

Cooke

Celebración de nuestro crecimiento en Nueva Escocia

Gracias a la investigación, la innovación y la inversión, seguimos impulsando el desarrollo sostenible en Nueva Escocia.

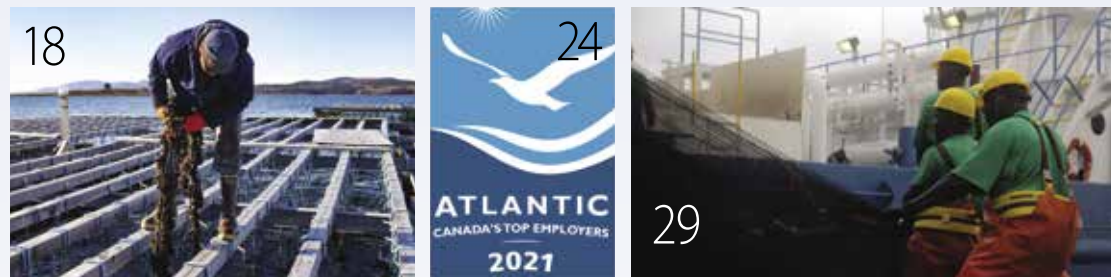
Más información en la página 10.





Cooke

BOLETÍN DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE | PRIMAVERA 2021



Contenido

En este número

- 4 **La gran idea:**
"Tiempos nuevos, estrategia nueva" para Cooke Aquaculture Chile
- 7 **Mercado:**
La planta de lácteos de Bioriginal en Wisconsin comienza a producir ghee
- 10 **Crecimiento y desarrollo:**
Kelly Cove Salmon Ltd. recibe la autorización del gobierno provincial para una nueva planta de incubación en tierra en Nueva Escocia
- 16 **Sostenibilidad:**
El trabajo en equipo de varios socios contribuye a la lucha de Cooke Aquaculture contra los piojos de mar con una I+D innovadora

Artículos especiales

- 18 **Sostenibilidad:**
El estado de la acuicultura - ¿Nunca come pescado de piscifactorías? Es posible que no coma ningún otro tipo
- 24 **En las noticias:**
Cooke recibe el nombramiento de uno de los mejores empleadores de la región atlántica de Canadá
- 25 **En las noticias:**
Celebración a las mujeres en la ciencia en todas nuestras operaciones globales en Cooke
- 29 **Nuestra gente:**
'Nuestros domingos son diferentes': La comunidad pesquera de Reedville relata su pasión por la familia, la comunidad y la pesca del pez menhaden
- 40 **Comunidad:**
Día de la Campana Hablemos

En todos los números

- 3 Mensaje de Glenn
 - 4 Gran idea
 - 6 Mercado
 - 10 Crecimiento y desarrollo
 - 16 Sostenibilidad
 - 24 En las noticias
 - 29 Nuestra gente
 - 40 Comunidad
 - 44 Concurso de fotografía
- Contraportada:**
Hamburguesas de salmón del Atlántico: sabor casero con ingredientes sencillos

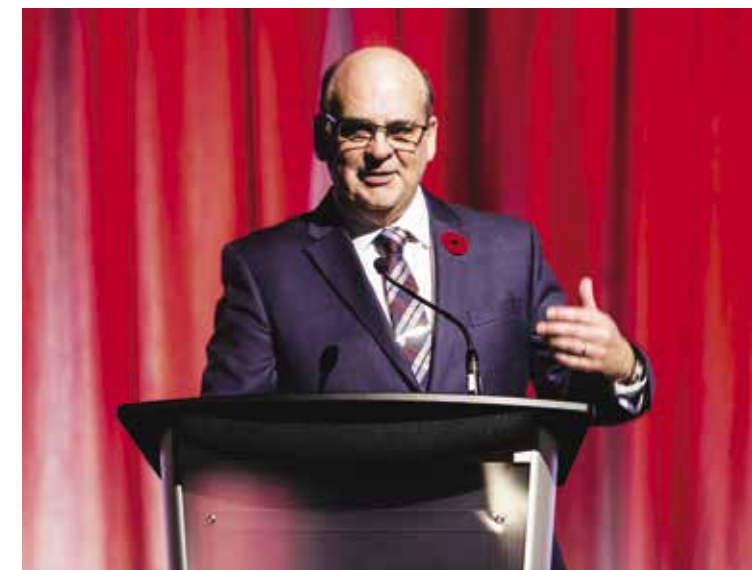
Agradecimiento por su apoyo editorial y/o fotográfico a:

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, póngase en contacto con Claire Ryan en Claire.Ryan@cookeaqua.com

En la portada

Celebración de nuestro crecimiento en Nueva Escocia. Conozca más sobre nuestro nuevo y emocionante proyecto en Digby en la página 10.



Mensaje de Glenn

Superarse y avanzar hacia un mañana más brillante

Como equipo, nos hemos visto enfrentados a pruebas, reorientaciones y ajustes en más ocasiones en el último año que en los 36 años que llevamos trabajando. Me siento profundamente agradecido por todos y cada uno de los que han resistido con nosotros, trabajado duro y esforzándose más allá de su zona de confort para abastecer al mundo con una fuente de alimentos sostenible de la que estemos orgullosos.

Si bien esta pandemia sigue presente, los avances que se han producido en los últimos meses son prometedores y nos dan esperanzas para el futuro.

Alrededor del mundo, nuestros empleados siguen siendo un faro de luz para nuestras comunidades, clientes y otras personas más. Hemos recibido comentarios impresionantes de nuestros clientes, que se sienten muy impresionados y agradecidos por su capacidad para garantizar su abastecimiento.

Nuestros colegas en Chile aprovecharon los desafíos que presentó la pandemia

para desarrollar un sistema completo de pedidos en línea que atenderá a las áreas circundantes. Esta nueva plataforma de ventas permitirá servir mejor a nuestros clientes en esta zona y refleja la innovación y el crecimiento que está teniendo lugar en nuestra industria a nivel mundial.

Un enfoque en el desarrollo sostenible y la reducción de nuestra huella medioambiental sigue siendo una prioridad absoluta en nuestra empresa. En este sentido, el lanzamiento de nuestro nuevo envase reciclable y la investigación y el desarrollo continuos en torno a nuestro programa de pescado más limpio son claros ejemplos de cómo vamos a la cabeza y realizamos cambios positivos dentro de nuestras prácticas empresariales.

Nuestras operaciones en la región atlántica de Canadá están creciendo. La nueva planta de incubación que se construirá en Nueva Escocia generará nuevos puestos de trabajo e interesantes oportunidades para nuestras comunidades costeras rurales. Gracias a la construcción de este centro, ampliaremos de

forma positiva nuestro negocio y ayudaremos a que las familias vivan y logren un buen nivel de vida dentro de la zona.

Es un orgullo para nosotros trabajar en una industria fundamentada en la ciencia y la investigación. El pasado mes de febrero, homenajeamos a algunas de las mujeres que trabajan en nuestras operaciones globales en el campo de la ciencia. Resulta fantástico ver tantas oportunidades de trabajo únicas y gratificantes que ofrece la industria de la pesca y la acuicultura.

Mientras paso por las páginas de este número de nuestro boletín, me siento orgulloso y honrado. Me sumo a todos nuestros clientes y miembros de la comunidad para agradecerles su dedicación y profesionalidad y las medidas que siguen tomando para mantener la seguridad de todas nuestras familias y comunidades.

Juntos, seguiremos sobreponiéndonos y avanzando hacia un mañana más brillante.

Que Dios nos bendiga.
Glenn Cooke, Director General

“Tiempos nuevos, estrategia nueva” para Cooke Aquaculture Chile

Cooke Aquaculture Chile ya ha dado su primer paso hacia un enfoque moderno de venta al por menor gracias al lanzamiento de su nuevo sistema de pedidos en línea y su página de comercio electrónico. A pesar de que la pandemia mundial ha supuesto un reto para la industria de los productos del mar en muchos aspectos, también ha obligado a los proveedores de alimentos a pensar de forma innovadora y a encontrar nuevas formas de abastecer a los consumidores con los productos que disfrutan.

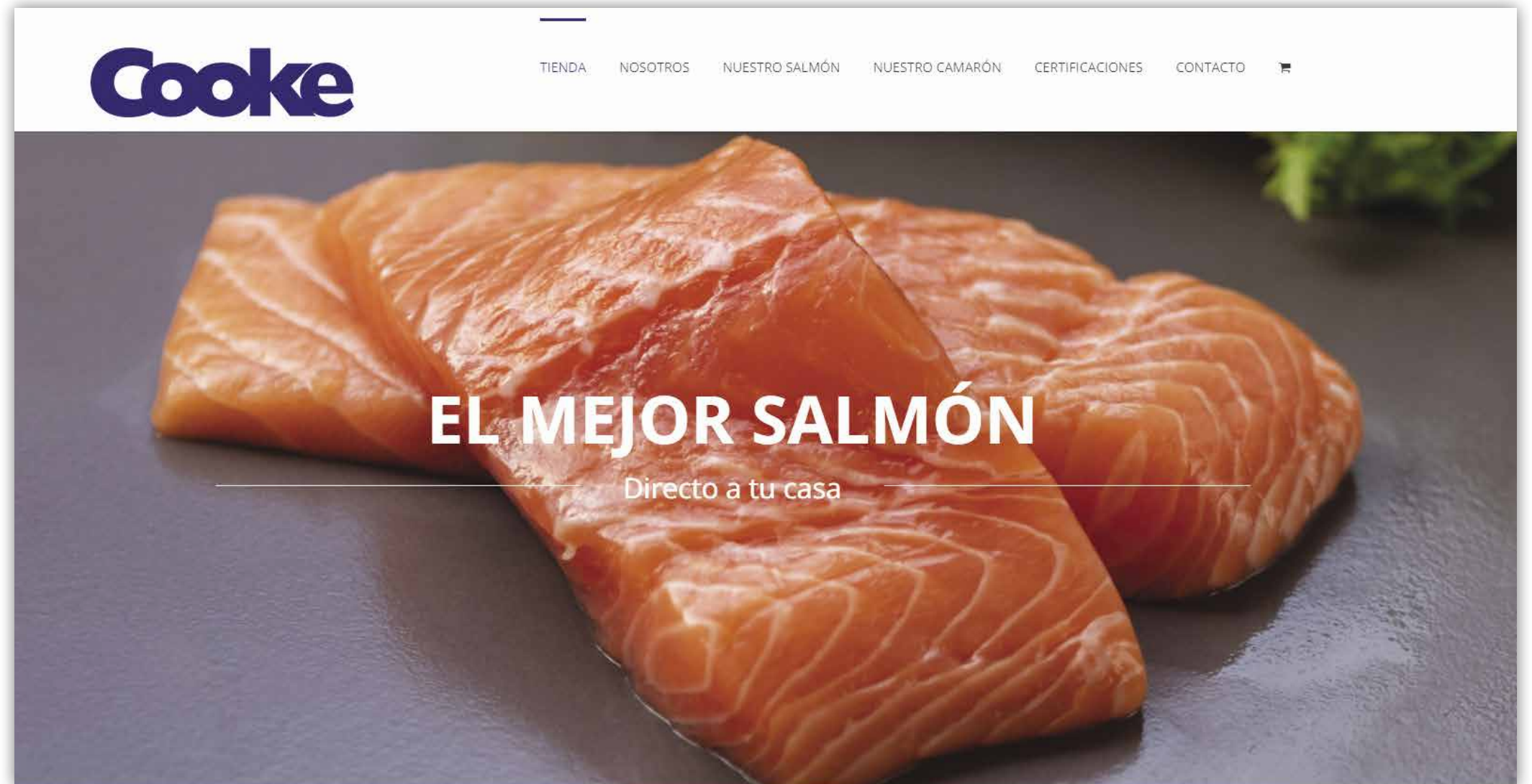
Con el nuevo sistema de pedidos en línea, Cooke Aquaculture Chile puede ponerse en contacto directamente con su base de consumidores y proporcionar productos del mar frescos, locales y sostenibles a los habitantes de las zonas circundantes. Los compradores de productos del mar podrán encontrar y comprar los productos de forma rápida, obteniendo los productos directamente en su mesa. En la etapa actual, los pedidos solamente están disponibles para la región metropolitana, pero la empresa pretende seguir invirtiendo y adaptar este

proyecto para abastecer a más zonas en el futuro.

De momento, el sitio ofrece productos que provienen directamente de la planta de procesamiento El Tepual de Cooke Aquaculture Chile. Entre estos productos se incluyen filetes de salmón con y sin piel, una variedad de porciones de salmón, así como productos Seajoy procedentes directamente de América Central, incluyendo camarones orgánicos disponibles en diferentes presentaciones.

El año pasado, Cooke anunció el lanzamiento del sistema de pedidos en línea de True North Seafood a través de los distribuidores AC Covert, que ahora presta servicio en Canadá y Estados Unidos. Gracias a la incorporación y al desarrollo de un plan de negocio de comercio electrónico, el marisco es aún más accesible para los consumidores.

Para conocer más sobre este proyecto o sobre las formas de producto que existen actualmente para comprar en Cooke Aquaculture Chile, visite el sitio de pedidos en línea en www.cooke.cl



Mercado

Lanzamiento de nuevos envases reciclables en las tiendas Maxi

Cada vez son más los consumidores que se preocupan por el medio ambiente a la hora de comprar, incluso durante la pandemia. Como parte del compromiso de toda la empresa Cooke con el desarrollo sostenible, True North Seafood tiene el orgullo de lanzar nuevas soluciones de envasado reciclables.

A principios de este año, las tiendas Maxi, una división de Loblaws, contarán con una nueva bandeja y una etiqueta reciclables. Las nuevas bandejas son bandejas para alimentos de tereftalato de polietileno (PET) 100 % reciclables, cuyo diseño es tres veces más resistente que la espuma de poliestireno. Impiden las fugas y siguen siendo resistentes durante el envasado y el transporte. Además de ser una solución de envasado respetuosa con el medio ambiente, la bandeja transparente permite que el pescado ocupe el centro de atención y ofrece una mejor comercialización a los minoristas. Para resaltar las bandejas, se ha creado una nueva etiqueta en la que se anuncian las nuevas bandejas reciclables, así como un aviso de "Producto de Canadá".

Los gerentes de productos del mar se sienten muy complacidos con las nuevas bandejas reciclables. Informan de que las bandejas son más resistentes, sobresalen en los mostradores, y la nueva etiqueta con el aviso 'Producto de Canadá' hace que los clientes pregunten cada vez más de dónde procede el producto. Nos complace poder ofrecer a nuestros clientes una nueva opción ecológica y nos entusiasma ver cómo el programa puede ampliarse a más establecimientos minoristas a lo largo del año.



True North Seafood presenta porciones de salmón atlántico congelado para la venta minorista

La pandemia mundial provocó muchos cambios en los hábitos de compra de los consumidores. Antes, a los compradores les interesaban más las opciones frescas porque hacían visitas más cortas con mayor frecuencia. Ahora, los consumidores hacen menos salidas de compras, pero más grandes, que incluyen artículos resistentes y congelados.

Además de abastecerse de productos congelados, los clientes se fijan más en la procedencia de sus alimentos. Un estudio reciente de Mintel sobre el impacto del COVID-19 en la venta minorista de alimentos y bebidas muestra que, al preguntarles por la importancia de que el pescado sea capturado o cultivado localmente, el 73 % de los encuestados canadienses indicaron que lo local era 'muy importante', y al 50 % de los consumidores estadounidenses les gustaría ver más productos producidos localmente en las tiendas.

A partir de estos patrones cambiantes, True North Seafood detectó la necesidad de productos locales congelados en el mercado y preparó tres nuevos productos congelados para la venta minorista que se adaptan a los distintos mercados, incluyendo una SKU que se cría sin necesidad de utilizar antibióticos. Cada bolsa para la venta al por menor incluye cuatro porciones de salmón congeladas y envasadas individualmente, dando a los consumidores la máxima flexibilidad para decidir cuándo disfrutar y cuántas porciones utilizar a la vez. Nuestras sencillas instrucciones de descongelación y cocción en el reverso del envase facilitan que los consumidores puedan disfrutar de este producto en casa.



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

Bioriginal tiene el placer de anunciar que su planta de Wisconsin ha comenzado la producción del nuevo producto de ghee de la empresa. El equipo de fabricación se montó en las instalaciones a finales de 2020 y la producción arrancó en enero de este año.

El ghee, que en Norteamérica también se conoce como mantequilla clarificada, lleva usándose en la cocina tradicional india desde hace miles de años. Si bien es similar a la mantequilla clarificada, el ghee se calienta durante más tiempo, confiriéndole un color más oscuro, un sabor más a nuez y un punto de humo más alto. El alto punto de humo permite que el ghee resulte idóneo para freír, saltear y hornear. Además de sus beneficios culinarios, el ghee no contiene lactosa ni proteínas lácteas (que se eliminan durante la producción), convirtiéndolo en un sustituto óptimo de la mantequilla para las personas intolerantes a la lactosa o alérgicas a los lácteos.

"Bioriginal ha estado considerando añadir el ghee a su línea de productos durante varios años, dado que ha habido una disponibilidad limitada de ghee consecuente y de calidad en Canadá y Estados Unidos. Con el fin de resolver este problema de suministro, nuestro trabajo se ha centrado en el desarrollo de una tecnología de procesamiento, mediante el uso

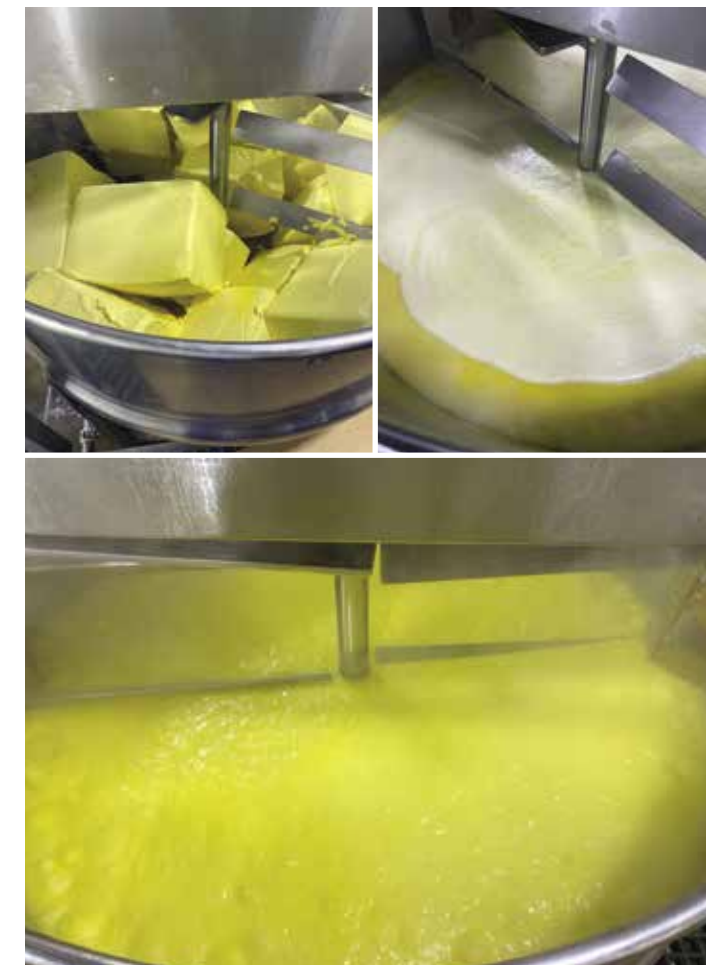


de la experiencia interna, para producir un ghee de alta calidad con la consistencia deseada", afirmó Rakesh Kapoor, Director de Ciencia y Tecnología de Bioriginal. "Por medio de nuestro proceso de fabricación somos capaces de conseguir un producto de gran sabor a la vez que conservamos los nutrientes y ácidos grasos beneficiosos que son importantes para la salud".

El ghee contiene ácidos grasos de cadena corta y media así como ácidos grasos saturados e insaturados de cadena larga. Los ácidos grasos de cadena corta, en particular el butirato, ofrecen una actividad antibacteriana y antiinflamatoria que contribuye a la salud del intestino, mientras que los ácidos grasos saturados de cadena media son una fuente natural de energía, popularizada por la dieta cetogénica. El ghee también es una fuente natural de ácido linoleico conjugado (CLA) y de ácidos grasos omega-3 y -6, que se asocian a una larga lista de beneficios para la salud.

El producto se fabrica para el mercado estadounidense, en el corazón de la industria láctea, en las instalaciones de fabricación de Bioriginal en Reedsburg, Wisconsin. La fabricación del ghee complementa la producción ya establecida de la planta de una variedad de ingredientes de proteína de suero de leche de valor añadido para las industrias alimentaria y de suplementos nutricionales, que incluye productos de proteína orgánica y otras especialidades, con procesos aplicables a una variedad de ingredientes lácteos nutricionales.

"Nos sentimos más que encantados de avanzar en la producción de ghee en la planta de Wisconsin. Se ha trabajado mucho para desarrollar el proceso, asegurando una fabricación consistente y la máxima calidad", dijo Joe Vidal, presidente de Bioriginal. "Ya contamos con un contrato con una marca líder a la que suministraremos ghee, con envíos iniciales que saldrán a principios de este año. La combinación nos posiciona perfectamente para un lanzamiento contundente, y estamos deseando dar a los consumidores de todo Estados Unidos la oportunidad de disfrutar de nuestro producto de primera calidad".



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

En el verano de 2020, True North Seafood lanzó un programa de hamburguesas de salmón del Atlántico con Costco y algunos otros minoristas canadienses. A raíz del éxito de este programa, True North buscó enseguida ampliar los planes del programa de hamburguesas de salmón del Atlántico para 2021. Los equipos de ventas, desarrollo de nuevos productos y marketing trabajaron en estrecha colaboración para hacer llegar más hamburguesas de salmón a más clientes en más regiones de Norteamérica.

Con el objetivo de apoyar la expansión de este programa, True North Seafood pondrá en marcha esta primavera una caja de cuatro paquetes para la venta minorista en EE.UU. y Canadá. Dado que hay numerosos nuevos productos para esta primavera, los equipos vienen trabajando de cerca con la producción para ofrecer incluso más deliciosas hamburguesas de salmón a los consumidores estadounidenses y canadienses. El nuevo producto se suma al ya existente paquete del club que estará disponible en Costco Canadá

este verano. Costco ya ha ampliado sus planes de distribución a sus tiendas y planea presentarlas en Costco.ca

El equipo de True North Seafood se complace en incluir la nueva oferta de hamburguesas como parte de la campaña Fill Your Grill (Llene su parrilla) orientada a llevar el marisco a la parrilla este verano. Incluyendo recetas y consejos de cómo cocinar varias especies, el equipo está entusiasmado con la idea de educar a los consumidores sobre las mejores técnicas para asar una variedad de productos del mar.



Cooke



Es un orgullo ofrecer productos del mar salvajes y de piscifactoría de True North que se ajustan a una serie de certificaciones y recomendaciones



Salmón del Atlántico

Salmón de Alaska

Lubina

Gamba blanca



Para conocer el resto de nuestros productos visite truenorthseafood.com



Crecimiento y desarrollo



Kelly Cove Salmon Ltd. recibe la autorización del gobierno provincial para una nueva planta de incubación en tierra en Nueva Escocia

DIGBY, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ –

Kelly Cove Salmon Ltd., la división de cría de salmón de la región atlántica de Canadá de Cooke, recibió la aprobación del Departamento de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia (NSDFA) para establecer un nuevo criadero de salmón en tierra cerca de Centreville, en Digby Neck. La provincia anunció su decisión en marzo, siguiendo un extenso proceso de revisión administrativa en el que se incluyeron aprobaciones ambientales, científicas y técnicas a cargo de múltiples autoridades reguladoras provinciales y federales y se abrió un periodo de comentarios públicos de 30 días.

“Llevamos más de veintitrés años gestionando de forma sostenible piscifactorías de salmón atlántico en Nueva Escocia para la producción de alimentos, y es nuestro objetivo crecer de forma responsable adoptando un enfoque coordinado, reflexivo y basado en la ciencia y cumpliendo con todos los pasos apropiados para la concesión de licencias y permisos”, señala

Joel Richardson, vicepresidente de relaciones públicas de Cooke Aquaculture. “Estamos encantados de ver que muchas de las empresas, organizaciones y gobiernos locales con los que trabajamos desde hace años expresan su apoyo a nuestro crecimiento en Nueva Escocia”.

El NSDFA recibió las propuestas de apoyo del pueblo de Digby, del municipio de Digby, de la Asociación del Puerto de Digby, de la Junta de Comercio de Digby y su área, de Bay Ferries Limited, de la Cámara de Comercio del Atlántico, del pueblo de Shelburne, de la División NS de Fabricantes y Exportadores Canadienses, de la Asociación de Nutrición Animal de Canadá, de la Asociación de Acuicultura de Nueva Escocia y de A.F. Theriault & Son Ltd.

En estos momentos, Cooke Aquaculture está a mitad de su plan de inversión de capital en Nueva Escocia; y este centro forma parte de ese plan. La construcción de este proyecto de 56,8 millones de dólares sería una inversión

en un sistema de acuicultura de recirculación (RAS) de categoría mundial con importantes beneficios económicos y sociales para la provincia y mejoraría las operaciones de cultivo de salmón marino de Kelly Cove.

“Pensamos que puede llevar un año más conseguir todos los permisos necesarios y completar el diseño de ingeniería”, comentó Richardson. “Nos proponemos iniciar la construcción en 2022, en función de las condiciones del mercado y de las aprobaciones de los permisos”.

La Asamblea General de las Naciones Unidas anunció que 2022 es el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales (AIPAA 2022). Un objetivo clave de la celebración del AIPAA 2022 es atraer la atención mundial sobre el papel que desempeñan los pescadores artesanales, los acuicultores y los trabajadores de la pesca en la seguridad alimentaria y la nutrición, la erradicación de la pobreza y el uso sustentable de los recursos naturales, con lo que

aumentará la comprensión y la acción mundial para apoyarlos.

Según las previsiones, el criadero tardará tres años en construirse y supondrá la creación de más de 450 puestos de trabajo en la construcción y, una vez en funcionamiento, requerirá aproximadamente 16 nuevos puestos de trabajo a tiempo completo y durante todo el año en Kelly Cove Salmon, además de otros 18 puestos de trabajo indirectos e inducidos.

Desde 2012, Cooke viene invirtiendo significativamente en nuestras actividades en Nueva Escocia, incluyendo infraestructura de capital en nuestras granjas marinas, criaderos de agua dulce, ampliaciones importantes en nuestra instalación de fabricación de piensos en Truro, nuestra instalación de distribución de mariscos en Dartmouth, en proyectos de investigación y desarrollo y en iniciativas comunitarias y estudiantiles. Nos sentimos orgullosos del trabajo que realizamos en estas áreas y seguiremos invirtiendo en nuestras comunidades costeras.



Nuevas posibilidades 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. Presentamos un resumen de las capacidades que ofrecerá la nueva planta de procesamiento.

En la planta de MacArthur 86, procesamos bacalao, eglefino, platija, vieira, atún y camarones. En este lugar se pueden procesar productos frescos, IVP y envasados en bandejas con aproximadamente 115 empleados. Gracias a las medidas de producción y sanidad, esta instalación funciona las 24 horas del día asegurando que nuestros clientes reciban productos del mar frescos y sostenibles de forma rápida y segura.

La planta 14 South es una instalación de fileteado y porcionado de salmón y trucha. Aquí tenemos dos turnos completos de producción seis días a la semana. Esto incluye tripulaciones que ascienden a unos 110 empleados de procesamiento.



86 MacArthur



14 South



El astillero de mantenimiento marino sigue 'operando como siempre' a pesar de la pandemia mundial

ST. ALBAN'S, TERRANOVA, CANADÁ –

Las empresas de toda Terranova, en todos los sectores, han tenido que hacer ajustes durante el último año para proteger a sus empleados, operaciones y comunidades de la pandemia, pero gracias a una serie de inversiones y mejoras recientes, en el astillero de mantenimiento en agua salada de Cold Ocean Salmon en St. Alban's nada ha cambiado.

Cold Ocean viene mejorando la capacidad de estas instalaciones desde 2018 para que el mantenimiento de los buques y las redes pueda realizarse in situ, en lugar de enviar los equipos a otras partes de la provincia o de la región. El momento de estas mejoras resultó apropiado teniendo en cuenta las nuevas prácticas operativas que se han puesto en marcha como resultado de la pandemia de COVID-19.

En 2018, Cold Ocean Salmon recibió la ayuda de ACOA para instalar un remolque de arrastre en las instalaciones de St. Alban, un equipo que puede arrastrar buques de hasta 120 toneladas desde el agua hasta un remolque para su mantenimiento y reparación. "En el pasado, cuando había que realizar trabajos, teníamos que llevar los barcos a otras partes de la provincia o hasta Nueva Escocia", afirma Sheldon George, director regional de Cold Ocean Salmon Inc, la filial de Cooke Aquaculture en Terranova. "Desde que realizamos esta inversión, podemos hacer fácilmente el mantenimiento preventivo, cubrir la necesidad de ciertas reparaciones y adelantarnos a las inspecciones y actualizaciones". GMG Net



Repairs cuenta con unas instalaciones en el lugar, donde cinco empleados a tiempo completo supervisan el mantenimiento y las reparaciones de las redes utilizadas en todos los sitios marinos del Cold Ocean en Terranova, y también hay un técnico de salud de peces a tiempo completo que trabaja desde un laboratorio de salud de peces en el lugar.

El astillero de mantenimiento marino tiene tres empleados a tiempo completo, que a menudo son apoyados por cinco o seis soldadores y mecánicos contratados. "Tenemos la suerte de contar con un equipo de trabajadores contratados altamente cualificados. Son esenciales para nuestros proyectos, pero también son bienvenidos por la comunidad, ya que alquilan en la zona y apoyan a los negocios locales mientras están aquí", dice George. Conne River's Coast of Bays Contracting, y Aqua Marine Services Inc., con sede en Botwood, son dos de las empresas locales cuya mano de obra

es fundamental para el mantenimiento de los buques. "Tenemos la suerte de que, gracias a los cambios realizados en los últimos años, las nuevas restricciones y consideraciones que han surgido a causa de la pandemia no han tenido ninguna repercusión en nuestro trabajo diario ni en nuestra capacidad general de funcionamiento".

Las competencias y la experiencia que aportan estas empresas son un activo para el salmón de Cold Ocean, pero su presencia en la zona también es una ventaja para la comunidad, ya que muchas se trasladan a la zona de St. Alban durante toda la duración de un proyecto. Esta posibilidad de que la gente venga a trabajar por contrato a largo plazo se ha vuelto especialmente importante ahora que se está disuadiendo a la gente de viajar por la provincia a causa de la pandemia.



El Grupo Culmarex prueba la tecnología de suministro de superficie para mejorar las condiciones de seguridad de los buceadores

ESPAÑA – En Culmarex, a partir de la implantación de la norma ISO 45001 en septiembre de 2019, nos proponemos como prioridad continuar con un personal más seguro y motivado, que ponga por delante la salud y la seguridad de todos. Es una búsqueda continua para mejorar nuestros métodos de trabajo. En este sentido, estamos realizando pruebas en nuestras instalaciones marítimas de Guardamar del Segura, en la provincia de Alicante, con equipos y métodos de buceo de suministro en superficie.

Intervienen en las pruebas, entre otros, Jose Martínez (Director de Operaciones), Paco García (Director de Planta), Jose Marin (Técnico de Prevención de Riesgos Laborales).

Estos métodos abastecen de aire a los buzos bajo el agua desde la superficie. Trabajar con el suministro de aire desde la superficie nos debe proporcionar varias ventajas para nuestros buceadores, tales como:

- Suministro ilimitado de aire
- Comunicaciones más claras con la superficie

Sentimos gran entusiasmo por probar esta tecnología en nuestras operaciones y esperamos seguir avanzando en nuestras medidas de seguridad para quienes trabajan en el agua.



Mantenimiento del buque F/V Kalatxori

URUGUAY – Al cabo de dos años en el agua con nuestro buque de merluza congelada en el mar F/V Kalatxori, era el momento de hacer algunas afinaciones. Para ello, depositamos nuestra confianza en Tsakos Industrias Navales para realizar una rutina completa de dique seco que nos permitiera estar totalmente preparados para pescar durante los próximos dos años.

Tsakos Industrias Navales es un astillero en el corazón del hermoso puerto de Montevideo. Está situado aproximadamente a media hora del aeropuerto internacional y a pocos minutos del centro histórico, comercial y financiero. De este modo, el astillero es fácil de encontrar y permite a los clientes acceder a sus servicios con mayor agilidad. En 1988 se adquirió el dique flotante al astillero alemán Blohm y Voss de 20.000 toneladas de capacidad de elevación, 200 m de eslora total y 31,5 m de manga interior.

Los guardacostas locales y el Bureau Veritas y la Sociedad de Clasificación solicitaron una lista intensiva de tareas a realizar para obtener la certificación para 2021 y 2022. Este año, fue necesario revisar las válvulas del casco, el timón, el eje y el sistema interno, la cadena, el ancla, los tanques, las mediciones ultrasónicas de todo el casco y la estructura interna. Lo más impresionante de esta reparación fue el uso del nuevo sistema de pintura del casco bajo la línea de flotación con tecnología Hempel. Se trata de una pintura especial a base de silicona, Hempaguard X7, un revestimiento de defensa contra las incrustaciones de alto contenido en sólidos, basado en la tecnología ActiGuard®, que aprovecha el efecto añadido de la silicona de hidrogel avanzada y de un eficaz biocida que previene las incrustaciones. Esto potencia la barrera antiincrustante y prolonga el periodo libre de incrustaciones, además de añadir una reducción del 3 % al 5 % del consumo de fuel.

La exitosa reparación corrió a cargo de Mathias Arenares, nuestro nuevo director de flota, y de Oscar Godoy, nuestro director técnico. Ya estamos deseando volver a navegar con este querido buque en Uruguay.

Relaciónese con Cooke Aquaculture Chile



LOS LAGOS, CHILE – ¡Nos entusiasma anunciar que ahora ya estamos en LinkedIn e Instagram! Nuestro contenido publicado ha tenido muy buena aceptación por la comunidad y nuestros colaboradores. ¡Los invitamos a seguirnos y a visitar nuestras páginas para conocer más sobre lo que sucede aquí en Chile!

Cooke celebra la llegada de dos nuevas embarcaciones de trabajo a los emplazamientos orgánicos de las Orcadas

ORKNEY, ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland ha recibido dos embarcaciones de trabajo idénticas, Ella May y Naomi D, que llegaron a las Orcadas y apoyarán los sitios orgánicos de agua de mar de la empresa en Canva, en Scapa Flow, y Mill Bay, en Stronsay.

Las embarcaciones son idénticas y las diseñó y construyó Nauplius Workboats en Groningen (Países Bajos). Ambas están equipadas con una grúa de 13 metros con una capacidad de elevación de más de 1.100 kg a pleno alcance.

En línea con la tradición de Cooke de bautizar las embarcaciones con nombres de familiares y personal, Ella May lleva el nombre de las hijas, Lilly May y Ella Marie, del ingeniero jefe de Cooke Aquaculture, Terry Rendall.

Terry comenzó a trabajar en Cooke Aquaculture en el verano de 2015 y vive en Harray con su esposa, Sarah, y sus tres hijos (en la foto).

Terry dijo: “Ella May es la última incorporación a nuestra flota de barcos de trabajo, y ha sido construido especialmente para cubrir nuestras necesidades.

“Cooke Aquaculture es una empresa familiar y tienen una bonita tradición de poner a las embarcaciones el nombre del personal y de su familia. Es un verdadero honor tener una embarcación con el nombre de nuestras hijas Lilly May y Ella Marie”.

En octubre de 2020, Naomi D comenzó a prestar servicio en nuestro centro orgánico de Mill Bay, en Stronsay. Lleva el nombre de nuestra analista medioambiental con base en las Orcadas, Naomi Dempsey, y apoyará las operaciones en Mill Bay, así como en Bay of Holland (nuestro sitio orgánico más nuevo) que está en construcción.



Bioriginal Europe/Asia B.V. concluye la instalación de una nueva línea de embotellado vanguardista

DEN BOMMEL, PAÍSES BAJOS – Bioriginal Europe/Asia B.V. tiene el placer de anunciar la exitosa instalación de una nueva línea de embotellado de última generación en su planta de Den Bommel, Países Bajos. Con esta nueva adición, Bioriginal Europe/Asia B.V. puede vender su línea de aceites nutricionales como productos acabados, permitiendo así a la empresa ampliar sus capacidades “llave en mano” en los mercados europeos y asiáticos.

“Tenemos el placer de anunciar la instalación de nuestra nueva línea de embotellado”, señala Armand van de Putte, Vicepresidente Senior y Director General de Bioriginal Europe/Asia B.V. “Esta mejora de las instalaciones nos permite ampliar nuestros servicios y ofrecer a nuestros clientes un único punto de contacto para el desarrollo de productos”.

Gracias a la nueva línea de embotellado de aceite, Bioriginal Europe/Asia B.V. puede ofrecer un surtido de productos acabados, como aceites MCT (orgánicos, C8, 60/40, 70/30), aceites marinos, aceite de algas, aceites de origen vegetal (calabaza, lino, borraja, grosella negra), así como mezclas personalizadas.

“Nuestra inversión constante refuerza el apoyo a nuestros clientes como proveedor de soluciones a la carta, que ofrece una gama completa de servicios, desde el abastecimiento de ingredientes hasta el producto acabado”, señaló van de Putte.



El trabajo en equipo de varios socios contribuye a la lucha de Cooke Aquaculture contra los piojos de mar con una I+D innovadora

TERRANOVA, CANADÁ –

Los piojos de mar, que constituyen un auténtico problema para los criadores de salmón, han hecho perder a la industria acuícola a nivel mundial miles de millones de dólares en los últimos años. Sin embargo, hace poco tiempo, las armas disponibles para que los piscicultores se pudieran defender de estas plagas naturales de los peces, se componían de diversos tratamientos terapéuticos en los piensos y en los baños, además de una compleja y costosa eliminación mecánica, que cada vez son menos eficaces.

Ahora, de la mano de los gobiernos de las provincias y del gobierno federal de la región atlántica de Canadá, la empresa Cooke Aquaculture Inc. y un equipo de investigadores universitarios y del sector público se acercan a la domesticación completa de un “pez limpiador natural para reducir más naturalmente el número de parásitos de las piscifactorías comerciales de salmón”. En palabras del Dr. Andrew Swanson, vicepresidente de Investigación y Desarrollo, se trata de una primicia en Norteamérica y podría suponer un cambio en la industria. “Este innovador programa marino contempla la cría de peces lumpen de cultivo como procedimiento eficaz y ecológico para eliminar los piojos de mar”, afirma. “En esencia, estos peces comen y eliminan los piojos que se asientan en el salmón en las jaulas marinas. La presencia de piojos, en grandes cantidades, es perjudicial para el salmón del Atlántico y la industria acuícola, y constituye en la actualidad uno de los retos más importantes para la salud de los peces”.

El vicepresidente de relaciones públicas, Joel Richardson, añadió que, aunque el 98 % de los tratamientos actuales contra los piojos de mar de la empresa en la región atlántica de Canadá son mecánicos y ecológicos, el programa de peces más limpios ofrece una nueva alternativa ecológica para complementar la combinación de enfoques existentes. “Podrían ser muy eficaces para evitar que las infestaciones

avancen, especialmente en las primeras etapas vulnerables del ciclo vital del salmón”, declaró.

Aunque los piojos de mar no son perjudiciales para el ser humano, sí dañan a los salmones jóvenes y alteran negativamente su apetito y el crecimiento de los adultos, lo que supone un coste estimado de 1.000 millones de dólares al año para los criadores de salmón de todo el mundo. El impacto económico total del sector del salmón de piscifactoría en la región atlántica de Canadá asciende a algo menos de 2.000 millones de dólares en producción y 800 millones en PIB, unos 350 millones en salarios para más de 8.000 trabajadores. Richardson afirma: “Hay mucho en juego”. Swanson dice que Cold Ocean Salmon Inc, la filial de Cooke en Terranova y Labrador, empezó a trabajar en el proceso de pescado más limpio con la Universidad Memorial hace diez años, y con los investigadores de la Universidad Dalhousie durante los últimos dos años. Gracias a los progresos constantes, declara, “hemos invertido de forma significativa en esta estrategia y comenzamos a escalar y a ampliar el uso rutinario del pez globo en nuestras granjas de producción de salmón de Terranova. Recientemente empezamos a poblar nuestras granjas de Nuevo Brunswick y, con el tiempo, nos trasladaremos según sea necesario a los centros de Nueva Escocia y Maine. También se espera que los desarrollos aquí guíen las mejores prácticas para los programas de peces más limpios en nuestras otras granjas globales”.

Danny Boyce, director de instalaciones y negocios del edificio de investigación acuática Dr. Joe Brown del Memorial, dice que se encontró con el caso de los peces más limpios mientras investigaba nuevas ideas para las instalaciones hace varios años. “La acuicultura es una industria muy pronunciada en la región atlántica de Canadá y en Maine”, declara.

“Pensé que el uso de peces más limpios podría ser interesante si podíamos desarrollarlo aquí a nivel local. Por lo tanto, me puse en contacto

con Cooke”. De hecho, el proceso está probado en Noruega, donde los criadores de salmón utilizan peces más limpios capturados en estado salvaje desde los 90. Boyce afirma: “En la mayoría de las piscifactorías de salmón, el uso prolongado de terapéuticos provoca resistencia en las poblaciones de piojos y preocupación por el efecto en la flora y la fauna circundantes”.

Todavía hay aspectos que mejorar. El Dr. Javier Santander, microbiólogo marino del Memorial y uno de los líderes científicos del proyecto, afirma que la biología del lumpo y del cunner no está bien documentada, en comparación con otras especies. Eso hace que la comprensión de los patógenos que pueden afectarles (y, por extensión, a los salmones que “limpian”) y el desarrollo de vacunas sea un reto. “Afortunadamente, nos asociamos con Cooke, el Ocean Frontier Institute, el Atlantic Fisheries Fund, el Genome Atlantic y el Canadian Center for Fisheries and Innovation para desarrollar y probar vacunas eficaces sobre el terreno, seleccionar peces globo resistentes a las enfermedades infecciosas, secuenciar los genomas de los peces globo y de los cunner y perfilar su transcriptoma en respuesta a la inmunización”, expone. Todo ello, dice Swanson, es “un maravilloso ejemplo de una asociación a varios niveles que aprovecha la naturaleza para obtener una ventaja comercial”. El programa ha recibido apoyo financiero de AFF, ACOA, Genome Atlantic, Canadian Centre for Fisheries Innovation, DFO ACRDP, Ocean Frontier Institute, NSERC, MITACS, así como indirectamente de los gobiernos de NL y NS, y Canadá. Los grupos de investigación específicos que colaboran en aspectos del programa de peces más limpios son Memorial (NL), Dalhousie (NS), Guelph (ON), la estación SAB del DFO (NB), así como Pronova (NS) y el vivero Belleoram (NL).

* Este artículo se encuentra originalmente en la revista Atlantic Business, www.atlanticbusinessmagazine.com

El estado de la acuicultura

¿Nunca come pescado de piscifactorías? Es posible que no coma ningún otro tipo.

Por Nancy Harmon Jenkins

Con tormenta, frío y turbulencias, los 36.000 kilómetros cuadrados de océano gris verdoso conocidos como Golfo de Maine alimentan una asombrosa variedad de vida. Absorbiendo la corriente del Labrador y girando a la izquierda desde la costa oriental de Nueva Escocia hasta la costa interior de Cabo Cod, baña islas y penínsulas, bahías profundas y salientes poco profundos con aguas ricas en nutrientes. Su abundancia llevó a los primeros wabanakis y más tarde a los europeos a establecerse en esta costa, fundando pueblos pesqueros y puertos marítimos, muchos de los cuales existen hoy en día. Pero hoy, esa abundancia ha disminuido.

Mientras más crece la demanda de productos del mar y las poblaciones silvestres siguen disminuyendo, la acuicultura practicada de forma sostenible empieza a parecer la solución viable para el futuro, tanto en la costa de Maine como en el interior, donde se crían peces en corrales de forma local.

El salmón del Atlántico disminuyó hace décadas, y otras especies favoritas, desde el bacalao hasta el fletán, al igual que el camarón del norte y el arenque, son cada vez más difíciles de encontrar. Los erizos se pescaron prácticamente hasta la extinción para abastecer el mercado japonés, las almejas y los mejillones silvestres tienen una oferta reducida, y las angulas y las vieiras están fuertemente reguladas. Una tras otra, las pesquerías están colapsando actualmente. Si bien las langostas han sido un caso de éxito, esa pesquería también se ha enfrentado a desafíos: en la temporada de 2019, los desembarcos de langostas disminuyeron más del 15 % en comparación con 2018.

Inevitablemente, se apunta a la sobrepesca como causa del agotamiento, pero décadas de regulaciones y controles han hecho poco para mejorar la situación. Hoy en día, los investigadores de los océanos reconocen algo que los pescadores han sostenido todo el tiempo: la sobrepesca es solo una pieza del

rompecabezas. Las especies del Golfo se han visto directamente afectadas por el cambio climático, algo que trajo al Golfo de Maine un rápido calentamiento de las aguas y una mayor acidificación. Por una variedad de razones complejas, el golfo se está calentando más rápido que casi cualquier otra masa de agua del mundo. Las temperaturas más cálidas ahuyentan a las especies que aman del frío, como el camarón del norte. Al mismo tiempo, el aumento de la acidez amenaza a los mariscos y al plancton en la base de la cadena alimentaria oceánica. Con el tiempo, aunque lentamente, incluso las langostas, que ahora tienen una abundancia histórica, podrían ir lentamente hacia el este en busca de aguas más frías. "Quizá sea dentro de cuatro años, quizá tarde cuarenta, pero ocurrirá", afirma Josh Conover, un pescador de langostas que también cría mejillones de Marshall Cove en las costas de Islesboro.

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

noviembre mientras veíamos cómo la niebla empapada por la lluvia se cernía sobre Tenants Harbor. "Cuando empecé, podía subir a mi bote en cualquier momento e ir a pescar algo y así obtener mi sustento. Pescar langostas en verano y otoño, vieiras en otoño e invierno, gambas en invierno, peces de fondo en primavera. Podías dar vueltas y vueltas en cualquier temporada y salir adelante; tenías algo que hacer. Y todo eso, ya sea por la sobrepesca o por la regulación gubernamental o sea cual sea la razón, ya no existe". Mientras él hablaba, levantó la vista, la suavidad de su tono contradecía el toque de amargura que detecté en sus palabras: "Es un sistema realmente desastroso", afirmó.

Miller sigue pescando con su equipo de pesca, sigue vigilando el muelle de su familia en este pequeño puerto, pero unió fuerzas con un grupo de personas con ideas afines para formar Maine Aquaculture Coop, con el objetivo de cultivar vieiras en sitios de la bahía de Penobscot desde Stonington hasta Spruce Head. No ha sido un camino sencillo: la cría de vieiras, a diferencia de las ostras, los mejillones o el salmón, no es algo que tenga un modelo que seguir; los criadores de vieiras tuvieron que ir a Japón

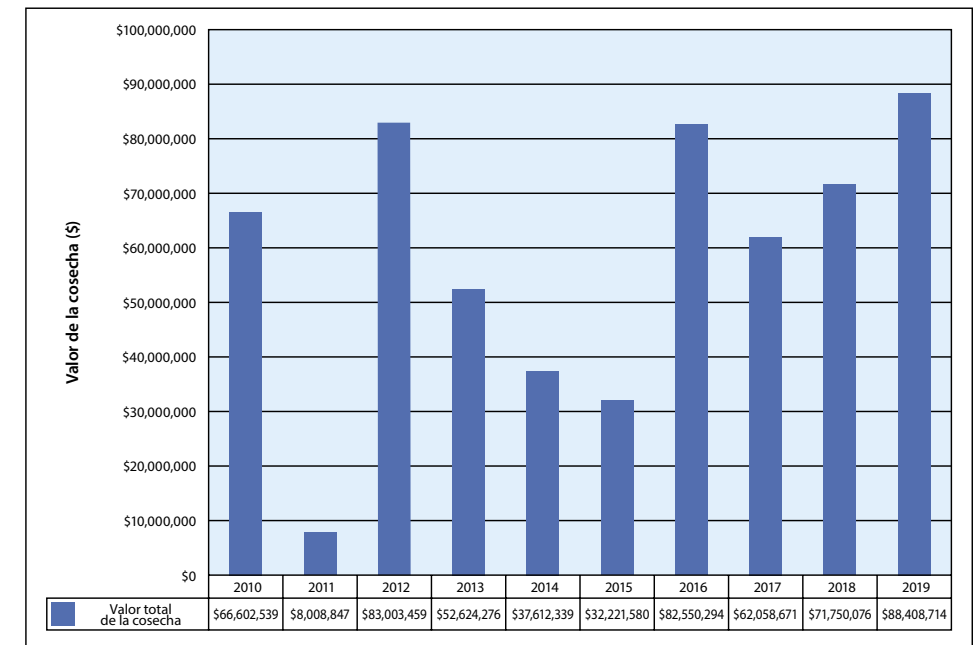
para capacitación. Miller no está seguro de poder hacer de la cría de vieiras su propio futuro. No obstante, añadió, "quiero desarrollar algo que puedan hacer los jóvenes, algo que puedan hacer las comunidades pesqueras, para mantener el dinero en esta zona. Si tengo una granja de vieiras en funcionamiento, podría cosechar todo el año, mientras pasen la prueba de toxicidad. Entonces", sonríe, "quizá podría dejar de pescar langostas. Parece que se están moviendo hacia el este".

"¿Pescado de una piscifactoría? ¿Yo nunca como pescado de piscifactoría!" He oído esa afirmación más veces de las que puedo contar, y no solo de consumidores desinformados, sino también de chefs de restaurantes y hosteleros de toda la costa de Maine. El hecho es que más del 50 % de todo el marisco que consumimos procede de la acuicultura, y eso es tan cierto en este país como en Europa o Asia. Quizá pueden ser unas espantosas gambas procedentes de una granja medioambientalmente destructiva de Indonesia o de un salmón criado en las limpias y frías aguas de la bahía de Cobscook según los estrictos protocolos medioambientales de Maine, pero más de la mitad de todo el marisco que se consume en el mundo es de piscifactorías.

Entonces, ¿nunca come pescado de piscifactorías? Es posible que no coma ningún otro tipo.

Aquí va otra estadística, posiblemente aún más sorprendente: más del 90 % del marisco que se consume en los Estados Unidos es importado, y gran parte de él procede de cosechas estadounidenses que se envían a Asia para su procesamiento. El abadejo de Alaska va a Asia para convertirse en surimi, el falso pescado que se sirve en los restaurantes de sushi barato. Los peces más grandes se envían a Asia y se reexportan como filetes congelados o palitos de pescado. Las angulas, crías de anguila de Maine, van a China para ser cultivadas hasta que maduran, luego a Japón para ser procesadas en unagi, y luego se envían de vuelta aquí

Valor total de las cosechas de acuicultura en Maine



Este gráfico del Departamento de Recursos Marinos de Maine muestra el creciente valor de la acuicultura de Maine. En comparación, los pescadores de langosta de Maine desembarcaron langostas por valor de 485 millones de dólares en 2018.

para servir de adorno en un plato de sushi. La próxima vez que tome con sus palillos chinos un sabroso trozo de unagi kabayaki y se pregunte de dónde procede, la respuesta es que probablemente viene de Maine.

Con el mercado estadounidense de productos del mar creciendo exponencialmente y la pesca salvaje sometida a una presión cada vez mayor, la acuicultura, bien regulada y practicada de forma sostenible, ofrece una solución. Ya sea como complemento de las langostas o para

sustituirlas, la piscicultura de uno u otro tipo empieza a ser el futuro de muchas comunidades ribereñas de Maine, incluso en el interior, en Caribou, donde la comunidad tribal Aroostook Band of Micmacs cría truchas enormes, rosadas y succulentas para restaurantes de alto nivel. En la actualidad, la acuicultura de Maine abarca un amplio espectro de productos: mariscos (ostras, mejillones y vieiras), peces de aleta (salmón, trucha y los recién llegados al sector, el pez rey o la cola amarilla), anguilas e incluso algas (a menudo llamadas verduras de mar).



Atlantic Sea Farm se asocia con los pescadores de la costa para cultivar algas. El propietario de este bote es Justin Papkee, de Long Island. La tripulación está cosechando algas delgadas de las líneas de la isla de Chebeague. Foto por cortesía de Atlantic Sea Farms y el New England Ocean Cluster.



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

Los mercados están en pleno desarrollo, con el apoyo de instituciones y particulares. Está claro que la acuicultura tiene un importante papel que desempeñar en el futuro económico del Estado.

La producción en Maine está saludable, con un crecimiento anual del 2,2 %, una cifra constante en las dos últimas décadas, incluso durante la recesión económica de 2008. Según Sebastian Belle, director de la Asociación de Acuicultura de Maine, actualmente hay 125 granjas marinas activas en el estado, además de más de 700 solicitudes de Acuicultura de Propósito Limitado (LPA) pendientes. Una LPA permite a los solicitantes arrendar al Estado 400 pies cuadrados de superficie durante un año natural para fomentar la experimentación. Y para no generar preocupaciones de que los arrendamientos oceánicos se estén apoderando de la costa de Maine, Belle dijo que el total reunido equivale a menos de una granja de patatas de tamaño considerable en Aroostook. Peter Piconi, hasta hace poco director del Programa de Desarrollo de Empresas de Acuicultura del Instituto Insular, respalda esta afirmación: "Si pudiéramos juntar todas las explotaciones de mariscos y algas de toda la costa, cabrían en el puerto de Rockland".

El valor de la acuicultura en Maine, según Belle, oscila entre los 80 y los 105 millones (cambia con la cosecha de salmón, que varía de año en año), con un impacto económico global de 140 millones. En términos de empleo, esto

representa aproximadamente 650 puestos de trabajo, la mayoría de ellos ocupados por gente joven. Eso también es importante: la edad media en la acuicultura de Maine es de 36 años; la edad media de los pescadores comerciales es de 57 años. En un estado que busca constantemente una población más joven y productiva, definitivamente es una noticia importante.

En el pasado, la acuicultura tenía connotaciones negativas para muchos habitantes de Maine, y todavía las tiene para unos cuantos: los pescadores de langostas, que temen que las piscifactorías se apoderen de sus caladeros, y los habitantes de la costa, que temen que arruinen la vista. Pero esto no es exactamente nuevo. Hay dos centros históricos: la bahía de Bobscook, en la zona más abajo, donde la cría de salmón comenzó y sigue siendo la principal, y el río Damariscotta y su amplio estuario a la entrada de la bahía de Penobscot. En ese río, en Clarks Cove, cerca de Walpole, el Centro Marino Darling de la Universidad de Maine creó un programa de acuicultura de mariscos en 1970, bajo la dirección del Dr. Herb Hidu. Fue uno de los primeros en ver la importancia que podía tener la agricultura marítima. Hoy en día, los criaderos de ostras se han extendido a lo largo de la costa y las islas, desde el este del Monte Desierto hasta el suroeste del río Piscataqua. El negocio está en constante expansión, pero los implicados afirman que la demanda sigue siendo alta para las ostras de alta calidad de

Maine y que la oferta no la superará durante mucho tiempo.

The Darling Center también realiza importantes investigaciones en el cultivo de mejillones, vieiras y algas, todos ellos de creciente importancia en el panorama general de la acuicultura. Otras organizaciones han sido igualmente proactivas. Una entidad importante, también en Walpole, es el Centro de Innovación Acuícola de Maine, creado por la legislatura estatal en 1988; el centro patrocina proyectos de investigación, desde el desarrollo de semillas de algas hasta la mejora de las boyas de observación, con el fin de promover el desarrollo económico de la acuicultura. Respecto a la formación práctica, el Instituto Insular puso en marcha en 2016 un Programa de Desarrollo de Empresas Acuícolas para promover el cultivo de mariscos y algas, que acoge a 25 solicitantes cada año. A principios de 2020, 100 participantes se unieron al programa; y 32 de ellos, según Piconi, han puesto en marcha empresas de acuicultura.

Aquaculture in Shared Waters (Acuicultura en Aguas Compartidas) es otra plataforma de aprendizaje práctico, respaldada por el programa Maine Sea Grant de la universidad estatal, la Asociación de Acuicultura de Maine y Coastal Enterprises Inc. que busca la participación de los acuicultores de marisco y algas en seminarios y cursos continuos. El Center for Cooperative Aquaculture Research (Centro de Investigación Cooperativa en

Acuicultura) de la bahía de Taunton, en Franklin, es otra institución de investigación patrocinada por la universidad que, al igual que el Darling Center, también cumple una valiosa función como incubadora de empresas de acuicultura. El CCAR trabaja actualmente con una empresa holandesa, Kingfish Zeeland, que está iniciando una amplia operación en Jonesport para criar kingfish (también conocido como rabo amarillo o seriola, un pez de la familia de los seriola) en una instalación en tierra. Mientras tanto, el Downeast Institute on Beals, un centro de investigación también vinculado a la Universidad de Maine, realiza importantes estudios sobre los mariscos, especialmente los bivalvos, y sus depredadores, ya sean de cría o silvestres. De ello se desprende que la Universidad de Maine esté a la vanguardia de la promoción de la acuicultura en el estado. Otro indicio del protagonismo de la universidad es el gran número de personas activas en todos los aspectos de la piscicultura que han salido de los programas universitarios de grado y postgrado.

Estas son solamente algunas de las organizaciones que se centran principalmente en la acuicultura. Otras, como el Instituto de Investigación del Golfo de Maine en Portland o los Laboratorios Bigelow, un grupo de investigación independiente en Boothbay, incluyen la acuicultura como parte de intereses más amplios en los océanos.

Las granjas de algas y mariscos tienen un atractivo que va mucho más allá de los alimentos que proporcionan. También desempeñan un papel en la mitigación de los daños que el cambio climático causa en el medio ambiente oceánico. La acidificación de los océanos se produce 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 cálcico de las aguas oceánicas, y el carbonato cálcico es vital para el desarrollo de langostas, ostras y otros mariscos. Susie Arnold, científica marina del Island Institute, explicó la lógica de esto: las algas marinas, al igual que las plantas terrestres, absorben el dióxido de carbono y emiten oxígeno, al igual que las lechugas del jardín y los árboles del patio. Pueden capturar suficiente CO₂ para reducir la acidez del agua circundante y hacer que los mariscos crezcan mejor, con conchas más fuertes. Las algas también absorben el nitrógeno y el fósforo, frecuentes en algunas aguas costeras,



El salmón nada en uno de los corrales de Cooke Aquaculture en el mar.

creando un entorno más nutritivo para todas las especies. Por su parte, las ostras, los mejillones y las vieiras se alimentan por filtración. Una ostra puede filtrar hasta 50 galones de agua al día, eliminando tanto el nitrógeno como las microalgas que bloquean la luz que las algas necesitan para la fotosíntesis. Esto es lo que se llama acuicultura multitrofica: los dos, los mariscos y las algas, crecen juntos. Los científicos llaman "itorremediación" a la capacidad de las algas para remediar la acidificación del océano. Arnold está entusiasmado con los resultados de los experimentos realizados con el cultivo de mejillones y algas codo con codo en la bahía de Casco, donde se pudieron medir y analizar los efectos positivos. Los mejillones cultivados cerca de las algas desarrollaron conchas más gruesas y densas. "No va a salvar el mundo. Pero tendrá un impacto a escala local".

FocusMaine es una iniciativa de empresarios de Maine que se han encargado de promover un modelo sostenible para el futuro económico de Maine. En 2018 se centraron en tres áreas en las que el estado podría destacar: los productos biofarmacéuticos, la agricultura (especialmente la orgánica y la sostenible) y la acuicultura, por la que abogaron con fuerza. En el informe del grupo se mencionaba que la acuicultura podría añadir hasta 17.000 nuevos puestos de trabajo para mediados de esta década. ¿Las razones? El aumento del consumo de productos del mar tanto a nivel nacional como internacional; la reputación de Maine por sus productos honestos; el limpio historial medioambiental de Maine; y la población de Maine, que sabe de qué habla cuando se trata de productos del mar.

En definitiva, se trata de compartir el frente marítimo en beneficio de todos. Incluso los profesionales de los servicios, los hoteles y los restaurantes comprenden que, sin un frente marítimo que funcione, Maine no es más que otra parada en la interminable lista de deseos del turismo. Debería ser, y puede ser, mucho más. La acuicultura, junto con la pesca y las comunidades costeras fuertes, pueden ayudar a que siga siendo así.

Y al final, también, puede que no haya elección. Porque, según Briana Warner, directora de Atlantic Sea Farms, que promueve, procesa y comercializa algas cultivadas en Maine, "la acuicultura es hermosa, y es esperanzadora". En respuesta a los críticos que se quejan de las amenazas a las comunidades costeras, responde con el entusiasmo que la caracteriza: "Diversificar, entrar en la acuicultura, eso será lo que nos ayude a seguir siendo lo que somos. El cambio climático está amenazando seriamente nuestras otras pesquerías. Y si cada vez hay menos opciones para que la gente trabaje en el agua, toda la cara de nuestra costa cambiará y nadie quiere ese resultado".

Nancy Harmon Jenkins es autora de numerosos libros y colabora con muchas publicaciones, como The Wall Street Journal, el Washington Post y Saveur.

Este artículo fue publicado anteriormente en MaineBoats.com y forma parte de una serie de su Informe Especial sobre la Acuicultura en Maine. Puede leer el resto de esta serie en www.maineboats.com



Nuestro proyecto de conservación de las tortugas marinas

NICARAGUA – Seajoy desarrolló su proyecto de conservación de las tortugas marinas en junio de 2007 y hasta la fecha continúa. Este proyecto tiene como objetivo preservar las especies de tortugas marinas que anidan en el Pacífico norte de Nicaragua, la comunidad de Jiquilillo y Las Salinas. Nuestro criadero (SASA) trabaja con las comunidades en la conservación y cuidado de estas especies.

Nuestros equipos en Seajoy se enorgullecen de ser los anfitriones del evento de liberación de tortugas marinas de 2020 este año pasado. El grupo sigue liberando pequeñas tortugas en su entorno natural, ayudando a nuestro ecosistema natural dentro de la vía fluvial. Hasta la fecha se han liberado de forma segura 5.000 tortugas marinas como resultado de este programa.

impressive 5000 sea turtles safely released as a result of this program to date.



Cooke

Un océano de oportunidades le espera

En Cooke, creemos en premiar la iniciativa, el ingenio y la ética de trabajo. Vaya [MyCookeCareer.com](https://www.MyCookeCareer.com) y lea más sobre las posibles oportunidades para avanzar en su carrera.





Cooke recibe el nombramiento de uno de los mejores empleadores de la región atlántica de Canadá

CANADÁ –

La revista Atlantic Business ha anunciado su selección de los mejores empleadores de la **región atlántica de Canadá** y, gracias a la dedicación, el compromiso y la atención de todo nuestro equipo, nos complace comunicarles que nos hemos ganado un puesto en esta lista. El premio Atlantic Canada's Top Employers (Mejores empleadores de la región atlántica de Canadá) es un excelente complemento a nuestra designación como una de las empresas mejor gestionadas de Canadá, que hemos mantenido durante 15 años consecutivos, lo que nos da el estatus de Miembro Platino.

Más de 1.000 empresas se presentaron al premio y 35 fueron seleccionadas.

Uno de los criterios más importantes para ser un empleador de primera categoría, especialmente durante una pandemia, es la forma en que una empresa se preocupa por sus comunidades, y este es un valor que

siempre ha sido importante para nuestra empresa y nuestra gente.

“Los empleadores más importantes entienden que su capacidad de funcionamiento depende de la salud de su comunidad. Son fuertes ahora y se fortalecerán a medida que la economía se recupere”, dijo Anthony Meehan, fundador y presidente de Mediacorp Canada Inc. la empresa que investiga y selecciona a los galardonados con este premio.

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, #EquipoCooke, el que lo ha ganado. Ustedes son nuestra mayor fuerza porque a ustedes les importa. Se preocupan por nuestro trabajo, se preocupan por nuestro medio ambiente y se preocupan por nuestras comunidades.

Gracias por todo lo que hacen para que nuestra empresa sea excepcional.

Morris obtiene la designación de CLP

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicidades a Alex Morris, de nuestro equipo de Logística, que en agosto de 2020 obtuvo su designación de Profesional Certificado en Logística en la gestión de la cadena de suministro por el Instituto Canadiense de Tráfico y Transporte (CITT).



Celebración virtual de la ciudadanía

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Onalapo Badejoko (mejor conocida como 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, hicieron su juramento como ciudadanas canadienses en una ceremonia virtual, que tuvo que realizarse en esta modalidad debido a la cancelación de las ceremonias presenciales por la pandemia de COVID-19.

En un artículo publicado en el NB Telegraph-Journal, Ona, que creció en Nigeria, habló de lo que significa la ciudadanía para ella y su familia. Dice que sus padres se conocieron en Canadá en los años 70 y que su suegro vino a Saint John en los años 80 por poco tiempo.

Ona siempre sintió que quería mudarse a Canadá.

“Fue un paso enorme. Es empezar una nueva vida”, dijo al Telegraph-Journal.

Ona llegó a Saint John en 2015 y obtuvo un máster en administración de empresas en el campus de Saint John de la Universidad de Nuevo Brunswick.

Mientras esperaba que su marido llegara a Canadá, Ona fue estudiante a tiempo completo y madre de dos niños pequeños. Expresa que la ciudad empezó a gustarle.

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

“La gente ha sido muy amable, la gente nos ha hecho sentir parte de la comunidad”

Onalapo Badejoko, analista de tesorería global de Cooke, y su hija Obaforehanmi son ahora ciudadanas canadienses tras participar en una reciente ceremonia de ciudadanía virtual.



Celebración a las mujeres en la ciencia en todas nuestras operaciones globales en Cooke



Shelby Olsen
– VIRGINIA, EE.UU.

Shelby Olsen, Directora de Asuntos Medioambientales, se incorporó a Omega Protein en octubre de 2017. Shelby se licenció en Ingeniería Civil por la Universidad Estatal de Iowa y tiene más de 25 años de experiencia en asuntos medioambientales y gestión de proyectos.

Sus responsabilidades actuales incluyen la dirección de los asuntos medioambientales de Omega Protein, así como la representación de la empresa ante los organismos reguladores y diversas asociaciones, como la Asociación de Fabricantes de Virginia, donde forma parte del Subcomité de Regulación del Agua/Aguas Residuales.

Madre de tres hijos, también se ha hecho el tiempo para participar en organizaciones comunitarias locales a lo largo de su carrera y actualmente es

miembro de Louisiana Women Leaders, una red de organizaciones estatales que educan, comprometen, empoderan y equipan a las mujeres afroamericanas.

Los conocimientos y la experiencia de Shelby han sido muy valiosos para una serie de equipos multifuncionales en los que ha participado, y en su relativamente corto tiempo con Omega Protein, ha sido fundamental en la implementación de nuevos procesos ambientales, de salud y seguridad, tales como la auditoría de gestión de residuos, la evaluación de riesgos y la gestión del cambio.

Shelby es conocida por su persistencia e insistencia en hacer las cosas de la manera correcta y estamos muy orgullosos de tenerla como una de las líderes del Equipo de Medio Ambiente, Salud y Seguridad en Omega Protein.



Melissa Thrift
– VIRGINIA, EE.UU.

Melissa Thrift se incorporó a Omega Protein en agosto de 2009. Se licenció en Ciencias Animales y Avícolas por el Instituto Politécnico y Universidad Estatal de Virginia.

Su primer puesto fue el de asistente de laboratorio de oficina, trabajando con aceites refinados en el Centro de Salud y Ciencia. Pronto pasó a ser científica de calidad, responsable de las pruebas de producción para garantizar la integridad del producto. En este puesto ayudó a gestionar el laboratorio haciendo un seguimiento de las muestras y los resultados, redactando procedimientos y formando a nuevos empleados y becarios.

Melissa lleva aproximadamente un año en su puesto actual de coordinadora de sistemas de calidad y cumplimiento de la normativa y trabaja para ayudar a la empresa a cumplir las normas de calidad reglamentarias actuales.

Su atención al detalle la convierte en un excelente activo en un campo en el que la satisfacción del consumidor y la seguridad son los objetivos principales. Actualmente trabaja en la estandarización de las auditorías y procedimientos internos de calidad en las tres plantas de procesamiento de pescado de la empresa. También gestiona la serie de controles cruzados del laboratorio interno, las preguntas de los clientes y ayuda en las auditorías reglamentarias y de los clientes.

Cuando no está trabajando, Melissa disfruta pasando tiempo con su marido y sus dos hijos. Le el aire libre y ha estado pescando y cazando desde que era una niña. Ha oficiado el voleibol para la Liga de la Escuela Secundaria de Virginia durante ocho años, apoya a su iglesia y es voluntaria con el equipo local de béisbol de la Pequeña Liga de su hijo.

En el Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia de la ONU, nos reunimos con tres colegas de Cooke que están en la cima de sus carreras científicas en la acuicultura



Naomi Dempsey

– ESCOCIA

El camino de Naomi hacia la ciencia no fue algo fijado en las estrellas. Hizo una licenciatura y luego hizo un doctorado en arqueología en la Universidad de Aberdeen. Pero durante su estancia en la universidad se dio cuenta de que cada vez dedicaba más tiempo a aplicar técnicas y análisis científicos a su investigación.

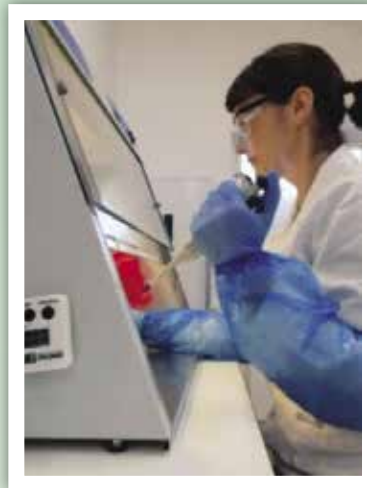
“A medida que crecía, fui apreciando más la ciencia en acción, cómo podía utilizarse para explicar las cosas en lugar de limitarse a la teoría. Mi título de posgrado incluía muchos temas de geofísica, microbiología del suelo, datación por carbono y análisis de macrofauna, todos ellos relevantes para comprender la actividad humana del pasado. Estas técnicas de investigación despertaron un gran interés por el aspecto científico de la arqueología y su contribución a la comprensión de la historia”.

Luego de dejar la universidad, trabajó en evaluaciones de riesgo e impacto ambiental, utilizando muchas de las habilidades y experiencias que había

adquirido en la universidad, antes de unirse a Cooke Aquaculture Scotland en 2014.

Su función es enormemente importante para la calidad del pescado que se produce en las piscifactorías de salmón de agua marina de Cooke en las aguas costeras de las Orcadas y las Shetland, ya que toma muestras para controlar la salud del lecho marino y el medio ambiente marino, y utiliza datos hidrográficos y químicos del agua para comprender su efecto en la cría de los peces y el medio ambiente en el que se cultivan.

“Amo mi trabajo. No he tenido una carrera científica convencional, pero mi consejo para las chicas que estén pensando en un trabajo en el campo de la ciencia sería que aprovechen todas las oportunidades que puedan y refuercen lo que estén haciendo académicamente con una experiencia real en el lugar de trabajo o un voluntariado, ya que les ayudará a demostrar las habilidades que necesitan para tener una ventaja en su carrera”.



Rhona Robertson

– ESCOCIA

“Nunca había experimentado nada que me hiciera sentir que por ser mujer no puedo hacer algo”, dice Rhona Robertson, coordinadora de laboratorio del equipo de salud de peces de Cooke Aquaculture Scotland.

“Me encantaba la biología en el colegio y quería trabajar en un laboratorio e investigar. Mi antigua profesora de biología, la Sra. Maisie, probablemente hizo más que la mayoría para fomentar el interés por la ciencia y animarme a seguir una carrera científica.

“Era la ciencia o la música, y ganó la ciencia (¡vaya que sí!).

“En la universidad, la mayoría de las personas que estudiaban mi curso eran mujeres, y en mi anterior puesto los supervisores y gerentes eran todos mujeres. Quizá tenga suerte de no haber tenido que superar las barreras que tienen algunas mujeres”.

Tras licenciarse en Ciencias Biológicas por la Glasgow Caledonian University, Rhona trabajó durante varios años adquiriendo conocimientos y experiencia en una empresa de investigación por contrato en Stirling.



Ola Wands

– ESCOCIA

Como gestora de la salud de los peces en Cooke Aquaculture Scotland, una semana típica ve a Ola visitando diferentes piscifactorías de agua de mar y de agua dulce para garantizar la salud y el bienestar de nuestros peces.

“Mi función es muy variada: están las inspecciones prácticas de los peces, pero también paso mucho tiempo hablando con los equipos de las instalaciones, coordinando los planes veterinarios de salud y bienestar, y participando en numerosos proyectos, todos ellos orientados a mejorar la salud y el bienestar de los peces”.

Ola se licenció en Biología Marina y de Agua Dulce en la Universidad de Glasgow en 2010.

“Después de graduarme, trabajé a tiempo parcial y tuve la oportunidad de hacer prácticas en Cooke Aquaculture Scotland, y solicité y obtuve el puesto de coordinador de salud de los peces. Estaba en el lugar adecuado en el momento adecuado”.

Con ocho años de experiencia de respaldo, Ola fue ascendida al puesto de directora de salud de los peces en 2018. Durante este tiempo ha visto crecer la empresa y el sector de la acuicultura de forma significativa.

“Las mujeres desempeñan un papel cada vez más importante en el sector, especialmente en la ciencia de la cría del salmón, y yo animaría a más mujeres a venir a trabajar en la 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 está formado por ocho mujeres, todas ellas relacionadas con la biología y la medicina veterinaria de los peces.

Con cuatro veterinarios de peces y cuatro biólogos altamente cualificados en sus filas, el equipo no sólo está conectado con los desafiantes aspectos operativos de las actividades cotidianas de la piscicultura en el mar, sino que también muestra y utiliza una serie de habilidades técnicas que requieren una educación intensiva y una formación avanzada.

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

Desde estos sofisticados conocimientos biológicos y de laboratorio hasta los análisis estadísticos de datos epidemiológicos o la innovación en materia de salud y bienestar de los peces, y con una red y apoyo de universidades o empresas de biotecnología, 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 unió a Cooke en octubre de 2018 como coordinadora de Fishtalk y supervisa el software que rastrea el inventario de peces. Aprovechando su formación en biología y su experiencia en TI, el trabajo de Alanna ha ayudado a avanzar en las capacidades de información de Cooke, y es responsable

de la evaluación y el análisis de datos, y de proporcionar formación y apoyo al software a los empleados de toda la región.

Como joven profesional y amante del océano, Alanna está feliz de poder utilizar sus habilidades y trabajar cerca del agua. Recientemente compró su primera casa y está contenta de poder empezar su carrera y echar raíces cerca de casa, en la costa este de Canadá.

Equipo de laboratorios Seajoy

– HONDURAS

Nuestro equipo de laboratorios de microbiología, histopatología y biología molecular está formado por diez mujeres. Este grupo trabaja regularmente y se encarga de garantizar la calidad sanitaria de nuestras gambas en cada granja. Se trata de una función extremadamente importante, ya que este grupo también verifica la calidad microbiológica de las gambas procesadas, garantizando la calidad y la seguridad del producto final.

Este influyente equipo está formado por microbiólogos, ingenieros de acuicultura e ingenieros agroindustriales, todos ellos con experiencia en la cría de camarones, la patología del camarón, la calidad del agua y la microbiología de los alimentos.



Nuestra gente



‘Nuestros domingos son diferentes’

La comunidad pesquera de Reedville relata su pasión por la familia, la comunidad y la pesca del pez menhaden

REEDVILLE, VIRGINIA, EE.UU. –

Los domingos siempre han sido diferentes en Reedville, una comunidad creada y sostenida por la pesca del menhaden. Desde hace más de 140 años, el domingo es el día en que la flota abandona el muelle para dirigirse a las aguas abiertas y los pescadores se disponen a recoger el menhaden de forma sostenible y a ganarse la vida.

Omega Protein elaboró un vídeo titulado ‘Nuestros domingos son diferentes’ en el que se destaca un día en la vida de un pescador que se dirige al trabajo cada domingo.

En el vídeo, los pescadores comparten lo que el domingo significa para ellos. Es un día en el que deben despedirse de sus familias, iglesias y comunidad, pero para tener la oportunidad

de trabajar en un empleo bien remunerado y mantener a sus seres queridos.

“Lo hago por una razón, la misma por la que lo hicieron mi padre y mi abuelo antes que yo, y es para ganarme la vida y poder cuidar de mi familia cómodamente”, dice Kenny Pinkard, pescador de Omega Protein.

“Para mí, salir temprano e ir a pescar y no ver el fútbol, tiene sentido”, dice George Ball, otro pescador de Omega Protein. “No me pagan por ver el fútbol, y soy el único que tiene ingresos en mi casa”.

Los miembros de la familia también comparten cómo sus domingos han sido moldeados por la pesca, y cómo la temporada de pesca se ha convertido en una parte importante de su vida diaria.

“Diría que nuestros domingos, al menos durante la temporada de pesca, siempre han

sido un poco emotivos”, dice Taylor Deihl, coordinador de marketing y medios sociales de Omega Protein, cuyo padre es el capitán de un barco de pesca de menhaden. “Ese primer domingo de cada temporada, mi hermana mayor y yo siempre salíamos al camión con mi padre, lloviera o hiciera sol, para abrazarlo hasta el final. Así que he crecido en esta industria, durante toda mi vida ha sido mi modo de vida”.

Desde su fundación, Omega Protein ha sido una parte integral de la comunidad de Reedville. Estamos orgullosos de formar parte de la larga tradición pesquera de la región, y seguiremos asegurando que, para los habitantes de Reedville, los domingos siempre serán diferentes.

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

Menos miedo, más fe

HONDURAS – Menos miedo, más fe. Nuestros equipos de Seajoy utilizaron este lema como campaña de información sobre el cáncer de mama. Pretendemos crear conciencia en hombres y mujeres como un esfuerzo 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 se graduó recientemente en diferentes áreas de la educación primaria y secundaria a través del programa “Educación de Jóvenes y Adultos”. Los empleados de la empresa, con una formación adecuada, enseñan a sus compañeros, guiados por el método didáctico y metodológico dirigido 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 funcionamiento, por eso es tan importante nuestro continuo esfuerzo por promover la educación inclusiva y la mejora educativa continua entre nuestros empleados. ¡Enhorabuena a todos los graduados!



Vida sana en Culmarex

ESPAÑA – La quinta edición de Healthy Cities by Sanitas, programa que promueve el deporte en la empresa, la vida saludable, así como la responsabilidad social corporativa compitiendo con otras empresas a nivel nacional, concluye con más de 2.300 millones de pasos acumulados por los empleados de las 40 empresas que han participado.

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

El total de participantes en Ciudades Saludables ha caminado diariamente con el objetivo de dar 10.000 pasos al día durante un año, lo que supone dar 35 vueltas a la tierra.

Decir que por segundo año consecutivo Culmarex ha vuelto a ser el primer clasificado en el ranking nacional interempresas, con unos 37 trabajadores, que han estado haciendo deporte regularmente (caminar, correr, montar en bicicleta, nadar, etc.) transformando ese tiempo de deporte a través de una aplicación paso a paso que han enfocado en el ranking general para competir con otras empresas mucho más grandes.

El carácter digital de la aplicación ofrecida ha permitido que cualquier empleado, en cualquier ubicación geográfica, pueda participar.

Dada la importancia de la competición, decir que el Comité Olímpico Español y la Fundación Española del Corazón han repetido como colaboradores de la iniciativa, a la que también se ha sumado este año el Comité Paralímpico Español.

Esto nos ha permitido “seguir apostando por la vida saludable”, que es en definitiva de lo que se trata, fomentar “el espíritu de trabajo en equipo dentro de Culmarex”, y además Culmarex ha podido colaborar en un Proyecto de Responsabilidad Social vinculado a Ciudades Saludables.

Los tres primeros clasificados de Culmarex:

1. **Juan Díaz** (gestión responsable)
2. **Javier Mula** (Director de la Sala de Procesamiento)
3. **Jose Vicente De Jesus** (Ayudante de alimentación)

Los tres recibirán un cheque regalo para canjear por material deportivo.

Esperamos que en la próxima edición de Ciudades Saludables que será en la primavera de 2021, sean muchos más los trabajadores que se animen a participar en esta actividad para dar la batalla al resto de las empresas.



¡Feliz Día del Médico de parte de Seajoy!

HONDURAS – Con gran orgullo y alegría, nuestros equipos de Seajoy celebran el día del médico. A nuestro equipo de médicos que esta temporada han sido nuestros grandes héroes, gracias por darlo todo por la salud de todos los pacientes en esta época tan difícil.



Damos la bienvenida a la nueva dirección de Omega Protein

REEDVILLE, VIRGINIA, EE.UU. – Después de nueve años como Presidente y Director General de Omega Protein Corporation, Bret Scholtes ha dejado el cargo a finales de 2020 para dedicarse a otras oportunidades profesionales. Comenzó a trabajar en la empresa en 2010 y ocupó el puesto de director financiero antes de convertirse en presidente y director general en 2012. Scholtes también supervisó la adquisición por parte de Cooke Inc. a finales de 2017 y la exitosa integración de Omega Protein en la familia de empresas Cooke.

Omega Protein es una empresa centenaria con sede en Reedville, Virginia, y es una división del líder mundial de productos del mar Cooke Inc. Bajo la propiedad de Cooke y la dirección de Scholtes, la empresa ha seguido obteniendo sólidos resultados financieros en medio de varios retos imprevisibles, como las catástrofes naturales, las guerras comerciales mundiales y la imprevisibilidad del mercado.

Glenn Cooke, director general de Cooke Aquaculture, dijo: "Agradecemos a Bret sus diligentes esfuerzos y le deseamos lo mejor en el nuevo capítulo de su carrera empresarial".

El cambio suele ser una oportunidad. De cara al futuro, varios de los subordinados directos de Bret dependerán del vicepresidente de operaciones, Monty Deihl, que dirige las operaciones de pesca desde 2012. Monty y Joseph Vidal, presidente de Bioriginal, dependerán directamente del equipo directivo de Cooke.

Creemos que esta estructura de información mejorará aún más la rentabilidad de Omega Protein y aportará nuevas oportunidades y conocimientos a nuestro negocio en desarrollo.

Formación en salud y bienestar para los empleados de las instalaciones marítimas de Cooke Aquaculture Chile

CHILE – En diciembre, se llevó a cabo una Operación Médica en nuestros sitios de mar en el Fiordo. Este programa se centró en la promoción de hábitos saludables y trabajó para detectar posibles factores de riesgo para la salud.

Se realizaron las siguientes pruebas:

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



Salud y seguridad: un pilar fundamental en Seajoy

HONDURAS – En Seajoy, la seguridad de nuestro personal es la máxima prioridad. Por ello, estamos tomando todas las medidas de bioseguridad posibles para formar brigadas de primeros auxilios para poder enfrentar cualquier emergencia y mantener a todos a salvo. Con este tipo de medidas, podemos estar seguros de que siempre estamos preparados.



Es la época más maravillosa del año

¿Saben lo que nos gusta de las fiestas en Cooke? TODO.

La pandemia tuvo un gran impacto en nuestro programa habitual de eventos navideños, pero nuestra alegría y espíritu aún brillaron.

El espíritu navideño brilla en Hermitage Processing

HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ –



Concurso de sweaters feos de Navidad - Procesamiento de la Bahía de Fundy

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

El "Sweater feo de Navidad" de Fundy Bay Drive se ha convertido en una tradición. Enhorabuena a los GANADORES de este año.



¿El 874 de Main Street? ¿O el Polo Norte? ¿O la Villa de los Quién?

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –



Joe Claus

DEER ISLAND, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –
¡¡¡SANTA!!! (En realidad es Joe Fraser, cocinero a bordo de nuestro Hudson Bay Explorer)



Papá Noel y la Sra. Claus sirven una cena de carne asada y ponen a todos los habitantes de nuestras instalaciones de Fundy Bay Drive en la lista NICE

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –



Ayuda a iluminar la Navidad en nuestras comunidades

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –
Linda McGee, directora de cuentas clave de True North Seafood, y su marido, Don, han alegrado muchas Navidades en el condado de Charlotte, NB, trabajando como voluntarios en la Operación Alegría de Navidad, que ahora se ha fusionado con Santa's Helpers.



NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –
Nuestro equipo de transporte de Shoreland ayudó a alegrar la Navidad donando al programa de los Leones de Pennfield "Adopta una familia".



GRAND MANAN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El COVID intentó robar el Gran Desfile de Navidad, pero los isleños encontraron la manera de hacerlo. Hubo puntos por toda la isla con luces y golosinas para los niños. En nuestras oficinas de Kelly Cove Salmon, tuvimos a Papá Noel, dulce de mantequilla de cacahuete y una caja para el banco de alimentos. Hubo una gran participación.



Pero mira cómo beben los peces en el río

ST. ALBAN'S, TERRANOVA, CANADÁ – Nuestros amigos del criadero de Swanger Cove en St. Albanen NL, se tomaron unos minutos para cuidar de los peces y reunirse para una foto de las fiestas. Fila trasera desde la izquierda: Russell Gould, Melvin Willcott, Jim Murphy. Fila del medio, desde la izquierda: Lisa Willcott, Tanya Benoit, Mary-Jane Crant, Kelly Willcott. Fila delantera desde la izquierda: Sonja Lambert, Walleen Organ.



Cooke Chile dona cestas de Navidad para difundir la alegría navideña

Durante el mes de diciembre, nuestros equipos de Cooke Aquaculture Chile entregaron más de 35 canastas navideñas a familias vulnerables de la localidad de Balmaceda, Puerto Montt y a la Agrupación Caricias para el Alma, un centro que alberga a pacientes con cáncer. Las cestas incluían regalos para los niños, alimentos y otros suministros necesarios.





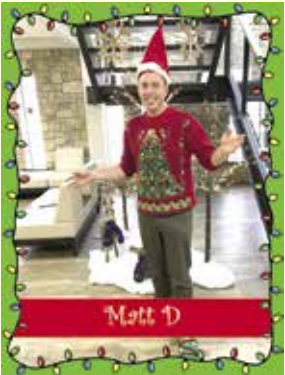
Yan



Tasha



Scott



Matt D



Kim



Peter

El concurso de jerseys feos de Navidad de San Juan se hace virtual

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Manteniendo la seguridad y la distancia social, los equipos de nuestra oficina de Saint John celebraron un concurso de jerseys navideños feos en línea.

Enhorabuena a la GANADORA, ¡Paula Rowan!



Paula



Kelly



Chuck



Kristen



Justin B



Ariel



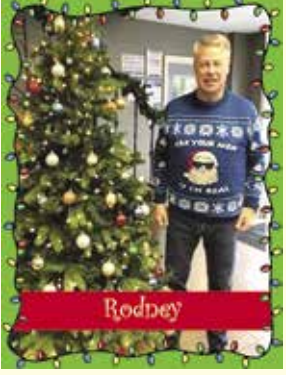
Joel



Matt R



Jason B



Rodney



Christo



Connie



Jason H



Lewanna



Judy



Celebración de hitos

La pandemia ha cambiado la forma de honrar los hitos de nuestros empleados, pero no los ha hecho menos importantes. Gracias por su dedicación y compromiso durante este tiempo y durante su destacada carrera en Cooke.

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



Comunidad

Día de la Campana Hablemos

HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ –

En Hermitage, nuestros empleados llegaron al trabajo el jueves 28 de enero con una actitud positiva y vistiendo prendas que representaban Bell Let's Talk, el mayor compromiso empresarial con la salud mental en Canadá.

Bell ha creado esta campaña para concienciar y combatir el estigma que rodea a las enfermedades mentales en Canadá. Los empleados de Hermitage Processing conocen la importancia de la unión,

del apoyo mutuo y de la naturaleza vital de la comunicación para nuestro bienestar.

Siento un enorme orgullo de formar parte de un equipo tan proactivo y compasivo. Me imaginé que querría saber las cosas buenas, fuera del trabajo diario, que hacen fuerte a Cooke.

Joycelyn Moulton, supervisora de control de calidad, Hermitage Processing.



Los empleados de Bioriginal recaudan fondos para STARS

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

En estas fiestas, los empleados de Bioriginal han tenido el espíritu de dar, participando en varias iniciativas de recaudación de fondos para la ambulancia aérea STARS.

Bioriginal tuvo el placer de entregar a STARS una donación de 1.000 dólares, recaudados mediante la participación de los empleados en una rifa 50/50 y en el sorteo de una cesta de regalos. Además de esto, STARS también fue seleccionada como la organización benéfica elegida para el programa anual de deducción de la nómina de la empresa. Como resultado de la generosidad de sus empleados, Bioriginal entregará a la STARS una importante donación a finales de año, recaudada por el personal de Saskatoon que optó por participar en el programa.

“Seguimos apoyando a STARS porque marcan la diferencia en nuestras comunidades. Son un recurso importante para quienes más lo necesitan”, dijo Joe Vidal, Presidente de Bioriginal. “A pesar de las circunstancias desconocidas provocadas por 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 ánimo de lucro que presta servicios médicos de urgencia a los habitantes de zonas remotas del oeste de Canadá mediante una flota de helicópteros médicos. Como organización sin ánimo de lucro, STARS depende en gran medida de la generosidad de las donaciones para poder seguir prestando sus servicios que salvan vidas.

Lea más sobre el gran trabajo de STARS en stars.ca

Cooke Chile dona a la residencia de adultos mayores de San José

CHILE – Para iniciar el año 2021, el Subgerente de Agua Dulce Mauricio Bravo y el Jefe de Criadero Gabriel Fuentes, entregaron una donación de equipos de seguridad a la “Residencia de Adultos Mayores San José” de Villarrica en nombre de Cooke Aquaculture Chile.

Valoramos el trabajo realizado por la señora 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 solidarias de todas las maneras posibles.



Cooke lanza la campaña Buck-A-Pay para IWK

HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El 1 de diciembre fue el “Giving Tuesday”, y Cooke Aquaculture aprovechó la ocasión para lanzar una nueva recaudación de fondos para el Centro de Salud IWK en Halifax, NS.

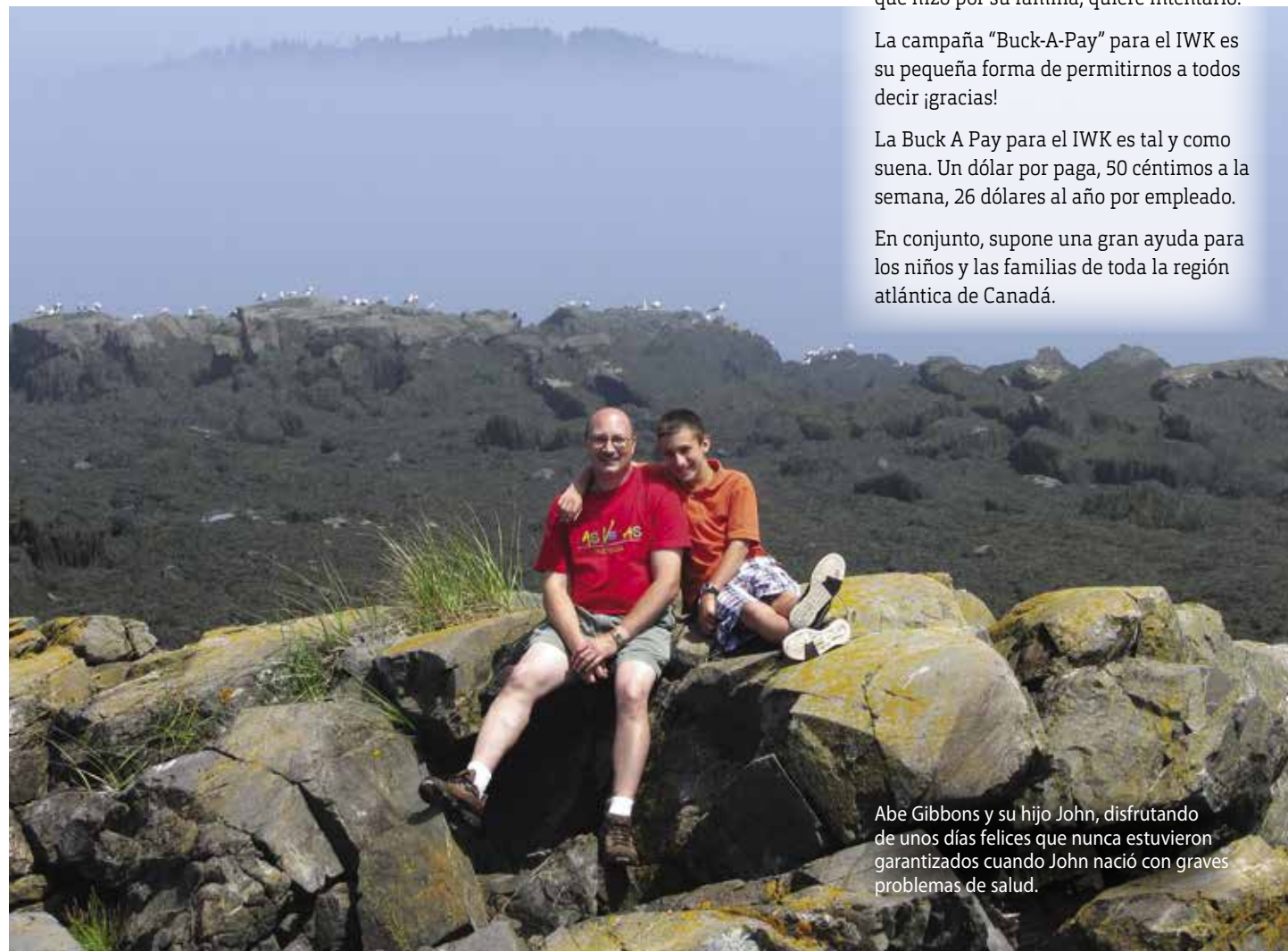
La atención sanitaria prestada en el IWK ha tocado a muchas de nuestras familias en la región atlántica de Canadá. Una de ellas es la familia de Abe Gibbons, de nuestro equipo de informática, que ideó una forma de que todos diéramos un poco y que sumara mucho.

Abe atribuye al equipo del IWK haber salvado la vida de su hijo John. John nació en 1996 con graves problemas de salud. Hoy es un joven sano de 24 años y, aunque Abe dice que nunca podrá pagar al IWK lo que hizo por su familia, quiere intentarlo.

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

La Buck A Pay para el IWK es tal y como suena. Un dólar por paga, 50 céntimos a la semana, 26 dólares al año por empleado.

En conjunto, supone una gran ayuda para los niños y las familias de toda la región atlántica de Canadá.



Abe Gibbons y su hijo John, disfrutando de unos días felices que nunca estuvieron garantizados cuando John nació con graves problemas de salud.

El equipo Cooke dona suministros a los estudiantes

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cuando el director de la Bayside Middle School pidió a la comunidad que ayudara a los estudiantes donando juegos, material de manualidades o artículos deportivos que no se utilizaran durante las pausas para el almuerzo, nuestro #EquipoCooke, con sede en Saint John, se puso en marcha. Los requisitos de seguridad de COVID prohíben compartir este tipo de artículos fuera de las burbujas de las aulas, por lo que este año están más solicitados.

Sólo con limpiar el desorden de nuestros sótanos y garajes, pudimos entregar dos grandes cajas de juegos de mesa, cartas,

balones de fútbol, balones de baloncesto y mucho más.

El director Pat Laskey dijo que las donaciones eran muy apreciadas.

“¡La generosidad de su personal es notable! Los juegos y el equipo serán utilizados por nuestros estudiantes durante las horas de almuerzo. Ha sido un reto mantenerlos ocupados debido a las restricciones de Covid-19 y sus donaciones serán de gran ayuda para mantenerlos ocupados”, dijo.

De izquierda a derecha, Jason Hammond, Christa Parent y Natasha MacKinnon, de nuestra oficina de 76 Carleton Street.



Cooke Chile apoya al Centro Residencial Petronila Pincheira

CHILE – Durante el mes de diciembre, Cooke Aquaculture Chile, entregó una donación de 15 kg de salmón, artículos de protección personal y regalos de Navidad para las niñas y mujeres de la Residencia de Niñas Petronila Pincheira en el hogar de Villarrica. Esta institución apoya y protege a las mujeres y adolescentes en riesgo social de nuestras comunidades.



Las donaciones de la Operación Niño de la Navidad ayudan a 424 niños necesitados

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El equipo Cooke hizo que la campaña de cajas de zapatos de la Operación Niño de Navidad 2020 fuera la más exitosa de nuestra historia.

Gracias a su amabilidad y generosidad, hemos recaudado suficiente dinero para ayudar a cientos de niños necesitados enviándoles cajas de zapatos llenas de juguetes, artículos de higiene, material escolar y mucho más.

Con los 6.370 dólares recaudados por los empleados se habrían llenado 212 cajas de zapatos y nuestra empresa igualó nuestras aportaciones, por lo que pudimos llenar 424 cajas de zapatos en total.



Concurso de fotografía



EE.UU.

PRIMER LUGAR: *Pam Grant*

Patricia L - Togiak, Alaska

Menciones honoríficas

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

B *Dalton Howe* Operaciones de pesca al cerco - Louisiana



A



B

AMÉRICA DEL SUR



PRIMER LUGAR: *Roxana Molina*

El comienzo es una parte importante del trabajo - Chile

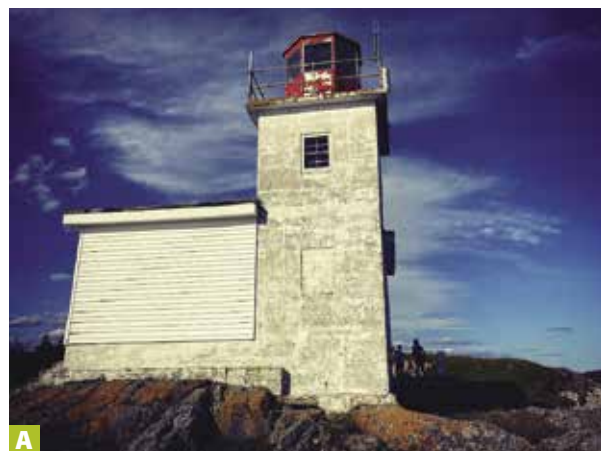


CANADÁ

PRIMER LUGAR: *Kyle Bent*
Skies de invierno – Nuevo Brunswick

Menciones honoríficas

- A** *Duane Swarts* Desgastado pero con experiencia, gastado pero confinable – Nuevo Brunswick
- B** *Abe Gibbons* Faro Head Harbour, Campobello – Nuevo Brunswick



A



B



EUROPA

PRIMER LUGAR: *Vicente Soto Lopez*
Oscuridad y alba – España

Menciones honoríficas

- A** *Norman Peace* Orkney sunset en new Mill Bay site – Escocia, Reino Unido
- B** *Andrew Watson* Un lugar para visitar en nuestra Ardtaraig Freshwater Hatchery – Escocia, Reino Unido



A



B



SALMÓN DEL ATLÁNTICO HAMBURGUESAS



SABOR CASERO. INGREDIENTES SENCILLOS.

Repletas de 23 gramos de proteína, estas deliciosas hamburguesas de salmón le ofrecen infinitas oportunidades para comer. Encienda la parrilla y sírvalas como hamburguesas o hornéalas con un chutney de arándanos y sírvalas como centro de proteínas del plato.