



Cooke

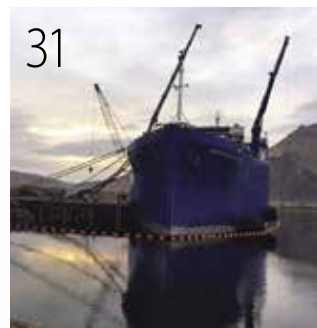
**CULTIVAR.
ALIMENTAR.
MANTENER.**

OBTENGA MÁS INFORMACIÓN SOBRE NUESTRA
INICIATIVA DE MARCA GLOBAL EN LA **PÁGINA 4**



Cooke

BOLETÍN DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE | OTOÑO DE 2021



Contenido

En esta edición

- 4 La gran idea:**
Iniciativa de marca global
- 6 Mercado:**
Bioriginal lanza nueva serie de seminarios web educativos con XTalks
- 8 Crecimiento y desarrollo:**
OBI Seafoods da la bienvenida al comienzo de la temporada de salmón de verano con los primeros pescados del río Copper
- 12 Sustentabilidad:**
Llegada del lumpo a los centros de New Brunswick en mayo

Artículos especiales

- 16 Sustentabilidad:**
La tecnología de alimentación remota hace la acuicultura más segura para los trabajadores y más sustentable desde el punto de vista medioambiental
- 19 Noticias:**
Cooke Aquaculture nombrada una de las Empresas mejor administradas de Canadá por 16º año consecutivo
- 26 Nuestra gente:**
Supervisor técnico de Terranova recibe el premio al inicio de carrera distinguido
- 31 Comunidad:**
Icicle Seafoods apoya al Centro de Salud e Dutch Harbor

En cada edición

- 3 Mensaje de Glenn
 - 4 Gran idea
 - 6 Mercado
 - 8 Crecimiento y desarrollo
 - 12 Sustentabilidad
 - 18 Noticias
 - 24 Nuestra gente
 - 30 Comunidad
 - 40 Concurso fotográfico
- Contratapa:**
Camarón rojo capturado silvestre listo para consumir de True North

Gracias por su apoyo editorial o fotográfico:

Andrew Watson, Andrew Lively, Ben Landry, Chad Kingwell, Julianne Currey, Chuck Brown, Victor Jano, Ana Jorquera, Cinthya Benites, Alessandro Giardino, Juan Garcia, Jill Cronk, Devan Zanatta, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, Seth Dunlop, James Trask, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Mark Palmer, Keith Nelson, Tim Holm, Emily Sharma

En portada

Craig Drury es un asistente de centro marino en los centros de Cooke Aquaculture Scotland en Kirkwall, Orkney.



Mensaje de Glenn

Viviendo nuestros valores compartidos, construimos mejores comunidades y una empresa más sólida

A medida que continúa creciendo nuestra empresa, era el momento ideal para reflexionar sobre nuestros valores y garantizar que la misión de la empresa reflejara el trabajo del Equipo de Cooke en todas nuestras divisiones y en nuestras comunidades.

En esta edición, presentaremos nuestra estrategia de marca global, parte de un proyecto que comenzó en el año 2019 en búsqueda de unificar nuestras operaciones globales bajo un nombre, una misión y un conjunto de valores. Expresar nuestra misión, visión y valores es tan solo el primer paso hacia mejorar nuestra presencia en el mercado y diferenciarnos de la competencia, por lo que me emociona mucho compartirlos con ustedes en estas páginas.

Es importante que iniciemos este viaje juntos, porque depende de cada uno de nosotros dar vida a estos valores en nuestro trabajo cotidiano. Es parecido al enfoque que el Equipo de Cooke ha adoptado durante los

últimos 18 meses, cuando trabajamos juntos para apoyar a nuestros compañeros de trabajo, vecinos y comunidades, al mismo tiempo que seguimos proporcionando productos saludables y sostenibles a nuestros clientes.

Lo que nos diferencia es que damos vida a nuestros valores en el trabajo y como ciudadanos. Tener un entendimiento global común de quiénes somos y qué hacemos nos ayudará a mostrar mejor externamente el sentido de unidad que ya existe en cada una de nuestras divisiones y en todas nuestras operaciones globales de ser líderes en nuestras industrias y nuestras comunidades.

Como podrán leer en esta edición, el Equipo de Cooke ha seguido liderando mediante nuevas e impresionantes maneras de hacer frente al desafío que nos ha planteado la actual pandemia. Anteriormente este año, True North Seafood adaptó su reunión de ventas organizando una sesión virtual para asegurarse de que el equipo de marketing

y ventas se mantuviera conectado y cohesionado. En Alaska, la asociación de Icicle Seafoods con el Centro de Salud de Dutch Harbour ha contribuido a mantener las operaciones de procesamiento durante la pandemia. En Chile, Cooke abrió comedores que ofrecen acceso a comidas gratuitas en cuatro comunidades. En Nuevo Brunswick, los empleados conmemoraron la Semana Nacional del Voluntario trabajando juntos (conservando la distancia social) en limpiezas de vecindarios en las comunidades donde trabajamos.

Les doy las gracias a cada uno de ustedes por cómo se adaptaron, acostumbrándose a trabajar en esta "nueva normalidad", y a los cambios frecuentes en nuestros trabajos y vidas. Seguimos centrados en maneras de mantenerlos a todos saludables y seguros en el trabajo, junto con sustentar a nuestras comunidades más amplias durante esta época de mayor necesidad e incertidumbre.

Glenn Cooke, director ejecutivo

CULTIVAR. ALIMENTAR. MANTENER.



PERSONAS



FAMILIA



COMUNIDAD



MEJORA



OPORTUNIDAD



RESPONSABILIDAD

Cooke

La gran idea

A medida que seguimos creciendo y evolucionando como líder mundial en productos del mar, hemos visto la necesidad de consolidar nuestra identidad de marca en busca de unificar nuestras operaciones globales bajo un nombre, un propósito, una misión y un conjunto de valores. Antes de que comenzara la pandemia, iniciamos un proyecto de marca global para desarrollar una estrategia de marca que proporcionará un propósito claro, hará nuestra empresa más reconocible para nuestros clientes, nos separará de la competencia y, en general, aportará aún más valor a nuestra marca.

Hemos trabajado intensamente durante un período de dieciocho meses que incluyó mucho diálogo, grupos temáticos y estudio. Este proceso incluyó la representación de nuestros 10 países anfitriones para asegurarnos de que cada unidad de negocio tuviera la oportunidad de dar su opinión y comentarios.

Rápidamente, hemos seguido creciendo a partir de nuestro origen humilde de 5.000 peces en una granja marina. Desde entonces, hemos adoptado un enfoque exhaustivo para expandir nuestras operaciones a muchos países, varias especies, múltiples unidades de negocio de apoyo integradas verticalmente, etc. Este crecimiento ha

sido posible gracias a nuestro propósito central de por qué hacemos negocios.

Después de adoptar un enfoque de colaboración trabajando directamente con los equipos globales para definir nuestro propósito, nos emociona presentar el propósito central de Cooke:

Cultivar el océano con cuidado, alimentar al mundo, mantener a nuestras familias y crear comunidades más fuertes.

Esencialmente:

CULTIVAMOS. ALIMENTAMOS. MANTENEMOS.

Basada en nuestra historia, cada palabra se seleccionó deliberadamente para crear una afirmación que fuera verdadera para nosotros, nuestro negocio, nuestros objetivos. Lo importante es que creemos que somos la única empresa que puede cumplir este propósito.

“Es nuestra gente la que nos hace especiales. Es nuestra gente la que sustenta nuestro propósito y nuestra motivación de cultivar, alimentar y mantener”.

- Glenn Cooke

MISIÓN VISION VALORES

A fin de apoyar nuestro propósito central, también trabajamos para definir nuestros objetivos, y el enfoque para alcanzarlos, mediante el establecimiento de nuestra misión global:

A través del espíritu emprendedor y el trabajo arduo de nuestra gente, y nuestro compromiso con la sustentabilidad, seguiremos mejorando nuestro negocio principal y buscaremos nuevas oportunidades de crecimiento.

Guiándonos por nuestra misión, nuestra visión como organización es: **ser el líder mundial en productos del mar por medio de una integración vertical completa en una amplia selección de especies.**

Juntos, colaboraremos según nuestros valores rectores:

- Pertenecer** a una familia “más amplia”
- Respeto** por las personas y su trabajo arduo
- Diversidad** y aceptación de todos
- Mejora** de las personas y comunidades
- Responsabilidad** en tierra y mar

“Los invito a vivir estos valores en su trabajo todos los días. Juntos, podemos dar vida a esta visión”.

- Glenn Cooke

A continuación, se formará un comité directivo global para asegurarnos de seguir contando con representación de todos nuestros países anfitriones. A partir de este punto, pasaremos a formular nuestra estrategia de marca global y comenzaremos a implementar y ejecutar esa estrategia en toda nuestra organización. Nos emociona ver la estrategia hacerse realidad a nivel mundial.



Mercado

Bioriginal lanza nueva serie de seminarios web educativos con XTalks

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

A fines de abril, Bioriginal organizó el primero de una serie de seminarios web relacionados con sus productos e ingredientes. El objetivo de la serie es ampliar y profundizar la comprensión de los ingredientes funcionales/nutricionales y cómo se pueden aprovechar para ofrecer beneficios de valor agregado a nuevas formulaciones de productos. Los seminarios web también crean conciencia de las capacidades de Bioriginal entre los desarrolladores y formuladores de productos en la industria de la nutrición humana.

El primer tema presentó uno de los más recientes ingredientes de Bioriginal, XanFlax,

una harina de linaza molida finamente compuesta de polisacáridos solubles en agua (hidrocoloides). La presentación cubrió los desafíos de la formulación de productos de etiqueta limpia y cómo los hidrocoloides naturales, con sus cualidades de espesamiento, estabilización, gelificación, sustitución de grasa y unión, ofrecen una oportunidad a los fabricantes que buscan ingredientes funcionales para el desarrollo de productos. En el seminario web, expertos de Innova Market Insights y Bioriginal analizaron las tendencias en la formulación de productos de etiqueta limpia y cómo la funcionalidad de XanFlax, una harina de linaza finamente molida, puede aprovecharse en diversas aplicaciones

de panadería, masa y rebozado libres de gluten, pasta y sucedáneos de carne para ofrecer texturas diferenciadoras, posibilitar declaraciones de etiqueta limpia y satisfacer las demandas del mercado.

El evento virtual contó una gran asistencia de participantes académicos y del sector de todo el mundo, y a las excelentes presentaciones de los expositores les siguió una animada sesión de preguntas y respuestas. El seminario web, organizado y moderado por XTalks, se encuentra ahora disponible a pedido y se puede acceder a él en: <https://xtalks.com/webinars/naturally-functional-flax-formulating-clean-label-foods-for-todays-consumer/>

True North Seafood introduce el camarón rojo argentino en el mercado minorista estadounidense

Nuestro camarón rojo argentino silvestre es capturado en las frías y profundas aguas del océano Atlántico suroeste, justo frente a la costa de Argentina. Este camarón cuenta con un color rojo brillante que se mantiene durante el proceso de cocción, y ofrece un delicioso perfil de sabor similar al de la langosta. El camarón rojo argentino es la manera perfecta de enriquecer un plato de pasta o una paella, o puede simplemente servirlo con una salsa de mantequilla de modo que el camarón destaque.

Nos enorgullece ofrecer actualmente este producto como opción de producto del mar congelado en el mercado minorista estadounidense con la marca True North Seafood. Esta nueva bolsa de 2 libras (907 gramos) presenta imágenes del camarón en su estado pelado y desvenado, además de un llamado a la acción que guía a los consumidores al sitio web de True North Seafood donde pueden obtener recetas y consejos para cocinar.



True North Seafood lanza SKU de salmón ahumado frío de porción individual producto de Canadá

Es la verdad, la producción nacional importa. En una encuesta que midió el interés de los encuestados en declaraciones, **“Hecho en Canadá”** (Made in Canada) obtuvo el 69 % del interés y **“Elaboración local”** (Locally made) el 55 % de interés. Estas dos declaraciones tienen el mayor interés de los consumidores*. La pandemia impulsó un enorme interés en los productos producidos en el país y se prevé que esta tendencia continúe en 2022.

True North Seafood trabajó con el equipo de la I.P.E. para desarrollar una SKU de salmón ahumado frío de 50 g producto de Canadá de porción individual para el comercio minorista canadiense que llegará a las tiendas en el cuarto trimestre de este año. La aplicación de porción individual responde a la tendencia de que los consumidores buscan activamente tamaños de porción más pequeños para satisfacer las demandas de hogares conformados por una o dos personas. Los equipos están emocionados de ofrecer esta SKU de producto de Canadá en el mercado ya que esta declaración actúa como diferenciador clave en la sección de venta minorista de salmón ahumado.

* Estudio de consumidores de Mintel (2020)

Primera reunión de ventas virtual de True North

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – A pesar de la pandemia mundial, el área de ventas y marketing encontró la manera de reunirse para la reunión Upstream 2021 Sales Meeting en febrero organizando una reunión de ventas virtual a través de un evento de transmisión en vivo de Teams. A lo largo de cuatro días, los equipos tuvieron la posibilidad de analizar información clave como nuestra estrategia y planes para el resto del año, una descripción general del mercado con información específica de las especies por parte de nuestros especialistas en los productos, así como hacer cordiales presentaciones de los nuevos empleados que se incorporaron al equipo durante la pandemia.





Crecimiento y desarrollo

Un grupo de pilotos sujeta el primer salmón real del río Copper en el acto de la alfombra roja.

OBI Seafoods da la bienvenida al comienzo de la temporada de salmón de verano con los primeros pescados del río Copper

CORDOVA, ALASKA, EE. UU. –

La temporada de salmón en el río Copper es el inicio no oficial de nuestra temporada alta de salmón de verano. El equipo de OBI en Cordova trabajó toda la noche para envasar los primeros salmónes rojos y Chinook frescos de la temporada y llevarlos al aeropuerto a tiempo para embarcarse en un importante vuelo a Seattle.

OBI tuvo el honor de dar la bienvenida a los primeros salmónes del río Copper transportados por Alaska Air a Seattle para el evento anual de alfombra roja. Una vez en tierra en SeaTac, los miembros de nuestro equipo de redes sociales recibieron a nuestros salmónes Chinook y a los pilotos cuando desembarcaron del avión, y nuestra gerenta de ventas de productos frescos Jessie Keplinger disfrutó de una grata experiencia posando para los reporteros en representación de OBI. Este evento ayudó a promover a OBI en segmentos destacados de televisión, artículos de publicaciones del gremio de productos del mar y en publicaciones en las redes sociales.

OBI no solo participó en el evento de alfombra roja. Para contribuir en la celebración de los primeros salmónes del río Copper, OBI donó los

emblemáticos “primeros pescados” a We Got This Seattle, una organización sin fines de lucro dedicada a reunir fondos para los restaurantes y trabajadores de primera línea locales afectados por la pandemia de COVID-19. OBI y We Got This Seattle organizaron una subasta en la que a los ganadores se les sirvió una comida de cinco platos preparada por chefs famosos como el concursante de la temporada 18 de Top Chef, el chef Shota Nakajima y los chefs Byron Gomez de la temporada 18 de Top Chef, Matt Broussard que antes trabajó en los restaurantes Tom Douglas, Zoi Antonitsas que antes trabajó en Westward y participó en la temporada 4 de Top Chef, y Luke Kolpin que antes trabajó como segundo chef en el Noma de Copenhague.

El evento de chefs famosos ayudó a recaudar casi 8.000 dólares que se utilizaron para hacer pedidos en restaurantes asiáticos en el distrito internacional a fin de proporcionar comidas a los trabajadores de primera línea en puntos de vacunación de COVID-19, centros de salud, centros para personas de la tercera edad, escuelas y guarderías. OBI se enorgullece de ser parte de esta noble causa.

Le enviamos un gran saludo a nuestro equipo de redes sociales: Julianne Curry, Jessie Keplinger, Hannah Gose, Jessie Baker y Adriane Banks por la gran exposición que OBI recibió por este evento.

Si todavía no lo hace, siga a @OBISeafoods en Instagram, Facebook y LinkedIn para ver las publicaciones del río Copper y otras novedades de la empresa.

Por Mark Palmer, presidente y director ejecutivo de OBI Seafoods

La gerenta de ventas de productos frescos Jessie Keplinger recibe a los primeros salmónes Chinook del río Copper y a los pilotos de Alaska Air.



Las provincias atlánticas continúan su colaboración para fomentar el crecimiento de la acuicultura

FREDERICTON, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Un nuevo memorando de entendimiento fue firmado en junio por los ministros responsables de la acuicultura en las provincias atlánticas a fin de continuar colaborando en el desarrollo y crecimiento responsables del sector.

De este modo se prorroga un memorando anterior firmado el año 2008.

“Nuevo Brunswick se enorgullece de continuar su relación de colaboración con nuestros homólogos de las provincias atlánticas fomentando el crecimiento de los sectores acuícolas en nuestras provincias”, afirmó la ministra de Agricultura, Acuicultura y Pesca Margaret Johnson. “Esta asociación solidifica nuestro compromiso colectivo de alinear los reglamentos, las políticas y las normas entre nuestras provincias y también mejora el panorama legislativo. Este trabajo proporcionará al sector un marco de trabajo claro, predecible y coherente en el que operar. También proporciona un entorno propicio para el crecimiento con sólidas protecciones ambientales, de la salud de los animales acuáticos y de los hábitats”.

La cooperación entre las provincias y el sector de la acuicultura ha dado lugar a mejoras en el control de plagas, prácticas acuícolas más ambientalmente sostenibles, una mejor salud de los animales acuáticos y políticas perfeccionadas para apoyar el uso de los recursos marinos y de agua dulce. La cooperación reforzada también permite una mayor alineación en la normativa y las políticas entre las provincias, lo que traerá claridad al sector y al público general con respecto a lo que se exige.

“En una época en que la inocuidad alimentaria tiene una especial importancia, es satisfactorio observar que nuestro sector de la acuicultura ha crecido de manera constante y está listo para continuar creciendo en el año 2021, basándose en políticas y prácticas ambientalmente responsables y con base científica”, afirmó el ministro de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia Keith Colwell. “Nuestra asociación atlántica continúa ayudando al sector a crecer de manera sustentable”.

Las provincias actualizan su legislación y normativas periódicamente. Nuevo Brunswick recibió la sanción real para una nueva Ley de acuicultura en 2019 y actualmente está trabajando en la normativa

de apoyo, Nueva Escocia renovó su marco reglamentario en 2015, Terranova y Labrador modificaron completamente su política de acuicultura en 2019, y la Isla del Príncipe Eduardo hace poco anunció su intención de redactar una nueva Ley de acuicultura.

En apoyo a los marcos legislativos y normativos, los ministros estuvieron de acuerdo con la importancia de usar evidencia con base científica para tomar decisiones de gestión en el sector de la acuicultura, con lo cual aumenta la confianza del público y los inversionistas en la acuicultura canadiense del Atlántico.

“La industria acuícola en I.P.E. es muy valiosa para nuestra economía y nos entusiasma ver el crecimiento continuo que se puede lograr mediante este memorando de entendimiento”, indicó el ministro de Pesca y Comunidades de I.P.E. Jamie Fox. “Estamos agradecidos por la exitosa colaboración que hemos tenido con nuestros homólogos de las provincias atlánticas a lo largo de los años y esperamos renovar nuestra asociación para el beneficio de nuestros acuicultores en I.P.E.”.

“El desarrollo de la acuicultura sustentable ha generado oportunidades económicas que han revitalizado a las comunidades rurales en Terranova y Labrador”, afirmó el ministro de Pesca, Silvicultura y Agricultura Derrick Bragg. “Me complace cooperar con mis homólogos de las provincias atlánticas en un memorando de entendimiento que aumentará la armonización entre nuestras provincias y fortalecerá la gestión acuícola”.

Los ministros firmaron el memorando con la intención de ayudar a asegurar la sustentabilidad y el crecimiento a largo plazo del sector de la acuicultura en las provincias atlánticas de Canadá y en muchas comunidades rurales, costeras e indígenas que apoya el sector.

Nuevas embarcaciones de merluza congelada en el mar

URUGUAY – El equipo en Uruguay está trabajando para agregar a su flota dos embarcaciones de merluza congelada en el mar, las que se unirán a la Kalatxori, parte de la flota desde el año 2019. Las dos nuevas embarcaciones tendrán la capacidad de producir merluza, captura incidental, y filetes de merluza, lo que será un producto nuevo que se puede expandir a nuevos mercados. La adición de estas dos embarcaciones aumentará en cuatro veces la cantidad de producto desembarcado, ya que las embarcaciones tienen casi el doble de capacidad en las bodegas.

La reubicación de Chalmers Hope obtiene aprobación

ORKNEY, ESCOCIA – La propuesta de reubicar nuestro centro marino de Chalmers Hope en Scapa Flow ha superado uno de los obstáculos finales después de obtener la autorización de planificación del Orkney Island Council.

El concejo aceptó que el traslado de este centro a aguas más profundas con corrientes más rápidas sería mejor para la salud de los peces y el medio ambiente marino en Scapa Flow.

La autorización de planificación también permite que el tamaño de las jaulas aumente de 100 m a 120 m, lo que nos permite aumentar el tonelaje en el centro.

El pontón de alimentación hexagonal de 75 toneladas será reemplazado por un pontón de alimentación especialmente construido de 300 toneladas “estilo embarcación” que permitirá la alimentación automática y proporcionará mejores condiciones al personal del centro marino. También nos dará la flexibilidad de alimentar a los peces de manera remota si nuestro personal del centro no es capaz de llegar al lugar debido a las condiciones climáticas y el estado del mar.

Tras conseguir la autorización de planificación, ahora esperamos la aprobación normativa de la Scottish Environment Protection Agency (SEPA) y de Marine Scotland.

Si todo va bien, el nuevo centro se construirá y se sembrarán las crías de salmón (smolts) el primer semestre de 2022.





Gustavo Peña es un operador de almacenamiento en frío que ha trabajado en esta instalación durante casi 40 años.

Almacenamiento en frío en Uruguay

URUGUAY – Un almacenamiento en frío completamente nuevo con la última tecnología es uno de los activos que Cooke le compró a Fripur, pero hasta hace poco, este elemento de infraestructura en particular no era de ninguna utilidad. Sin embargo, Cooke Uruguay ahora trabaja con otra empresa de almacenamiento en frío en la industria de producción de alimentos que busca dedicarse a los productos del mar. El equipo actualmente está haciendo actualizaciones a la unidad y trabajando con los gobiernos locales y departamentos reguladores para avanzar con esta asociación.

Proyecto de anchoas y planta de harina de pescado en Uruguay

URUGUAY – Con la nueva capacidad de Cooke Uruguay de transferir el producto directamente desde sus embarcaciones a los clientes, el equipo emprendió un nuevo proyecto para incorporar las anchoas a la planta de harina de pescado. Con este fin, se agregó un nuevo barco pesquero de arrastre de media agua para pescar estas especies en volúmenes de alrededor de 50 toneladas al día.

Cooke Uruguay también está trabajando con Aker Biomarine, una gran empresa noruega, en el negocio de la harina de krill. Están usando Montevideo como puerto base y aumentando sus operaciones cada día.

Producen 5.000 toneladas de harina de krill y planean aumentar a 8.000 a 9.000 toneladas del producto final con la adición de una nueva embarcación, Antarctic Provider. Cooke Uruguay recocerá y reprocesará la harina producida cuando sea necesario, lo que permitirá que la planta de harina de pescado esté en funcionamiento todo el año.

La iniciativa es encabezada por Oscar Godoy, un exingeniero de máquinas que ha trabajado en la planta por más de 20 años. Antes de este proyecto, Oscar estaba trabajando en el mantenimiento de la flota, pero con su experiencia en la industria, está feliz de regresar al negocio de la harina de pescado.



NNI Scotland sigue creciendo

INVERGORDON, ESCOCIA – Hace bastante más de un año desde que se reiniciara la producción en la fábrica de pienso de Northeast Nutrition Scotland en Invergordon, la división de pienso de Cooke Aquaculture Scotland sigue aumentando su reputación por pienso nutricionalmente balanceado que permite a los peces criados en granja proliferar en el entorno marino.

Desde fines del año pasado, Northeast Nutrition ha aprobado las auditorías de UFAS, Soil Association, Label Rouge y UK Veterinary Medicines Directorate, todas esenciales para permitirnos mantener nuestras certificaciones de Label Rouge y Soil Association Organic. El equipo también fue auditado recientemente por los principales grupos de supermercados, como Tesco.

La fábrica está trabajando con miras a obtener la certificación ISO14001, la norma internacional para una gestión ambiental eficaz, que se alinea con el compromiso de Cooke con el medio ambiente y la sustentabilidad.

El equipo se reforzó con dos nuevos operadores de producción (ambos aportan la experiencia de trabajar en la fábrica antes de que fuera adquirida por Cooke) lo que aumenta la plantilla a 26. Un empleado actual, John Ferguson, recibió un ascenso a jefe de cuadrilla del turno a medida que continuamos incrementando la producción para cubrir la demanda.

Northeast Nutrition también se unió al comité directivo del North Atlantic Pelagic Advocacy Group, que busca mejorar la gestión de la pesca pelágica en el océano Atlántico norte, una muestra más de nuestro compromiso con la producción responsable de pienso.



Se inaugura nuevo laboratorio de salud de los peces

LOCH FYNE, ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland invirtió en nuevo espacio de laboratorio especializado y locales para oficina de modo que nuestro equipo de salud de los peces con sede en el continente pueda asegurarse de llevar a cabo pruebas de diagnóstico esenciales y precisas en los peces.

El equipo anteriormente trabajó desde nuestro centro de agua dulce en Furnace y cuando las restricciones por el coronavirus permitan volver a los lugares de trabajo normales, se establecerán en el nuevo laboratorio.





Sustentabilidad

Llegada del lumpo a los centros de New Brunswick en mayo

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Nos encanta el lumpo y este mes de mayo tuvimos las primeras entregas de la temporada de este útil pez en algunos de nuestros criaderos en Nuevo Brunswick.

No solo son bellos... también son muy trabajadores.

Encontrar soluciones “verdes” para los desafíos de la cría de peces es una prioridad permanente.

Nuestro proyecto de lumpo sigue creciendo a medida que usamos cada vez más de estos peces nativos para literalmente comerse a una de nuestras mayores plagas: los piojos marinos.

Cuando colocamos lumpos con nuestro salmón del Atlántico, nos ayudan a controlar este parásito natural, con lo que se mantiene la salud de nuestros peces y nuestro medio ambiente marino.



Usar innovación y tecnología para mejorar la cría de salmón en Maine

MAINE, EE. UU. – Durante siglos, el mar y los ríos costeros de Maine tenían una abundancia de salmón del Atlántico. La historia de la región habla de fabulosas migraciones de salmones, los wabanaki y los primeros colonos dependían de estas migraciones para su prosperidad. El salmón del Atlántico, con frecuencia denominado el “rey de los peces”, eran una pesca apreciada por su sabrosa carne roja, sin embargo, debido a la disminución de las poblaciones, la pesca comercial del salmón del Atlántico llegó a su fin en Maine en 1948, y la pesca deportiva del salmón del Atlántico terminó en 1999.

Cooke Aquaculture comenzó en 1985 cuando la familia Cooke, que durante generaciones se habían ganado la vida trabajando en las aguas del Atlántico apostaron por un nuevo programa experimental de criar peces en el océano. Las comunidades costeras de Maine y del este de Canadá habían dependido de la pesca para su sustento, en particular la industria del arenque. Cuando la familia Cooke comenzó con un centro

y 5.000 peces, la industria apenas se iniciaba en América del Norte.

Cooke Aquaculture comenzó a criar salmón del Atlántico en Maine en 2004, cuando la empresa familiar adquirió tres criaderos de agua dulce, centros marinos y una planta de procesamiento en Machiasport. Poco después empezaron a vender su Gulf of Maine Salmon con la marca True North Seafood. La investigación y la innovación siempre han sustentado el estrategia de Cooke para la piscicultura del salmón, en Maine y más lejos; la empresa siempre está desarrollando herramientas y técnicas centradas en la salud de los peces y su entorno, dirigida por un equipo de profesionales que están en una constante búsqueda de mejores métodos de operar.

La innovación y mejorar los medios de vida de las comunidades costeras es lo que sigue motivando a Cooke Aquaculture en la actualidad para producir salmón fresco y saludable criado localmente. Gracias a este énfasis en investigación y desarrollo, la empresa ha crecido de sus comienzos en una pequeña granja y un criadero a una empresa global con operaciones en todo el mundo. Aquí en Maine, los criaderos de salmón de Cooke Aquaculture están regulados y aprobados por 14 diferentes

agencias estatales y federales, incluido el Cuerpo de Ingenieros del Ejército de EE. UU. y el Departamento de Protección Ambiental. Cooke trabaja estrechamente con la Universidad de Maine y otras organizaciones de investigación del estado para desarrollar soluciones innovadoras y tecnología de avanzada que apoya nuestras operaciones en esta zona.

Dave Morang es el gerente comercial de Cooke Aquaculture, con sede en Eastport Maine. Dave creció en Eastport y fue miembro del concejo municipal. “Las innovaciones que he visto en mis más de 30 en la acuicultura en Maine son increíbles. No hacemos las cosas como antes, pero ¿quién lo hace? De manera muy similar, nadie usa una trampa para langostas de madera, o una máquina de escribir, hemos hecho mejoras en todos los aspectos de nuestro sistema. Hoy en día podemos decirles a nuestros hijos y nietos que pueden tener una carrera en la zona costera de Maine usando las habilidades que usan con sus computadoras y consolas de videojuegos”.

Dos de las tecnologías innovadoras más recientes en uso actualmente en Maine son nuestros sistemas de limpieza controlados a distancia y nuestro sistema de alimentación centralizado, que permite que estos dos



aspectos de la cría sean operados de manera remota por técnicos que usan programas y equipos avanzados.

Tan solo diez años atrás, las redes se cambiaban periódicamente durante el ciclo de crecimiento y se traían a tierra para su limpieza. Hoy, se usa un sistema de limpieza de redes operado a distancia (RONC) para mantener las redes libres de cualquier crecimiento de algas marinas y moluscos y permitir una mejor circulación del agua. “La limpieza de redes en la actualidad que utiliza tecnología de limpieza remota es ambientalmente mejor para los peces y requiere menos trabajo físico de nuestro equipo en el centro”, expresó Morang.

Los nuevos sistemas de alimentación usan cámaras submarinas y ofrecen la capacidad de alimentar en un horario más constante y frecuente. Esto permite una mejor supervisión del comportamiento y el crecimiento de los peces, además de incrementar la seguridad del entorno de trabajo para los empleados en el centro. Los técnicos supervisan el comportamiento de los peces para guiar la cantidad y frecuencia de la alimentación de los peces dependiendo de en qué etapa estén

de su ciclo de crecimiento. Los sensores en el agua proporcionan información acerca de la temperatura del agua y el oxígeno en ella, y con la ayuda de tecnología de medición láser, se supervisa el crecimiento de los peces para asegurar un desarrollo correcto. Mediante buceos periódicos en el centro, se revisa la salud de los peces, el sistema de redes y el fondo marino, y por su parte, los reguladores del estado se aseguran de que se realicen pruebas regularmente. Los veterinarios y ecólogos de Cooke igualmente verifican de manera constante la salud de los peces y del ambiente.

“Recuerdo estar conduciendo por Maine y ver un letrero de la carretera que decía: ‘Bienvenidos a Maine’ con un hombre vestido con un traje para trabajo con aceite sosteniendo una lata de sardinas”, afirma Morang. “En la Ciudad de Eastport, al igual que en muchas otras ciudades a lo largo de la costa, se procesaba el arenque, que era la industria en la que mi padre y yo trabajamos hasta que cerró la planta de procesamiento, justo cuando se ponía en marcha la acuicultura. La acuicultura es una industria que no solo me ha permitido quedarme en Maine y mantener a mi familia aquí, también ha sido interesante y

gratificante ver las innovaciones en la industria, y las maneras en que Cooke ha apoyado a las comunidades rurales costeras del estado. Siempre me enorgullece hablarles a los demás sobre lo que hacemos y lo mucho que se ha innovado en la industria”.

El compromiso de innovar y crecer junto con inversión continua y el trabajo con investigadores le ha permitido a la empresa familiar crecer y prosperar, desarrollar una actividad de clase mundial, que ha fomentado y apoyado muchas empresas en Maine.

“Estamos innovando y mejorando constantemente; ahora mismo estamos probando nuevas tecnologías que harán nuestro excelente sistema aún mejor”, señala Morang. “Durante los últimos 20 años, se han incrementado las capturas de langosta, ha aumentado el turismo, los precios de las viviendas son altos y hemos demostrado que podemos trabajar juntos en la zona costera de Maine para ofrecer un futuro esperanzador para nuestras familias y nuestra comunidad”.

Este artículo apareció originalmente en Aquaculture and Marine Living Resources, una publicación de Bangor Daily News.



La tecnología de alimentación remota hace la acuicultura más segura para los trabajadores y más sustentable desde el punto de vista medioambiental

Por Emily Sharma,
escritora, Farmwork to Feed Canada

CANADÁ – Cuando piensa en una granja pesquera canadiense, ¿qué se imagina? ¿Bolitas de alimento lanzadas con la mano a una jaula que contiene emocionados salmones? O tal vez recuerda un método que implica el uso de un soplador para alimentar los peces desde botes. Lo ocurrido en el panorama de la acuicultura en los últimos años implica que todo esto está cambiando.

Aunque disfrutamos del sabor y la calidad de los productos del mar que van a parar a nuestra mesa, tal vez no sepamos bien cómo se crió nuestra comida. En los últimos años, se han producido cambios e innovación en la industria de la acuicultura, incluidas modernizaciones en la forma de alimentar a los peces.

“Supervisamos mucho más de lo que la gente pudiera pensar. La tecnología y las prácticas son muy diferentes hoy que lo que habrían sido cuando se estableció inicialmente la acuicultura”, explicó Jami Whynot, un técnico de alimentación remota para Cooke Aquaculture Inc. en las operaciones de cría de salmón en Nueva Escocia.

La acuicultura es la cría de peces, mariscos o algas marinas. Actualmente se lleva a cabo en cada una de las provincias, además del Yukón, y los volúmenes y valores de producción han aumentado considerablemente durante los últimos 20 años.

El sector también emplea a unos 26.000 trabajadores de tiempo completo. Con un crecimiento así y una fuerza laboral considerable en un entorno marino, ha sido imprescindible que la industria priorice la investigación y la innovación.

¿QUÉ ES LA ALIMENTACIÓN REMOTA?

En 2017, Cooke Aquaculture comenzó a experimentar con formas de construir una conexión inalámbrica con sus sistemas de alimentación ubicados en los centros marinos. Antes del desarrollo de la tecnología de alimentación remota, los técnicos de alimentación a bordo de embarcaciones tipo pontón estacionados en la granja operaban una computadora que controlaba el sistema y el software.

No obstante, pronto Cooke, trabajando con Bell Canada y mediante las torres de celular existentes, pudo transmitir todos los datos y el control a una estación de alimentación remota en tierra.

“Es muy interesante haber estado desde el principio y haber participado en las pruebas y la implementación de este software”, explicó Whynot, que dedicó los inicios de su carrera a visitar centros marinos, pero que ahora opera el software de alimentación remota en tierra en Bridgewater, N.S.

Imagínese la alimentación remota como un control de misión: los técnicos de alimentación remota como Whynot trabajan

en una oficina a muchos kilómetros de distancia de lo que sucede en el centro. Los datos y la transmisión de video submarino en directo desde las jaulas se transmiten desde el sistema de alimentación remota ubicado en la granja marina a sus computadoras en tierra, donde tienen control total de la operación del sistema de alimentación.

“Usamos cámaras submarinas y de superficie para supervisar los comportamientos de alimentación de los peces”, indicó Whynot. “También tenemos cámaras domo instaladas en el centro y las usamos para supervisar el entorno al interior y alrededor del centro, para asegurarnos de todo esté seguro”.

Los sistemas de alimentación remota tienen una capacidad de hasta 300 toneladas de alimentación que ofrece un stock amplio para usar, y los técnicos pueden controlar la cantidad y la rapidez con que se entrega a los salmones. La embarcación en sí tiene cámaras y diversos sensores, que técnicos altamente capacitados como Whynot usan para supervisar las condiciones ambientales en la ubicación de la granja.

“Usamos sondas para medir el oxígeno y la temperatura en el agua del mar, y seguimos programas de alimentación establecidos para criar a nuestros peces en las jaulas”, explica Whynot.

La tecnología de alimentación remota se utiliza y promueve en otros países alrededor del mundo, entre ellos Noruega, Singapur y Australia.

Después del éxito de Cooke en las provincias atlánticas de Canadá, más productores de acuicultura en la costa este están intentando adoptar la tecnología.

VENTAJAS PARA LOS TRABAJADORES

Después de un año viviendo en pandemia, muchos canadienses se han acostumbrado a trabajar desde su hogar. Pero la capacidad de hacer el trabajo de manera remota tiene un enorme impacto para los técnicos de alimentación.

No tener que estar en el centro les permite concentrarse en los peces en lugar de las dificultades o la logística que les plantean el clima extremo y el viento. Acceder al centro de manera remota elimina muchos obstáculos que históricamente han enfrentado los técnicos.

Whynot explica: “Antes de la aparición de la alimentación remota, el trabajo se priorizaba de otra manera. Ahora podemos estar muy atentos, no tenemos que preocuparnos tanto por el clima y el mareo o cualquier otra cosa de ese tipo. Podemos concentrarnos bien y tomar mejores decisiones”.

Las cámaras domo en el centro permiten a los técnicos estar atentos a peligros o problemas y comunicarlos al personal in situ.

El hecho de que los técnicos trabajen de manera remota no implica que las granjas estén vacías. Todavía hay personal en el centro que es necesario para ocuparse de las labores físicas, incluidas tareas como mantener el equipo y las redes, prestar

asistencia a los expertos en salud de los peces en las visitas mensuales y las inspecciones, así como en las operaciones de cosecha al final del cultivo. Todo el personal en el centro puede concentrarse en estas tareas sabiendo que los peces están cuidados. La administración del programa de alimentación de Cooke aplica un enfoque de equipos especiales que consiste en proveer y cuidar de los peces durante su ciclo de vida en la granja.

PESCA MÁS SUSTENTABLE

El alimento representa alrededor del 50 % de los costos de producción relacionados con el cultivo comercial de salmón. La parte principal del trabajo de un técnico de alimentación es supervisar el comportamiento de los peces para no subalimentarlos ni sobrealimentarlos. Las capacidades de alimentación remota se traducen en que el sistema puede funcionar con más eficiencia, los técnicos alimentan a los peces con la cantidad exacta que comerán y no más, generando un menor desperdicio.

“Recibimos capacitación anual en la práctica y gestión de la alimentación para continuar con nuestro esfuerzo por mejorar la conversión del alimento en crecimiento de los peces en nuestras operaciones de cultivo. Los salmones son líderes en el factor de conversión del alimento en comparación con otros sectores de cría de animales y seguimos mejorando aún más fortaleciendo nuestro programa de alimentación remota”, expresó Whynot.

El factor de conversión del alimento (FCR) del salmón del Atlántico es casi 1:1. Esto significa que por cada kilo de alimento utilizado, los peces ganan casi un kilogramo



Jami Whynot, técnico de alimentación remota de Cooke Aquaculture Inc. en Nueva Escocia.

de masa corporal, por lo que es el animal más eficiente de producir. La mayor atención que permite la alimentación remota mejora aún más la precisión de la acuicultura.

La acuicultura es un sector en rápido crecimiento y los avances tecnológicos, como los programas de alimentación remota crean mejores entornos para los trabajadores y la producción. Permitiendo a los empleados concentrarse en sus áreas de especialidad, la tecnología los mantiene más seguros, en el centro y en las oficinas remotas.

Este artículo fue publicado originalmente por Farmwork to Feed Canada (FW2FC), una iniciativa nacional sin fines de lucro de voluntarios que son profesionales, estudiantes y recién egresados canadienses del área de las comunicaciones. FW2FC colabora con agricultores y empresas agrícolas en medio de los desafíos relacionados con la pandemia de COVID-19 para el suministro de alimentos y la inocuidad alimentaria de Canadá, con el objetivo de comprometer a los canadienses, de manera gratuita, con artículos acerca de su sistema alimentario y generar apoyo para los agricultores, los productores de alimentos y los trabajadores especializados esenciales de Canadá. Cooke es un socio de FW2FC.



Granja en Nueva Escocia.



Sistema de alimentación remota en un centro de acuicultura en Nueva Escocia.



Noticias

El Defender hundido intencionalmente frente a la costa de Louisiana

Es la embarcación más reciente de Omega Protein en servir de arrecife artificial

LOUISIANA, EE. UU. – El Defender, un barco retirado del servicio que antes operaba en nombre de Omega Protein, se hundió frente a la costa de Louisiana el viernes 11 de junio para servir de arrecife artificial. Imágenes tomadas por drones capturaron el hundimiento del Defender, que a partir de ahora se convertirá en un hábitat marino, que fomentará la biodiversidad y creará oportunidades de pesca recreativa y buceo en el golfo de México.

El Defender, que era propiedad de Ocean Harvesters y operaba en nombre de Omega Protein, se donó al Departamento de Fauna y Pesca de Louisiana (LDWF) como parte de su Programa de Arrecifes Artificiales. El programa comenzó en 1986 para utilizar las plataformas marinas de petróleo y gas que estaban programadas para retiro, lo que amenazaba los hábitats marinos que les ofrecen a los peces del litoral. Desde entonces, el LDWF ha hundido 407 plataformas petrolíferas en 79 arrecifes costeros. El hundimiento de embarcaciones

para crear arrecifes ha sido mucho más escaso. Aunque anteriormente en el programa se hundió un remolcador, el Defender es la primera embarcación hundida con este fin en Louisiana en casi 20 años.

“En el Departamento de Fauna y Pesca nos entusiasma mucho este proyecto”, dijo el secretario del LDWF Jack Montoucet. “El Defender proporcionará un hábitat único a nuestros peces y una oportunidad especial a nuestros pescadores de caña. Omega Protein ha sido un estupendo socio y nos permitió aprovechar este momento para aportar un tipo diferente de hábitat a nuestros peces y pescadores de caña”.

Omega Protein tiene una larga historia de colaboración con organismos estatales y organizaciones sin fines de lucro para ofrecer embarcaciones retiradas del servicio a programas de arrecifes artificiales. Se hundió el anterior barco pesquero de la empresa Reedville frente a la costa de Delaware en 2020, se hundió el Baratara Bay frente a la costa de Mississippi en 2015, se hundió el Great Wicomico en el golfo de México en 2009 y se hundió el Von Rosenberg en Mississippi en 2000.

“Omega Protein tiene un compromiso con la conservación en todos los aspectos de nuestro trabajo y eso incluye utilizar las embarcaciones

retiradas del servicio para crear ecosistemas marinos más fuertes”, expresó Tim Milligan, gerente general del astillero de Omega Protein. “Nos entusiasma que el Defender pueda seguir prestando servicios a la población de Louisiana mucho tiempo después del fin de sus días operando en el mar”.

El Defender fue construido por Halter Marine en Moss Point, Mississippi el año 1977, con medidas de 164 pies (50 metros) de eslora y 40 pies (12,2 metros) de manga. Nombrado originalmente Biscay Seahorse, la embarcación trabajó como buque de manejo de anclas/ suministro para Zapata Marine, parte del conglomerado de petróleo y gas Zapata Corporation fundado por el presidente George H. W. Bush. La embarcación cambió de propietarios y nombres varias veces antes de que finalmente lo comprara Omega Protein en 2016, lo adquiriera Ocean Harvesters en 2017 y se retirara del servicio para formar un arrecife.

Los arrecifes artificiales ofrecen superficies duras donde pueden adherirse y crecer algas y organismos como los percebes, los corales y las ostras. Esta vida marina adherida ofrece estructuras y alimentos que atraen a peces, lo que a su vez crea oportunidades para que los pescadores y buzos visiten el nuevo hábitat marino.



Cooke Aquaculture nombrada una de las empresas mejor administradas de Canadá por 16º año consecutivo

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – A principios de mayo, se distinguió a Cooke Aquaculture Inc. como ganador del año 2021 de la designación Platinum Club de Best Managed Companies (empresas mejor administradas) de Canadá por 16º año consecutivo.

“Este ha sido un año difícil para muchos y en Cooke ciertamente no fuimos la excepción”, afirmó Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke Aquaculture Inc. “Estoy sumamente agradecido por la determinación y el compromiso constantes que he visto en nuestros equipos durante estos tiempos difíciles. Gracias a esta determinación, pudimos proveer a los clientes una fuente de alimento nutritiva y confiable de salmón del Atlántico”.

Cooke Aquaculture está entre cientos de empresas emprendedoras que compiten por esta designación en un proceso riguroso e independiente que evalúa el calibre de sus capacidades y prácticas de gestión. Este año, las empresas mejor administradas compartieron cosas en común como habilitar una fuerza laboral remota, hacer de la salud de los empleados una prioridad máxima, actuar con un mayor sentido de propósito y responsabilidad social, y un mayor atención al flujo de caja.

“Los ganadores de las empresas mejor administradas de este año demostraron la determinación necesaria para prosperar en estos tiempos inciertos”, Kari Lockhart, socia, Deloitte Private y colíder del programa de empresas mejor administradas de Canadá. “Al priorizar a su personal, y demostrar el coraje de experimentar y tomar riesgos, pudieron superar algunos de los desafíos más urgentes de la actualidad. Los ganadores de este año pudieron tener éxito porque no tuvieron temor de equivocarse”.

Los ganadores de los premios del programa de empresas mejor administradas 2021 están entre las empresas de propiedad y gestión canadiense con ingresos por sobre los 25 millones de dólares que demuestran liderazgo en las áreas de estrategia, capacidades e innovación, cultura y compromiso, y aspectos financieros para lograr un crecimiento sustentable. Participar en el programa de las empresas mejor administradas cada año es tan solo una de las maneras en que Cooke Aquaculture se asegura de que la empresa cumple con las prácticas recomendadas en sus divisiones.

“La salud de nuestro personal, nuestras familias y nuestros miembros de la comunidad sigue siendo una prioridad máxima mientras pasamos por esta pandemia juntos. Seguimos operando según las pautas de las autoridades

de salud para asegurarnos de que esté disponible nuestra fuente de alimentos local”, afirmó Glenn Cooke. “Estamos orgullosos de participar en programas de certificación de terceros, porque nos desafían a todos a superar los requisitos normativos y nos hace responsables en todas las divisiones”.

En su 28ª versión este año, las empresas mejor administradas de Canadá sigue siendo uno de los programas de premios empresariales líderes que reconoce a las empresas de propiedad y gestión canadiense por sus prácticas empresariales innovadoras y de clase mundial.

“CIBC es un orgulloso patrocinador de las empresas mejor administradas de Canadá que celebra los enormes logros de las organizaciones líderes de nuestro país en una amplia variedad de industrias”, señaló Dino Medves, vicepresidente y director de Banca Comercial de CIBC. “En vista del año que pasó, estos ganadores no solo pudieron hacer frente a los desafíos inmediatos de la pandemia, sino que, en este nuevo entorno disruptivo, pudieron fijar el rumbo para el crecimiento y las inversiones en el futuro”.

Los ganadores del año 2021 del premio a las empresas mejor administradas de Canadá fueron galardonados en una gala virtual el 6 de mayo de 2021.

Presentación de Culmarex en Madrid Fusión

MADRID, ESPAÑA – En mayo, Culmarex tuvo la oportunidad de participar en Madrid Fusión, el congreso de gastronomía líder en el mundo, junto a dos jóvenes y reconocidos chefs locales: Juan Francisco Paredes y Juan Pablo Ortiz. Los chefs prepararon cuatro platos innovadores con lubina y dorada de Culmarex (disponible en América del Norte con la marca Bandera Bronzini).

Durante la presentación, los chefs mostraron su destreza en una demostración de cocina delante del público, mientras que el personal de ventas de Culmarex compartió algunas ideas acerca de nuestra empresa y nuestros productos.

Juan Francisco, chef del restaurante “El Refugio” de Águilas (también ciudad de origen de Culmarex), mezcló la tradición latinoamericana con comida tailandesa presentando su ceviche de dorada fría, junto con un espectacular e impecable solomillo de lubina con curry rojo.

Juan Pablo, chef del restaurante “Barrigaverde” de Murcia, mezcló la tradición con la innovación en una atractiva ensalada “marinera” de papas con lubina (elaborada con lubina enlatada Culmarex), y un estofado de “gurullos” con dorada, cubierto con sashimi de dorada.

Culmarex ha estado colaborando con estos dos chefs últimamente, y cuando la organización los invitó a Madrid Fusión, decidieron basar su presentación en productos Culmarex.

Ambos chefs compartieron con sus colegas su opinión acerca de la calidad y la frescura del pescado de Culmarex, y lo satisfechos que están con los resultados que logran en sus cocinas. Los asistentes disfrutaron de probar estos platos y los felicitaron por los deliciosos resultados.



Promover la apreciación por la acuicultura con base científica durante generaciones

ST. ALBANS, TERRANOVA, CANADÁ – Después de un año de aprendizaje en línea, donde las aulas y los laboratorios fueron reemplazados por demostraciones y lectura en video, Reanna George está contenta de pasar otro verano en un entorno para la realización de ciencia práctica. Su experiencia trabajando en acuicultura ayudó a darle vida a una parte de su aprendizaje cuando tuvieron que realizarse en línea los laboratorios y las demostraciones debido a la pandemia.

Durante los últimos dos veranos, Reanna, de 19 años, estudiante del programa de licenciatura en ciencias de Memorial University, ha trabajado como técnico de criadero en Swanger Cove Hatchery de Cold Ocean, donde ayuda al equipo con el muestreo de pesos, las mediciones de los peces, las pruebas del agua y la supervisión de los peces. De hecho, su experiencia laboral en Cold Ocean le dio una ventaja sobre sus compañeros de clase del primer año en el semestre de primavera cuando los estudiantes aprendieron todo lo necesario sobre las distintas partes y características de un pez.

Es una de los cuatro estudiantes de verano que contrató Cold Ocean este año para un período académico de verano. Su primera incursión oficial en la acuicultura fue como estudiante de secundaria hace tres años, cuando participó en un programa de pasantías que buscaba presentarles a los jóvenes todas las facetas de la acuicultura. Durante ese programa de ocho semanas, pasó dos semanas en el criadero y el resto del programa haciendo rotaciones de una semana en distintos centros acuícolas.

Esta experiencia ayudó a Reanna a descubrir un amor por la ciencia que ha dado forma a su educación desde entonces. “En mis estudios influyeron haber conocido la acuicultura como estudiante de verano y ver toda la ciencia que se usa en la industria”, explica Reanna.

“Basándome en mis experiencias como pasante y trabajando aquí, sabía que la biología y la química eran mis ciencias favoritas antes de que siquiera comenzaran las clases”.

Sin embargo, para George, la hija del gerente regional de Cold Ocean Sheldon George, el mundo del cultivo de peces no le era para nada ajeno.

“Siempre quise trabajar con mi papá desde que era pequeña”, explicó. “Su trabajo es una parte importante de su vida, cosa que lo ha hecho parte de la mía. Trabajar en terreno a diario fue una experiencia completamente nueva, porque hay tanto que ver y aprender; es divertido e interesante por decir lo menos”.



Swanger Cove Hatchery recibe al ministro de Pesca, Silvicultura y Agricultura

ST. ALBANS, TERRANOVA, CANADÁ – El 17 de mayo de 2021, el equipo de Cold Ocean dio la bienvenida al Sr. Derrick Bragg, ministro de Pesca, Silvicultura y Agricultura para una visita en terreno en su criadero Swanger Cove Hatchery. Lo acompañó el Sr. Elvis Loveless, ministro de Transporte e Infraestructura y miembro de la Asamblea Legislativa en representación de Fortune Bay, Cape La Hune.

En la foto de izquierda a derecha: ministro Derrick Bragg, viceministra Lorelei Roberts-Loader, ministro Elvis Loveless, Sheldon George, gerente regional de Cold Ocean y Jim Murphy, gerente de criadero de agua dulce.





Se aprueba licencia de criadero de la Primera Nación Millbrook para Kelly Cove Salmon Ltd.

PRIMERA NACIÓN MILLBROOK, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El 14 de junio de 2021, la Primera Nación Millbrook anunció que recibió la aprobación del Departamento de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia (NSDFA) para la asignación de su licencia de acuicultura para un criadero de peces en tierra en Millbrook a Kelly Cove Salmon Ltd., la división de cultivo de salmón del Atlántico canadiense de Cooke Aquaculture Inc.

“La Primera Nación Millbrook mira al futuro para asegurarse de que nuestro pueblo se mantenga conectado con los productos del mar locales a través de maneras innovadoras. El cultivo del salmón del Atlántico mediante el uso de prácticas recomendadas en asociación con Cooke Aquaculture como empresa líder mundial nos ofrece una fuente sustentable de salmónes nutritivos y oportunidades de empleo”, afirmó el jefe de la Primera Nación Millbrook Bob Gloade. “Valoramos que Cooke realiza un cultivo responsable y cuidadoso en Nueva Escocia”.

El gobierno de la provincia publicó su decisión el 14 de junio de 2021, después de un proceso de revisión administrativa por parte de varias autoridades regulatorias provinciales y federales y un período de comentarios públicos de 30 días.

“Hemos formado una relación productiva con la Primera Nación Millbrook para trabajar juntos con el objetivo de cultivar crías de salmón del Atlántico en su instalación en tierra para trucha ártica en la comunidad de Millbrook”, dijo Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke Aquaculture Inc. “Nuestro equipo de Kelly Cove Salmon Ltd. y los contratistas de la Primera Nación Millbrook han dedicado seis meses a los preparativos y estamos emocionados de contribuir al desarrollo económico de la comunidad”.

La Primera Nación Millbrook es una comunidad mi'kmaq ubicada en Truro, Nueva Escocia. El Consejo de la Primera Nación estableció una operación de cultivo de trucha ártica en 2002, pero decidieron cambiar al cultivo del salmón

del Atlántico con Cooke para satisfacer las necesidades del mercado. La instalación de Millbrook incluye un edificio de crecimiento, un edificio de filtración, un edificio de biofiltrado/desgasificación, un edificio de criadero y un invernadero. La instalación cuenta con cinco empleados y emplea a proveedores externos por contrato.

El criadero y la instalación principal utilizan un sistema de recirculación acuícola (SRA) diseñado para tener capacidad de criar 450.000 crías de salmón (smolt) para los doce centros marinos de Cooke a lo largo de las costas del sur y el oeste de Nueva Escocia. El tipo de modelo de cultivo híbrido de salmón, que implica una combinación de sistemas en tierra y marinos, se reconoce mundialmente como una práctica recomendada de cultivo marino sustentable para apoyar la salud de los peces y producir peces de calidad superior para tiendas de comestibles, restaurantes y el sector de hotelería y turismo.

Recorrido virtual de Cooke Aquaculture documenta el proceso “de la ova al plato”

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture dio inicio al Día Mundial de los Océanos el 8 de junio con la publicación de los primeros dos videos de una serie que busca mostrar sus operaciones a la comunidad y los clientes.

“Cuando se presentó el Covid en marzo pasado, tuvimos que suspender nuestros recorridos en persona, por lo que decidimos hacer recorridos virtuales por video para ayudar a educar a las personas y darles una mirada detrás del escenario de cómo funcionan nuestras operaciones en las provincias atlánticas de Canadá”, señaló Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas.

La serie de 10 videos se publicará durante las próximas semanas y meses; cada uno se centrará en un aspecto diferente de sus operaciones, como el ciclo de vida del salmón, el procesamiento y la distribución, y las tecnologías y prácticas presentes en la acuicultura moderna.

Más de 8.000 personas en las provincias atlánticas de Canadá trabajan en el sector del cultivo de salmón. Cooke apoya a más de 1.200 pequeñas y medianas empresas en su cadena de suministro local, lo que genera empleos y beneficios sociales para las comunidades costeras rurales en todas las provincias atlánticas de Canadá.

Cooke desea explicarles a las personas cada parte del ciclo de vida de los salmónes y cómo se los cría, cosecha, procesa y, luego, se distribuyen a los clientes, como tiendas de comestibles, hoteles y restaurantes.

Susan Farquharson, directora ejecutiva de la Atlantic Canada Fish Farmers Association, dijo que estas herramientas de educación son importantes para ayudar al público general a aprender acerca de la producción de alimentos local, la inocuidad alimentaria y la industria de la acuicultura.

“Son interesantes y atractivas para un amplio público que desea ir y preguntar: ‘¿Cómo funciona realmente la granja marina?’, pueden ver un breve video y averiguarlo”, dijo Farquharson.

Los primeros dos videos llevan al público en un recorrido por las granjas marinas de Cooke. Farquharson y Richardson afirman que debido a que las granjas operan en un recurso público, sienten que tienen la responsabilidad de ser transparentes y proporcionar al público tanta información como sea posible acerca de las granjas marinas.

“Es importante que las personas, cuando piensen en la producción de alimentos local y la inocuidad alimentaria local, sepan que pueden conseguir salmón del Atlántico fresco sustentable de la costa atlántica canadiense que es producido con mucho cuidado por expertos líderes de la industria”, expresó Richardson.

Publicar los dos primeros videos el Día Mundial de los Océanos fue una elección deliberada por parte de Cooke Aquaculture.

“Es una oportunidad de realmente crear conciencia acerca de los beneficios que las personas pueden obtener del océano”, afirmó Richardson. “Como empresa familiar de la costa atlántica canadiense, es nuestra



responsabilidad difundir de qué forma usamos los recursos del océano para poder producir alimento, sustentar a las personas y llevar alimentos a su mesa”.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación identificó la acuicultura marina como una manera esencial de proporcionar una fuente de proteína a un mundo en crecimiento y, al mismo tiempo, generar una baja huella de carbono.

“Estos videos de recorridos virtuales muestran cómo Cooke Aquaculture contribuye a apoyar esa economía de producción baja en carbono de una manera sustentable”, señaló Richardson.

“Es importante que los canadienses de la costa atlántica vean a sus amigos, vecinos, parientes que trabajan en la industria y lo que opinan de ella, pero que también conozcan los diversos aspectos de la industria de cultivo”, agrega Farquharson.



El director de multimedia, Kevin Schyf, obteniendo imágenes para la serie de videos sobre el salmón de la región del Atlántico de Canadá.



Nuestra gente

Duggan gana por partida doble en los premios Lantra

LOCH STRIVEN, ESCOCIA – El técnico de agua dulce de Ardtaraig Hatchery Callum Duggan se llevó dos galardones en los premios de Lantra Scotland por Land-based and Aquaculture Skills (ALBAS).

Callum obtuvo el premio de Aquaculture Learner of the Year (Aprendiz de Acuicultura del Año) además de un premio por logro distinguido del Council for Awards of Agricultural Societies.

Además, obtuvo el segundo lugar para el premio Modern Apprentice of the Year (Aprendiz Moderno del Año).

Callum se incorporó a Cooke hace cuatro años y tiene un título en biología marina de la Universidad de Newcastle, ya finalizó un Modern Apprenticeship in Aquaculture (SVQ de nivel 3) con el NAFC Marine Centre de la UHI en Shetland y hace poco comenzó un Technical Apprenticeship in Aquaculture Management (SVQ de nivel 4).

Callum dijo: “Aunque mi título es relevante para mi función actual en Ardtaraig, me pareció que es un poco más académico y con un trabajo de Modern Apprenticeship descubrí que me ofrecía una buena oportunidad para adquirir experiencia práctica mientras trabajo, lo que es más relevante para mi función actual.

“Durante mi trabajo de Modern Apprenticeship, he estudiado producción acuática, regímenes de alimentación de los peces, tratamientos para peces y esta formación tiene un enfoque amplio en la salud de los peces y ser capaces de proporcionar el mejor cuidado para los peces que tenemos”.

Como empresa familiar, tenemos el compromiso de buscar el desarrollo de nuestra fuerza laboral, razón por la cual más del 10 % de nuestro personal está trabajando en algún tipo de educación en acuicultura, ingeniería o administración de empresas.

Increíble regalo de un miembro del equipo de procesamiento del Gordon Jensen

PETERSBURG, ALASKA, EE. UU. – Ashian Wal, miembro de nuestro equipo de procesamiento del barco Gordon Jensen pintó esta impresionante obra mientras estaba a bordo de la embarcación de Icycle Seafoods y se la regaló a nuestro jefe de ingeniería Mike Mastandrea. El Jensen actualmente (6 de abril de 2021) está navegando hacia Kodiak, con destino final a Togiak, esperando tener una temporada de arenque de gran actividad.



Conozca al equipo: Alex Herrera, capataz de puerto, Larsen Bay

LARSEN BAY, ALASKA, EE. UU. – Empleado de OBI desde febrero de 2014, su primer puesto fue trabajando en el barco de motor Gordon Jensen (un barco de procesamiento de nuestra empresa hermana Icycle Seafoods) en el almacén de pescado.

Desde entonces, Alex worked escaló posiciones hasta ser marinero de cubierta en el Gordon Jensen, ha realizado labores de pesca y mantenimiento para la empresa y ahora es el capataz de puerto en nuestra instalación de Larsen Bay.

No le tomó mucho tiempo a Alex considerar esta industria para su profesión.

“Originalmente tenía previsto trabajar a tiempo parcial. Pero después de mi primera temporada, supe que así quería ganarme la vida”.

Algunas de las responsabilidades diarias de Alex incluyen descargar botes de apoyo, asegurarse de que la fábrica no se quede sin pescado, asistir al bote de apoyo y las flotas pesqueras, además de asegurarse de que cuenten con todo lo necesario para proporcionar servicios y mantenerse navegando. Ello implica todo tipo de actividades, desde suministrar combustible y alimentos hasta asegurarse de que reciban su correspondencia.

Un aspecto desafiante de este puesto es ajustarse al cambio.

“Cada barco y planta en los que he trabajado tiene una forma muy distinta de operar y hacer las cosas de una determinada manera que funciona en un lugar, pero no en otro. Otro gran desafío para mí fue aprender a estar lejos de casa durante varios meses. Al principio fue

difícil extrañar a mi familia y amigos, pero el tiempo que estuve lejos me hizo apreciar más lo que tengo en casa, lo que es una gran motivación para terminar la temporada en un punto alto”.

Para Alex, uno de los aspectos favoritos de su trabajo es conocer a personas de todo el mundo.

“Gracias a OBI, he hecho muchos amigos de todo el mundo, desde EE. UU. hasta Tailandia, Micronesia, Samoa, Serbia y Ucrania. Es muy fascinante aprender acerca de la diversidad de culturas y tradiciones. En segundo lugar, ¡las vistas! Alaska ofrece escenas impresionantes. Desde los atardeceres incomparables y los imponentes fiordos hasta la maravillosa vida silvestre. Alaska me enamoró con su belleza, ¡y no me canso del lugar!”

Algo que le da a Alex una sensación de logro en su cargo es ser parte de una industria que ayuda a alimentar al mundo.

“Saber que mi trabajo es una pequeña contribución para llevar pescado fresco al plato de alguien que está a miles de kilómetros de distancia. Disfruto de saber que otra persona disfrutará de su cena, gracias a que yo y muchos otros empleados estamos trabajando intensamente y con diligencia día y noche para lograr esa meta”.

Algunos compañeros de trabajo que Alex admira son su propio equipo en OBI en Larsen Bay.

“He desarrollado una admiración por muchas personas con las que trabajé o de las que fui subordinado en OBI. Pero principalmente admiro la energía y la motivación de mi equipo actual, sus ganas de seguir mejorando, su determinación de hacer nuestro trabajo de la manera correcta y su empuje y ética laboral de hacer más de lo que se les exige”.

Alex es de Zapopan, Jalisco, México que es donde reside actualmente, pero su lugar favorito para relajarse es en la playa en México o en Sedona,



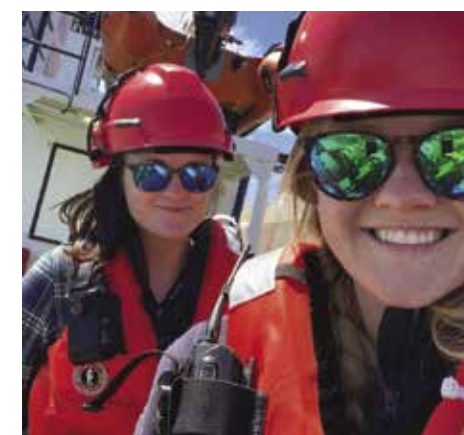
Arizona. Sus productos del mar favoritos son el salmón rojo y el sushi de centolla. Algunas cosas de las que Alex no puede prescindir son el fútbol y la música, y su lema de vida es “Acta Non Verba” que en latín significa “Hechos, no palabras”.

“Para mí significa que intento vivir la vida con una mentalidad activa y hacer cosas en lugar de hablar de ellas, y aunque a veces me desvíe de este mantra, intento ser lo más fiel posible a él”.

Algunos consejos de Alex para alguien que esté pensando en trabajar en OBI Seafoods:

“Mi consejo para alguien que quiera postular a OBI es tener ganas de aprender y trabajar. OBI es una empresa en la que encontrarás un excelente liderazgo del que puede aprender y, también, muchas oportunidades de crecimiento. Trabajar para OBI es divertido y desafiante a la vez. Es una decisión de la que nunca me arrepentiré, y si eliges postular, sé que tú tampoco”.

Reimpreso de la página de Facebook de OBI Seafoods - Larsen Bay.



Cadetes marinos se embarcan con Cooke

NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Lauryn Delaney y Lucy MacDonald se embarcaron en una aventura de trabajo de verano cuando se incorporaron al equipo Cooke para recibir capacitación esencial para su programa de tecnología de navegación marítima del Nova Scotia Community College Nautical Institute.

Su trabajo de verano como cadetes marinos en Cooke les permitió cumplir con el requisito de pasar de 60 a 90 días en el mar mientras fueran

estudiantes. Además, están abriendo nuevos caminos por ser las primeras mujeres cadetes en integrar nuestro equipo.

Lauryn y Lucy iniciarán el tercer y último año del programa en septiembre. Ambas se graduarán con un vale de primer oficial que es un vale comercial para que sean oficiales en cualquier buque comercial, incluidos los barcos pesqueros.

La meta de Lauryn es trabajar para obtener una licencia de capitán y, a la larga, convertirse en práctico de puerto en Saint John, Nuevo Brunswick.

Supervisor técnico de Terranova recibe el premio al inicio de carrera distinguido

ST. JOHN'S, TERRANOVA, CANADÁ –

Janice Duggan-Molloy, supervisor técnico de Cold Ocean Salmon, nuestro equipo de cultivo en Terranova y Labrador, obtuvo el premio Distinguished Early Career (Inicio de Carrera distinguido) de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) del año 2020.

Este premio reconoce los logros de la generación de jóvenes promesas en la industria.

El premio valora el talento y la ambición de un empleado subalterno o aprendiz en la industria de la acuicultura, reconociendo el talento extraordinario y motivando a las estrellas en ascenso a convertirse en los líderes de la industria del mañana.

¡Felicitaciones, Janice!



Capacitación de seguridad en el uso de extintores de incendios en Chile

CHILE – En junio, los empleados de distintas áreas de operaciones de Cooke Chile participaron en una sesión de capacitación en la utilización y manipulación de extintores de incendios. Este programa

de capacitación tenía el objetivo de preparar a los trabajadores para situaciones de emergencia de modo que conozcan y apliquen los principios básicos de la utilización y manipulación seguras de los extintores de incendios y la protección contra incendios.



Celebraciones del Día de la Madre en Chile

CHILE – En mayo, Cooke Aquaculture Chile se tomó un tiempo para celebrar a todas las personas que tienen el papel de madre en el Día de la Madre.



Capacitación en primeros auxilios en la planta de procesamiento de El Tepual

CHILE – Los empleados de la planta de procesamiento de El Tepual hace poco finalizaron una capacitación en primeros auxilios. El curso fue teórico y práctico, con el objetivo de preparar a los trabajadores con los principios básicos de los primeros auxilios en caso de situaciones de emergencia, en el trabajo, en el hogar o en la comunidad. La capacitación incluyó instrucción sobre cómo usar el desfibrilador DEA ZOLL PLUS; contar con más personas capaces de usar este dispositivo contribuirá a la seguridad de todo el equipo.



Cooke Aquaculture Chile promueve el autocuidado mediante el Programa de vacunación contra la influenza H1N1

CHILE – En mayo, Cooke Aquaculture Chile comenzó su Programa de vacunación contra la influenza, igual que en el pasado como medida preventiva para los empleados. La participación en este proceso de vacunación es un beneficio dirigido a cada empleado que busca promover la prevención y una vida saludable.



Feliz cumpleaños 65 a nuestro empleado más antiguo de Cooke Aquaculture Scotland

OBAN, ESCOCIA – En April, nuestro equipo de Cooke Aquaculture Scotland celebró el cumpleaños del empleado más antiguo, Ian Keen-Smith, que cumplió 65 años.

Ha trabajado en Cooke Aquaculture Scotland durante 35 años y ha visto grandes avances en el sector de la acuicultura en ese tiempo.

Gracias por su aporte a la empresa y el sector, ¡que cumpla muchos más!



Se fortalece el equipo de agua dulce de Orkney

ORKNEY, ESCOCIA – Debido al constante crecimiento de nuestras operaciones en Orkney, aprovechamos la oportunidad para reforzar nuestro equipo de liderazgo de agua dulce en Orkney.

El gerente de área de Orkney Robert (Timbo) Peterson conserva la responsabilidad general de Orkney con atención específica en los centros de producción frente al continente y de Hoy, mientras que Stewart Rendall asumirá el puesto recién creado de gerente de las Islas del Norte.

Stewart adquirió mucha experiencia en la gestión exitosa de nuestros centros de Westray, incluido el centro de gran energía de East Skelwick situado a 2,5 km de la tierra más cercana, y asumirá la responsabilidad por los centros de Rousay y Stronsay que ocupan ubicaciones más expuestas en el litoral de Orkney con condiciones del mar similares a las de Westray.



Robert (Timbo) Peterson



Stewart Rendall

El gerente de planta de OBI Seafoods en Petersburg Patrick Wilson se jubila después de 34 años

PETERSBURG, ALASKA, EE. UU. – Después de 34 años, Patrick Wilson se jubilará de OBI Seafoods. El que fuera por mucho tiempo gerente de planta en Petersburg se dirigirá a un clima más cálido después de una sólida carrera en la familia OBI. Patrick primero trabajó para Icicle Seafoods en 1988 como gerente de planta del barco de procesamiento Coastal Star (ahora denominado Gordon Jensen) en calidad de gerente de planta de la primera temporada de cangrejo de las nieves del barco en el mar de Bering. Patrick trabajó en otras áreas de operaciones de Icicle para finalmente llegar a Petersburg donde pronto se convirtió en el gerente de planta. Patrick inicialmente se sintió atraído por Alaska debido a su gusto por viajar a lugares remotos y lo sedujo la aventura de trabajar en el estado. Patrick aprendió a querer a Alaska y a Petersburg en particular donde trabajó junto a algunos de los empleados que más tiempo llevan en la empresa. Patrick señaló: "Las personas con las que trabajo y yo disfrutamos mucho de la dinámica en constante cambio de una pesca a otra. Cada temporada y cada año traen nuevos desafíos. Además, el paisaje y la vida silvestre son asombrosos, no hay muchos lugares en los que uno puede sentarse en su oficina y ver orcas pasar nadando".

La instalación de Petersburg ahora está en las capaces manos de Nik Wendell que asumió como gerente de planta a principios de la temporada 2021 mientras Patrick se quedaba para ayudarlo con la transición. Patrick deja un legado de muchas temporadas exitosas de procesamiento y los muchos amigos que hizo en el camino. Cuando se le preguntó qué le generaba la mayor sensación de logro, Patrick rápidamente respondió "ver cómo superábamos una temporada difícil estando abrumados con la producción, y de algún modo, lográbamos salir adelante. Además, ver a la gente comenzar

desde abajo y crecer para ocupar mejores trabajos y asumir más responsabilidad".

Cuando se le preguntó sobre el tiempo de Patrick en la empresa, el vicepresidente de las Operaciones de Alaska de OBI Seafoods John Woodruff dijo: "He trabajado con Patrick por casi 50 años; trabajamos en Cossack Caviar, una pequeña empresa de huevos en Seattle en 1972. Creo que Patrick todavía era un adolescente que acababa de terminar la universidad. En aquellos años, los dos trabajamos en el oeste de Alaska; Bethel, Emmonak, St. Mary's, Aluknuk, y luego Patrick se fue más al norte y al oeste a lugares como Golovin, Elim, Nome, Shaktulik. A fines de la década de 1980, ambos estábamos en Icicle (ahora OBI Seafoods) y hemos estado ahí desde entonces con Patrick trabajando como administrador en el barco de procesamiento Coastal Star y, después, en Petersburg como gerente de planta, puesto que ha ejercido durante casi 30 años".

John también agregó que "ha sido estupendo trabajar con él y ha realizado un excelente trabajo para la empresa durante todos estos años y muchísimos desafíos. Su temperamento moderado y capacidad de saber tratar con personas difíciles nos ha servido de mucho a lo largo de los años. Además, tiene un excelente sentido del humor y ha cautivado

a todo Petersburg y a nuestros visitantes con la decoración de su oficina, que ha tenido un doble rol como museo estos últimos 15 años. Les deseo a Patrick y a Kimmie lo mejor en su jubilación".

El presidente y director ejecutivo de OBI Seafoods Mark Palmer elogió la estadia de Patrick en la empresa y observó: "Dirigir la instalación de Petersburg es una enorme responsabilidad y comprender a plenitud todas sus capacidades es algo que lleva años. Contar con Patrick durante las primeras dos temporadas de funcionamiento como OBI, hacer la transición de algunos de sus conocimientos, ha sido una gran ayuda. Patrick fue decisivo en la formación de un equipo sólido en Petersburg que se cuidan unos a otros, nuestra flota y la comunidad; eso es algo que no sabemos cómo agradecerle. ¡Todos en OBI le deseamos alegría y salud en su jubilación!"

Lo acompaña en su jubilación su esposa Kimmie (Hyo Rye Kim) que trabajó en la empresa durante 44 años, primero como empleada de procesamiento y, finalmente, ocupando el puesto de jefa de cocina en la instalación de Petersburg. Patrick y Kimmie pasarán más tiempo en las Bahamas durante su jubilación para poder disfrutar del buen clima, las caminatas por la playa, el buceo de superficie y profundidad, el descanso y la diversión con su familia y los amigos.

Por Julianne Curry, gerenta de Asuntos Públicos



Izquierda: Patrick y Kimmie en la oficina de Petersburg anteriormente en sus carreras.

Abajo: Patrick y Kimmie en el muelle en la planta de Petersburg.





Comunidad

El centro de salmones de Deer Island se convierte en aula por un día

DEER ISLAND, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Cuando 20 estudiantes de 4 grado de la Escuela Princess Elizabeth en Saint John, NB, hace poco realizaron una salida escolar a Deer Island, tuvieron la oportunidad de aprender acerca de la importancia de la producción local de alimentos saludables por parte equipo de Cooke.

Los estudiantes observaron uno de nuestros centros de salmones

del Atlántico desde la costa y vieron de cerca a una cría de salmón, un pescado de tamaño para mercado, un modelo de jaula para salmones y algunas muestras de nuestros materiales de redes de vanguardia.

Gracias a Joel Richardson, Scott Dougan, Mike Thompson, Claire Ryan y Kevin Schyf por recibir a los estudiantes y enseñarles todo sobre cómo criamos salmones del Atlántico.



Icicle Seafoods apoya al Centro de Salud de Dutch Harbor

DUTCH HARBOR, ALASKA, EE. UU. –

Icicle Seafoods tuvo el placer de apoyar a Iliuliuk Family and Health Services Clinic (IFHS) de Dutch Harbor (Unalaska) mediante una contribución de comida para una barbacoa comunitaria entregada en el vehículo el Día de los Caídos. Este evento ayudó a alrededor de 250 personas en la comunidad de Dutch Harbor. La contribución de Icicle también nos ayudó a prestar más apoyo a nuestra asociación con IFHS Clinic y decir “gracias” a la comunidad por ayudarnos a mantener nuestras operaciones seguras desde el comienzo de la pandemia del COVID-19. Icicle fue el único

procesador en el área de Dutch Harbor que no cerró debido a un brote de COVID. “Nuestra asociación con IHFS Clinic fue decisiva para mantenernos en funcionamiento durante esta época difícil. Estamos agradecidos por su apoyo y esperamos tener muchas temporadas exitosas más”, expresó Chris Pugmire, gerente de Operaciones de Icicle Seafoods.

Por Keith Nelson, gerente de la planta de Northern Victor y Tim Holm, gerente de Seguridad de Northern Victor



Planta de procesamiento de Northern Victor



¡Limpiamos a fondo para el Día de la Tierra!

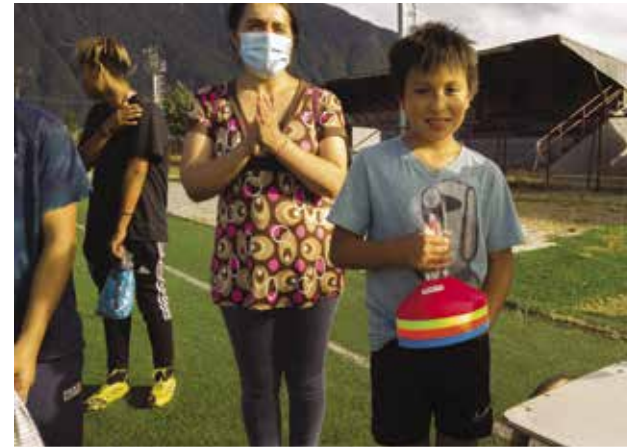
NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En el Día de la Tierra, que tuvo lugar durante la Semana Nacional del Voluntario, nuestros equipos celebraron limpiando los vecindarios.

Gracias a todos los que participaron y a todas las personas que realizan limpiezas de playas y de la comunidad en distintas épocas del año.



Cooke Aquaculture Chile dona equipos deportivos al Club Deportivo Paul Harris de Aysén

AYSÉN, CHILE – Como empresa comprometida con su comunidad, Cooke Chile hace poco donó equipos deportivos al Club Deportivo Paul Harris de Aysén. Niños entre seis y 13 años participan en este club deportivo, entre ellos algunos de los hijos de nuestros empleados de Cooke Chile. La donación incluye elementos como balones, conos, escaleras y camisetas, que se utilizarán para ayudar al club a realizar su trabajo de promover los deportes para niños.



Comedores solidarios para la comunidad en distintos sectores de Puerto Montt

PUERTO MONTT, CHILE – Una de las actividades que seguimos realizando en apoyo a la comunidad durante la pandemia es la implementación de comedores solidarios, en los que Cooke Chile entrega alimentos para que individuos y familias puedan acceder a un almuerzo gratuito.

Actualmente contamos con cuatro comedores solidarios:

- Parroquia Crucero: abierto desde septiembre de 2020
- Junta de Vecinos Vicuña Mackenna: abierto en octubre de 2020
- Junta de Vecinos 28 de abril (Romerillo): abierto en enero de 2021
- Junta de Vecinos Bosque Nativo: abierto en febrero de 2021

Cooke Chile entrega comida cada sábado a individuos y familias vulnerables que, debido a una enfermedad o pérdida de su trabajo, se han visto afectados durante la pandemia. Cooke ya ha entregado más de 7.660 almuerzos a los miembros de la comunidad que más lo necesitan.



Cooke Chile entrega donaciones a los zoológicos de Los Ángeles y el de Buin

CHILE – Recientemente, Cooke Chile hizo donaciones de productos derivados del salmón a dos zoológicos que han sufrido las consecuencias de la falta de alimentos para los animales debido a

la pandemia. Para el zoológico de Los Ángeles, este producto se destinará a alimentar a los osos rescatados que viven allí. En el Buin Marine Zoo, el donativo fue para las familias de leones marinos y pingüinos de América del Sur.



Buck-A-Pay para IWK

PROVINCIAS ATLÁNTICAS DE CANADÁ – Todavía puede ayudar a IWK mediante la campaña BUCK-A-PAY FOR IWK.

Lanzado el Giving Tuesday (Martes de Beneficencia) el año 2020, este programa demuestra que se requiere muy poco de cada uno de nosotros para marcar una gran diferencia juntos para muchas familias canadienses del Atlántico en su momento de mayor necesidad.

En nuestros primeros meses, pudimos recaudar 3.000 dólares para el teletón de IWK. Y tenemos el potencial de recaudar mucho más. Si desea ayudar, puede visitar cookeinfo.com/buck-a-pay para obtener más información y registrarse.



Bolos y barbacoas de GMG para Big Brothers Big Sisters

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Disfrutamos mucho del evento con juego de bolos en nuestras barbacoas de reconocimiento a los empleados en la tienda de redes GMG en St. George, N.B., este mes de junio. Además de las hamburguesas, hot dogs y nuestro fantástico salmón Maple BBQ, armamos una pista de bolos como forma de recaudar fondos para Bowl for Kids Sake en apoyo de Big Brothers Big Sisters de Saint John.

En nuestras pistas de GMG utilizamos elementos de jaulas de salmones como pinos y pelotas de baloncesto, fútbol y boyas como bolas de bolos, que provocaron algunos divertidos casos de strikes, spares y errores.



Cooke



Un océano de oportunidades lo espera

En Cooke, creemos en premiar la iniciativa, el ingenio y la ética laboral. Visite mycookecareer.com para consultar posibles oportunidades para hacer avanzar su carrera.



Semana Nacional del Voluntario; los mentores generan cambios

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Una de las mejores cosas que podemos darle a nuestra comunidad es nuestro tiempo. Por ese motivo, durante un largo tiempo Cooke ha sido socio de las escuelas locales y Big Brothers Big Sisters de Saint John.

Apoyamos a personas como Kathy, de nuestro equipo de Recursos Humanos, que conoció a Chloe en 2013 como parte del programa de mentores escolares de BBBS. Esa amistad ha crecido y ahora Kathy es la hermana mayor no oficial de Chloe.

A Troy, de nuestra división de equipos, lo emparejaron con Alex durante seis años y siguen reuniéndose semanalmente como parte de un programa de mentores escolares. Actualmente están planificando un proyecto de construcción en el taller de carpintería.

Ted, de nuestro equipo de agua dulce, se convirtió en mentor escolar de Dawayne en el año 2011 y siguen manteniendo una conexión ahora que Dawayne está haciendo la transición de la escuela a la vida laboral.

Durante la Semana Nacional del Voluntario, celebramos a Kathy y Chloe, Troy y Alex, Ted y Dawayne, y a los muchos voluntarios en nuestra empresa que aportan su tiempo para ayudar a que nuestras comunidades sean mejores.

Si desea más información sobre cómo ser un hermano mayor (Big Brother) o una hermana mayor (Big Sister), visite: saintjohn.bigbrothersbigsisters.ca



Voluntarios entregan las ganancias de reciclaje a grupo comunitario

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Reciclamos porque es lo correcto, pero gracias a personas como Christa, Kelly y Lewanna de nuestra oficina de 76 Carleton en Saint John, nuestro reciclaje también ayuda a la comunidad.

Se ofrecieron a devolver nuestras latas y botellas y donar las ganancias a Youth Unbound, que opera Safe Harbour House, organización que ofrece apoyo a jóvenes sin hogar en Saint John.

Durante la Semana Nacional del Voluntario celebraremos a nuestras comunidades y compañeros de trabajo que encuentran maneras de ayudar y generar cambios.



Cooke se reúne, pero camina por separado para el evento virtual de Steps for Life

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Steps for Life tradicionalmente es una caminata familiar de 5 km que busca educar a la comunidad acerca de los devastadores efectos multiplicadores de cada tragedia en el lugar de trabajo y cómo podemos trabajar juntos para impedir que otras personas se lesionen o mueran en el trabajo.

Debido a las restricciones del COVID-19, Steps for Life se realizó de manera virtual este año, en lugar de como equipo.

Algunos miembros del equipo Cooke aceptaron el desafío y caminaron (como mínimo) 5 kilómetros para ayudar a recaudar fondos y crear conciencia.



Culmarex toma la delantera en el desafío Healthy Cities

ESPAÑA – En España, nuestro equipo de Culmarex está participando en Healthy Cities, un proyecto que fomenta y celebra estilos de vida saludables mediante el deporte, la vida sana y el medio ambiente.

En un momento durante la competencia, Culmarex se ubicó en el primer lugar en promedio de pasos y uno de nuestros trabajadores de Culmarex, Javier Mula Román, ¡obtuvo el tercer total más alto de pasos!

¡Felicitaciones a Javier y a todo nuestro equipo de Culmarex por caminar por la salud!

Gracias por apoyar a Hillary's Hope for Hunger

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El sábado 24 de abril, la colecta de alimentos y recaudación de fondos de Hillary's Hope for Hunger reunió 7.234 lb (3.281 kg) de comida y 19.120 dólares.

Gracias a todos los que donaron a través de una deducción en nómina, ¡igualada por la empresa!



Concurso fotográfico



CANADÁ

GANADOR: *Shelley Berdan* – Nuevo Brunswick

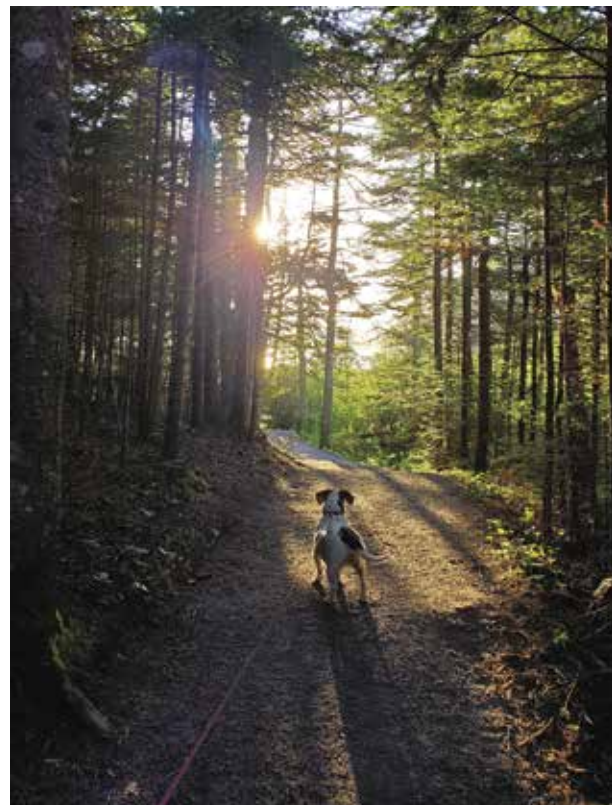
Comentarios del juez: La luz eléctrica artificial que ilumina el faro tiene casi la misma luminosidad que la luz ambiente del cielo. Debido a que esta foto se tomó al anochecer, el cielo tiene un gradiente de rojo a naranja a azul y el faro tiene su propio tono de color derivado de las luces eléctricas. Hay abundante espacio negativo en la foto, lo que permite que esta imagen se use de muchas maneras distintas (agregando texto, por ejemplo).

El faro se ubica en el “tercio vertical derecho”, que es un término de composición para referirse a que está ubicado en el lado de la foto que tradicionalmente es grato a la vista.

Mención de honor:

Tracy Justason – Nuevo Brunswick

Comentarios del juez: El perro cuenta una historia muy poética, una que muchas personas apreciarán de inmediato como metafórica.



EE. UU.

GANADOR: *Casey Sase* – Alaska

Comentarios del juez: Una composición minimalista normalmente es muy eficaz, porque el tema primario no tiene que competir con el otro tema por la atención de la persona que mira. La fortaleza de la foto de esta águila está en su simplicidad. El tema primario es el águila y el tema secundario es la hermosa cordillera. Solo dos temas, muy potente.

Mención de honor:

Timothy Holm – Alaska

Comentarios del juez: ¡Esas nubes son una locura! Me dan la impresión de ser ovnis a primera vista. Atrajo mi atención, ¡eso es algo positivo!





EUROPA

GANADOR: *Donald Macisaac* – Escocia

Comentarios del juez: He sido fotógrafo profesional durante 23 años y no tengo ninguna foto de pájaros que capturen la naturaleza salvaje como esta. El tiempo es perfecto, con el pequeño pez en la boca y la elección de la velocidad de obturación congeló las alas del pájaro a la perfección.

Mención de honor:

Mark Weir – Escocia

Comentarios del juez: Mark entiende de composición. Hay un claro entendimiento de “líneas principales”, así como del uso de las formas geométricas, como triángulos, para hacer una sólida composición. Muy minimalista y sólida.



AMÉRICA DEL SUR

GANADOR: *Odair Fortin* – Honduras

Comentarios del juez: El arcoíris crea un semicírculo en el cielo, pero también “cierra el círculo” con los reflejos en el agua y la madera flotante. La madera flotante también completa el círculo de una manera que dirige la vista de la persona que mira hacia el sendero a la derecha.

Mención de honor:

Pablo Ferreira – Nicaragua

Comentarios del juez: Puedo ver fácilmente cinco triángulos distintos en esta foto que le dan a la composición una fuerza visual que me gusta mucho.

ACERCA DE NUESTRO JUEZ

Mark Hemmings es un fotógrafo profesional de viajes y calle. También es instructor de talleres de fotografía que enseña cómo crear mejores fotografías en Italia, el Caribe, México, Japón e Israel. Mark también es el autor de *iPhone Photography For Dummies* y *Android Smartphone Photography for Dummies*. Siga las aventuras fotográficas de Mark en Instagram @markhemmings y en su sitio web markhemmings.com





capturado silvestre

CANGREJO ROJO

listo para consumir



Dé rienda suelta a su creatividad culinaria con el delicado y dulce sabor de la carne del cangrejo rojo de aguas profundas capturado silvestre. Anímese a probar esta divertida variación de la clásica tostada de cangrejo con aguacate. A nuestra tostada de aguacate le agregamos cangrejo, una rebanada de jalapeño y unas gotas de mayonesa con sriracha.