

# Cooke



## PROYECTO **UNO**

**UNA** EMPRESA | **UN** EQUIPO | **UNA** MISIÓN

CONOZCA MÁS SOBRE NUESTRA INICIATIVA ERP EN LA **PÁGINA 4**

## Contenido

### En esta edición

#### PÁGINA 4

##### La gran idea: proyecto uno

Una empresa – Un equipo – Una misión



#### PÁGINA 6

##### Mercado:

True North Seafood fue nombrado uno de los 25 principales innovadores de productos en América del Norte



#### PÁGINA 8

##### Crecimiento y desarrollo:

Cooke Aquaculture Scotland se traslada a una nueva oficina corporativa y duplica la superficie



#### PÁGINA 12

##### Sustentabilidad:

Los logros de OBI Seafoods BRC ayudan a destacar el éxito de la empresa en 2021



### Características especiales

#### 18 En las noticias:

Cooke Chile se reúne con comunidad de Puerto Tranquilo

#### 22 Nuestra Gente:

Sara Thorne; la soldadora de KCS recibe grandes elogios mientras continúa aprendiendo y enseñando su oficio

#### 32 Comunidad:

Omega Protein da un paso al frente para ayudar a los habitantes de Luisiana que lo necesitan tras la devastación del huracán Ida

### En cada edición

- 3 Mensaje de Glenn
  - 4 Gran idea
  - 6 Mercado
  - 8 Crecimiento y Desarrollo
  - 12 Sustentabilidad
  - 18 En las noticias
  - 22 Nuestra gente
  - 32 Comunidad
  - 44 Concurso de fotografía
- Contraportada: Salmón de Cutler Cove; calidad excepcional. Es el estilo estadounidense.



#### Gracias por su apoyo editorial o fotográfico:

Alessandro Giardino, Andrew Watson, Andrew Lively, Ben Landry, Chad Kingwell, Chuck Brown, Cindy Luna, Cinthya Benites, Chris Herald, Debbie Szemerda, Glenn Cooke, Jill Cronk, Joel Richardson, John Daly, Juan Garcia, Julia Deep, Julianne Curry, Kris Nicholls, Len Stewart, Mark Clinton, Rafael Hortelano Peurta, Seth Dunlop, Victor Jano.

#### En la portada

Cooke ha lanzado Proyecto Uno, una iniciativa de varios años para construir un sistema moderno de planificación de recursos empresariales (ERP, por sus siglas en inglés).

Para comentarios o sugerencias, comuníquese con Claire Ryan en: [claire.ryan@cookeaqua.com](mailto:claire.ryan@cookeaqua.com)



## Mensaje de Glenn

### Nuevas bases para mejorar el servicio al cliente y superar los estándares de la industria

Después de 37 años de rápido crecimiento, Cooke se embarcó recientemente en Proyecto Uno, un programa de varios años para integrar la planificación de recursos empresariales y transformar la forma en que hacemos negocios. Este número comienza con una introducción a Proyecto Uno y nuestro viaje para diseñar un sistema que nos permita administrar nuestras operaciones de una manera más consolidada y estratégica.

Si bien inicialmente nos enfocamos en True North Seafood, planeamos expandirnos más ampliamente en nuestra familia de empresas. Estandarizar y automatizar algunos de nuestros procesos nos ahorrará tiempo y dinero. Los proyectos de ERP en curso ahora son las raíces de futuras iniciativas y nuestro objetivo continuo de mejorar el nivel de servicio y experiencia para nuestros clientes. Me entusiasma que aprenda más sobre este importante proyecto en esta edición de nuestro boletín.

También estamos orgullosos de las certificaciones y los logros recientes en

nuestras divisiones, que celebramos en esta edición. Desde que True North Seafood fue nombrada entre los 25 principales innovadores de productos del mar de SeafoodSource.com, pasando por los logros de BRC de OBI Seafood, hasta la certificación Non-GMO Project Verified en Seajoy, el equipo de Cooke en todo el mundo está trabajando junto con programas de certificación de terceros para garantizar que nuestras operaciones y productos siguen cumpliendo y superando los estándares de la industria.

Como leerá en las páginas que siguen, nuestros empleados continúan dando un paso más allá en su participación en sus comunidades. Esta edición también captura solo algunas de las formas en que nuestros empleados y divisiones han tenido un impacto positivo en los últimos meses. En Luisiana, Omega Protein intervino para apoyar a los afectados por el huracán Ida; Cooke Aquaculture Scotland ayudó a financiar un espacio de aprendizaje al aire libre para estudiantes; ayudamos a organizar una serie de limpiezas de playas en Newfoundland; Seajoy marcó el 14.º año consecutivo de su Programa de Manglares; y Team Cooke recaudó

más de \$35.000 para apoyar a los pacientes con cáncer en el condado de Charlotte.

Cuando pienso en los efectos positivos de este trabajo voluntario, especialmente en el contexto de la pandemia en curso, me llena de orgullo la forma en que el Equipo Cooke se ofrece para los necesitados de su comunidad y me conmueve mucho la variedad y el alcance de causas que nuestra empresa apoya gracias al tiempo y talento de nuestros empleados.

A medida que todos continuamos navegando por tiempos inusuales y en evolución en términos de cómo hacemos negocios e interactuamos entre nosotros, estoy más seguro que nunca de que lo que distingue a Cooke como empresa es el compromiso y la pasión de nuestra gente, como empleados y miembros de la comunidad. Seguimos dedicados a mantener a los empleados y las comunidades seguros y saludables, y a proporcionar productos de mar saludables a clientes de todo el mundo.

Glenn Cooke, CEO

# TRUE NORTH SEAFOOD

UNA empresa – UN equipo – UNA misión

Cooke Aquaculture Inc. se está embarcando en un viaje de varios años de transformación empresarial. Nuestro negocio experimentó un crecimiento significativo en la última década y continúa evolucionando a un ritmo rápido, lo que da como resultado un ecosistema complejo de sistemas dispares y heredados. Junto con eso, las nuevas oportunidades comerciales aparecen con frecuencia y requieren una acción más rápida de lo que permiten los sistemas actuales. Los intentos de cumplir con los cambios necesarios tanto para los requisitos comerciales como técnicos a lo largo del tiempo han resultado en numerosas adaptaciones, lo que hace que los sistemas existentes sean aún más difíciles de mantener y modernizar. El entorno actual crea una incapacidad para maximizar las oportunidades comerciales por muchas razones diferentes, incluidas las limitaciones de procesos inconsistentes, análisis insuficientes e integridad de la información.

En octubre de 2020, se aprobó una iniciativa para realizar esta transformación comercial con el D365 de Microsoft seleccionado como el sistema moderno de planificación de recursos empresariales (ERP). Se lanzó un programa de varios años, Proyecto Uno, que se enfoca en construir los componentes fundamentales del sistema para True North Seafood Inc. (TNSF, por sus siglas en inglés) de la familia de empresas Cooke. El alcance incluirá la gestión financiera, las ventas, la gestión de inventario/almacén, el valor agregado y el procesamiento de terceros, además de los informes.

Project One implementará módulos y procesos comerciales seleccionados del

La gran idea

paquete D365. Esta tecnología le permitirá a la Compañía tener la capacidad y flexibilidad para rediseñar las prácticas comerciales existentes para alinearse mejor con los mejores procesos de su clase y estandarizarlos donde sea posible en toda la empresa. D365 ayudará a eliminar las ineficiencias provocadas por los sistemas obsoletos que no pueden proporcionar información financiera, de ventas y operativa actualizada y detallada.

La fase inicial de este proyecto se centrará en True North Seafood US, incluida la planta de procesamiento de New Bedford, con el objetivo de crear una solución de construcción central que luego se pueda aprovechar en versiones posteriores de manera acelerada.

A través de la implementación de Microsoft D365, Cooke pretende cumplir con los siguientes objetivos del proyecto:

- Apoyar los mejores procesos de su clase que cumplen con los requisitos actuales y futuros TNSF, reducir el esfuerzo manual y garantizar la calidad e integridad de los datos.
- Centralizar las funciones de ventas, contabilidad y compras de los centros de distribución (DC, por sus siglas en inglés) a TNSF donde el DC se convierten en divisiones de TNSF.
- Mejorar la sustentabilidad y reducir el riesgo a través de la facilidad del ciclo de vida, el soporte y la capacitación del usuario final.
- Entregar análisis e informes para permitir una toma de decisiones rápida y sólida

- Proporcionar agilidad del sistema que pueda responder rápidamente al entorno comercial cambiante a través de una compilación CORE con un conjunto estándar de procesos que permitirá implementaciones más rápidas en el futuro.
- Mejorar la experiencia del cliente para que todos los clientes de América del Norte compren de una empresa, TNSF, con una entidad estadounidense y una entidad canadiense.
- Construir la estructura TNSF de tal manera que cualquier proveedor interno (es decir, True North Salmon, Cooke Scotland, etc.) pueda medirse/gestionarse como todas las demás relaciones con los proveedores.

Estos son algunos de los muchos beneficios de la vida real de lo que D365 nos trae a la mesa:

- UNA lista global de productos,
- UN centro ÚNICO para los clientes,
- UNA orden de compra para pedidos complejos,
- UNA lista de precios,
- UNA lista de materiales,
- UN método para pronosticar,
- UNA jerarquía de productos,
- UNA estructura GL,
- UNA visión de la rentabilidad del cliente
- UN informe financiero consolidado,
- UNA vista del rendimiento del producto,
- UN proceso de gestión de almacenes
- UN proceso de cotización a efectivo,
- UN sistema para asegurar.

## Factores críticos de éxito para Cooke

Los factores críticos de éxito de este proyecto para Cooke incluyen:

- informes y análisis para permitir la toma de decisiones oportuna y precisa, incluido el análisis ad hoc,
- procesos estandarizados y listos para usar con propiedad clara,
- funciones centralizadas de ventas, contabilidad y compras dentro de TNSF US, incluidos los centros de distribución,
- una sola "cara" a todos los clientes de EE. UU. (es decir, una orden de compra de un cliente para cualquier variación de los productos TNS o TNSF),
- éxito demostrado del enfoque general de Project One que incluye, entre otros, gestión de cambios, gobierno de proyectos y gobierno de soluciones (ARB),

## Comunicación y gestión del cambio:

Estamos adoptando un enfoque diferente dentro del proyecto en el que estamos trabajando diligentemente para informar e involucrar a todas nuestras partes interesadas desde el principio con información relevante. Tenemos reuniones quincenales con líderes y recursos senior en TNSF con cada una de nuestras corrientes. También estamos trabajando en estrecha colaboración con otros equipos, como TI y marketing, fuera del proyecto para asegurarnos de permanecer alineados con la estrategia general de Cooke y ayudar a habilitarla cuando y donde sea posible.

Otras comunicaciones incluyen un boletín mensual como parte de nuestro plan de comunicación del proyecto; aquí está nuestro comunicado de enero:

## Cómo trabajamos:

Sabemos que nuestro éxito depende del compromiso de nuestro equipo de proyecto. Hemos seleccionado un grupo de personas de gran energía con un gran conocimiento en sus áreas junto con la capacidad de pensar en formas nuevas y creativas para mejorar el negocio.

**Nuestras reglas de compromiso**

- PLANIFICAR EL TRABAJO
- TRABAJAR EN POS DEL PLAN
- MANTENER UN SESGO DE ACCIÓN
- BUSCAR CONSENSO
- ATACAR EL PROCESO NO A LA PERSONA
- CELEBRAR LAS VICTORIAS
- CONSTRUIR UN GRAN EQUIPO

**Nuestros principios rectores**

- MANTENER LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE A LA VANGUARDIA
- APOYAR LOS MEJORES PROCESOS ESTANDARIZADOS DE SU CLASE
- UTILIZAR FUNCIONALIDAD POCAS EXCEPCIONES
- DESARROLLAR UNA SOLUCIÓN SENCILLA Y FÁCIL DE USAR
- ELIMINAR SILOS CUALQUIER TAREA, CUALQUIER PERSONA, CUALQUIER MOMENTO

**PROJECT ONE NEWSLETTER**  
JANUARY 2022 | ISSUE NO. 6

**PROJECT HIGHLIGHTS**

- Obtained final sign-off on business requirements
- Mapped Cooke customer and vendor data in D365
- Designed how different Cooke systems such as Kyriba, and Marel will integrate with D365
- Developed standard views for documents such as Purchase Order, Bill of Lading and Sales Order forms in D365

**We are now working to:**

- Document future state business process maps
- Complete integrations of financial and accounting systems (Kyriba, Concur, EDI) with D365
- Build dashboards and reports
- Finalize product master
- Develop testing strategy and draft test scripts
- Prepare for End-User Training and develop training content and guides

**OVERALL PROJECT STATUS**

- D365 Workshops – Complete
- CRP1 – Complete
- Gap Identification – Complete
- Gap Analysis – Complete
- Future State Business Process Mapping – In Progress
- Integrations – In Progress
- Master Data – In Progress
- Migrations – In Progress
- Report Development – In Progress
- End User Training – Planned
- CRP2 – Planned
- UAT – Planned

**FOCUSED ON MOBILITY**

D365 works online or offline, on most devices, anywhere. This ensures that users can access the knowledge they need, when they need it, and respond faster even when they are on the move. D365 content can be accessed directly via a web browser (such as Edge or Chrome) or through the dedicated Microsoft D365 mobile app available for iOS and android devices. More information on supported devices can be found [here](#).

**PROCUREMENT MADE EASY**

Presently, critical procurement processes such as inventory management, vendor account, performance management and procurement reporting are mostly done manually. Through automated inventory tracking and control, D365 will offer visibility will allow us to identify and leverage trends around our "spend data", vendor account performance and potential areas for cost-savings.

Centralization of vendor information across all CAI divisions will also be possible in D365, in addition to easier access to consolidated procurement reporting.

**DID YOU KNOW...**

... that each year, alongside weekly updates, Microsoft delivers two major releases? This continuously improves and extend the capabilities of D365, resulting in a future-proof platform that is constantly being improved and developed.

**FREQUENTLY ASKED QUESTIONS**

**Q1:** What will End-user training for D365 look like and how is training delivered?  
**A1:** After careful consideration and consultations with our implementation partner (Allthya), we are adopting a "Train-the-Trainer" approach for our end-user training. In this scenario, key business users within each stream are identified and trained by Project ONE Stream Leads, and these advanced users, empowered with new knowledge on practical use of the system and carefully curated learning content will then transfer their knowledge to other users within their business groups. Standard Operating Procedures (SOPs) and post-training guides will be delivered on an on-going basis, directly within D365, through a digital adoption tool. Walk-throughs, videos, self-help menus, and more will also be available in-app, to guide users through every aspect of D365.

**GET FAMILIAR WITH D365 TODAY**

You can get familiar with Microsoft D365 features and functionalities by visiting the [Microsoft Learn page](#) and completing the modules in the learning path or you can simply sign up for the official Microsoft D365 newsletters [here](#).

**SPECIAL THANKS**

We would like to express our sincere gratitude all our esteemed readers, our implementation partner, Allthya, as well as our internal partners and SMEs within Cooke, for a successful 2021. Special thanks to [Mark Clinton](#) and [Chuck Brown](#), who worked with Project ONE. Despite their busy schedules, to bring our newsletters to life and to our readers.

Thank you so much and we look forward to a productive and collaborative new year!

For more information about Project ONE, please contact any of our team members directly, or through our project e-mail address: [project.one@cookeaqu.com](mailto:project.one@cookeaqu.com)



## True North Seafood fue nombrado uno de los 25 principales innovadores de productos en América del Norte



### SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

Cooke Inc. se complace en anunciar que su marca de consumo, True North Seafood, ha sido nombrada uno de los 25 principales innovadores de productos del mar de SeafoodSource.com - Edición 2021. Las empresas destacadas son proveedores de productos de mar innovadores que están transformando la industria de América del Norte.

“Con la pandemia de la Covid-19, los consumidores buscan opciones saludables y fáciles de preparar para hacer en casa, y estamos orgullosos de haber desarrollado nuevos productos con sabor a restaurante para ayudar a satisfacer esa necesidad”, dice Joel Richardson, vicepresidente de Public Relaciones, Cooke Inc.

True North presentó tres de sus nuevos productos para su consideración en SeafoodSource.com: cangrejo rojo de aguas profundas capturado en la naturaleza, porciones congeladas de salmón del Atlántico y hamburguesas de salmón del Atlántico. “Con nuestros nuevos productos, nos enfocamos en ingredientes simples, que sabemos que son cada vez más importantes. También pusimos énfasis en el contenido de proteínas de nuestros productos, para ayudar a los consumidores a encontrar esta información fácilmente en nuestros empaques”, agregó Richardson.

SeafoodSource.com es propiedad y está operado por Diversified Communications, con sede en Portland, Maine, EE. UU., una empresa de medios internacional líder que brinda acceso al mercado, educación

e información a través de eventos globales, nacionales y regionales, productos digitales y publicaciones.

La lista de los 25 principales innovadores de productos del mar: edición 2021 está disponible aquí: [www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/the-top-25-seafood-product-innovators](http://www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/the-top-25-seafood-product-innovators)

En 2020, SeafoodSource.com nombró a la empresa familiar Cooke como uno de los 25 principales proveedores de pescados y mariscos en América del Norte por Sustentabilidad y Conservación y la compañía logró la designación Platinum Club de Empresas Mejor Administradas de Canadá por decimosexto año consecutivo en 2021. Cooke envía productos frescos y sustentables de la marca True North Seafood a todo el mundo.

CUTLER COVE  
SALMON™  
MAINE, EE. UU.

## SALMÓN DEL ATLÁNTICO CRIADO EN EL OCÉANO. DIRECTAMENTE DESDE EL CORAZÓN DE MAINE.

Nos complace anunciar el lanzamiento de nuestra nueva marca de salmón nacional en el mercado estadounidense: ¡Cutler Cove Salmon! Salmón del Atlántico criado en el océano directamente desde el corazón de Maine.

Cutler Cove Salmon se posicionará como nuestra principal oferta de productos y el salmón del Atlántico de elección entre los chefs y los compradores de restaurantes que valoran los mariscos de alta calidad, y los minoristas y consumidores estadounidenses de primer nivel que están motivados por la calidad y el sabor.

A través de un estudio de investigación personalizado de Mintel realizado en los EE. UU. en 2020, aprendimos que una combinación específica de atributos del producto que solo nosotros podemos

ofrecer es muy atractiva para los consumidores de pescado fresco en los EE. UU.:

- **producto de EE. UU.,**
- **fresco, nunca congelado,**
- **criado sin el uso de antibióticos,**
- **Certificación BAP (Best Aquaculture Practices) de 4 estrellas.**

La marca Cutler Cove Salmon se basa en estos atributos significativos que resuenan entre los consumidores de pescado fresco en el mercado estadounidense.

Como el único proveedor de salmón del Atlántico criado en el océano, “Producto de EE. UU.,” criamos y cosechamos con orgullo nuestro salmón Cutler Cove para entregar el salmón más fresco que podemos ofrecer a nuestros clientes.

Con este conjunto único de atributos, nuestra oferta de productos de primer nivel es exclusiva para clientes selectos.

El lanzamiento ha sido un esfuerzo de colaboración hecho posible por todo el equipo interdisciplinario, incluidos marketing, ventas, empaque, calidad, cadena de suministro, operaciones y todos los involucrados en las plantas: gracias por desempeñar un papel clave en hacer que la marca Cutler Cove Salmon cobre vida.

La marca tendrá a un lanzamiento preliminar a principios de 2022. ¡Esté atento a más actualizaciones de Cutler Cove Salmon!

Visítenos en [cutlercovesalmon.com](http://cutlercovesalmon.com) o siganos en Facebook para obtener más información.



## Crecimiento y desarrollo

# Cooke Aquaculture Scotland se traslada a una nueva oficina corporativa y duplica la superficie

### BELLSHILL, ESCOCIA –

En noviembre, Cooke Aquaculture Scotland reubicó su oficina corporativa a medida que el país emerge de la pandemia de la Covid-19.

Cooke estará ubicado en Avondale House en Strathclyde Business Park en Bellshill, cerca de la autopista principal que sirve a Glasgow y Edimburgo, dos de las ciudades más grandes de Escocia.

La oficina de la puerta principal se encuentra en una ubicación privilegiada dentro del parque empresarial y ha sido completamente renovada, equipada con nuevos equipos de bajo consumo para crear una oficina moderna que brinda un alojamiento de primera para los equipos de ventas, la cadena de suministro, finanzas, comunicaciones, TI y sostenibilidad de Cooke del Reino Unido.

La oficina funciona con electricidad renovable del parque eólico Blantyre Muir cerca de Hamilton y tiene espacios de carga de vehículos eléctricos en el exterior, según el compromiso con la sostenibilidad de la firma.

Con poco más de 5000 pies cuadrados, la nueva oficina corporativa tiene más del doble de pies cuadrados que las oficinas existentes de Cooke en Strathclyde Business Park. Esto no solo permitirá

que el personal se distancie socialmente, sino que también proporcionará escritorios para el personal que normalmente no se encuentra en Bellshill.

Además, la nueva oficina corporativa incluye cocinas y baños independientes que nos permitirán mantener espacios compartidos seguros e higiénicos, que solo los empleados de Cooke pueden utilizar.

Durante la pandemia, Cooke tomó medidas sin precedentes para mantener seguro a todo su personal y adoptó un enfoque muy cauteloso. La empresa también ha desarrollado una política híbrida que permite al personal equilibrar su trabajo en casa y en la oficina.

A muchos de los empleados de oficina de Cooke Aquaculture Escocia se les pidió que trabajaran desde casa a principios de marzo de 2020, antes del anuncio de cierre del primer ministro el 23 de marzo de 2020 y la mayoría ha permanecido trabajando desde casa durante los últimos 20 meses.

Cooke también contrató a más personal para permitir el distanciamiento social, particularmente en nuestras estaciones de empaque en las Islas Orcadas y Shetland e implementó medidas seguras contra la Covid en todas las oficinas en previsión de un regreso a las oficinas en 2020 que nunca ocurrió.

La inauguración de la nueva sede corporativa reafirma la importancia que la compañía otorga al trabajo colaborativo del personal, y también el compromiso a largo plazo de la firma con Escocia.

“Han pasado 20 meses desde que tomamos la decisión de habilitar a aquel personal que podía trabajar desde casa. En marzo de 2020, nadie podría haber predicho cuánto duraría la interrupción del negocio, ni prever el efecto que tendría la Covid-19 en nuestra vida laboral y personal”, dijo Colin Blair, director general de Cooke Aquaculture Scotland. “Así que la apertura de hoy de nuestra nueva oficina corporativa y el regreso de todos nuestros colegas de oficina en todo el país es significativo.”

“El virus todavía está circulando y necesitamos vivir con la Covid-19 por un tiempo todavía, pero parece que las cosas están comenzando a volver a la normalidad lentamente. Hemos echado de menos el espíritu de equipo, la creatividad y la colaboración que surge cuando las personas trabajan juntas en el mismo lugar y al mismo tiempo. Estamos realmente entusiasmados con la perspectiva de una interacción cara a cara a prueba de la Covid, que es tan importante para nuestros colegas como individuos y para la empresa en su conjunto.”

## Capacitación del equipo HACCP en Honduras

HONDURAS – Mantener los estándares de seguridad requiere el compromiso del equipo, por lo que el equipo a cargo de la seguridad alimentaria de Seajoy participó en una capacitación que reforzó cómo nuestro sistema de gestión de calidad e inocuidad garantiza que nuestros clientes reciban el mejor producto.



## El equipo de Omega se reunirá con socios de la industria de alimentos para mascotas

KANSAS CITY, MISSOURI, EE. UU. – Omega Protein es un proveedor sustentable de un ingrediente esencial para la nutrición de las mascotas. En septiembre, el equipo de ventas y marketing de Omega viajó al Foro de alimentos para mascotas de la comunidad de la industria de alimentos para mascotas para reunirse con socios de la industria de alimentos para mascotas.



## Bioriginal y Phynova llegan a un acuerdo de colaboración para promover Reducose® en el mercado norteamericano

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ Y OXFORD, REINO UNIDO – En septiembre, PHYNOVA Group Ltd “Phynova” y Bioriginal Food & Science Corp (“Bioriginal”) anunciaron una asociación en Reducose®, el extracto de hoja de morera blanca patentado y clínicamente investigado de Phynova que apoya una reducción significativa del azúcar en la sangre después de las comidas y la respuesta de la insulina.

La asociación abarcará tanto la distribución a los clientes norteamericanos como la promoción conjunta de los beneficios para la salud de Reducose®. Bioriginal servirá a los clientes con Reducose® como ingrediente independiente o como ingrediente héroe en soluciones integrales.

Stephane Ducroux, CEO de Phynova, dijo: “Estamos entusiasmados de embarcarnos en nuestra asociación de comercialización con Bioriginal en el mercado norteamericano. La estrategia de Phynova es asociarse con expertos que se enfocan en el mercado como Bioriginal, que tienen un historial comprobado de construir relaciones

profundas con los clientes, creación rápida de prototipos y soluciones llave en mano utilizando ingredientes con un sólido pedigrí científico como Reducose®.”

Fundada en Oxford en 2002, Phynova es una empresa británica de ciencias de la vida especializada en desarrollar y comercializar ingredientes para la salud únicos y probados científicamente, impulsados por plantas. Phynova produce Reducose® 5 %, un extracto de hoja de morera blanca premium patentado que puede reducir el azúcar en la sangre y la respuesta de la insulina después de una comida hasta en un 40 %. Reducose® es vegetariano, natural, libre de alérgenos y está respaldado por 6 estudios clínicos en humanos. Más recientemente, Phynova publicó los resultados positivos del ensayo clínico sobre Reducose® en la revista revisada por pares ‘Nutrición y Metabolismo’. Se puede acceder al documento completo aquí: <https://rdcu.be/ciMa8>

“Estamos entusiasmados de asociarnos con Phynova al traer un ingrediente único a la línea de ingredientes nutracéuticos altamente



selectivos de Bioriginal”, dijo Matt Phillips, vicepresidente de ventas de Bioriginal. “El extracto de hoja de morera blanca sustentable, único y clínicamente investigado de Phynova complementa perfectamente nuestra cartera de ingredientes innovadores y fortalece nuestras ofertas para las industrias nutracéutica y alimentaria. Esperamos colaborar con Phynova y utilizar Reducose® para formular conceptos llave en mano, que nuestros clientes puedan llevar rápidamente al mercado, abordando las demandas de los consumidores de una multitud de beneficios.”



## Culmarex pionera en España por incorporar tecnología de aturdimiento eléctrico en su principal buque de recolección

Por Rafael Hortelano Puerta, gerente técnico

**ESPAÑA** – De acuerdo con el Reglamento del Consejo (EC) n.º 1099 de 2009 sobre la protección de los animales, se evitará a los animales cualquier dolor, angustia o sufrimiento evitable durante el sacrificio y las operaciones de recolección relacionadas, que es aplicable a los peces recolectados.

El Grupo Culmarex se destaca del resto de productores nacionales por haber transformado una embarcación para incorporar esta tecnología de recolección y cumplir con las directivas internacionales, aunque aún no obligatorias en la Unión Europea, asegurando una recolección sin dolor.

En este sentido, en las últimas semanas el buque de pesca "DORAMENOR UNO" se ha transformado mediante la integración de equipos compactos para el aturdimiento eléctrico y la distribución de peces en condiciones semisecas, para que pierdan el conocimiento inmediatamente y garantizar una pesca sin dolor. Nuestro Equipo de Mantenimiento liderado por el director técnico, Rafael Hortelano, ha llevado a cabo esta transformación.

La transformación fue un éxito y, durante la primera semana de pruebas, se pescaron 240 toneladas de lubina con este sistema.

## OBI Seafoods gana compras de salmón enlatado del USDA

Por John Daly, OBI Seafoods, gerente de Ventas Nacionales de Conservas

**ALASKA, EE. UU.** – OBI Seafoods ha obtenido dos contratos del gobierno de EE. UU. por 261.000 cajas de salmón enlatado, por un valor total de \$21,6 millones de dólares. En julio de 2021, OBI Seafoods obtuvo un contrato con el gobierno por 186.962 cajas de salmón rosado enlatado por un valor de \$13.643.546 dólares. En agosto de 2021, OBI Seafoods obtuvo otro contrato gubernamental por 74.480 cajas de salmón rojo enlatado (sockeye) valorado en \$8.002.086 dólares.

OBI entregará salmón rojo y rosado enlatado a varias ciudades de EE. UU. en los próximos meses. Estos premios de salmón son las últimas adquisiciones de productos del mar del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) para programas críticos de asistencia alimentaria como el Programa Nacional de Almuerzos Escolares.

El USDA realizó su mayor compra de productos del mar a mediados de 2021, compuesta por

\$70,9 millones (60 millones de euros) en productos de pescado y camarones nacionales. Esto es parte del programa de la Sección 32 del USDA responsable de comprar bienes excedentes para programas nutricionales en todo el país. Se han aprobado varios proyectos de ley de alivio de la COVID-19 que incluyen disposiciones para proporcionar un mercado adicional para los pescadores que vieron que sus negocios tenían dificultades para vender productos durante la pandemia. Estos esfuerzos para aumentar la financiación en los programas de la Sección 32 fueron defendidos por los legisladores federales en los estados productores de productos del mar.

OBI se compromete a aumentar la seguridad alimentaria nacional y se enorgullece de participar en estos programas críticos de asistencia alimentaria que ayudan a proporcionar productos del mar nutritivos de alta calidad a los estadounidenses que lo necesitan.

Arriba: salmón enlatado de la marca Pillar Rock de OBI Seafoods.

Abajo: salmón enlatado en espera de envío en Egegik, Alaska.



## Campaña de concientización sobre seguridad en la producción

**CHILE** – Este otoño, Cooke Chile implementó una campaña de concientización para todo el personal cuyo trabajo implica el uso de equipos potencialmente peligrosos. La campaña "No deje que un accidente cambie su vida" fue creada por el equipo de Salud y Seguridad Ocupacional en colaboración con el Dr. Francelis González.

La campaña estuvo dirigida a colaboradores de todas las instalaciones de producción de Cooke Chile.



## Capacitación de certificación en Seajoy

**HONDURAS** – Mantener un sistema de gestión integrado que garantice la seguridad de nuestros productos, el bienestar de nuestros empleados y las prácticas de producción sustentable es una prioridad para Seajoy. Para lograrlo, los empleados se mantienen actualizados en los estándares de certificación. Recientemente, todo el equipo del sistema de gestión participó en una capacitación sobre estándares que incluyen BAP, BRC, Naturland, ASC y SMETA.



## Nuevo sitio web de CAS

**ESCOCIA** – Cooke Aquaculture Scotland se complace en lanzar su nuevo sitio web con una nueva apariencia y un enfoque en nuestra gente, nuestro producto y los lugares en los que vivimos y trabajamos; creemos que cuenta mejor nuestra historia y cómo producimos el mejor salmón escocés. [www.cookeaquaculturescotland.com](http://www.cookeaquaculturescotland.com)





## Sostenibilidad

Sockeye en la línea de filetes en la planta de Egegik.



Cindy Luna y el CEO de OBI, Mark Palmer, sonríen en la planta de Naknek.

# Los logros de OBI Seafoods BRC ayudan a destacar el éxito de la empresa en 2021

Por Cindy Luna, directora de Seguridad Alimentaria Corporativa, Control de Calidad y Operaciones de Cumplimiento Ambiental de OBI Seafoods

### ALASKA, EE. UU. -

El equipo de Control de Calidad tuvo un año ajetreado desde la fusión con OBI Seafoods. Uno de los mayores desafíos ha sido mantener la certificación GFSI/BRC de terceros, que muchos de nuestros clientes requieren. La certificación BRC es un estándar de seguridad alimentaria que demuestra nuestro compromiso con las mejores prácticas de la industria global. Para obtener y mantener la certificación, las instalaciones se someten a auditorías de terceros contra los requisitos de la norma realizadas por un organismo de certificación acreditado.

Las plantas de Petersburg y Seward obtuvieron la certificación BRC Fresh Frozen por primera vez en 2021. Este es un logro asombroso para ambas instalaciones, ya que se encontraban en medio de la producción máxima de salmón cuando se realizaron las auditorías. Petersburg y Seward obtuvieron resultados de grado AA (la calificación más alta posible en su categoría), todo mientras procesaban millones de libras. Ambos equipos son la prueba de que todo se puede hacer con trabajo en equipo, trabajo duro y

dedicación. Continuando con las exitosas auditorías de BRC de OBI, Egegik pasó de una calificación A a una calificación de auditoría de BRC AA. Todas las demás instalaciones de OBI mantuvieron el estado de certificación BRC más alto.

Fue un año desafiante con un gran pronóstico para el salmón, cambios de personal y variables impredecibles que vienen con la temporada. Todo el equipo se unió y tuvo éxito una vez más. ¡Gracias a todos por el apoyo a los programas de seguridad alimentaria de OBI!

### Los resultados de la auditoría de BRC de OBI para 2021:

<b>Egegik:</b>	4 menores AA enlatados/frescos congelados
<b>Wood River:</b>	4 menores AA frescos congelados
<b>Naknek:</b>	1 menor AA enlatado/fresco congelado
<b>Larsen Bay:</b>	1 menor AA enlatado/fresco congelado
<b>Kodiak:</b>	1 menor AA enlatado/fresco congelado
<b>Alitak:</b>	1 menor AA enlatado/fresco congelado
<b>Seward:</b>	4 menores AA Enlatados/Frescos Congelados
<b>Cordova:</b>	1 menor AA enlatado/fresco congelado
<b>Petersburgo:</b>	4 menores AA enlatados/frescos congelados



Salmón enlatado en la planta de Naknek.

### Logros adicionales del equipo de Control de Calidad en 2021:

- Continuó con los Planes de Acción de Objetivos Estratégicos Corporativos mediante la implementación de programas de control de cangrejo y huevas en Petersburg y comenzó a avanzar para implementar programas de control adicionales en otras instalaciones para la temporada 2022.
- Hizo un progreso significativo en la estandarización general del programa mediante la fusión de los programas heredados de Ocean Beauty y Icicle, utilizando específicamente Microsoft SharePoint como plataforma principal basada en la nube para compartir, organizar y almacenar información. La capacitación general de los empleados también se ha estandarizado en todas las instalaciones.
- Capacitó, contrató o ascendió a nuevos gerentes de control de calidad en Petersburg (Brianna Namuth), Seward (Cyndace Barber), Wood River (Krista Smalley), Kodiak (Gina Medrano), Cordova (Sullivan Nevada) y al nuevo líder/futuro gerente de Control de Calidad de Naknek (Madalyn Arthur).
- Implementó Audit Comply, una nueva plataforma electrónica de auditoría interna compuesta por cuatro auditorías internas por planta. Este esfuerzo fue defendido por Tracy Hare, gerente del área técnica corporativa de FSQA.
- Optimizó encuestas de control de plagas en todas las instalaciones utilizando el proveedor de servicios heredado de Icicle Sprague Pest Control.
- Aumentó el apoyo y supervisión de los Programas de Cumplimiento Ambiental con la combinación de los sistemas heredados Ocean Beauty e Icicle.
- Trabajó extensamente hacia el cumplimiento ambiental de los nuevos permisos generales del estado de Alaska (Permisos generales en tierra y Kodiak). El grupo de Cumplimiento Ambiental (EC, por sus siglas en inglés) distribuyó material de orientación que incluye presentaciones, elaboró respuestas a los comentarios de los borradores de GP, interactuó con consultores e ingenieros de EC sobre el modelado de descargas térmicas y actualmente está trabajando con ingenieros y gerentes de proyectos para evaluar el estado de cumplimiento como fecha límite para la emisión de permisos.

## La tecnología acuícola es clave para restaurar el salmón salvaje del Atlántico

### SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

Con la ayuda de la primera granja de conservación marina de salmón salvaje del mundo, el salmón del Atlántico en peligro de extinción está regresando en cantidades récord a los ríos en el interior de la bahía de Fundy. El equipo de conservación de recursos del Parque Nacional Fundy encontró recientemente más de 100 salmones en los ríos del parque, el mayor número de salmones que regresan desde 1989.

Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture, dice que el objetivo de la granja de conservación marina, fundada en 2014 en Dark Harbour, Grand Manan, NB, es ayudar a salvar de la extinción al salmón salvaje del Atlántico interior de la Bahía de Fundy y ayudar a que su población vuelva a crecer. Cooke suministró e instaló la granja de conservación marina personalizada y son los cuidadores diarios del salmón salvaje a través de la alimentación y la nutrición, el control de la salud y el mantenimiento del equipo.

Los biólogos de Fundy Salmon Recovery recolectan salmones juveniles salvaje del Atlántico de sus ríos nativos del Parque Nacional Fundy y la cuenca de Petitcodiac y los transportan a Dark Harbour, Grand Manan Island, donde se crían en el océano en la granja de conservación hasta que son adultos maduros.

El personal capacitado de Cooke Aquaculture utiliza su conocimiento y tecnología para garantizar que se use el alimento adecuado en el momento adecuado, que las transferencias de peces a la naturaleza se realicen con el menor estrés posible para los peces, y que la infraestructura de la granja en el lugar brinde la atención adecuada hasta la vida silvestre. Los salmones están listos para ser devueltos a sus ríos nativos.

Una vez maduros, los salmones adultos son transportados de regreso a sus ríos de origen para desovar de forma natural. La esperanza es que una vez que estos salmones desoven,

viajarán de regreso al mar para alimentarse y regresarán nuevamente un año después para continuar el ciclo. El salmón del Atlántico puede hacer esta migración y desovar dos o incluso tres veces en su vida.

“Estamos viendo un gran número de salmones que regresan a los ríos del Parque Nacional Fundy a través del programa”, dice Richardson. “Al devolver el salmón en la etapa adulta, sus crías se reproducen y eclosionan de forma natural en la naturaleza, lo que les permite evitar compromisos con la aptitud salvaje de ser producidos en cautiverio”.

“Los avances en nuestra tecnología y ciencia de acuicultura oceánica nos han permitido reducir las muchas incógnitas sobre la mortalidad marina de esta importante especie. Estamos muy complacidos de utilizar nuestras innovaciones de piscicultura para ser un contribuyente clave al aumento del número de retornos de salmón salvaje”, concluyó Richardson.

La población del interior de la Bahía de Fundy de salmón salvaje del Atlántico ha sido catalogada como en peligro de extinción en virtud de la Ley de Especies en Riesgo desde 2003.

Los socios y colaboradores de Recuperación de salmón Fundy incluyen Cooke Aquaculture, Parks Canada, la Asociación de Piscicultores del Atlántico de Canadá, la Universidad de New Brunswick, la Primera Nación de Fort Folly, el Departamento de Agricultura, Acuicultura y Pesca de New Brunswick, Fisheries and Oceans Canada, Village of Grand Manan, SIMCorp, Crime Stoppers y la Coalición para el Cumplimiento de la Ley del Salmón del Atlántico.

Fort Folly Habitat Recovery, socio desde 2014, lidera los esfuerzos de conservación y recuperación del salmón del Atlántico en el sistema del río Petitcodiac, que históricamente produjo el 20 por ciento de la población total del interior de la bahía.

El gerente de Recuperación de Hábitat de Fort Folly, Tim Robinson, dice que la industria de la acuicultura hace una contribución importante a la conservación del salmón al ayudar a los equipos a criar de manera segura grandes cantidades de salmón del Atlántico en su entorno marino natural y devolverlos a múltiples ríos.

“Un río no va a restaurar una población, pero cuantos más ríos podamos devolver a los salmones adultos, más posibilidades habrá de que haya oleadas más grandes como resultado de eso en los años siguientes. Cuantos más murgones salgan al mar, mayores serán las posibilidades de que sobrevivan para regresar nuevamente”, explicó Robinson.

Agrega que el Parque Nacional Fundy ha estado viendo rendimientos crecientes a lo largo del año y estima que este año podrían ver su mayor número de rendimientos en décadas.

Petitcodiac, un proyecto hermano menor del Parque Nacional Fundy, ahora ha contado 30 retornos de salmón adulto en 2021, en comparación con hace unos años, cuando no había ningún salmón del Atlántico interior de la bahía.

El salmón salvaje del Atlántico es increíblemente importante como especie clave para los ríos y ver el aumento de la población de salmón en el Parque Nacional Fundy ha ayudado a devolver la vida a esos ríos. El auge del salmón del Atlántico también atrae depósitos de nutrientes naturales y otros tipos de especies que pueden sobrevivir y prosperar.

El proyecto también captó la atención de un cliente de Cooke, Samuels Seafood con sede en Filadelfia, que generosamente dona una parte de las ganancias de la venta por cada libra de salmón de Jail Island exclusivo que suministra Cooke y que se vende al proyecto Fundy Salmon Recovery.

Los socios de Fundy Salmon Recovery creen que este modelo de conservación podría adaptarse y replicarse para otras poblaciones en declive, así como en otros países para otros tipos de especies.

Richardson dice que Cooke está trabajando con la Asociación de Salmón del Río Medway en Nueva Escocia en un proyecto similar de recuperación de salmón y con el Departamento de Recursos Marinos y la Primera Nación Penobscot en Maine.

“El crecimiento general y el éxito de la colaboración Fundy Salmon Recovery ha sido extremadamente emocionante”, dijo Robinson. “Esto es algo que ninguno de nosotros podría haber soñado con poder hacer por su cuenta, y la forma en que trabajamos unos con otros y complementamos nuestros esfuerzos por un objetivo común es realmente lo mejor de todo el proyecto”.

Fuente: <https://huddle.today/2021/10/21/aquaculture-technology-key-to-restoring-wild-atlantic-salmon/>



## Bioriginal Europe/Asia instala un generador de nitrógeno para apoyar el desarrollo sustentable

**DEN BOMMEL, PAÍSES BAJOS –** Bioriginal Europe/Asia B.V. se complace en anunciar la instalación exitosa de un nuevo generador de nitrógeno de adsorción por oscilación de presión (PSA, por sus siglas en inglés) de última generación en sus instalaciones en Den Bommel, Países Bajos. La nueva incorporación apoya a los objetivos de desarrollo sustentable de la empresa al proporcionar un suministro limpio y energéticamente eficiente de nitrógeno puro, utilizado para proteger sus productos.

“Nos entusiasma anunciar la instalación de nuestro nuevo generador de nitrógeno”, dice Armand van de Putte, Sr. Vicepresidente y director general de Bioriginal Europe/Asia B.V. “Este generador de PSA es muy estable en la producción de un suministro constante de nitrógeno puro al 99,9950 %, lo que proporciona un ahorro significativo en los costos y, al mismo tiempo, ayuda a reducir nuestra huella de carbono”.

La instalación del sistema ha permitido a Bioriginal Europe/Asia BV generar y almacenar gas nitrógeno bajo demanda de manera eficiente. Generar su propio nitrógeno en el sitio le permite a la compañía incurrir en menos pérdidas y reducir su impacto ambiental, en comparación con las entregas de gas nitrógeno embotellado utilizadas anteriormente. El exclusivo sistema de control del generador proporciona a los operadores toda la información necesaria para mantener un suministro constante y fiable de nitrógeno, de forma respetuosa con el medio ambiente.



## El equipo de SeaJoy continúa mostrando liderazgo ambiental con un proyecto masivo de plantación de manglares

**NICARAGUA** – Por 14 años consecutivos, Acuicultura Torrecillas SA del Grupo Seajoy ha sembrado manglares a través de su Programa Manglares. El proyecto de larga duración es considerado un modelo de liderazgo ambiental que nuestra empresa ha gestionado en Nicaragua.

Este programa refuerza nuestros esfuerzos para proteger nuestro maravilloso Real Estero en Nicaragua, un entorno natural que es esencial para continuar desarrollando un medio marino costero responsable y saludable.

Aquaculture Torrecillas cuenta actualmente con doble certificación ambiental bajo los más altos estándares internacionales como Best Aquaculture Practices y Aquaculture Stewardship Council, que velan por la producción sustentable. Actualmente somos la única industria acuícola de Nicaragua que posee esta doble certificación internacional.



## Verificación sin OGM para Seajoy



**HONDURAS** – La verificación Non-GMO Project Verified es el estándar líder en el mercado para evitar Organismos Genéticamente Modificados, y es una de las etiquetas de más rápido crecimiento en el sector minorista. Por estas razones, Seajoy ha verificado su camarón blanco orgánico de nuestra granja modelo INEXSA y nuestras prácticas de procesamiento en nuestra planta de procesamiento Deli Honduras para garantizar que estamos cumpliendo con los más altos estándares de calidad para esta certificación.

## Renovación sustentable

**ESPAÑA** – En Piscifactoría Aguadulce SLU, empresa perteneciente a Culmarex y ubicada en Almería, se fabricaron cinco jaulas de acuicultura en sustitución de las jaulas existentes en los sitios que iban a ser barbechos.

Estas nuevas jaulas se están construyendo con material reutilizado de otras granjas de nuestro Grupo a nivel nacional, lo que demuestra nuestro total compromiso con el medio ambiente en todo el Grupo Culmarex.



Montaje de la jaula



Jaula ensamblada



Remolque de jaula

## Entrenamiento ambiental en Seajoy

**DELI, HONDURAS** – El personal de Seajoy participó en la campaña ambiental 2021 de las Instituciones Educativas Monseñor Marcelo Gerin brindando capacitación a estudiantes sobre el valor de las buenas prácticas ambientales.



## La población de brevoortia del golfo continúa siendo capturada de manera sustentable, según una evaluación científica reciente

### La sobrepesca de brevoortia del golfo no está ocurriendo

**OCEAN SPRINGS, MISSISSIPPI, EE. UU.** – Se ha confirmado una vez más que la población de brevoortia del Golfo se captura de manera sustentable, según los resultados de una evaluación de stock recientemente aprobada realizada por biólogos de pesca de la NOAA y la Comisión de Pesca Marina de los Estados del Golfo (GSMFC, por sus siglas en inglés). Los gerentes de GSMFC aprobaron la evaluación final en su reunión anual a fines de octubre.

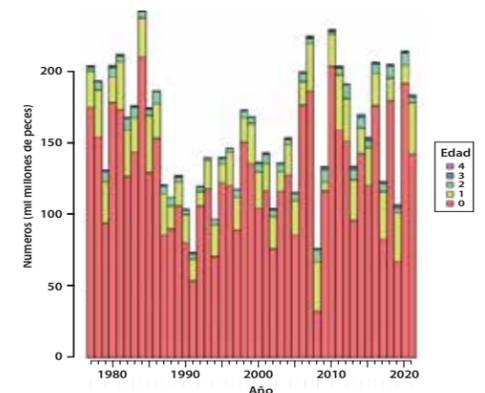
La evaluación, que se basa en datos de la pesquería de brevoortia del Golfo para 2018-2020, encontró que la brevoortia del Golfo no está sobreexplotada ni experimentando sobrepesca. Esto confirma los resultados de la última evaluación importante de la brevoortia del Golfo, publicada en 2019, que llegó a las mismas conclusiones sobre la salud de la especie.

El documento de evaluación llegó incluso a afirmar que “En general, hay poco riesgo de sobrepesca o de ser sobrepescado”. Esta declaración realmente demuestra que este es un stock muy saludable y una pesquería responsable.

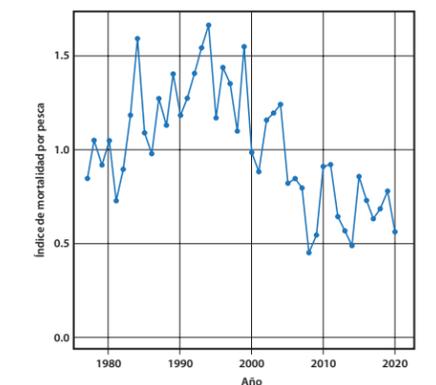
“Esta última evaluación continúa una larga tendencia de información positiva sobre esta pesquería que, durante mucho tiempo, ha sido saludable y sustentable”, dijo Ben Landry, Director de Asuntos Públicos de Ocean Harvesters, que opera una flota de embarcaciones pesqueras de brevoortia.

Además de sus conclusiones sobre el estado general de la población de brevoortia del Golfo, la evaluación también encuentra varios otros indicadores positivos para la especie. En ella se encontró que la abundancia de la brevoortia fue particularmente fuerte en 2018, y que la mortalidad por pesca es estable y muy por debajo de los máximos históricos. Estos indicadores respaldan la conclusión general de que la sobrepesca no es un problema con la brevoortia del Golfo.

La brevoortia del golfo ha sido reconocida internacionalmente como una pesquería sustentable. Desde 2019, la pesquería ha sido certificada como sustentable por el Marine Stewardship Council (MSC), el programa internacional de certificación de productos del mar más destacado. Al igual que esta evaluación, la certificación del MSC citó la salud a largo plazo de la población de brevoortia, además de señalar el impacto ambiental limitado de la pesquería.



Abundancia estimada por edad al comienzo del año para 1977-2011, siendo 2021 la proyección para el año posterior al año final de esta evaluación de actualización.



Índice estimado de mortalidad por pesca por año completamente seleccionada para la pesquería comercial de reducción.



En las noticias

## Cooke Chile se reúne con comunidad de Puerto Tranquilo

CHILE -

Como parte de una serie de reuniones comunitarias, Cooke Aquaculture Chile se reunió virtualmente con la comunidad de Puerto Tranquilo en septiembre. El equipo de Cooke estuvo integrado por Jorge Peña, jefe del Área de Producción de Agua de Mar, junto con representantes de los departamentos de Gestión, Medio Ambiente, Sanidad Pesquera y Certificaciones. Cooke Chile brindó una actualización sobre producción y medio ambiente, y también donó 100 chalecos salvavidas al Sindicato de Empleadores y Tripulantes de Puerto Tranquilo con el fin de ayudar a apoyar al grupo comunitario para cumplir con los nuevos protocolos de salud.



## ACOA visita operaciones de Cooke en New Brunswick

BLACKS HARBOUR, NEW BRUNSWICK, CANADÁ - En julio, Cooke Aquaculture recibió a representantes de la Agencia de Oportunidades del Atlántico de Canadá (ACOA, por sus siglas en inglés) para una visita a las operaciones de New Brunswick.



## Liam McArthur MSP visita las instalaciones de operaciones de las Islas Orcadas

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA - Liam McArthur MSP, el Miembro Liberal Demócrata del Parlamento Escocés de las Islas Orcadas, visitó las instalaciones de operaciones de Cooke Aquaculture Scotland en las Orcadas.

El MSP recorrió nuestras granjas de salmón escocés orgánico Cava y Fara en Scapa Flow y visitó nuestra estación de empaque en Kirkwall, organizada por el gerente del área de las Islas Orcadas, Robert Peterson, y el gerente de la estación de empaque de las Islas Orcadas, Michael Lewington.

Más temprano ese día, el grupo vio el salmón escocés de una de nuestras granjas marinas de Kirkwall pasando por nuestra estación de empaque destinado a mesas en más de 16 países en todo el mundo.

Cooke Aquaculture Scotland es el mayor productor de salmón escocés con certificación

orgánica, que se cría exclusivamente en las Islas Orcadas.

“Fue genial poder ver de primera mano a las operaciones de Cooke Aquaculture en las Islas Orcadas. El sector de la acuicultura ha sido clave para la economía de nuestra isla local y la producción sustentable de salmón de alta calidad seguirá siendo importante en los próximos años”, dijo McArthur. “Me animó especialmente escuchar sobre la creación de más puestos de trabajo en las Islas Orcadas y fue bueno tener la oportunidad de hablar con el personal local sobre lo que creen que depara el futuro”.

Colin Blair, director gerente de Cooke Aquaculture Escocia, dijo: “Nos complació dar la bienvenida a Liam McArthur a nuestros sitios de agua de mar en Scapa Flow. Liam se mojó los pies y vio algunos hermosos salmones orgánicos en Cava y Fara y se reunió con los equipos de agua de mar que

explicaron cómo los nuevos desarrollos pueden ayudar a retener a las personas que ya están o atraer a nuevas personas para que vivan y trabajen en estas islas. También aprovechamos la oportunidad para explicar nuestro enfoque para apoyar a las personas en las áreas en las que operamos a través de nuestro fondo voluntario de beneficios comunitarios, que apoya a organizaciones y eventos locales y ayuda a contribuir a la vida en la isla”.

Antes de las elecciones al parlamento escocés de mayo de 2021, en el manifiesto de los demócratas liberales escoceses se anunció:

“Apoyamos la industria acuícola escocesa y el alto valor que agrega a sus productos escoceses. Apoyaremos a la industria para que realice mejoras continuas en los estándares de producción y haremos todo lo posible para facilitar su camino hacia los mercados internacionales”.

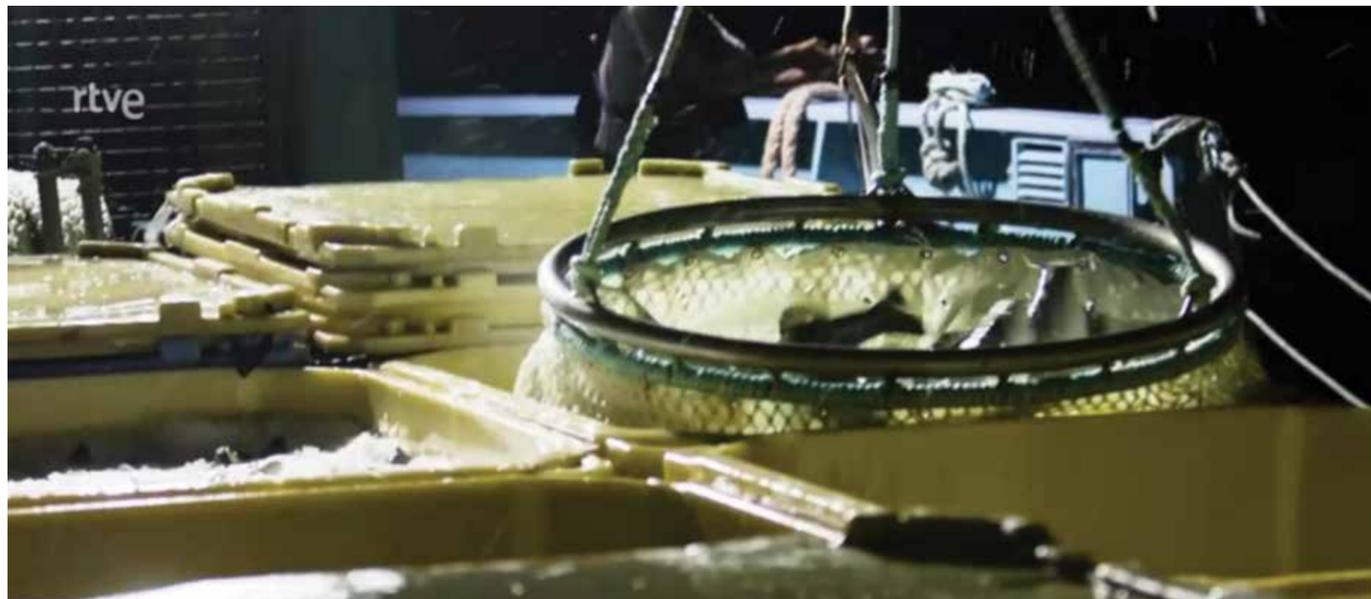


## Foco en la lubina

**ESPAÑA** –El año pasado, Culmarex Group participó en el “Programa de televisión Saber Vivir, emitido en todo el Territorio Español por La 2 de TVE.

Durante el programa, Carmen Marin, gerente de Medio Ambiente de Culmarex, realizó un recorrido por la Sala de Mar y Procesado de las instalaciones de Culmarex ubicadas en Murcia, mientras que Alberto Morente, director de Producción y Distribución de Alevines de Acuicultura Balear SAU, realizó un recorrido por el Criadero y Preengorde ubicados en la isla de Mallorca.

El objetivo de la feria fue dar a conocer la lubina como un producto saludable, acercar nuestra actividad acuícola de piscicultura a la sociedad y destacar cómo el pescado de cultivo es una opción saludable y sustentable para los consumidores.



## Cooke marca “Septiembre orgánico” con una nueva certificación orgánica para las instalaciones en las Islas Orcadas

**ISLAS ORCADAS, ESCOCIA** – Durante Septiembre Orgánico, Cooke Aquaculture Scotland confirmó que su sitio de agua de mar más nuevo, Bay of Holland en Stronsay, se ha convertido en el último en obtener la certificación orgánica Soil Association.

El corral de 12.100 m se construyó a principios de 2021 y se abasteció con murgones orgánicos certificados por Soil Association que actualmente tienen un promedio de 550 g. Gaelforce encargó una nueva barcaza de alimentación de 200 toneladas especialmente diseñada para apoyar el sitio.

Cooke Aquaculture Scotland es el mayor productor de salmón escocés orgánico, que se cría exclusivamente en las aguas frías y claras de las Islas Orcadas. Esta nueva certificación eleva a diez el número de sitios de agua de mar con certificación orgánica de Soil Association de Cooke en las Islas Orcadas.

Soil Association, el organismo de certificación orgánica del Reino Unido más grande del mundo, promueve Septiembre Orgánico para promocionar los alimentos orgánicos y fomentar la producción de alimentos.

“Es apropiado marcar el comienzo de Septiembre Orgánico al confirmar que nuestro sitio de agua de mar más nuevo ha obtenido la certificación de la Soil Association”, dijo Norman Peace, gerente del sitio de la Bahía de Holanda en Cooke Aquaculture Scotland. “Hemos estado criando salmón escocés orgánico de manera constante durante más de una década y esta última certificación para la Bahía de Holanda demuestra nuestro compromiso de cumplir con los más altos estándares de Soil Association y de producir un producto premium que se disfruta en todo el mundo”.

Cooke Aquaculture Scotland es el mayor productor de salmón escocés orgánico que se puede encontrar en tiendas de alimentos como Waitrose, Marks and Spencer y Tesco, así como en minoristas locales de alimentos finos como Jolly's de las Islas Orcadas.

## Beatrice Wishart, MSP local, visita las operaciones de Shetland

**SHETLAND, ESCOCIA** – Beatrice Wishart MSP, Miembro Liberal Demócrata del Parlamento Escocés de Shetland, visitó las instalaciones de operaciones de Cooke Aquaculture Scotland en Shetland durante el verano.

La MSP recorrió nuestro sitio de agua de mar Vee Taing frente a Uyeasound en Unst y nuestra estación de empaque en Mid Yell, presentado por el gerente regional de Shetland, David Brown, y la gerente de la estación de empaque de Yell, Christine Nicholson.

Beatrice Wishart MSP dijo: “Disfruté mi visita a Cooke Aquaculture y aprendí sobre sus operaciones. Han pasado muchos años desde la última vez que estuve en una granja de salmón y la producción ha cambiado considerablemente desde entonces, incluidos los avances tecnológicos. El sector de la acuicultura y la producción sustentable de salmón Shetland de alta calidad es vital para nuestra economía local”.

“Agradecemos a Beatrice Wishart por tomarse el tiempo de visitarnos ni bien terminaron las elecciones. Claramente, Beatrice ya conoce muy bien nuestro sector y apreciamos tener la oportunidad de explicar lo que hacemos y responder sus preguntas”, dijo David Brown, gerente regional de Shetland para Cooke Aquaculture Escocia. “Como empresa familiar, contar con el apoyo de las personas que viven en estas islas es muy importante para nosotros. Fue agradable que algunas de las 132 personas que empleamos en Shetland tuvieran la oportunidad de hablar con ella para explicarle lo que hacen por nosotros y lo importante que es la acuicultura para la vida de las comunidades en las que viven”.



## La soldadora de KCS recibe grandes elogios mientras continúa aprendiendo y enseñando su oficio

ST. GEORGE, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

**H**a sido un año increíble para nuestra propia Sarah Thorne, una soldadora Red Seal con nuestro equipo de mantenimiento marino Kelly Cove Salmon en St. George, NB.

Recientemente fue seleccionada para competir en nombre del equipo WorldSkills de Canadá, New Brunswick en Vancouver en mayo de 2022, donde espera ganar un lugar compitiendo por el equipo nacional en la 46.ª competencia anual de WorldSkills en Shanghái, China, en octubre de 2022.

“Mi entusiasmo y nervios son abrumadores, pero estoy muy emocionada de pasar los próximos 10 meses entrenando para esto”, dijo Sarah.

Sarah ha tenido éxito en la competencia, terminando cuarta en el país en Skills Canada en mayo de 2021.

Ha estado en Cooke Aquaculture desde 2016 y ha sido una parte valiosa de nuestro equipo de Mantenimiento Marino. Y ella ha estado trabajando en su oficio mucho más tiempo que eso. Comenzó en el grado 10 y supo de inmediato que quería ser soldadora. Continuó aprendiendo a través del Programa de Aprendizaje para Adolescentes de New Brunswick y su carrera ha despegado desde allí.

Sarah dijo que la soldadura no se le ocurrió por casualidad. Dijo que siempre admiró a su padre, Chris Thorne, un excelente

soldador e instalador de tuberías. Sabía de primera mano que soldar no es fácil, pero Sarah estaba decidida a forjar su propia carrera en el oficio.

Las habilidades de soldadura de Sarah también se están notando fuera de nuestro taller de mantenimiento. Además de su éxito en las competencias, el otoño pasado volvió a la escuela en un papel que nunca hubiera imaginado: como maestra. Dijo que estaba sorprendida, asustada y emocionada cuando la invitaron a dar una clase de soldadura para mujeres en el campus de Moncton del New Brunswick Community College.

Y su miedo desapareció ni bien conoció a los estudiantes y se dio cuenta de que estaba en una habitación con 14 soldadoras, algo que nunca había visto antes. Ella dijo que a todos les fue muy bien y todos pasaron a puestos de trabajo.

Dijo que animaría mucho a cualquier persona, hombre o mujer, a dedicarse a la soldadura u otros oficios. Y está agradecida de trabajar con una empresa que la apoya y le da la oportunidad de probar cosas nuevas y seguir aprendiendo.

“Me han tratado de la mejor manera trabajando con Cooke”, dijo. “Definitivamente me han ayudado a llegar a donde estoy hoy”.

Sarah también quería asegurarse de agradecer a sus muchos seguidores, incluidos sus padres, hermanas, novio, hijos, amigos, empleadores e instructores.

“Ni siquiera puedo comenzar a expresar la emoción y gratitud que tengo”.

Sarah también fue nominada como aprendiz sobresaliente en los premios Distinction in Mentorship Awards de este año a través del programa NB Mentor Apprentice.

La directora ejecutiva de Skills Canada New Brunswick, Courtney Donovan, nominó a Sarah, llamándola, “una de las personas más trabajadoras que he conocido” y elogiándola por terminar su Red Seal durante una pandemia mientras competía a nivel provincial y nacional.

Y si todo ese éxito y reconocimiento no hizo que 2021 fuera un gran año para Sarah, hay una cosa más. Aparece en un libro para colorear centrado en mujeres en oficios.

El libro es publicado por New Boots: Progressing Women in Trades, una red provincial que promueve, apoya y asesora a mujeres en sectores de oficios especializados no tradicionales como: construcción, mantenimiento, manufactura, automotriz, camiones y transporte y silvicultura.

El libro para colorear se puede comprar a través del sitio web de New Boots en: <https://nb-map.ca/new-boots/new-boots-merchandise/>

Ha sido un año increíble para Sarah, pero sigue con los pies en la tierra y agradecida por los mentores y simpatizantes de los que ha aprendido y con los que trabaja.

“Estoy constantemente aprendiendo algo nuevo todos los días”, dijo.

## Por qué Raymond Garland cree que la acuicultura está ayudando a dar forma al futuro de lugares como Shelburne

**HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ** – Raymond Garland ha pasado un año de su vida bajo el agua, no todo a la vez, por supuesto, pero sí a lo largo de una década buceando para la empresa familiar Cooke Aquaculture. Después de un reemplazo de rodilla, Garland cambió sus aletas por un puesto gerencial.

Garland ahora es gerente de sitio para Sandy Point, Hartz Point y Boston Rock, tres sitios de cultivo de salmón oceánico en el interior de Shelburne.

“El objetivo principal es cuidar a nuestros peces”, dijo Garland. “Si los peces no están contentos, entonces no estás haciendo un buen trabajo”.

A las 7 a. m., el equipo de cuatro personas comienza a alimentar a los peces. En este momento, dos de las granjas son alimentadas por barco y una es alimentada por un sistema de alimentación de alta tecnología de forma remota desde Bridgewater con la red inalámbrica de Bell Mobility.

“Esa es una gran ayuda en cuanto al personal”, dijo Garland. “Como en realidad no tenemos que alimentar a estos peces, podemos trabajar en nuestros sitios”.

Entre los momentos de alimentación, se realizan controles de salud en cada pez, inspecciones de superficie y muestras de peso. Garland revisa su aplicación “aquaCurrent” de doce a veinte veces al día para ver la temperatura y los niveles de oxígeno del agua en las jaulas para garantizar que los salmones se mantengan saludables.

Se puede acceder a la aplicación aquaCurrent desde cualquier lugar usando un teléfono inteligente o tableta, lo que permite a los acuicultores acceder y analizar los datos del sitio de acuicultura de los sensores en tiempo real. Innovasea, con sede en Halifax, creó la aplicación para permitir que la piscicultura entre en una nueva era. Innovasea es una de las muchas empresas locales de Nueva Escocia que son una parte clave de la cadena de suministro del cultivo de salmón.

Innovasea está llevando el monitoreo ambiental, biológico y físico a nuevos niveles con soluciones avanzadas de inteligencia acuícola, que brindan una visibilidad en tiempo real incomparable de todos los aspectos del cultivo del salmón. Cooke Aquaculture está liderando el camino al adoptar nuevas herramientas y tecnologías para comprender mejor sus complejas operaciones de producción de alimentos.

“Nos mantiene firmes, todos los días hay algo que

hacemos en estos sitios. Llevo aquí dieciséis años y siempre estamos enfocados en diversas tareas de mejora continua. Es una carrera emocionante y gratificante”, dijo Garland.

La transición del buceo a la gestión fue un cambio fácil para Garland debido a su experiencia de primera mano en la granja. La mayoría de los buzos con los que trabaja en el sitio fueron entrenados por el propio Garland.

“Las personas que tenemos ahora son buenas personas, y algunas de ellas se mudaron aquí y trajeron a sus familias”, dijo Garland.

Todos menos un empleado viven en Shelburne. Un miembro de la tripulación se mudó de New Brunswick y el resto son lugareños. Desde repostar barcos, comprar suministros en ferreterías y comer en restaurantes, la tripulación pasa mucho tiempo en la comunidad.

“Tenemos una buena relación de trabajo con la comunidad porque participamos activamente en la comunidad y generamos muchos ingresos para las empresas locales”, dijo Garland.

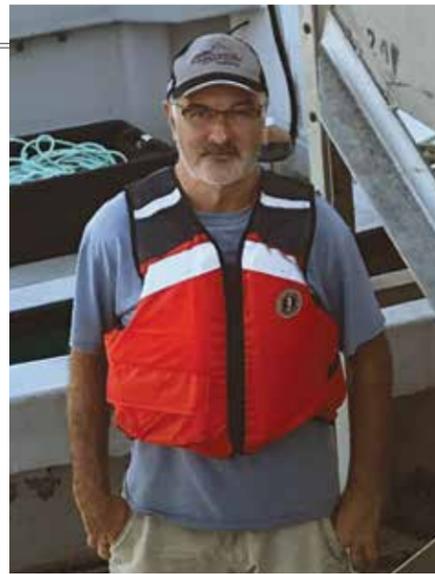
Tanto el Pueblo de Shelburne como la Municipalidad del Distrito de Shelburne adoptan las operaciones de Cooke en el área y están apoyando el crecimiento de las empresas para crear más empleos, dar la bienvenida a los recién llegados y ayudar a abordar las necesidades de vivienda de los trabajadores en colaboración con el gobierno provincial y federal.

La granja de salmón que administra Garland ha estado en producción durante más de treinta años. Durante sus dieciséis años de trabajo en acuicultura, Garland ha visto algunos cambios bienvenidos.

“Los cambios en la tecnología son increíbles”, dijo Garland. “Los pasos agigantados que hizo Cooke en los años que he estado aquí son verdaderamente impresionantes. Hemos pasado de alimentar a los peces a mano con una pala, a alimentar a los peces en las granjas de Shelburne Harbor por computadora desde Bridgewater”.

“Estoy sentado aquí mirando un banco de monitores ahora y puedo ver cada uno de mis peces en la jaula 10 desde cámaras subacuáticas”, dijo Garland. “Puedo acercarme a ellos, puedo dar la vuelta a la jaula, ver si hay algún problema con las jaulas”.

Además de producir peces más saludables, un monitoreo ambiental más preciso y una huella de carbono baja debido a la reducción de los viajes en barco y casi ningún desperdicio de alimentos, estos cambios en la tecnología ayudan



a mantener a Garland y su tripulación a salvo. En el pasado, si el clima cambiaba rápidamente, alimentar a los peces podía ser un desafío a bordo de las barcas de alimentación y embarcaciones marinas de Cooke.

También hay un comité de seguridad de Cooke que se reúne mensualmente en Bridgewater donde los empleados analizan cualquier problema en las granjas con la gerencia.

“Todos están cuidando a los demás”, dijo Garland. “Todos tenemos nuestro EPP y el uso de chalecos salvavidas es obligatorio”.

Garland dijo que el gobierno monitorea de cerca los sitios de Cooke y también lo hace su propia gente. A menudo ve a científicos en el agua realizando investigaciones sobre acuicultura y recopilando datos.

“Veo que la acuicultura se está expandiendo bastante en Nueva Escocia”, dijo Garland. “Creo que hay espacio”.

Al crecer aquí como pescador, Garland pasaba por el puerto en el verano para encontrar un muelle vacío.

“Todos estaban pescando”, dijo Garland. “Todo el mundo estaba desembarcando pescado, ya no es así”.

Ahora, al pasar por el muelle, Garland ve barcos amarrados. Garland ve la industria del cultivo del salmón como una forma de complementar la pesca de captura salvaje y ayudar a crear empleos y prosperidad en las comunidades costeras de una manera ambientalmente sustentable.

“La pesca de langosta es excelente, podemos confiar en eso, pero muchas otras pesquerías están en declive”, dijo Garland. “Si no cultivas tus peces, ¿dónde vas a conseguir mariscos nutritivos para comer?”

Fuente: Huddle <https://huddle.today/2021/10/12/why-raymond-garland-believes-aquaculture-is-helping-shape-the-future-of-places-like-shelburne/>

# Cooke



Estamos orgullosos de ofrecer productos True North Seafood silvestres y de piscifactoría que cumplen con una variedad de certificaciones y recomendaciones.



Salmón del Atlántico

Salmón de Alaska

Lubina

Camarón blanco



Para saber más sobre el resto de nuestros productos, visite [truenorthseafood.com](http://truenorthseafood.com)

## Icicle Seafoods celebra la jubilación de Jim Touza

Por Julianne Curry, gerente de Asuntos Públicos

**ALASKA, EE. UU.** – Es un sentimiento agrí dulce que Icicle Seafoods honrara recientemente la jubilación del hombre, el mito, la leyenda: Jim Touza, un miembro crítico del equipo de Icicle y Northern Victor. Se publicó un tributo en las cuentas de redes sociales de Icicle que generó 230 me gusta y 40 comentarios de colegas y miembros de la industria pesquera de Alaska. Para ayudar a celebrar la ocasión, el gerente de Operaciones de Icicle, Chris Pugmire, pudo presentar una foto enmarcada de Northern Victor.

Chris agradeció y elogió a Jim: “Le dije a Jim, este regalo es una muestra de reconocimiento de Icicle por sus muchos años de servicio dedicado a la empresa y su flota. Estaba destinado a ser presentado en una gran fiesta, con las copas en alto, rodeado de las innumerables personas a las que ha impactado a lo largo de su larga e histórica carrera. Desafortunadamente, la COVID tenía otros planes. Era una fiesta de dos y pude tomar una foto rápida de Jim para conmemorar el momento. Aunque no logramos que la gran celebración fuera digna de un rey, no hace falta decir que Jim Touza siempre será considerado como la realeza de Dutch Harbor. Me siento honrado de haber tenido la oportunidad de trabajar con una persona tan increíble”.

¡Únase a la familia Icicle mientras felicitamos a Jim y le deseamos todo lo mejor en este próximo capítulo de vida!

Jim Touza con su foto enmarcada de Northern Victor, la instalación de procesamiento en tierra de Icicle.

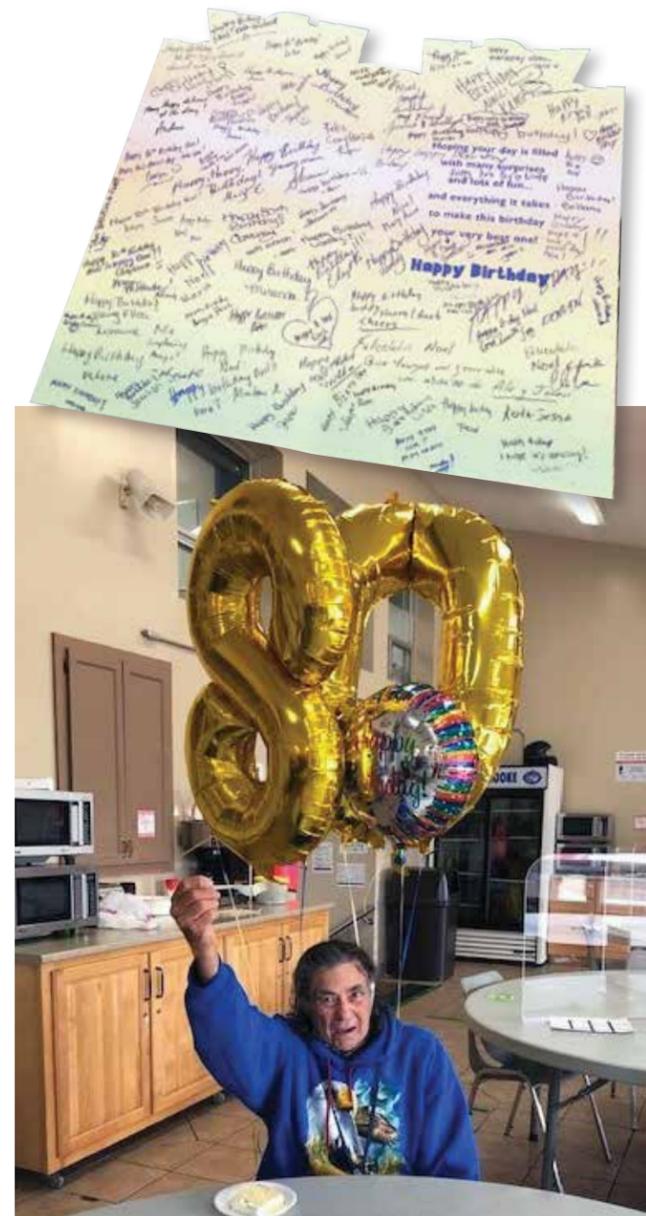


## Feliz 80 cumpleaños a Noel Gainza

**ST. GEORGE, NEW BRUNSWICK, CANADÁ** – Noel Gainza, quien ha estado trabajando en nuestras instalaciones de True North Salmon Fundy Bay Drive durante 18 años, cumplió 80 años en agosto y sus colegas de Fundy Bay Drive ayudaron a celebrar con un pastel, una tarjeta y muchos buenos deseos.

La directora de operaciones de procesamiento, Letsie Blackmore, dice que Noel es un gran trabajador que comienza y termina todos los días con una sonrisa en el rostro.

¡El equipo de FBD y todos nosotros en la familia de empresas Cooke te enviamos un sincero feliz cumpleaños, Noel!



## Beth Pokorny, gerente de planta de OBI Seafoods Egegik, se retira después de 33 años

Por Julianne Curry, gerente de Asuntos Públicos

**ALASKA, EE. UU.** – Al final de la temporada de salmón de 2021, Beth Pokorny, gerente de planta de Egegik de OBI Seafoods, se jubiló después de 33 años en la empresa.

La mayor parte de la temporada 2021 de Beth se dedicó a la transición en el nuevo gerente de planta de Egegik, Sean McKagan. Sean tiene mucha experiencia en las instalaciones de Egegik y continuará haciendo un excelente trabajo en las próximas temporadas de procesamiento.

El vicepresidente de operaciones de OBI de Alaska, John Woodruff, trabajó con Beth durante 29 de sus 33 años en la empresa, primero en Icicle y luego en OBI. John dijo esto sobre la larga historia de Beth con la empresa y la reputación que construyó: “Conocí a Beth en 1980, en la planta de Pan Alaska en Dutch Harbor, donde ambos trabajábamos. Parecía increíblemente joven entonces, ¡especialmente para estar trabajando en una planta de procesamiento de cangrejos a 3000 millas del McDonalds más cercano! Nos volvimos a encontrar en Seward en 1981, donde ambos también trabajamos y, con el paso de los años (podría decir décadas aquí), ella ha sido una buena amiga, una gran compañera de trabajo y una excelente supervisora. He apreciado especialmente su enfoque sensato de la comunicación; ella va directo al punto, no pierde el tiempo de nadie, y uno sabe exactamente dónde se encuentran ambos rápidamente.”



Independientemente del papel que haya desempeñado, ya sea gerente de planta, supervisora de almacenamiento en frío, supervisora de almacén, etc., lo ha hecho con la eficacia, la habilidad y el aplomo que rivalizaría con cualquier ganador del premio Cy Young. Decir que extrañaremos a Beth es una subestimación sustancial; ella ha sido la líder de nuestro equipo de Egegik durante los últimos 10 años y ha creado un grupo notablemente cohesionado y centrado en la producción allí, uno que ha seguido teniendo un buen desempeño durante muchas temporadas difíciles (aunque se podría decir que casi todo es difícil en Egegik)”.  
¡Únase al equipo de OBI para agradecer a Beth por sus décadas de servicio y desearle lo mejor en su jubilación!

Arriba: Sean McKagan, “Scout”, Beth Pokorny, John Russell y Justin Moore tomando un descanso de una temporada alta en Egegik 2019.

Abajo a la izquierda: Beth da un recorrido por la planta al comisionado del Departamento de Pesca y Caza de Alaska, Doug Vincent-Lang, y al senador de West Virginia, Joe Manchin.

Abajo arriba a la derecha: Beth informa a la oficina de la flota en Egegik.

Abajo a la derecha: los icónicos cocineros de Egegik.



## Capacitación de trabajo en altura en Seajoy

**HONDURAS y NICARAGUA** – La seguridad de cada miembro de nuestro equipo es importante, pero especialmente para nuestros colegas cuyo trabajo los lleva a grandes alturas. El personal de Seajoy que realiza su trabajo en altura logró recientemente su certificación para realizar trabajos y rescates en altura.



## Michael Guthrie celebra 35 años en Cooke Scotland

**YELL, ESCOCIA** – El gerente del sitio de agua de mar de Shetland, Michael Guthrie, ha acumulado 35 años de servicio trabajando para Cooke Aquaculture Scotland y sus compañías precedentes esta semana.

Nacido y criado en Yell (Shetland), Michael comenzó su carrera como asistente de sitio en 1986 y se abrió camino hasta convertirse en gerente de área.

Comenzó su cargo actual como administrador del sitio de Hascosay a mediados de la década de 2000 y asumió la responsabilidad adicional de Bastaness en 2015.

Como era de esperar de alguien que ha trabajado en la industria del sector de la acuicultura durante 35 años, tiene un gran conocimiento y experiencia y es un verdadero activo para Cooke.

¡Gracias por tu contribución y felicidades por alcanzar este hito, Michael!

## El equipo Cooke se flexiona en la competencia Strong Man, Strong Woman

**ST. STEPHEN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ** – Se necesitó mucho esfuerzo para encontrar al hombre y la mujer más fuertes del condado de Charlotte.

La primera competencia se llevó a cabo el 31 de julio en el Centro Cívico Garcelon en St. Stephen con Cooke Aquaculture como uno de los patrocinadores.

También participaron dos de nuestros empleados: Kali Johnson y Gary Johnson de nuestra planta de procesamiento de Fundy Bay Drive en St. George. ¡Así se hace Kali y Gary!



## Seajoy celebra el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria

**DELI, HONDURAS** – Seajoy celebró el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria el 22 de junio con un concurso que puso a prueba el conocimiento del equipo sobre nuestra cultura de calidad y compromiso con la seguridad alimentaria en nuestros diferentes departamentos.



## Walk Cause We Care recauda más de \$100.000 para pacientes locales con cáncer

### CONDADO DE CHARLOTTE, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

La pandemia alteró el formato de Walk Cause We Care por otro año, pero no pudo detener la gran cantidad de apoyo para los pacientes con cáncer en el condado de Charlotte.

Walk Cause We Care es el evento de recaudación de fondos más importante del condado de Charlotte contra el cáncer y continúa generando fondos muy necesarios a pesar de los protocolos pandémicos que han hecho que el evento sea menos social y más distante en 2020 y 2021.

A la altura de los desafíos de la pandemia, los participantes de Walk Cause We Care recaudaron \$111.661 en el evento de este año. Ese dinero llegó en forma de donaciones o promesas recaudadas por personas que eligieron caminar con ellos en sus burbujas seguras de contactos cercanos.

El equipo Cooke, una vez más, dio un paso al frente, recaudando \$35.331, gracias a la generosa igualación de fondos recaudados por los empleados de Cooke por parte de la compañía.

Todos los fondos recaudados ayudarán a apoyar a los pacientes con cáncer y el 100 por ciento de los fondos recaudados se utilizarán en el condado de Charlotte.

Y aunque el evento ha recaudado más de \$210.000 durante los dos años de pandemia, los organizadores tienen mayores esperanzas para 2022,

el año del vigésimo aniversario de Walk Cause We Care. ¡Ni siquiera tiene que esperar para hacer una donación! Puede usar nuestro formulario en línea para hacer una donación única o continua directamente a través de la deducción de nómina.

Estén atentos para obtener más detalles sobre las próximas recaudaciones de fondos del 20.º Aniversario de Walk Cause We Care 2022 del equipo Cooke.



Sonia Vance de Walk Cause We Care (izquierda), entrega el premio a la mejor recaudación de fondos de 2021 a Linda McGee, en representación del equipo Cooke.

## El equipo de Cooke apoya a la Fundación del Hospital del Condado de Charlotte

### CONDADO DE CHARLOTTE, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

La Fundación del Hospital del Condado de Charlotte organizó su 8.º Radiotón Anual el 7 de octubre para recaudar fondos para comprar equipos y financiar proyectos que mejoren la atención y la comodidad de los pacientes.

Cooke Aquaculture apoyó el esfuerzo con una donación de \$1000, presentada por Sam Kinney, de nuestro equipo de contabilidad y también miembro de la Junta de la Fundación CCH. Mark Downey, al centro, de Charlotte FM, y Steve Backman, a la derecha, presidente de la Fundación CCH, aceptan nuestra donación.



## New Captain en Uruguay

**URUGUAY** – Cooke recientemente dio la bienvenida a un nuevo gerente de operaciones en Uruguay. Después de ser parte del equipo que ayudó a traer el Southern Star de EE. UU. a Uruguay en 2019, el capitán Luis Barbe se ha convertido en parte del equipo de operaciones a tiempo completo.

Luis es egresado de la Escuela Naval del Uruguay como Oficial de Puesto 3 de la Marina Mercante, y Licenciado en Sistemas Náuticos de la Escuela Naval y Matemáticas de la Universidad de la República del Uruguay. Ha impartido cursos tanto en la Escuela Naval como en la Universidad Marítima.

Comenzó su carrera trabajando en varios puestos en buques cisterna durante 17 años antes de convertirse en Capitán en 2009. Luego pasó los cinco años trabajando en buques portacontenedores y también fue presidente del Sindicato de Capitanes y Oficiales de la Marina Mercante de 2005 a 2018.

En su puesto en Cooke, Luis se ha encontrado en tierra, donde coordina todas las operaciones de las embarcaciones y se coordina con los departamentos de toda la empresa para optimizar los recursos y garantizar que las embarcaciones funcionen a su máxima capacidad.



## Los dulces provocan grandes sonrisas en Fundy Bay Drive

### ST. GEORGE, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

A nuestro equipo de administración de Fundy Bay Drive le encanta mostrar su aprecio por nuestros empleados de procesamiento con eventos especiales como barbacoas de verano, cenas de Navidad y, en septiembre, un festín de tostadas francesas, porque sí. Servida con fresas, almíbar, crema batida y grandes sonrisas, la comida casera fue un regalo perfecto.



## Comunidad

### Omega Protein da un paso al frente para ayudar a los habitantes de Luisiana que lo necesitan tras la devastación del huracán Ida

ABBEVILLE, Luisiana, EE. UU. –

A fines de agosto, el huracán Ida tocó tierra en Lafourche Parish, Louisiana, como una tormenta de categoría 4 que se fortalecía con vientos máximos sostenidos de 150 mph. Luego de haber pasado, se lo consideró el segundo huracán más dañino que había atravesado el estado, solo detrás del huracán Katrina en 2005, dejando a su paso inundaciones, cortes de energía extensos e innumerables habitantes de Luisiana que necesitaban ayuda.

Omega Protein, que tiene operaciones en Abbeville, Luisiana, se movió rápidamente para ayudar a las personas más afectadas por la destrucción que causó Ida. El 13 de septiembre cargamos un camión y nos dirigimos a St. Joseph Church en Chauvin, Luisiana, donde distribuimos 550 galones de gasolina, 3 palés de agua (252 cajas) y un palé de desinfectante para manos.

Dos semanas después, continuamos con nuestros esfuerzos de ayuda al asociarnos con Bayou Boys Community Helpers, una

organización sin fines de lucro que ayuda a alimentar a los miembros de la comunidad directamente afectados por los desastres naturales. El 1 de octubre, pasamos el día en la Sacred Heart Catholic Church en Cut Off, Louisiana, distribuyendo aproximadamente 1000 deliciosas comidas calientes.

Además de los esfuerzos de ayuda directa, usamos nuestros canales de redes sociales para señalar a nuestros seguidores dos organizaciones benéficas locales, Bless Your Heart y Bayou Fund, que realizan un

gran trabajo para ayudar a los habitantes de Luisiana afectados a recuperarse. Hasta la fecha, Bayou Fund ha recaudado más de \$600.000 a través de GoFundMe para ayudar financieramente a quienes perdieron sus hogares y proporcionar hielo, agua y gas a quienes lo necesitan.

Omega Protein se compromete a ser un buen vecino en las comunidades donde trabajamos, y nos enorgullece hacer nuestra pequeña parte para ayudar a Luisiana a recuperarse de esta terrible tormenta.



### Cooke apoya las oportunidades de aprendizaje al aire libre para los estudiantes

SHETLAND, ESCOCIA – Como empresa familiar, es importante para nosotros apoyar a las comunidades en las que vivimos y trabajamos. El equipo de Cooke Aquaculture Scotland se complació en ayudar a financiar un polycrub y crear un espacio de aprendizaje al aire libre para los alumnos de Baltasound Junior High School en Unst.

¡Es genial ver el polycrub y estamos seguros de que los niños disfrutarán pasar tiempo en él!

#### ¿Qué es un polycrub?

Hace cientos de años, los habitantes de Shetland necesitaban un lugar protegido para cultivar plantas jóvenes de kale (col rizada), que se usaban principalmente como alimento para animales. ¡A menudo no es fácil encontrar refugio en las Shetland! ¡Puede ser un poco ventoso!

La piedra fue el material de construcción elegido en tiempos pasados. Así que nuestros antepasados construyeron refugios redondos con paredes de piedra para proteger las plantas jóvenes de kale de los peores vientos, hasta que fueran lo suficientemente fuertes para ser trasplantadas al 'jardín de kales'. Localmente, esta estructura de piedra era conocida como 'planticrub'. Todavía se pueden encontrar planticrubs y se usan a menudo en las Shetland en la actualidad.

En el siglo XXI, nuestro material de construcción elegido es el policarbonato y los fabricantes fusionaron el nombre de nuestro material elegido con un nombre de la historia de cultivo pasada en Shetland. El planticrub ayudó a los agricultores a nutrir las plantas en las condiciones climáticas más duras. Era un vínculo ideal con nuestro diseño del siglo XXI. El 'polycrub' nació.



#### Aquí hay una nota de Baltasound Junior High School:

Muchas gracias a Cooke Aquaculture, Sandison Trust, el equipo de Sandisons, nuestros magníficos P4, la Sra. F y todos nuestros alumnos/personal por ayudarnos a desarrollar nuestras áreas al aire libre en BJHS.

Todos nuestros alumnos de P4 han sido superestrellas: se preparan para nuestro gran día invitando a personas y grupos locales, hornean y cocinan, ordenan, preparan y dirigen el día de principio a fin.

Tenemos tantas ideas sobre cómo lo usaremos en el futuro y cómo se integra en nuestro plan para desarrollar nuestro fantástico entorno al aire libre.

Somos increíblemente afortunados de contar con el generoso apoyo de las empresas y organizaciones de Unst. Muchas gracias a todos.



### Bioriginal ayuda a darles a los cultivadores de coco un futuro más brillante para el Día Nacional del Coco

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

El Día Nacional del Coco se celebra anualmente el 26 de junio. Este año, Bioriginal, junto con otros miembros de la Coalición del Coco de las Américas (CCA), reconoció la necesidad de apoyar a los productores de coco de manera sustentable. Para ello, la CCA, en asociación con Primex Isle De Coco Foundation & Charity, Inc., lanzó la iniciativa Lighting Up Lives para recaudar fondos para proporcionar iluminación solar a los cultivadores de coco que no tienen acceso a la electricidad.

Muchos productores de coco viven en lugares remotos y no tienen acceso a la electricidad. La iniciativa Lighting Up Lives tenía como objetivo recaudar fondos para proporcionar una iluminación interior adecuada a las casas de los productores de coco para

ayudarlos con sus actividades nocturnas y para que sus hijos tengan suficiente luz para estudiar. A través de esta campaña, Primex Isle De Coco Foundation & Charity, Inc. junto con la Coalición del Coco de las Américas planearon proporcionar paneles solares que puedan alimentar al menos tres (3) fuentes de luz para la casa de cada agricultor.

Las donaciones se recolectaron durante todo el mes de junio, con la iniciativa recaudando más de \$11.500 dólares, ¡suficiente para ayudar a más de 350 familias de productores de coco! Como resultado de las generosas contribuciones, estas familias ahora tendrán iluminación sustentable con paneles solares que brindan luz durante la noche. ¡Esto permitirá que sus hijos estudien y que la familia lea, juegue, cocine y más! Las instalaciones se están llevando



a cabo actualmente y se espera que estén terminadas a finales de 2021.

Bioriginal se enorgulleció de ser parte de la iniciativa Lighting Up Lives y mantiene su compromiso de ayudar a mejorar la salud y el bienestar de nuestros productores y proveedores, comenzando por los agricultores que proporcionan las materias primas.

### Limpieza de la playa de Hermitage Bay

ST. JOHN'S, NEWFOUNDLAND, CANADÁ –

Como una de las principales partes interesadas en el medioambiente marino y las comunidades locales, la industria de la acuicultura ha tomado la iniciativa en la organización de una serie anual de limpiezas de playas a lo largo de las costas en el área nororiental de Hermitage Bay, cerca de Hardy's Cove, que se ha identificado que estaban llenas de desechos marinos que se han acumulado durante muchos años. Este año, varios empleados de Cooke de nuestras operaciones en Newfoundland participaron en la limpieza que tuvo lugar en agosto.



# Cooke



## Un océano de oportunidades te espera

En Cooke, creemos en premiar la iniciativa, el ingenio y la ética laboral. Visite [mycookecareer.com](http://mycookecareer.com) para consultar posibles oportunidades para hacer avanzar su carrera.



## Donación de desinfectante de manos Omega Bioriginal

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – Durante la pandemia, Omega Protein se asoció con una empresa compañera de Cooke Inc., Bioriginal, para donar 1000 lbs. de desinfectante de manos para el Departamento de Servicios Sociales del Condado de Northumberland, Kingdom Kids, la Oficina del Sheriff, Johnny Beauchamp, del Condado de Northumberland, las Escuelas Públicas del Condado de Northumberland y la Biblioteca Pública de Northumberland. Con 2000 libras adicionales de desinfectante de manos en camino, estamos orgullosos de hacer nuestra parte para mantener a nuestras comunidades seguras y saludables.



## Cooke apoya a la YMCA de Greater Saint John

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture donó \$500 a la YMCA de Greater Saint John's en la 31.ª gala anual de los Premios Triángulo Rojo. Las ganancias del evento virtual ayudaron a financiar la Campaña Anual de Comunidades Fuertes de YMCA.

Claire Ryan presenta la donación de Cooke a Jennifer Yeoman, supervisora de desarrollo de fondos de la YMCA de Greater Saint John.



## Cooke apoya al Hospital Roseway

SHELBURNE, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – En junio, Cooke donó \$5000 al Hospital Roseway, en Shelburne, NS, en apoyo a sus esfuerzos de recaudación de fondos para comprar una nueva máquina de rayos X digital.

Jennifer Hewitt, gerente de Cumplimiento de Nueva Escocia y Norman Wallett, Presidente de la Fundación Caritativa del Hospital Roseway.



## Seajoy trabaja por la educación

HONDURAS – A pesar de las dificultades debido a la pandemia en curso, Seajoy continúa apoyando la educación de los niños en edad escolar en todo Honduras, incluida la donación de kits de útiles escolares para garantizar que los estudiantes tengan los materiales que necesitan para continuar sus estudios.



## Cooke apoya a Lions Den de la Fundación del Hospital Regional de Saint John

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture donó \$5000 a Lions Den de la Fundación del Hospital Regional de Saint John. La competencia médica contó con cinco líderes empresariales de todo Canadá que invirtieron su tiempo y \$100.000 para crear un bote de medio millón de dólares para la idea principal de la competencia para mejorar la atención al paciente. La propuesta ganadora de Team Imaging Enhancement se centró en una impresora 3D que permitiría a los médicos crear una copia virtual de la anatomía de su paciente para planificar y practicar la cirugía. El Centro de imágenes tridimensionales, el primero en el Atlántico canadiense, estará disponible para cirujanos y equipos de toda la provincia.

Joel Richardson y Claire Ryan presentan una donación en nombre de Cooke para Andrea Watling, oficial de Donación de Liderazgo, Fundación del Hospital Regional Saint John.





## Sandison comparte el amor por el mar con los estudiantes

**UNST, ESCOCIA** – Nuestro colega de agua de mar Scott Sandison obtuvo un merecido reconocimiento por su trabajo como voluntario en The Swan Trust.

En el otoño, Scott capitaneó The Swan durante una semana de navegación diurna para los alumnos de la escuela local en Yell and Unst, que contó con el apoyo de Cooke Aquaculture Scotland.

Scott subió por primera vez a bordo del Swan cuando era un niño de escuela y ha seguido una carrera marina, ahora trabaja en Unst en Cooke Aquaculture y opera su propio barco de pesca.

La misión de Swan Trust es desarrollar y enseñar a los jóvenes sobre su herencia, y el fideicomiso trabaja con organizaciones locales para ofrecer oportunidades a los jóvenes y experiencias de capacitación en vela. Esto incluye una asociación con Sail Training Shetland, para ofrecer una experiencia anual de entrenamiento de vela a jóvenes de 15 a 25 años; Zetland Educational Trust, para ofrecer charters de medio día a las escuelas; y crear vínculos con varios grupos de jóvenes para buscar otras oportunidades de trabajar con Swan, como oportunidades de voluntariado o proyectos juveniles que involucren a Swan.

Al tripular el Swan, los jóvenes descubren la emoción y la recompensa que conlleva confiar en sí mismos y en los demás, y aprenden algunas de las habilidades más importantes de la vida. Es alentador ver que algunos de estos jóvenes regresan para convertirse en voluntarios habituales y miembros de la tripulación a bordo del Swan, así como en varias carreras en el mar.

## Salmoneros intervienen para rescatar “el orgullo y la felicidad” de Steven

**SHETLAND, ESCOCIA** – Es una de las cosas que viven en un lugar como Unst: buen espíritu comunitario, salir y ayudar a todos.

“Esos chicos valen su peso en oro. Hicieron todo lo posible para ayudar, son fantásticos, cuidan de los barcos de todos”.

Enhorabuena a Sam Spence y Richard Ward de Cooke Aquaculture Escocia, que recuperaron con éxito una embarcación a motor privada que se hundió en Uyeasound, Shetland, en septiembre, debido a un clima inusualmente adverso.

De Shetland News

Los propietarios de un pequeño barco de recreo en Unst expresaron su enorme gratitud a los trabajadores del salmón de Cooke Aquaculture que salvaron el barco después de que se hundiera durante un clima tormentoso inesperado.

Big Monkey, propiedad de Steven Spence y su esposa Margaret, fue amarrado a un pontón en Uyeasound y recibió una paliza cuando el viento azotó abruptamente una fuerza de tormenta 10.

Steven, que trabajaba como patrón en el ferry de Yell Sound en ese momento, dijo que recibió un mensaje del personal de la oficina de Cooke Aquaculture para decirle que los botes amarrados en el pontón estaban “dando vueltas”.

“Surgió de la nada, de verdad”, dijo a Shetland News.

“Se pronosticó hasta fuerza 7 o algo así, pero nada como yun. La velocidad del

viento aquí superaba la fuerza 10, casi la fuerza de un huracán, y eso también había sucedido en Unst.

“[Nuestro bote] parecía como si estuviera bajo, pero cuando los muchachos se pusieron sus impermeables para bajar a la pasarela, lamentablemente el mío se había ido. La parte delantera sobresalía del agua para entonces, no pudieron salvarla”.

En una publicación en las redes sociales dijo que se había sentido “totalmente impotente cuando me enteré de que nuestro barco se había hundido”.

Habiendo sido relevado de sus deberes laborales por el resto del día, se dirigió a Unst y dijo que es “muy triste cuando ves tu orgullo y tu alegría tirados en el fondo”.

Pero después de que el viento amainó por la tarde, los trabajadores del salmón llegaron con un bote con una grúa adjunta y pudieron recuperar Big Monkey del lecho marino, que afortunadamente solo tenía una profundidad de alrededor de 1,5 a 2 metros.

Steven dijo que le debía un “muchas gracias” a aquellos que ayudaron a salvar su bote y trabajaron “incansablemente” para salvar a los otros barcos en el pontón.

“Esos muchachos valen su peso en oro”, dijo. “Hicieron todo lo posible para ayudar, son fantásticos, cuidan de los barcos de todos”.

“Es una de las cosas que viven en un lugar como Unst: buen espíritu comunitario, salir y ayudar a todos”.



## La Beca de Acuicultura Cooke promueve la educación de los estudiantes de Dalhousie

Es posible que no piense de inmediato en la producción de alimentos cultivados cuando mira el océano, pero en los sitios marinos repartidos a lo largo de la costa atlántica de Canadá, los criadores de salmón están cultivando una fuente sustentable de proteínas para ayudar a alimentar a una población mundial en crecimiento. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la acuicultura deberá abastecer a 2/3 de los requisitos globales de productos del mar para 2030.

A medida que crece la demanda de salmón saludable, también crece la necesidad de personas con la educación y la experiencia para apoyar a la industria, y el Programa de Acuicultura de Dalhousie juega un papel importante.

Para Cooke Aquaculture, una empresa familiar de producción de alimentos con sede en New Brunswick, tener un programa de acuicultura ubicado dentro de la Facultad de Agricultura de Dal ha permitido una relación simbiótica entre los equipos de investigación de Cooke en proyectos de I+D y los estudiantes que están preparados para ayudar a la industria a seguir creciendo de forma sustentable y satisfacer la demanda mundial.

Desde 2016, la Beca de Acuicultura Cooke ha brindado apoyo a estudiantes universitarios de acuicultura que se convertirán en la próxima generación de expertos en la industria de la acuicultura. Cada año, un estudiante apasionado por la acuicultura recibe \$2000 para apoyar su viaje académico. Dado el éxito del programa y el alto calibre de los estudiantes que la beca ya ha podido apoyar, Cooke Aquaculture recientemente renovó la beca para los próximos cinco años.

“La industria de la acuicultura crea carreras gratificantes, hace crecer la economía, ayuda a proteger las poblaciones de peces en el océano de la sobrepesca y proporciona alimentos criados localmente a los mejores minoristas y profesionales del servicio de alimentos”, dice Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke.

El cultivo de salmón es un motor económico y social esencial para el Atlántico canadiense, que brinda prosperidad y más de 8000 empleos de tiempo completo durante todo el año a muchas comunidades rurales costeras en toda la región.

“Como empresa local, nos enorgullece invertir en el apoyo a los estudiantes que realizan estudios de acuicultura y, en última instancia, nuestro objetivo es ser el empleador elegido por los graduados. Cooke está contratando en todas las provincias del Atlántico. Tenemos muchos puestos de tiempo completo disponibles con buena paga, beneficios de salud, un plan de ahorro para la jubilación y una verdadera oportunidad de crecer”, dice Richardson.

“Es notable ver cómo las instituciones postsecundarias como Dalhousie

están reclutando y capacitando a estudiantes de acuicultura”, dice Richardson. El programa, que tiene un promedio de aproximadamente 25 estudiantes de tiempo completo al año, otorga importancia a la participación de los estudiantes en la investigación de sus profesores y otros miembros del cuerpo docente de laboratorios e instalaciones de cría acuática del programa. Este enfoque práctico del aprendizaje es un activo valioso en el mercado laboral. “Según nuestra experiencia, los graduados de los programas de acuicultura, como los que se ofrecen en Dalhousie, aportan habilidades prácticas y aplicables a su trabajo desde el primer día, y este enfoque es lo que está ayudando a hacer avanzar a toda nuestra industria”.

Cooke fue fundada en 1985 por Glenn Cooke, su padre Gifford y su hermano Michael con un solo sitio marino. Desde entonces, Cooke se ha convertido en un líder mundial en productos del mar con operaciones de cultivo de salmón en el Atlántico canadiense, Estados Unidos, Chile y Escocia; operaciones de cultivo de lubina y dorada en España; divisiones de pescados y mariscos y pesca salvaje en América del Norte y del Sur; y una de las granjas camaroneras premium más grandes de América Latina. Cooke ahora tiene una fuerza laboral global de 10.000 empleados en 10 países, principalmente ubicados en áreas rurales. Cooke Aquaculture y todas las demás divisiones dentro de la familia de empresas Cooke han impuesto políticas de sustentabilidad, ambientales y de biodiversidad dentro de sus prácticas operativas y de presentación de informes.

La compañía fue nombrada como uno de los 25 principales proveedores de productos del mar en América del Norte por sustentabilidad y conservación y ha sido reconocida durante dieciséis años consecutivos como una de las empresas mejor gestionadas de Canadá. Los ganadores se encuentran entre las mejores empresas de propiedad y administración canadienses que demuestran estrategia, capacidad y compromiso para lograr un crecimiento sustentable. En 2021, Cooke Aquaculture fue nombrada como uno de los principales empleadores del Atlántico canadiense.

La acuicultura se encuentra entre los sectores alimentarios de más rápido crecimiento en el mundo, con muchas oportunidades para los recién graduados que buscan desarrollar su carrera en un campo moderno que se basa en las últimas innovaciones científicas y tecnológicas. En la acuicultura actual, más de la mitad de los que trabajan en la industria a nivel mundial tienen menos de 40 años.

La fuerza laboral de Cooke incluye un número de personas que han sido parte del Programa de Acuicultura de Dal, tanto los egresados del programa como aquellos que tomaron cursos de acuicultura como su asignatura secundaria o electiva, en roles con sus operaciones de alimentación remota, y como técnicos de acuicultura. “Como empresa de cultivo marino basada en la ciencia e integrada verticalmente, es muy importante para nuestra empresa tener programas académicos disponibles para las personas que desean vivir cerca y trabajar en el agua”, agrega Richardson.

*Este artículo se publicó originalmente en Agrícola, otoño de 2021.*



## Salmón Cooke servido en el Festival del Salmón de Eastport

**EASTPORT, MAINE, EE. UU. –** Cooke Aquaculture USA se complace en ser parte del Festival del Salmón de Eastport nuevamente en 2021. El Festival del Salmón, que ha sido organizado por la Cámara de Comercio de Eastport durante más de 30 años, es un evento de dos días que atrae a los visitantes a la región y culmina con una gran cena de salmón, que incluye salmón suministrado por Cooke.



## El equipo del criadero de Newfoundland hace una donación al grupo benéfico contra el cáncer

**SWANGER COVE, NEWFOUNDLAND, CANADÁ –** Nuestro equipo de Swanger Cove Hatchery ha estado recaudando dinero para Esprit Cancer Benefit Committee de Bay durante varios años y una donación reciente de \$1633 eleva el total donado a \$9000.

El equipo del criadero entregó la donación de este año a Helena Thornhill, presidente del Comité de Beneficios contra el Cáncer de Bay d'Espoir.

El equipo recauda fondos a lo largo del año mediante el reciclaje, la venta de palés y las contribuciones personales semanales del personal.



Desde la izquierda, Jim Murphy, Helena Thornhill (presidenta del Comité de Beneficios para el Cáncer de Bay d'Espoir), Reanna George, Lisa Willcott, Sonja Lambert, Mary-Jane Crant, Tanya Benoit, Walleen Organ.

## OBI Seafoods contribuye a los esfuerzos de socorro del salmón en el río Yukón en Alaska



Por Julianne Curry, gerente de Asuntos Públicos

**ALASKA, EE.UU. –** El verano de 2021 trajo severas restricciones a la captura de salmón comercial y de subsistencia para los residentes de las comunidades y pueblos del río Yukón de Alaska. El salmón es una de las fuentes de alimentos más importantes para estas comunidades y tiene un fuerte significado cultural para los residentes de la región.

Gracias a los esfuerzos coordinados de SeaShare, OBI Seafoods ayudó a contribuir con donaciones de salmón a nuestros vecinos en el río Yukón. La primera donación de salmón rey vino de las instalaciones de OBI de la bahía de Bristol y otros procesadores de la región y se distribuyó a las aldeas en la parte baja y media del río Yukón. La segunda donación de salmón keta provino de nuestras instalaciones OBI Kodiak y otros procesadores en el área. El salmón se distribuyó a pueblos adicionales a lo largo del Yukón. ¡Muchas gracias a todas las personas de OBI que ayudaron a coordinar para hacer realidad esta importante donación!

Los procesadores de productos del mar de Alaska han contribuido hasta ahora con casi 50.000 libras de salmón a quienes lo necesitan en el Yukón, y SeaShare ayudó a coordinar el esfuerzo y cubrió los costos que no se donaron en su totalidad. OBI tiene una larga historia de asociación con SeaShare y estamos orgullosos de apoyar su trabajo. Para obtener más información sobre SeaShare y su misión de alimentar a los necesitados, visite [www.seashare.org](http://www.seashare.org).

# Cooke

## Líder mundial en tecnología e innovación.

En Cooke, seguimos invirtiendo en investigación basada en la ciencia para la tecnología de acuicultura marina que mejore la producción local de salmón y la seguridad alimentaria.



Para obtener más información sobre la familia de empresas Cooke, visite [www.cookeseafood.com](http://www.cookeseafood.com)



## Voluntarios de Cooke Chile en refugio para perros

PUERTO MONTT, CHILE – Durante el verano, un grupo de empleados de Cooke Chile se organizó para ser voluntario en sus comunidades en respuesta a los continuos desafíos de la pandemia. Su trabajo comunitario incluyó la restauración de tarimas para el Refugio de Perros Abandonados Adán en el barrio Lagunitas de Puerto Montt.



## Tejiendo con el corazón

CHILE – Cooke Chile creó una campaña de tejido solidario llamada “Tejiendo con el Corazón”. De julio a septiembre, los voluntarios elaboraron frazadas de invierno que fueron distribuidas a los adultos mayores de las comunidades de Villarrica, Puerto Montt y Coyhaique.



## Una ballena de sorpresa en España

ÁGUILAS, ESPAÑA – En 2021, después de casi 30 años operando instalaciones acuícolas en Aguilas, los empleados de Culmarex vieron ballenas cerca de las boyas del perímetro por primera vez. José Antonio López, Antonio Pintor, Damián Rodríguez y Cristóbal Martínez tuvieron la afortunada oportunidad de avistar un grupo de tres cachalotes cerca de nuestros sitios.

Debido a las fuertes corrientes y tormentas de los días previos al avistamiento, la comida de las ballenas se había movido hacia la costa, por lo que el equipo pudo verlos comer krill. También pudieron asegurarse de que las embarcaciones no las asustaban. Sin embargo, detuvieron el motor para no molestarlas. Una de las ballenas incluso se acercó al barco.

La experiencia fue corta, ¡pero muy emocionante!



## Construcción de invernaderos comunitarios

PUERTO MONTT, CHILE – Cooke Chile apoyó la construcción de un invernadero comunitario para la Junta Vecinal 28 de Abril con la donación tanto de materiales como de tiempo voluntario.





## Concurso de fotografía

### CANADÁ

**GANADOR:** *Kevin Chevarie* – New Brunswick

*Comentarios del juez:* Excelente trabajo de composición para contrastar la luz a la izquierda y el reflejo de los rayos en la KCS Emerald a la derecha. La transición gradual de amarillo a azul crea un estado de ánimo que es bienvenido y refleja el día.

#### Mención de honor:

**Tracy Justason** – New Brunswick

*Comentarios del juez:* La simetría se destaca con el agua cristalina lo que proporciona un escenario excelente para un reflejo perfecto.



### EE. UU.

**GANADOR:** *Frank Lank* – Maine

*Comentarios del juez:* Una escena de Alaska digna de una postal que muestra la belleza de la zona con el poder de las montañas y el agua que conduce a ellas. Una foto maravillosa.



#### Mención de honor:

**Everett Patton** – Alaska (*abajo*)

*Comentarios del juez:* Una imagen poderosa que combina el entorno con el agua relativamente tranquila y el entorno de trabajo.

**Eduardo Valle Santos** – Alaska (*derecha*)

*Comentarios del juez:* Tan lindo y fresco; Esto merece una mención de honor.





## EUROPA

**GANADOR: Ruben Frencken** – Países Bajos

*Comentarios del juez:* Una impresionante composición de color, destacada por la hábil captura de la hora del día, la tranquilidad del entorno y la potencia de los barcos.

### Mención de honor:

**John Ferguson** – Escocia

*Comentarios del juez:* Esta captura muestra un estado de ánimo maravilloso en un entorno con el que muchos en el sector pueden identificarse. Fantástica composición integral.



## AMÉRICA DEL SUR

**GANADOR: Cyntia Barrera** – Chile

*Comentarios del juez:* Una imagen fantástica tomada en condiciones difíciles que muestra la luz perfecta del trabajo que se está realizando mientras brinda detalles del área en la que se está realizando el trabajo. Un gran disparo que refleja un gran ojo y habilidad.

**Mención de honor: Daniel Meyer** – Uruguay

*Comentarios del juez:* Bien compuesta lo que permite ofrecer los detalles del entorno inmediato, pero también para ofrecer un vistazo de lo que se avecina.



### ACERCA DE NUESTRO JUEZ

Kevin Barrett posee y opera una empresa de comunicaciones en Quispamsis, New Brunswick, que destaca sus habilidades de fotografía y escritura. Visite [kevinbarrettphotos.ca](http://kevinbarrettphotos.ca) para ver su trabajo.



CUTLER COVE  
SALMON™

MAINE, EE. UU.

**CALIDAD EXCEPCIONAL.  
ES EL ESTILO  
ESTADOUNIDENSE.**



**DESCUBRA LA  
DIFERENCIA  
DE MAINE**

[cutlercovesalmon.com](http://cutlercovesalmon.com)  