero, ella y su hija de 10 años Obaforehanmi prestaron juramento como ciudadanos canadienses en una ceremonia virtual, que se realizó así porque las ceremonias en persona se cancelaron debido a la pandemia COVID-19.

En un artículo especial en el NB Telegraph-Journal, Ona, que creció en Nigeria, habló acerca de lo que significa la ciudadanía para ella y su familia. Contó que sus padres se conocieron en Canadá en la década de 1970 y que su suegro vino a Saint John en la década de 1980 durante un breve período.

Ona siempre pensó que quería mudarse a Canadá.

“Era un paso enorme. Comenzar una vida nueva”, le dijo al Telegraph-Journal.

Ona llegó a Saint John en 2015 y obtuvo una maestría en administración de empresas en la Universidad de Nuevo Brunswick, campus Saint John.

Mientras esperaba que su esposo viniera a Canadá, Ona era una estudiante de tiempo completo y madre de dos niños pequeños. Dice que la ciudad empezó a gustarle.

“Nuevo Brunswick es un lugar maravilloso para vivir”, afirmó.

“La gente ha sido muy amable, nos han recibido con los brazos abiertos”.

Onalapo Badejoko, analista de Tesorería Global de Cooke, y su hija Obaforehanmi ahora son ciudadanas canadienses después de participar en una reciente ceremonia virtual de ciudadanía.



Celebramos a las mujeres en la ciencia a través de nuestras operaciones globales en Cooke



Shelby Olsen

– VIRGINIA, EE.UU.

Shelby Olsen, directora de Asuntos Ambientales, se incorporó a Omega Protein en octubre de 2017. Shelby obtuvo una licenciatura en ingeniería civil de Iowa State University y tiene más de 25 años de experiencia en asuntos ambientales y gestión de proyectos.

Sus responsabilidades actuales incluyen encabezar las iniciativas de asuntos ambientales de Omega Protein así como representar la empresa ante agencias reguladoras y diversas asociaciones como la Virginia Manufacturers Association, donde participa en el Subcomité de Regulación de Aguas/Aguas Residuales.

Madre de tres hijos, también se ha dado el tiempo de participar en organizaciones comunitarias locales durante su carrera profesional y actualmente es miembro de Louisiana Women

Leaders, una red de organizaciones a nivel estatal que educan, captan, empoderan y preparan mujeres afroamericanas.

El conocimiento y la experiencia de Shelby han sido invaluable para una serie de equipos multifuncionales en los que ha participado y en un tiempo relativamente corto con Omega Protein, ha sido decisiva en la implementación de nuevos procesos ambientales, de salud y seguridad, como Auditoría de gestión de desechos, Evaluación de riesgos y Gestión del cambio.

Shelby es conocida por su persistencia e insistencia en hacer lo correcto y hacerlo bien, por lo que estamos muy orgullosos de contar con ella como una de las líderes del Equipo de Medio Ambiente, Salud y Seguridad de Omega Protein.



Melissa Thrift

– VIRGINIA, EE.UU.

Melissa Thrift se integró a Omega Protein en agosto de 2009. Tiene una licenciatura en ciencias animales y avícolas de Virginia Polytechnic Institute and State University.

Su primer trabajo fue como auxiliar de laboratorio que trabajaba con petróleo refinado en el Health and Science Center. Pronto pasó al puesto de científico de calidad responsable de las pruebas de producción para asegurar la integridad del producto. En esta función ayudó a administrar el laboratorio haciendo seguimiento de las muestras y resultados, elaborando procedimientos y capacitando a nuevos empleados y pasantes.

Melissa lleva alrededor de un año en su puesto actual como coordinadora de Sistemas de Calidad y Cumplimiento y trabaja para ayudar a la empresa a cumplir con los estándares de calidad reglamentarios actuales.

Su atención a los detalles hacen de ella un excelente activo en un ámbito en que la satisfacción y seguridad del consumidor son los objetivos principales. Actualmente trabaja para estandarizar las auditorías de calidad internas y los procedimientos en las tres plantas de procesamiento de pescado de la empresa. También dirige las series de verificaciones internas de laboratorio, las preguntas de clientes y ayuda con las auditorías regulatorias y del cliente.

Cuando no está trabajando, Melissa disfruta de pasar tiempo con su esposo y sus dos hijos. A Melissa le gusta la vida al aire libre, y pesca y caza desde que era niña. Ha dirigido encuentros de voleibol para la Virginia High School League durante ocho años, colabora con su iglesia y realiza trabajo voluntario para el equipo de béisbol de la liga juvenil de su hijo.

En el Día Internacional de las Mujeres y las Niñas en la Ciencia, visitamos a tres colegas de Cooke con sobresalientes carreras de base científica en la acuicultura



Naomi Dempsey

– ESCOCIA

La trayectoria profesional de Naomi en la ciencia no siempre fue clara. Obtuvo su diploma universitario de pregrado y luego realizó un PhD en arqueología en la Aberdeen University. Pero durante este tiempo en la universidad, descubrió que pasaba cada vez más tiempo concentrándose en aplicar técnicas y análisis científicos a sus investigaciones.

“A medida que pasaban los años, desarrollé algo parecido a un aprecio por la ciencia en acción: cómo se podía usar para explicar las cosas en lugar de simplemente la teoría. Mi diploma de posgrado incluyó muchos elementos de geofísica, microbiología del suelo, datación por carbono y análisis de la macrofauna, todo lo cual es relevante para comprender la actividad humana del pasado. Estas técnicas de investigación me llevaron a desarrollar un gran interés en el lado científico de la arqueología y lo que contribuye a nuestro entendimiento de la historia”.

Después de dejar la universidad, trabajó en evaluaciones de impacto ambiental y de riesgo, mediante el uso de muchas

de las habilidades y experiencias que adquirió en la universidad, antes de unirse a Cooke Aquaculture Scotland en 2014.

Su función tiene una enorme importancia para la calidad de los peces producidos en las granjas de salmón de mar de Cooke en las aguas de las costas de Orkney y Shetland, tomando muestras para monitorear la salud del fondo del mar y del entorno marino, y usando datos hidrográficos y del agua para comprender su efecto en cómo se crían los peces y el entorno en el que se cultivan.

“Me encanta mi trabajo. No he tenido una carrera científica convencional, pero mi consejo para las niñas que están pensando en un trabajo en ciencias sería que aprovecharan cada oportunidad que puedan y potencien lo que hagan académicamente con experiencia en un lugar de trabajo real o como voluntarias, porque eso les ayudará a demostrar las habilidades que necesitan para tener una ventaja inicial en sus carreras profesionales”.



Rhona Robertson

– ESCOCIA

“Nunca me he topado con algo que me hiciera pensar que porque soy mujer no puedo hacer algo”, dijo Rhona Robertson, coordinadora de laboratorio en el equipo de Salud de Peces en Cooke Aquaculture Scotland.

“Me encantaba la biología en la escuela y quería trabajar en un laboratorio y hacer investigación. Mi antigua maestra de biología, la Sra. Maisie, probablemente fue la que más contribuyó a fomentar un interés en la ciencia y me animó a que siguiera una carrera basada en la ciencia.

“Era ciencia o música, y ganó la ciencia (¡por poco!).

“En la universidad, la mayoría de las personas que estudiaban en mi curso eran mujeres, y en mi función anterior, los supervisores y gerentes eran todos mujeres. Tal vez soy afortunada de nunca haber tenido que superar los obstáculos que otras mujeres enfrentaron”.

Después de graduarse con una licenciatura en ciencias biológicas de Glasgow Caledonian University, Rhona trabajó varios años adquiriendo habilidades y experiencia como empleada de una empresa de servicios de investigación por contrato en Stirling.



Ola Wands

– ESCOCIA

Como gerente de Salud de Peces en Cooke Aquaculture Scotland, una semana normal para Ola consiste en visitar distintas granjas de agua de mar y de agua dulce para asegurarse de la salud y el bienestar de nuestros peces.

“Mi función es muy variada: están las inspecciones prácticas de peces, pero también dedico mucho tiempo hablando a los equipos de las plantas, coordinando planes de salud y bienestar veterinarios, y participo en numerosos proyectos para mejorar la salud y el bienestar de los peces”.

Ola se graduó de Glasgow University en 2010 con una licenciatura en biología marina y de aguas dulces.

“Después de graduarme, estaba trabajando a medio tiempo y se me presentó la oportunidad de ganar algo de experiencia en Cooke Aquaculture Scotland, y postulé y conseguí el puesto de coordinadora de salud de los peces. Estaba en el lugar y el momento adecuados”.

Con ocho años de experiencia acumulada, Ola fue ascendida al puesto de gerente de salud de los peces en 2018. Durante este tiempo vio como la empresa y el sector de la acuicultura crecieron considerablemente.

“Las mujeres tienen un papel cada vez más importante en el sector, especialmente en la ciencia de la piscicultura de salmón, y recomendaría a más mujeres que vengan a trabajar en acuicultura”.



Grupo Culmarex Equipo de salud y bienestar de los peces

– ESPAÑA

En España, nuestro equipo de salud y bienestar de los peces del Grupo Culmarex se compone de ocho mujeres, todas relacionadas con la biología de los peces y la medicina veterinaria.

Con cuatro veterinarios de peces y cuatro biólogos altamente calificados en sus filas, el equipo no solo tiene relación con los aspectos operativos de las actividades cotidianas de cultivo en el mar, también muestra y usa una gama de habilidades técnicas que requieren una educación intensiva y capacitación avanzada.

La fisiología e inmunología de los peces, parasitología, histopatología y microbiología son parte de su rutina diaria.

Desde estas sofisticadas habilidades biológicas y de laboratorio hasta análisis estadísticos de datos epidemiológicos o innovación en salud y bienestar de peces y con una red y apoyo de universidades o empresas biotecnológicas, nuestro equipo ve un océano de oportunidades para que las mujeres prosperen en este campo.



Alanna Rozee

– NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ

Alanna Rozee es mucho más nueva en nuestra industria. Se integró a Cooke en octubre de 2018 como coordinadora de Fishtalk y supervisa el software que hace un seguimiento del inventario de peces. Aprovechando su educación en biología y experiencia en TI, el trabajo de Alanna le ayudó a promover las capacidades de informe de Cooke y es

responsable de la evaluación y del análisis de datos, y ofrece capacitación y asistencia de software a los empleados en toda la región.

Como profesional joven y enamorada del océano, Alanna está contenta de poder usar sus habilidades y trabajar cerca del agua. Hace poco compró su primera casa y está feliz de poder comenzar su carrera y echar raíces cerca de su hogar, en la costa este de Canadá.

Equipo de laboratorios de Seajoy

– HONDURAS

Nuestro equipo de microbiología, histopatología y biología molecular está formado por diez mujeres. Este grupo colabora habitualmente y es responsable de garantizar la calidad de la salud de nuestros camarones en cada granja. Esta es una función sumamente importante, ya que este grupo también verifica la calidad microbiológica de los camarones procesados, asegurando la calidad y seguridad del producto final.

Este equipo influyente se compone de una microbióloga, ingenieras acuícolas, ingenieras agroindustriales, todas con experiencia en cría de camarones, patología de los camarones, calidad del agua y microbiología de los alimentos.



Nuestra gente



“Nuestros domingos son diferentes”:

La comunidad pesquera de Reedville comparte su pasión por la familia, la comunidad y la pesca de menhaden

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. –

Los domingos siempre han sido diferentes en Reedville, una comunidad formada y sustentada por la pesca del menhaden. Durante 140 años, el domingo ha sido el día en que la flota deja el muelle hacia alta mar y los pescadores se disponen a recolectar de manera sustentable el menhaden y ganarse la vida.

Omega Protein elaboró un video titulado “Our Sundays are Different” (Nuestros domingos son diferentes) que destaca un día en la vida de los pescadores que salen a trabajar cada domingo.

En el video, los pescadores comparten lo que significa el domingo para ellos. Es un día en que deben despedirse de sus familias, iglesias y su comunidad, aunque a cambio de una

oportunidad de hacer un trabajo que paga bien y mantener a sus seres queridos.

“Lo hago por una razón, la misma razón por la que mi padre lo hizo y mi abuelo lo hizo antes que yo, y es ganarse la vida para poder cuidar de mi familia con comodidad”, afirma Kenny Pinkard, un pescador de Omega Protein.

“Para mí, salir temprano para ir a pescar y no ver fútbol, tiene sentido”, señala George Ball, otro pescador de Omega Protein. “No me pagan por mirar fútbol, y soy el único ingreso en mi hogar”.

Los familiares también nos cuentan cómo la pesca ha definido sus domingos, y cómo la temporada de pesca se ha convertido en una parte importante de sus vidas cotidianas.

“Diría que nuestros domingos, por lo menos durante la temporada de pesca, siempre han sido un poco emotivos”, dice Taylor Deihl,

coordinadora de Marketing y Redes Sociales de Omega Protein, cuyo padre es el capitán de un barco pesquero de menhaden. “Ese primer domingo de cada temporada, mi hermana mayor y yo siempre acompañábamos a mi papá hasta su camioneta, lleva o trueno, para despedirnos con un abrazo. Así que crecí en esta industria, toda mi vida esta ha sido mi forma de vivir”.

Desde su fundación, Omega Protein ha sido una parte fundamental de la comunidad de Reedville. Nos enorgullece ser parte de la larga tradición pesquera de la región, y seguiremos asegurándonos de que, para los habitantes de Reedville, los domingos siempre sean diferentes.

Puede ver el video completo en YouTube www.youtube.com/omegaprotein

Menos miedo, más fe

HONDURAS – Menos miedo, más fe. Nuestros equipos en Seajoy usaron este lema como campaña informativa acerca del cáncer de mama. Buscamos crear conciencia en hombres y mujeres como una iniciativa para prevenir esta devastadora enfermedad.



En Seajoy, educar es dejar una huella en el corazón

NICARAGUA – Un grupo de 19 trabajadores de la empresa Acuicultura Torrecillas recientemente se graduaron en diferentes modalidades de educación primaria y secundaria a través del programa “Educación de Jóvenes y Adultos”. Los empleados de la empresa con la formación adecuada les enseñan a sus compañeros, guiados a nivel didáctico y metodológico por el equipo técnico del Ministerio de Educación de la República de Nicaragua.

Para el Grupo Seajoy, sus trabajadores son el principal motor que impulsa su operación, por ello nuestro esfuerzo continuo para promover la educación inclusiva y la mejora continua educativa entre nuestros colaboradores es tan importante. ¡Felicitaciones a todos los graduados!



Vida saludable en Culmarex

ESPAÑA – La quinta edición de Healthy Cities by Sanitas, programa con el que se fomenta el hacer deporte en la empresa, la vida saludable, así como la responsabilidad social corporativa compitiendo con empresas a nivel nacional, concluyó con más de 2.300 millones de pasos acumulados por parte de los empleados de las 40 empresas que participaron.

Este impresionante total incluyó 154 millones de pasos de los empleados de Culmarex.

La cantidad total de participantes en Healthy Cities caminó cada día con el objetivo de dar 10.000 pasos diarios, lo que equivale a dar 35 vueltas a la Tierra.

Por segundo año consecutivo Culmarex volvió a ser la primera clasificada en el ranking nacional interempresas. Alrededor de 37 trabajadores, que habitualmente practican deportes (caminar, correr, andar en bicicleta, nadar, etc.) y que transformaron ese tiempo en el deporte mediante una app para contar los pasos, se enfocaron en el ranking general para competir con empresas de mucho mayor tamaño.

Al ser digital, la app permitió que participara cualquier empleado, en cualquier ubicación geográfica del país.

Dada la importancia de la competencia, el Comité Olímpico Español y la Fundación Española del Corazón repitieron su participación como socios de la iniciativa, a la que también se sumó este año el Comité Paralímpico Español.

Esto nos ha permitido “seguir apostando por la vida sana”, que es finalmente el objetivo de esta iniciativa, fomentar “el espíritu de trabajo en equipo dentro de Culmarex”, además, ofreció a Culmarex la oportunidad de colaborar en un proyecto de responsabilidad social vinculado a Healthy Cities.

Los primeros tres clasificados de Culmarex:

1. **Juan Díaz** (responsable de Administración)
2. **Javier Mula** (encargado Sala de Procesado)
3. **José Vicente De Jesús** (asistente de Alimentación)

Los tres recibirán un cupón de regalo para canjearlo por equipo deportivo.

Esperamos que en la próxima edición de Healthy Cities que se realizará en la primavera de 2021, se sumen muchos más trabajadores a los que invitamos a participar en esta actividad para competir contra las demás empresas.



Juan Díaz

Javier Mula

Jose Vicente De Jesus

¡Feliz Día del Médico de parte de Seajoy!

HONDURAS – Con gran orgullo y felicidad, nuestros equipos en Seajoy celebran el Día del Médico. A nuestro equipo de médicos que esta temporada fueron nuestros grandes héroes, gracias por dar el máximo de sí por la salud de todos los pacientes durante este tiempo difícil.



Le damos la bienvenida a la nueva jefatura de Omega Protein

REEDVILLE, VIRGINIA, EE.UU. – Después de nueve años como presidente y director ejecutivo de Omega Protein Corporation, Bret Scholtes dejó el cargo a fines de 2020 para seguir otras oportunidades profesionales. Comenzó a trabajar en la empresa en 2010 y ejerció como director de finanzas antes de convertirse en presidente y director general en 2012. Scholtes también supervisó la adquisición por parte de Cooke Inc. a fines de 2017 y la integración exitosa de Omega Protein en la familia de empresas Cooke.

Omega Protein es una empresa de siglos de antigüedad con sede en Reedville, Virginia y es una división del líder global de productos del mar Cooke Inc. Bajo la propiedad de Cooke y la dirección de Scholtes, la empresa ha seguido registrando sólidos resultados financieros entre varios desafíos impredecibles, incluidos catástrofes naturales, guerras comerciales mundiales y la incertidumbre del mercado.

Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke Aquaculture dijo, “Le damos las gracias a Bret por sus esfuerzos diligentes y le deseamos éxito en el nuevo capítulo de su trayectoria profesional”.

El cambio suele ofrecer oportunidades. En adelante, varios de los subordinados directos de Bret estarán bajo las órdenes del vicepresidente de operaciones, Monty Deihl que ha dirigido las operaciones pesqueras desde 2012. Monty y Joseph Vidal, presidente de Bioriginal informará directamente al equipo de alta dirección de Cooke.

Creemos que esta estructura jerárquica mejorará aún más la rentabilidad de Omega Protein y traerá nuevas oportunidades y conocimiento a nuestro negocio en crecimiento.

Capacitación en salud y bienestar para empleados de plantas marinas en Cooke Aquaculture Chile

CHILE – En diciembre, se llevó a cabo un operativo médico en nuestras instalaciones marinas en el fiordo. Este programa se centra en la promoción de hábitos saludables y trabajó para detectar potenciales factores de riesgo para la salud.

Se realizaron los siguientes exámenes:

- Electrocardiograma
- Medición de los niveles de colesterol
- Medición de la glucosa en la sangre
- Índice de masa corporal
- Presión arterial



Salud y seguridad: un pilar fundamental en Seajoy

HONDURAS – En Seajoy, la seguridad de nuestro personal es una máxima prioridad. Por ello, tomamos todas las medidas de bioseguridad posibles para conformar brigadas de primeros auxilios capaces de enfrentar cualquier emergencia y mantener a todos seguros. Con estos tipos de medida, podemos confiar en que siempre estamos preparados.



Es la época más maravillosa del año

¿Sabe qué nos encanta de las fiestas de fin de año en Cooke? ¡TODO!

La pandemia tuvo un gran impacto en nuestra programación habitual de eventos de fin de año, ¡pero nuestro entusiasmo y ánimo se mantuvieron altos!

El espíritu de la Navidad brilla en la planta de procesamiento de Hermitage

HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ –



Concurso de suéteres feos de Navidad – Planta de procesamiento de Fundy Bay Drive

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

¡El concurso de suéteres feos de Navidad de Fundy Bay Drive ya es una tradición! Felicitaciones a los GANADORES de este año.



¿874 Main Street? ¿O el Polo Norte? O Whoville?

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –



Joe Claus

DEER ISLAND, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –
 ¡¡¡PAPÁ NOEL!!! (Actualmente es Joe Fraser, el cocinero a bordo del Hudson Bay Explorer)



Papá y Mamá Noel sirven una cena de carne asada y agregan a todos en la planta de Fundy Bay Drive a la lista de quienes fueron BUENOS este año

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –



Ayudar hace brillar la Navidad en nuestras comunidades

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –
 Linda McGee, administradora de cuenta principal de True North Seafood y su esposo, Don, han hecho brillar muchas navidades en el Condado de Charlotte, NB, trabajando como voluntarios en Operation Christmas Joy, que ahora se fusionó con Santa's Helpers.



NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –
 Nuestro equipo de Shoreland Transport ayudó a hacer brillar la navidad donando al programa Pennfield Lions Adopt A Family.



GRAND MANAN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – ¡El COVID intentó robarse el Gran Desfile de Navidad, pero los isleños encontraron una solución! Había lugares por toda la isla con luces y golosinas para los niños. En nuestras oficinas de Kelly Cove Salmon, estaba Papá Noel, había dulce de mantequilla de maní y una caja para el banco de alimentos. ¡La participación fue muy buena!



Dejemos que nieve, veámoslos crecer

ST. ALBAN'S, TERRANOVA, CANADÁ – Nuestros amigos de Swanger Cove Hatchery en St. Alban's NL, dejaron de lado el cuidado de los peces durante unos minutos para tomarse una foto de Navidad. Fila de atrás, desde la izquierda: Russell Gould, Melvin Willcott, Jim Murphy. Fila del medio, desde la izquierda: Lisa Willcott, Tanya Benoit, Mary-Jane Crant, Kelly Willcott. Primera fila, desde la izquierda: Sonja Lambert, Walleen Organ.



Cooke Chile dona cestas de Navidad para difundir el espíritu navideño

Durante el mes de diciembre, nuestros equipos de Cooke Aquaculture Chile entregaron más de 35 cestas de Navidad a familias vulnerables en el pueblo de Balmaceda, en Puerto Montt y a la agrupación oncológica Caricias para el Alma, un centro que acoge a pacientes de cáncer. Las cestas incluyeron regalos para los niños, alimentos y otros artículos necesarios.





Yan



Tasha



Scott



Matt D



Kim



Peter

El concurso de suéteres feos de Navidad de Saint John se hace virtual

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Para seguridad de todos y mantener la distancia social, nuestros equipos de la oficina de Saint John organizaron un concurso de suéteres feos de Navidad en línea.

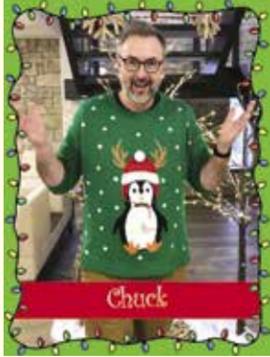
¡Felicitaciones a la GANADORA, ¡Paula Rowan!



Paula



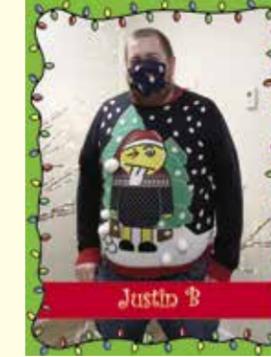
Kelly



Chuck



Kristen



Justin B



Ariel



Joel



Matt R



Jason B



Rodney



Christo



Connie



Jason H



Lewanna



Judy



Celebraciones de hitos

La pandemia ha cambiado la manera en que honramos los hitos de nuestros empleados, pero eso no significa que sean menos importantes. Gracias por su dedicación y compromiso durante este tiempo y sus destacadas carreras en Cooke.

Visite nuestra galería en línea para ver todas las fotos de los premios de aniversario.
bit.ly/CookeBestTeamEver



Comunidad

Día de Bell Let's Talk

HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ –

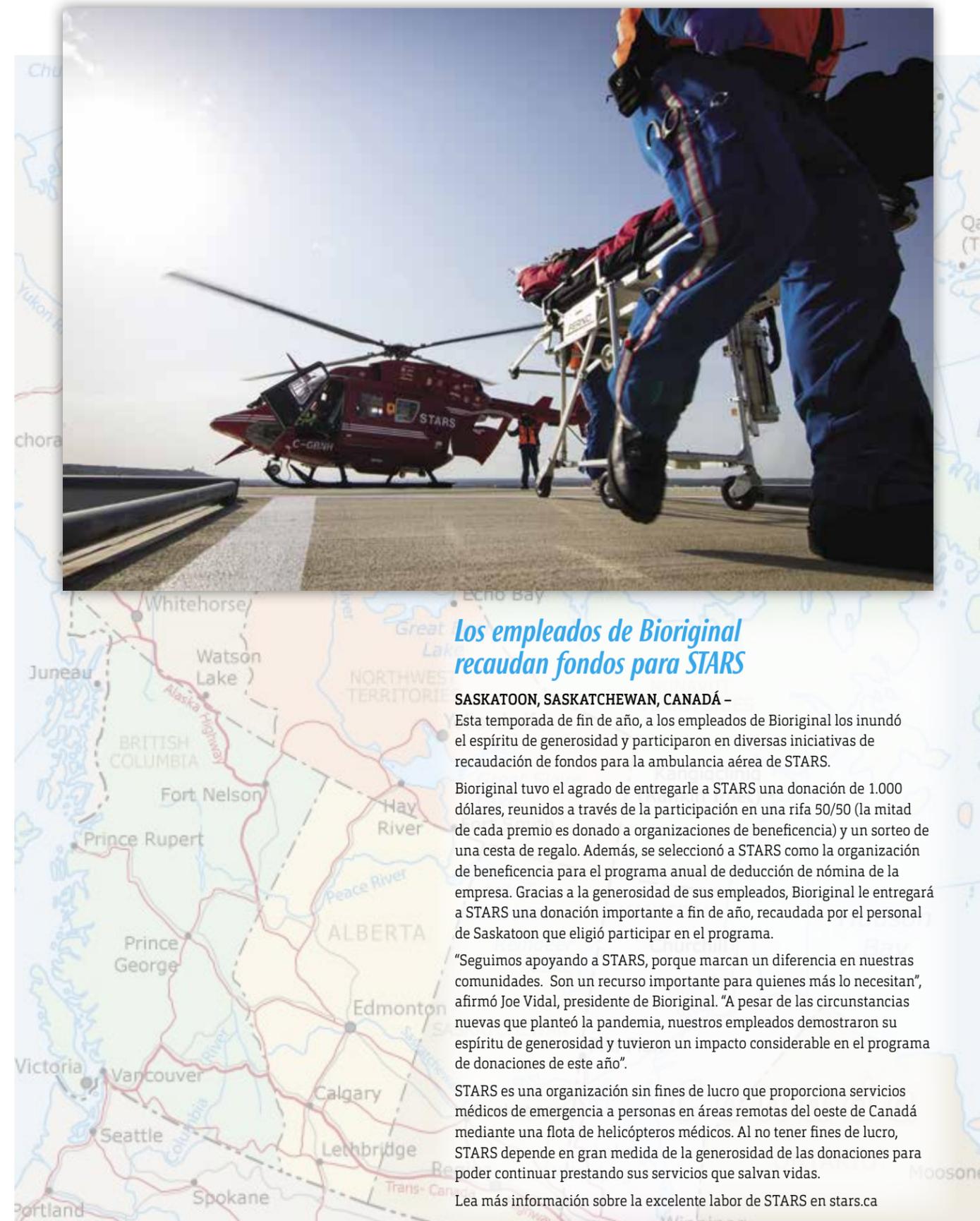
En Hermitage, nuestros empleados se presentaron a trabajar el jueves 28 de enero con una actitud positiva y vistiendo ropa que representaba a Bell Let's Talk, el mayor compromiso corporativo con la salud mental de Canadá.

Bell creó esta campaña para crear conciencia y combatir el estigma en torno a las enfermedades mentales en Canadá. Los empleados en la planta de procesamiento de Hermitage saben de la importancia

del compañerismo, de apoyarse unos a otros y del carácter vital de la comunicación para nuestro bienestar.

Me siento muy orgullosa de ser parte de un equipo que es tan proactivo y compasivo. Creí que les gustaría saber de las cosas buenas, aparte del trabajo diario, que hacen fuerte a Cooke.

Joycelyn Moulton, supervisora de Garantía de Calidad, planta de procesamiento de Hermitage



Los empleados de Bioriginal recaudan fondos para STARS

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

Esta temporada de fin de año, a los empleados de Bioriginal los inundó el espíritu de generosidad y participaron en diversas iniciativas de recaudación de fondos para la ambulancia aérea de STARS.

Bioriginal tuvo el agrado de entregarle a STARS una donación de 1.000 dólares, reunidos a través de la participación en una rifa 50/50 (la mitad de cada premio es donado a organizaciones de beneficencia) y un sorteo de una cesta de regalo. Además, se seleccionó a STARS como la organización de beneficencia para el programa anual de deducción de nómina de la empresa. Gracias a la generosidad de sus empleados, Bioriginal le entregará a STARS una donación importante a fin de año, recaudada por el personal de Saskatoon que eligió participar en el programa.

“Seguimos apoyando a STARS, porque marcan un diferencia en nuestras comunidades. Son un recurso importante para quienes más lo necesitan”, afirmó Joe Vidal, presidente de Bioriginal. “A pesar de las circunstancias nuevas que planteó la pandemia, nuestros empleados demostraron su espíritu de generosidad y tuvieron un impacto considerable en el programa de donaciones de este año”.

STARS es una organización sin fines de lucro que proporciona servicios médicos de emergencia a personas en áreas remotas del oeste de Canadá mediante una flota de helicópteros médicos. Al no tener fines de lucro, STARS depende en gran medida de la generosidad de las donaciones para poder continuar prestando sus servicios que salvan vidas.

Lea más información sobre la excelente labor de STARS en stars.ca

Cooke Chile dona a residencia para ancianos San José

CHILE – Para comenzar este 2021, el subgerente de Agua Dulce, Mauricio Bravo, y el jefe de Centro, Gabriel Fuentes, entregaron una donación de equipos de seguridad a la “Residencia de Adultos Mayores San José” en Villarrica en nombre de Cooke Aquaculture Chile.

Valoramos el trabajo realizado por la Sra. Amelia Valdebenito, representante de esta residencia, que con gran dedicación atiende a los padres y abuelos de muchos miembros de la comunidad. Nos encanta apoyar estas iniciativas de solidaridad en cuantas formas sea posible.



Cooke lanza Buck-A-Pay para la campaña de IWK

HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El 1 de diciembre fue el Giving Tuesday (Martes de beneficencia), y Cooke Aquaculture aprovechó la ocasión para lanzar una nueva campaña de recaudación de fondos para el IWK Health Centre (Centro de Salud IWK) en Halifax, NS.

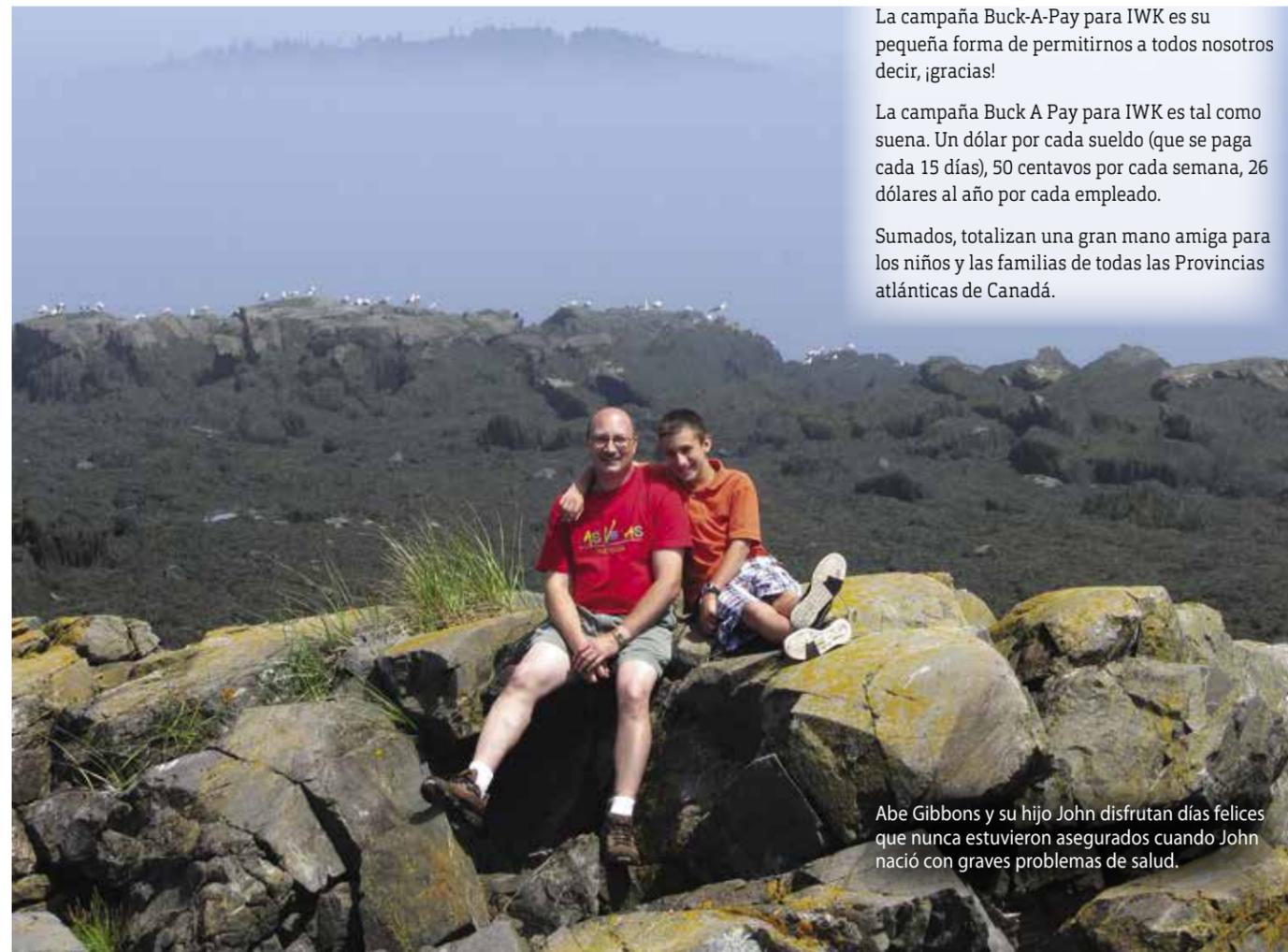
La atención médica proporcionada en IWK ha beneficiado a muchas de nuestras familias en las Provincias atlánticas de Canadá. Una de ellas es la familia de Abe Gibbons de nuestro equipo de TI, al que se le ocurrió una forma para que todos podamos contribuir un poco pero que sume mucho.

Abe atribuye al equipo de IWK haber salvado la vida de su hijo, John. John nació en 1996 con graves problemas de salud. En la actualidad es un joven saludable de 24 años y aunque Abe dice que nunca podría pagarle a IWK por lo que hicieron por su familia, quiso intentarlo.

La campaña Buck-A-Pay para IWK es su pequeña forma de permitirnos a todos nosotros decir, ¡gracias!

La campaña Buck A Pay para IWK es tal como suena. Un dólar por cada sueldo (que se paga cada 15 días), 50 centavos por cada semana, 26 dólares al año por cada empleado.

Sumados, totalizan una gran mano amiga para los niños y las familias de todas las Provincias atlánticas de Canadá.



Abe Gibbons y su hijo John disfrutaban días felices que nunca estuvieron asegurados cuando John nació con graves problemas de salud.

Team Cooke dona suministros a estudiantes

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cuando el director de la escuela Bayside Middle School le pidió a la comunidad ayudar a los estudiantes con donaciones de juegos sin usar, materiales para manualidades o artículos deportivos para usarlos durante la hora del almuerzo, ¡nuestro #TeamCooke con sede en Saint John se ofreció!

Los requisitos de seguridad del COVID prohíben compartir estos tipos de artículos fuera de las burbujas de las aulas, por lo que hay una mayor demanda este año. Tan solo con limpiar algo del desorden de nuestros sótanos y garages, pudimos entregar dos cajas grandes de juegos de

mesa, mazos de naipes, pelotas de fútbol, pelotas de básquetbol y más. El director Pat Laskey dijo que las donaciones fueron muy apreciadas. “¡La generosidad del personal fue extraordinaria! Los juegos y el equipo serán usados por nuestros estudiantes durante la hora del almuerzo. Ha sido un desafío mantenerlos ocupados debido a las restricciones por el Covid-19 y sus donaciones ayudarán mucho para mantenerlos ocupados”, expresó. Desde la izquierda: Jason Hammond, Christa Parent y Natasha MacKinnon de nuestra oficina de 76 Carleton Street.



Cooke Chile apoya el Centro Residencial Petronila Pincheira

CHILE – Durante diciembre, Cooke Aquaculture Chile, entregó una donación de 15 kilos de salmón, artículos de cuidado personal y regalos de Navidad para las niñas y adolescentes de la Residencia para Niñas Petronila Pincheira en Villarrica. La institución apoya y protege niñas y adolescentes en riesgo social en nuestras comunidades.



Donaciones de la Operación Navidad para niños ayudó a 424 niños necesitados

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Team Cooke hizo de la campaña de cajas de zapatos Operation Christmas Child Shoebox Campaign 2020 nuestro evento más exitoso hasta hoy.

Gracias a su amabilidad y generosidad, recaudamos suficiente dinero para ayudar a cientos de niños necesitados enviándoles cajas de zapatos llenas de juguetes, artículos de aseo, materiales escolares y más.

Los 6.370 dólares reunidos por los empleados alcanzaron para llenar 212 cajas de zapatos y nuestra empresa igualó las contribuciones para llenar un total de: ¡424 cajas de zapatos!



Concurso fotográfico



EE.UU.

PRIMER PREMIO: *Pam Grant*

Patricia L - Togiak, Alaska

Menciones de honor

A *Jackleen Walters* ¡Listos para despegar! - Alaska

B *Dalton Howe* Actividad pesquera con redes de cerco - Luisiana



A



B

AMÉRICA DEL SUR



PRIMER PREMIO: *Roxana Molina*

El comienzo es una parte importante del trabajo - Chile

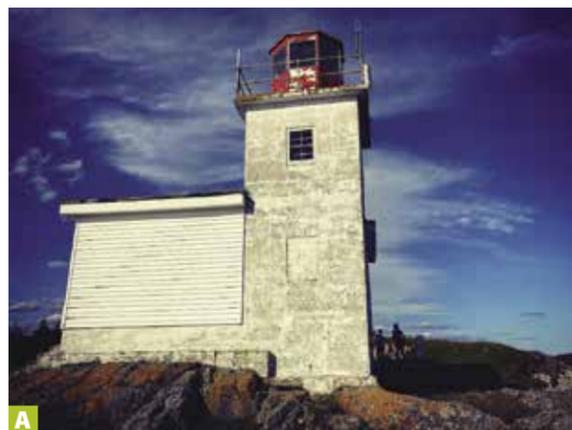


CANADÁ

PRIMER PREMIO: Kyle Bent
Cielos de invierno – Nuevo Brunswick

Menciones de honor

- A Duane Swarts** Avejentado pero experimentado, desgastado pero confiable – Nuevo Brunswick
- B Abe Gibbons** Faro de Head Harbour, Campobello – Nuevo Brunswick



EUROPA

PRIMER PREMIO: Vicente Soto Lopez
Oscuridad y día – España

Menciones de honor

- A Norman Peace** Atardecer en Orkney en el sitio de Mill Bay – Escocia, Reino Unido
- B Andrew Watson** Una visita a nuestro criadero de agua dulce en Ardtaraig – Escocia, Reino Unido





SALMÓN DEL ATLÁNTICO HAMBURGUESAS



SABOR CASERO. INGREDIENTES SIMPLES.

Repleto de 23 gramos de proteína, estas deliciosas hamburguesas de salmón le dan infinitas oportunidades. Encienda la parrilla y sirva como hamburguesa u hornee con una conserva de arándanos y sirva como centro de un plato de proteína.