



thrive™

Informe de
Sustentabilidad
de Cargill Aqua
Nutrition
2018

Productos de mar
saludables para
futuras generaciones

QUIÉNES SOMOS

Cargill Aqua Nutrition es líder mundial en alimentos y nutrición para la acuicultura. Para cumplir con nuestro compromiso de ofrecer productos de mar saludables a futuras generaciones, nos comprometemos a respaldar el crecimiento sostenible de la industria acuícola mundial al ofrecer mejores productos de mar y ayudar a los acuicultores a tener éxito.

Contenido

03 Carta del presidente

04 Alimento para salmón

05 Mejorar lo que sea posible

06 Responder a las necesidades del mercado mundial de manera local

07 Dónde estamos

09 Ofrecer productos de mar saludables

11 Progresar juntos

13 Ayudar a los acuicultores a tener éxito

15 Nuestro impacto interno

16 Abreviaturas

CARTA DEL PRESIDENTE

Productos de mar saludables para FUTURAS generaciones

Trabajamos arduamente para estar cerca de nuestros proveedores y clientes; brindamos transparencia sobre la manera en que producimos los alimentos que responden a las necesidades de los peces, los acuicultores y los clientes; ayudamos a mantener las comunidades y nuestro planeta.

Es el décimo año que realizamos este informe sobre la producción de alimentos para salmón de Cargill. Observamos cambios significativos en la acuicultura mundial durante la última década, pero el denominador común fue el interés cada vez mayor en productos de mar sustentables. En Cargill, nunca dejamos de aplicar las herramientas que nos ayudan a producir los productos de mar más sustentables. Estamos orgullosos de este trabajo, pero también sabemos que la sustentabilidad es mejor a través de la colaboración. Mediante asociaciones como Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS) y Global Salmon Initiative (GSI), trabajamos con clientes, proveedores, socios industriales e incluso nuestra competencia para seguir promoviendo la sustentabilidad en nuestra industria.

Los alimentos sustentables comienzan con la obtención responsable de materias primas. Mediante la colaboración continua con proveedores, ahora adquirimos materias primas de origen marino más sustentables que nunca. Estamos haciendo un gran avance hacia nuestro objetivo del 2025 de contar con la certificación de Marine Stewardship Council (MSC) en todos los ingredientes marinos. En 2017 y 2018, el 43 % de los ingredientes marinos estaban certificados por MSC a nivel mundial y el 65 %, en Noruega y Escocia. Aplicamos una labor similar en los ingredientes terrestres y nos asociamos con proveedores para aumentar la producción de las nuevas materias primas que entran en nuestra cadena de suministros.

La sustentabilidad también se trata de ayudar a nuestros clientes a ser lo más productivos posible. Comenzamos con la nutrición de peces jóvenes, y desarrollamos peces más fuertes a través de alimentos que proporcionan muchos nutrientes, minimizan los desechos en el ambiente y maximizan el rendimiento. Nuestros alimentos sustentables brindan un crecimiento saludable y próspero en toda la variedad de entornos acuícolas. Y nuestras herramientas digitales, especialmente myEWOS, nos permiten estar más cerca que nunca de las necesidades de los clientes para seguir mejorando el rendimiento.

El mayor desafío para el crecimiento mundial de la acuicultura es la salud y el bienestar de los peces. Nuestros alimentos para la salud ayudan a los clientes a superar este desafío. La última adición, EWOS® Dermic, tuvo un gran impacto, ya que permite que los peces se recuperen rápidamente y vuelvan a crecer de manera saludable.

Nuestro éxito se basa en nuestra cultura empresarial. La seguridad es siempre primordial para nosotros y nos esforzamos por mejorar la inclusión y la diversidad en nuestro equipo. Estamos orgullosos de contar hoy con más mujeres en posiciones de liderazgo que nunca. Creemos que la diversidad de ideas nos ayudará a resolver problemas complejos de manera más eficiente. Nunca nos conformamos; no dejamos de buscar soluciones a los problemas más grandes de la industria. Ansío saber lo que nos depararán los próximos 10 años, porque juntos impulsaremos los cambios para lograr un crecimiento sustentable de la acuicultura mundial durante mucho tiempo.



Nunca nos conformamos; no dejamos de buscar soluciones a los problemas más grandes de la industria.



Adriano Marcon
Presidente
Cargill Aqua Nutrition

Productos de mar saludables para futuras generaciones

Para alimentar a una población mundial de 10,000 millones en el 2050, tenemos que intensificar la producción de alimentos mientras preservamos los ecosistemas y nos mantenemos dentro de los límites del planeta. Así es como contribuimos a través de nuestra empresa de alimento para salmón.



Conocimiento nutricional para cubrir las necesidades de los peces a partir de una amplia variedad de materias primas.

>\$10 millones

Más de \$10 millones invertidos en investigación y desarrollo, a nivel interno, por año.



Alimentos para apoyar el bienestar y la salud de los peces, ayudando a los acuicultores a tener éxito de manera sustentable.

18.3 %

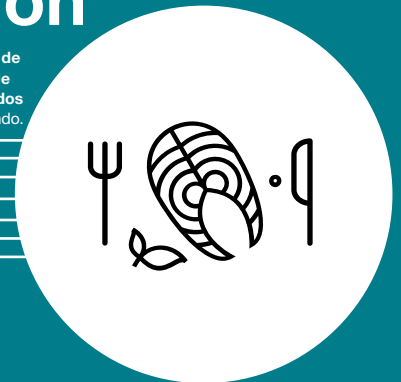
Los alimentos para promover la salud en caso de problemas específicos o genéricos, sin medicamentos, representaron el 18.3 % de las ventas de alimentos.



Las soluciones digitales ponen la potencia de los macrodatos a disposición de los acuicultores para una producción más eficiente.

1 millón

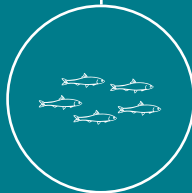
Entregamos alrededor de 1 millón de toneladas de alimento para salmónidos a clientes de todo el mundo.



Productos de mar nutritivos ricos en proteínas valiosas, ácidos grasos esenciales, minerales y vitaminas.

32.3 %

El 32.3 % de nuestros ingredientes marinos se obtuvieron de restos y desechos de las pesquerías.



Abastecimiento responsable de materias primas, mediante la colaboración para garantizar suministros sustentables.



100 %

El 100 % de la soya que se utilizó en Noruega y Escocia se certificó de acuerdo con el estándar ProTerra.



Tecnologías innovadoras y una producción eficiente para ofrecer alimentos de calidad con el mínimo impacto ambiental.

5.6 %

En comparación con el 2017, las emisiones de gases de efecto invernadero se redujeron en un 5.6 % por tonelada de alimento producido. El agua potable utilizada para realizar los alimentos se redujo en un 14.8 %.



Colaboraciones estratégicas para promover las prácticas de producción sustentables en toda la industria.

Mejorar lo que sea posible

Los acuicultores de todo el mundo son uno de los elementos fundamentales para responder a la creciente demanda mundial de productos de mar saludables para una población en crecimiento. Nuestra estrategia de sustentabilidad se orienta a ayudar a los acuicultores a producir más con menos recursos y a mantener la competitividad en un mercado que cambia rápidamente.

Ayudar a los acuicultores a tener éxito

... con una excelencia nutricional que ayuda a abordar los problemas ambientales y de bienestar, y a hacer crecer a las empresas.

Soluciones principales de nutrición

Soluciones para el bienestar animal

Soluciones que ayudan a administrar las emisiones

Materias primas sustentables

Reducción de la huella ambiental

Administración de la salud humana

Ofrecer mejores productos de mar

... mediante la creación de un valor añadido para el producto con servicio de alimentos, distribuidores y fabricantes de alimentos.

Cómo apoyamos los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) de las Naciones Unidas

Como un gran productor de alimentos y contribuyente a la producción alimentaria (a nivel mundial), queremos inspirar el cambio y tener un impacto positivo en los objetivos de desarrollo sostenible.



Ayudamos a producir alimentos más nutritivos en todo el mundo.



Ayudamos a producir productos de mar saludables, ricos en proteínas, ácidos grasos Omega-3 esenciales, minerales y vitaminas.



Capacitamos y protegemos a nuestros empleados, y apoyamos a las comunidades locales donde sea que realicemos nuestras actividades.



Fomentamos la innovación y aportamos conocimientos sobre la producción de productos de mar en todo el mundo.



Nos esforzamos por hacer el mejor uso posible de los recursos para fomentar productos de mar sustentables e incluso más saludables.



Buscamos maneras de reducir las emisiones de carbono de nuestras operaciones, nuestros alimentos y los productos de mar que ayudamos a producir.



Obtenemos nuestros ingredientes marinos de pesquerías sustentables y mejoramos el uso eficiente de los recursos de los peces de cultivo.



Nos asociamos con una variedad de accionistas para impulsar las prácticas recomendadas en la acuicultura.

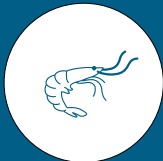
Nuestros productos y soluciones

Los alimentos para salmón y camarón representan el mayor porcentaje de nuestra producción por volumen, pero proveemos alimentos para más de 30 especies de cultivo en total.



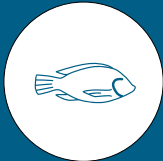
Salmón

Nuestros alimentos ayudan a los criadores de salmón a tener éxito y a respaldar la diferenciación de su producto para crear valor.



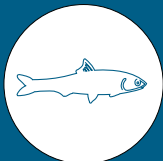
Camarón

Nuestros alimentos para camarón ayudan a mejorar su salud y a producir el mayor aumento de peso en el menor tiempo posible.



Tilapia

Ofrecemos a los criadores de tilapias soluciones y soporte técnico, lo que los ayuda a tener éxito.



Pez marino

Nuestros alimentos están diseñados para satisfacer las necesidades nutricionales de una amplia variedad de peces marinos del mundo.

Responder a las necesidades del mercado mundial de manera local

Cargill Aqua Nutrition es líder mundial en alimentos y nutrición para la acuicultura. Para cumplir con nuestro compromiso de ofrecer productos de mar saludables a futuras generaciones, nos comprometemos a respaldar el crecimiento sostenible de la industria acuícola mundial.

Cargill Aqua Nutrition opera dentro de Cargill, una empresa privada que brinda alimentos, agricultura, productos y servicios financieros e industriales a todo el mundo. Junto con los acuicultores, los clientes, los gobiernos y las comunidades, ayudamos a las personas a prosperar al aplicar nuestros conocimientos y nuestros 150 años de experiencia. Cargill tiene 150,000 empleados en 70 países que se comprometen a alimentar al mundo de manera responsable, lo que reduce el impacto ambiental y mejora las comunidades en las que vivimos y trabajamos.

Cargill Aqua Nutrition tiene como objetivo respaldar el crecimiento necesario del consumo mundial de productos de mar a través de la acuicultura sustentable, así como

también crear nuevas oportunidades para los clientes, los proveedores y los empleados. Hacemos esto a través de nuestra cobertura mundial, a partir de nuestra base nutricional para estar más cerca de las necesidades de los acuicultores. Esto ofrece rendimiento, bienestar y sustentabilidad tanto para el acuicultor como para el consumidor.

Al empezar con la nutrición de animales jóvenes para que tengan un buen comienzo de vida, apoyamos el crecimiento próspero a través de tecnologías sanitarias y el uso de macrodatos, para impulsar una utilización más eficiente de nuestros alimentos. Al estar cerca de los acuicultores en todos los lugares donde operamos, ofrecemos la nutrición que necesitan para tener éxito.

Nuestras marcas de productos

Ofrecemos una amplia cartera de soluciones para la acuicultura. Es posible que nos conozcas por algunas de estas marcas.



EWOS®

EWOS® es líder en la industria acuícola desde hace mucho tiempo, con una merecida reputación de ser un proveedor de alimentos confiable en todas las regiones principales de salmonicultura y en Vietnam para las especies de peces tropicales.



Purina®

La marca Purina® aprovecha sus más de 100 años de experiencia para proporcionar un programa completo de nutrición de alto nivel energético y fácilmente digerible para camarones y peces.



AQUAXCEL™

Los alimentos de AQUAXCEL™ combinan una nutrición superior y tecnología de extrusión moderna para responder a las necesidades de cada especie, lo que brinda a los animales jóvenes un gran comienzo de vida; lo que fomenta el éxito de los acuicultores.

Dónde estamos

HECHOS

990,975

TONELADAS DE ALIMENTOS PARA SALMÓNIDOS SE VENDIERON EN EL 2018

884,214

TONELADAS DE ALIMENTO DE AGUAS CÁLIDAS SE VENDIERON EN EL 2018

1,875,189

TONELADAS DE ALIMENTOS PARA LA ACUICULTURA SE VENDIERON EN EL 2018

4.7 %

DE PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ALIMENTOS PARA LA ACUICULTURA*

* Calculado por Alltech en el 2019, a partir de la encuesta global de los alimentos para animales

Tenemos alcance mundial, con un total de 40 instalaciones en 20 países, y 20 de nuestras instalaciones se dedican a la producción de alimentos para la acuicultura. Tenemos empresas regionales en Chile, Mar del Norte, América del Norte, al norte de América Latina y Asia.



Fábrica de alimentos para la acuicultura



Cargill Innovation Center (CIC)

NUESTRAS EXPECTATIVAS

Apoyamos las mejores prácticas en la acuicultura, a través de la certificación según tres programas principales de fabricantes de productos de mar, de acuerdo con las necesidades del mercado local.



GLOBALG.A.P

(Buenas prácticas agrícolas)

Aplicamos la norma GLOBALG.A.P. La norma para Fabricación de Alimentos para Animales (CFM) para responder a las necesidades de los productores que cuentan con certificación GLOBALG.A.P.



Mejores prácticas de acuicultura (BAP)

Proveemos alimentos certificados por BAP y participamos en el proceso de desarrollo de normas de los alimentos.



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Proveemos alimentos a los productores certificados por ASC a pedido y participamos en la elaboración de las normas de alimentos de ASC.

“Es importante proteger los recursos marinos, ya que los océanos sanos cuentan con una gran variedad de vida, incluidas las nuestras. Cargill tiene una oportunidad única para incentivar la gestión sostenible de los océanos con su compromiso para el 2025 de obtener ingredientes más sustentables y de respaldar la transición de las pesquerías de todo el mundo”.

Carter Roberts

Presidente y CEO, WWF-EE. UU.



Ofrecer productos de mar saludables

Nuestro objetivo es respaldar la industria acuícola en la transformación hacia una producción de alimentos marinos más sustentable. Lo hacemos mediante soluciones innovadoras que responden a los valores cambiantes de los clientes y ayudan a proteger el planeta.

La acuicultura es una forma muy eficaz de producir alimentos nutritivos. Como es lógico, durante las últimas dos décadas, la conversión de los alimentos en productos de mar ha aumentado. No obstante, la industria tiene la oportunidad de satisfacer las demandas de los clientes para que obtengan más información sobre los alimentos que consumen. Como gran productor de alimentos, somos conscientes de que nuestras decisiones afectan la sustentabilidad de la cadena de valor y tomamos medidas para reducir aún más la huella.

Todo comienza con las materias primas para la alimentación animal y sus orígenes. Trabajamos continuamente con nuestros proveedores para desarrollar fuentes más sustentables de materias primas de origen vegetal y marino, y participamos en proyectos e investigaciones para agregar ingredientes nuevos a la mezcla. En el 2018, continuamos las colaboraciones con nuestros proveedores para conseguir las certificaciones de IFFO RS para las fábricas y las certificaciones de MSC para la sustentabilidad de las pesquerías. También participamos en proyectos de mejora de pesquerías en Perú y trabajamos

con WWF en un proyecto importante para evaluar nuestro abastecimiento de ingredientes marinos e identificar ámbitos de mejora (véase la columna lateral).

El proyecto con WWF también incluye un aspecto de transparencia, ya que investigamos maneras de recopilar y rastrear los datos para evaluar mejor la sustentabilidad de las materias primas de origen marino que usamos. Nos comprometimos a brindar transparencia en nuestra cadena de valores y con nuestros proveedores y clientes de todo el 2018 para explorar oportunidades de transparencia en tiempo real a través de Blockchain y tecnologías similares. Por medio de este trabajo y nuestro soporte para las normas voluntarias de toda la industria que surgen de Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST), fortaleceremos mejor el progreso hacia la trazabilidad y transparencia de los productos de nutrición para la acuicultura. ¹Nuestro objetivo es asegurar que nuestros productos acuícolas proporcionen la información sobre sustentabilidad necesaria para ganar la confianza de los clientes a nivel mundial.

RENDIMIENTO DEL SALMÓN EN EL 2018

27.6 %

DE INGREDIENTES MARINOS

En el 2018, el 27.6 % de los ingredientes de los alimentos para salmón que se vendieron eran marinos, lo que descendió con respecto al 30.7 % en el 2017.

89.6 %

CERTIFICADO POR IFFO RS

En el 2018, el 89.6 % de todos los ingredientes marinos que obtuvimos procedían de fábricas certificadas por IFFO RS. Nuestro objetivo era lograr el 100 %, pero en el 2018 también utilizamos algunas materias primas de los programas en estado de mejora del IFFO RS.

32.3 %

DE RESTOS

Los restos y los desechos de las pesquerías proporcionaron el 32.3 % de la harina y aceite de pescado utilizados en todos nuestros alimentos para salmón en el 2018, similar al 2017.

¹ https://keystonedialogues.earth/wp-content/uploads/2017/07/Statement_2_10signatures.pdf (página 2, párrafo 2)



Trabajar con WWF

PROBLEMA

Para algunos, es una paradoja que se produzcan alimentos basados en harina y aceite de pescado obtenidos de peces silvestres. No obstante, al garantizar que las poblaciones de especies silvestres que usamos para los alimentos se gestionen con cuidado, podemos ayudar a preservar estas excelentes fuentes de proteínas, ácidos grasos y otros nutrientes.

SOLUCIÓN

En junio del 2018, comenzamos una iniciativa mundial con WWF para obtener más información acerca de la sustentabilidad de las poblaciones de peces silvestres con las que nos abastecemos y de cómo se gestionan. La iniciativa incluye una revisión de nuestro aprovisionamiento mundial en el 2017 de harina y aceite de pescado a partir de nuestro compromiso público de obtener ingredientes marinos más sustentables.

RESULTADOS

La iniciativa demostró que, en Escocia y Noruega, ya adquirimos el 65 % del total de nuestros ingredientes marinos de pesquerías certificadas por MSC, según las cifras de 2017 y 2018. A nivel mundial, es el 43 %. Nuestro objetivo para el 2025 es que todos los ingredientes marinos provengan de pesquerías certificadas por MSC y esperamos continuar nuestra colaboración con WWF para lograr este objetivo.



Distribución amigable de alimentos en los fiordos

PROBLEMA

En Noruega, diferentes buques que transportan alimentos de empresas de la competencia navegan uno al lado del otro, lo que a menudo implica una utilización indebida de la capacidad de carga, un sacrificio de la eficiencia y la emisión de más gases de efecto invernadero.

SOLUCIÓN

Los competidores Cargill y Skretting se unieron para enviar alimentos de ambas empresas en los mismos buques en Noruega. La colaboración se denomina Fjordfrende (que significa "amigo del fiordo" en noruego) y creará un sistema de distribución más eficiente al evitar la navegación paralela y aumentar el índice de utilización de la capacidad de carga.

RESULTADOS

El proyecto Fjordfrende reducirá las emisiones de gases invernadero por tonelada de alimento para peces transportado en un 20 %, lo que equivale a retirar 7,500 automóviles de la ruta por año. Con el tiempo, el proyecto aumentará los niveles de servicio para los acuicultores de salmón y constituirá una base más sólida para la innovación y el desarrollo.

Soya certificada

Muchos clientes expresan sus preocupaciones en cuanto al uso del suelo y las prácticas de protección de los bosques en la industria de la soya. En el 2018, nuestras operaciones en Noruega y Escocia incluían ingredientes de soya de proveedores certificados por ProTerra: soya cultivada en granjas en Brasil sometidas a la conversión de la tierra antes del 2004. Nos comprometemos a obtener todos los productos de soya de cadenas de suministro responsables verificadas por ProTerra u otros regímenes dentro de las pautas para la obtención de soya de la FEFAC.

Para obtener información acerca del compromiso de Cargill para ponerle fin a la deforestación, visite cargill.com/sustainability/deforestation

Política para el plástico

Los microplásticos en el océano son una preocupación cada vez mayor. Elaboramos políticas sobre los plásticos en el mar con nuestros proveedores. Las pesquerías desde las que nos abastecemos se basan principalmente en el cerco para túnidos y la pesca de arrastre, lo que respectivamente supone un riesgo bajo o bajo a mediano por pérdidas de artes de pesca. Las artes de pesca pueden ser una fuente principal de plásticos marinos, por lo que involucramos nuestra cadena de suministros para mejorar sus prácticas, a pesar del bajo riesgo; esto ayuda a mantener los océanos limpios. También buscamos soluciones para el embalaje de nuestros alimentos, que sigue siendo nuestro principal uso de plástico internamente.

RECUPERACIÓN DE NUTRIENTES



31.8 %

DE SUBPRODUCTOS EN LOS ALIMENTOS PARA SALMÓN

La producción de alimentos crea muchos subproductos llenos de nutrientes, pero que se pueden perder de la cadena alimentaria. Recuperarlos es una parte esencial de ODS12.3. En el 2018, el 31.8 % de las materias usadas en nuestros alimentos para salmón a nivel mundial provenían de subproductos como estos. La atención se centró en los restos de pescados para el consumo humano directo y subproductos vegetales. En Chile y Canadá, el uso bien controlado de subproductos animales utiliza más subproductos que lo que permite la percepción deficiente de los consumidores en Europa.

Asociaciones y certificaciones

Progresar juntos

Queremos mejorar el rendimiento y forjar nuevas vías de sustentabilidad mediante la colaboración con otros, dentro y fuera de la industria acuícola.

Todos los que se dedican a la acuicultura quieren nutrir a la población mundial de manera sustentable, pero nadie puede hacerlo por su cuenta. La industria se enfrenta a varios desafíos que solo pueden resolver los esfuerzos colaborativos. Por ello, trabajamos con una diversa variedad de accionistas y participamos en varias iniciativas para transformar la industria y los sistemas alimentarios de manera sustentable.

Dentro de la industria, trabajamos con nuestros clientes para promover alimentos sustentables, especialmente a través de la Global Salmon Initiative, así como también mediante conversaciones directas e intercambio de información con los clientes. También trabajamos de manera precompetitiva con nuestra competencia para elaborar normas de alimentos sustentables a través de ASC y BAP, así como en proyectos, como la solución logística para los alimentos en Noruega y el Programa de Mejora Pesquera (FIP) en Perú. A la derecha, se muestran ejemplos de una mayor participación de los interesados.



Asociación de comercio de alimentos

Al trabajar con asociaciones, como FEFAC e IFIF, podemos escuchar antes las inquietudes y posibles soluciones, por lo que podemos aplicar ese conocimiento internamente.

fefac.eu

ifif.org



IFFO: la organización de ingredientes marinos

Somos miembros de IFFO, que alienta a sus integrantes a participar en pesquerías más sustentables y que elaboró un conjunto de normas para demostrarlo.

iffo.net



Sustainable Fisheries Partnership (SFP)

Continuamos nuestra colaboración con SFP a fin de supervisar el progreso general de las pesquerías para obtener harina y aceite de pescado. Nuestra participación en el programa Ocean Disclosure proporciona más transparencia en nuestro desempeño.

sustainablefish.org

oceandisclosureproject.org



ONG

Cargill tiene una relación de alto nivel con las ONG más importantes, como el World Wildlife Fund y The Nature Conservancy. A través de estas relaciones, logramos mayor transparencia y priorizamos mejor los cambios en nuestras cadenas de valor.

wwf.panda.org

nature.org



Seafood Task Force

Nos unimos al Seafood Task Force en el 2017. En Tailandia, se crea esta iniciativa dedicada a los asuntos laborales.

seafoodtaskforce.global



Reforma Alimentaria para la Sustentabilidad y la Salud (FReSH)

Cargill participó activamente, y mostramos nuestros desarrollos y aportamos información a nuestras propias operaciones.

wbcsd.org/Projects/FReSH



HATCH

Cargill y HATCH comparten el interés por apoyar empresas nuevas de nutrición de acuicultura en sus etapas tempranas que se centran en productos innovadores, expansibles y sustentables.

hatch.blue



Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS)

Participamos en la iniciativa de SeaBOS, que conecta las ciencias con los negocios, en un esfuerzo colaborativo y dirigido por CEO para permitir la transición a una mejor gestión de los ecosistemas y recursos vivos de origen marino.

keystonedialogues.earth



Nos asociamos con una variedad de accionistas para impulsar las prácticas recomendadas en la acuicultura.



“La importancia de los alimentos para nuestro éxito se manifiesta considerablemente en los atributos de nuestra marca: sustentabilidad, salud y sabor. Nos complace poder colaborar con Cargill para demostrar los beneficios de la acuicultura en alta mar”.

Neil Sims

Cofundador y CSO de The Kampachi Company y cliente de Cargill

The Kampachi Company es un productor en alta mar de la especie de peces *Seriola rivoliana*, también conocida como Kampachi o huayaípe. Ubicada en La Paz en Baja California Sur, México, The Kampachi Company tiene como objetivo convertirse en el productor de estos peces más consistente y de mayor calidad del mundo.

www.kingkampachi.mx



Ayudar a los acuicultores a tener éxito

Trabajamos junto con acuicultores y ofrecemos excelencia nutricional para impulsar su desempeño y ayudarlos a tener éxito. Una nutrición equilibrada, el uso eficiente de los recursos, la salud y el bienestar de los peces, y la seguridad alimentaria se priorizan siempre.

Cargill se centra en ayudar a los acuicultores a tener éxito y esto comienza por la nutrición. La nutrición óptima es clave para el bienestar de los peces, ya que los ayuda a que tengan un buen crecimiento y a que combatan enfermedades. Gracias a nuestra experiencia nutricional y a las tecnologías innovadoras, podemos ajustar las fórmulas para cada especie y las condiciones locales, y adaptarlas para usar materias primas locales en lo posible. Nuestro equipo de nutrición trabaja estrechamente con equipos locales para apoyar a los acuicultores y proponer conocimientos y prácticas recomendadas.

Cargill investiga constantemente el equilibrio de nutrientes necesario en las diferentes etapas de vida de cada especie. Estas actividades se centran en nuestros Centros de innovación de Cargill, y se prueban soluciones nuevas en los Centros de aplicación técnica locales para garantizar que se realicen en el campo. Nuestro enfoque en las necesidades nutricionales está estrechamente vinculado a nuestra búsqueda constante de materias primas

sustentables. Reducimos de manera exitosa nuestra dependencia en materias primas de origen marino (harina y aceite de pescado) en los últimos años, pero sabemos que debemos garantizar que los ingredientes principales de las materias primas de origen marino se encuentren en otras fuentes.

Además de la nutrición principal, cada pellet que come un pez es una oportunidad para que el acuicultor administre aditivos que puedan ayudar al pez a combatir el estrés o enfermedades, sin tener que recurrir a medicamentos. Nuestra amplia variedad de alimentos para la salud refleja nuestro compromiso de trabajar junto con los clientes para comprender los problemas a los que se enfrentan y ayudarlos a que los resuelvan. Una solución es EWOS Dermic (a la derecha), que se lanzó en el 2018. Nuestros alimentos para la salud, como parte de programas de gestión de salud integrados, ya cumplieron una función importante en la eliminación casi total de los antibióticos en la salmicultura en Noruega y en Escocia.

DESEMPEÑO EN EL 2018

1.33

TASA DE CONVERSIÓN DE ALIMENTO

La tasa de conversión de alimento económico promedio (eFCR) del salmón fue de 1.33, que aumentó con respecto al 1.23 en el 2017, según los resultados de clientes seleccionados durante el año.

1.1 %

ALIMENTOS ANTIPARASITARIOS

Las ventas de alimentos antiparasitarios disminuyeron de 1.7 % en el 2017 a 1.1 % en el 2018. Esto se debió principalmente al cambio a tratamientos físicos para eliminar los piojos de mar.

97.8 %

ALIMENTOS LIBRES DE ANTIBIÓTICOS

Solo el 2.2 % de todos los alimentos para salmón vendidos en el 2018 contenían antibióticos, lo que descendió con respecto al 6.4 % de 2017. Todos esos alimentos se elaboraron solo tras recibir prescripciones veterinarias. En Noruega, estaban libres de antibióticos de nuevo y en Escocia casi libres, lo que refleja el éxito de la gestión de salud integrada, incluidos los alimentos saludables. Chile, que enfrenta más enfermedades bacterianas para el salmón, tuvo una caída de casi un tercio en las ventas de antibióticos, lo que muestra una mejora en la salud de los peces para nuestros clientes.



EWOS® Dermic: primeros auxilios para el bienestar de los peces

PROBLEMA

Los buenos procedimientos de cultivo requieren una manipulación periódica de los peces. Sin embargo, esa manipulación puede causar abrasiones de la piel y exponer al pez a enfermedades y ocasionar la pérdida de la calidad. Esto es una preocupación cada vez mayor entre los acuicultores de salmón debido al mayor uso de tratamientos mecánicos contra los piojos de mar.

SOLUCIÓN

El equipo de investigación de Cargill se basó en 15 años de resultados de ensayos para elaborar un nuevo paquete dietético que apoye la salud de la piel y la integridad mediante la nutrición. La nueva solución se llama EWOS® Dermic y permite que los peces se recuperen rápidamente de los daños en la piel.

RESULTADOS

Desde su lanzamiento en el 2018, la mayoría de nuestros clientes ya usó EWOS® Dermic en Noruega y Escocia. Los clientes observan una reparación rápida de los daños en la piel y menos peces de menor calidad al pescarlos. Los ensayos indican que los peces recuperan su apetito con mayor rapidez después de manipularlos y vuelven a sus patrones de crecimiento saludables.



Alimento para camarón extruido: una revolución

PROBLEMA

Las granjas camaroneras están cambiando a prácticas más sustentables. Como los alimentadores automáticos y las densidades de población más elevadas se generalizan cada vez más, debe haber más soluciones de alimentación para ayudar a los acuicultores a cultivar más camarones de manera más eficiente.

SOLUCIÓN

El equipo de innovación de Cargill desarrolla alimentos que responden a las necesidades de las prácticas nuevas, según nuestra experiencia en alimentos extruidos. Aunque la mayoría de la industria camaronera utiliza alimento granulado actualmente, el alimento extruido ofrece una mejor calidad y disponibilidad de nutrientes para mejorar la productividad.

RESULTADOS

El alimento extruido funciona bien con los alimentadores automáticos y proporciona de mejor manera los nutrientes que necesitan los camarones al crecer en un sistema más intensivo, lo que da como resultado un mayor crecimiento y más productividad. Además, el uso de alimento extruido causa menos desperdicio de alimentos, lo que significa menos contaminación del agua y un mayor crecimiento y eficiencia del alimento. En el 2018, después de nuestra inversión de \$70 millones, Cargill abrió la planta de alimentos para camarón más moderna del mundo en Ecuador, la cual produce el alimento para camarón extruido AQUAXCEL™.

myEWOS conecta a los acuicultores con los macrodatos

Los datos disponibles y precisos significan mucho, tanto para nuestros clientes como para nosotros. Es por esa razón que desarrollamos la plataforma myEWOS. MyEWOS es una plataforma digital flexible que nos permite crear e implementar servicios digitales o de datos para nuestros clientes, independientemente del carácter de la solución. Algunos ejemplos serían nuevas formas de ayudar a los clientes a planificar su estrategia de producción, supervisar y comparar el rendimiento acuícola o la calidad de los peces.

Los datos de los clientes se almacenan en nuestra base de datos SeaCloud, que ofrece análisis precisos y recomendaciones alimentarias, según los macrodatos de la producción de más de 1,500 millones de salmones. La plataforma myEWOS y SeaCloud también son fundamentales para elaborar nuevas soluciones ecológicas, como el trabajo continuo para producir alimentos con una huella de carbono más baja, debido a las optimizaciones con máquinas y sensores de la cadena de suministros.

Intestinos saludables, peces saludables

Al adquirir Diamond V y asociarnos con Delacon, Cargill fortaleció de manera significativa sus capacidades en micronutrición. Una investigación clave son las enzimas en los intestinos de los peces, que permiten una digestión más eficiente de las materias primas y la liberación de los nutrientes más importantes para el crecimiento. Las enzimas son eficientes, particularmente en especies de aguas templadas, y ayudarán a mejorar la tasa de conversión de alimento de esos peces a nivel mundial. Un intestino saludable también ayudará a mantener los peces más saludables en general y a reducir las pérdidas de nitrógeno (N) y fósforo (P) en el agua.

Mejor gestión de los nutrientes

El nitrógeno (N) y el fósforo (P) son nutrientes esenciales en la producción de alimentos. No obstante, estos nutrientes se deben gestionar con cuidado para producir acuicultura sustentable, ya que las pérdidas de nitrógeno y fósforo en el agua pueden aumentar la eutrofización, afectar el entorno donde están las instalaciones acuícolas y alrededores, o causar problemas en los sistemas de recirculación acuícola cada vez más populares. Esto llevó a Cargill a buscar soluciones para gestionar mejor el nitrógeno y el fósforo en la acuicultura, al centrarse en las necesidades nutricionales de las distintas especies y ayudar a los acuicultores a cumplir las leyes sobre los vertidos de nitrógeno y fósforo. Nuestro objetivo es ayudar a los acuicultores a hacer el mejor uso posible de todo el nitrógeno y el fósforo en sus alimentos, al mismo tiempo que reducir al mínimo el impacto en los ríos locales y los entornos marinos.

Llegar a casa a salvo todos los días

La seguridad sigue siendo la prioridad de Cargill. Todos los días trabajamos para asegurarnos de que todos regresen a sus hogares de manera segura. Las medidas que se tomaron para reducir los incidentes en 2018 nos permitieron obtener un índice de frecuencia de lesiones declarables del 0.33 y un índice de frecuencia de lesiones graves del 0.13 en todo el CQN (1.00 y 0.17 respectivamente para nuestras instalaciones). Nuestra planta en Guayaquil, Ecuador se terminó de construir sin lesiones graves, tras la estrecha colaboración entre Cargill y los proveedores para implementar nuestro enfoque de seguridad durante toda la construcción.

Siempre podemos hacer más para mejorar la seguridad en los entornos de oficina y de producción, y especialmente durante los viajes, ya que la seguridad vial representa una amenaza cada vez mayor. Se realizan capacitaciones y reuniones periódicas para todos los empleados, con especial atención a la identificación y reducción de los peligros.



Nuestro impacto interno es relativamente pequeño, pero trabajamos mucho para reducirlo.

Crear un gran lugar para trabajar

Cargill Aqua Nutrition debe ser un gran lugar de trabajo para nuestros empleados. Junto con nuestra competencia en la industria de alimentos, resultó difícil lograr un buen equilibrio de género, especialmente en la producción. Pero, en los equipos de gestión y administración de nuestras instalaciones de alimentos para salmón, contamos con un 31 % de miembros femeninos, en comparación con el 16 % en todas las posiciones.

La capacitación y el tiempo para impartirla son esenciales y tenemos una amplia variedad de soluciones, externas e internas, con colegas y en el lugar de trabajo. Esto nos ayuda a todos a mejorar, lo que nos permite realizar con éxito nuestras funciones y lograr que la empresa prospere.



Mejorar el rendimiento de la fábrica

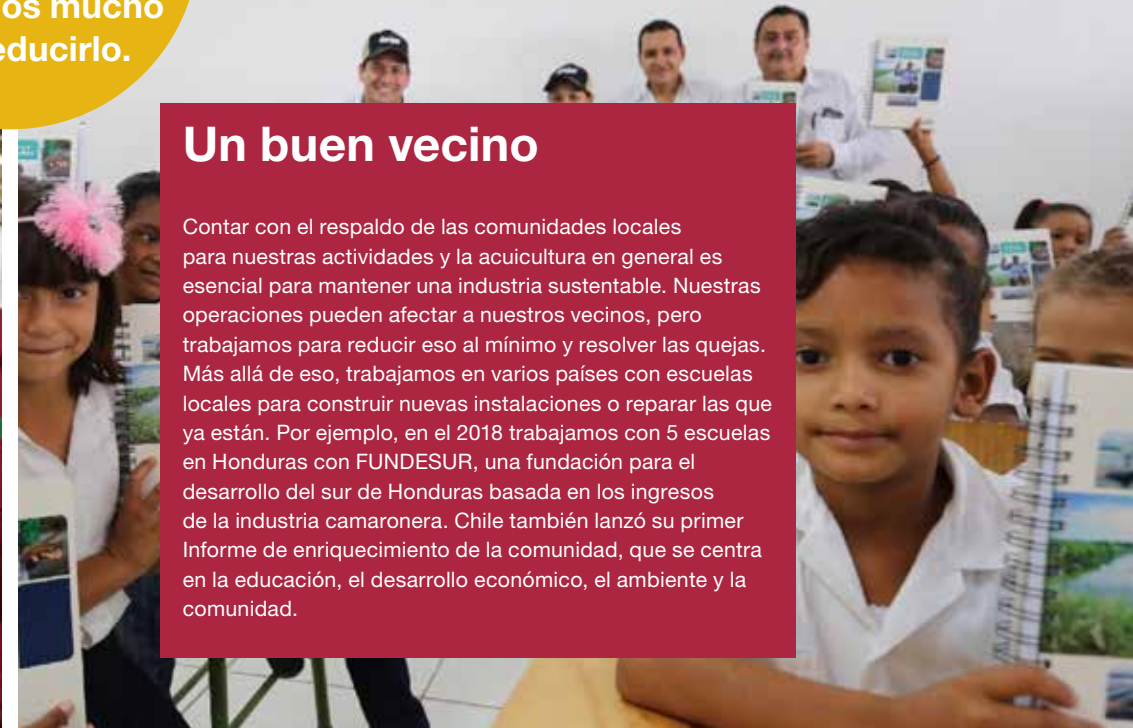
El impacto ambiental de nuestra fábrica es relativamente pequeño en comparación con el de nuestras materias primas, pero está completamente bajo nuestro control. Nuestro enfoque constante es reducir el uso de energía y de agua, así como también la producción de desechos. En el 2018, observamos un leve aumento en el total de energía. Sin embargo, debido a los cambios en los tipos de energía utilizados, demostramos una reducción de un 5.6 % (una reducción total del 0.34 %) de los gases de efecto invernadero emitidos por tonelada de alimento elaborado, en comparación con el 2017.

Al mismo tiempo, redujimos el total del consumo de agua potable de la fábrica en casi un 11 %, en comparación con 2017, o un 14.8 % menos de agua por tonelada de alimento elaborado.



Un buen vecino

Contar con el respaldo de las comunidades locales para nuestras actividades y la acuicultura en general es esencial para mantener una industria sustentable. Nuestras operaciones pueden afectar a nuestros vecinos, pero trabajamos para reducir eso al mínimo y resolver las quejas. Más allá de eso, trabajamos en varios países con escuelas locales para construir nuevas instalaciones o reparar las que ya están. Por ejemplo, en el 2018 trabajamos con 5 escuelas en Honduras con FUNDESUR, una fundación para el desarrollo del sur de Honduras basada en los ingresos de la industria camaronera. Chile también lanzó su primer Informe de enriquecimiento de la comunidad, que se centra en la educación, el desarrollo económico, el ambiente y la comunidad.



Nuestros informes

FICHA DE DATOS POR PAÍS

Obtenga más información sobre nuestra presencia en el mercado.

www.cargill.com/animal-nutrition/aquaculture

INFORME DE DATOS DE DESEMPEÑO

Lea nuestro informe preparado en cumplimiento con los estándares GRI; opción esencial.

www.cargill.com/animal-nutrition/aquaculture



Cargill Aqua Nutrition

Casa matriz
PO Box 9300
Minneapolis
MN 55440-9300
Estados Unidos
Teléfono: +1-800-227-4455

Si tiene dudas sobre este informe o su contenido, comuníquese con:
Dave Robb,
Gerente de Sustentabilidad,
Cargill Aqua Nutrition
Correo electrónico: dave_rob主@cargill.com

Equipo de diseño y editorial
Cargill: Dave Robb, Megan Fairchild-Anderson, Hanne Dankertsen y Heather Tansey.
Asesores de proyecto: Christoffer P. Knudsen, Stykr e Itera
Diseño: Itera

Crédito de foto
Foto de portada: GettyImages/DragonImages
Foto de la página 12: The Kampachi Company
Todas las demás fotos
©Cargill Aqua Nutrition

Abreviaturas

ASC	Aquaculture Stewardship Council
BAP	Mejores prácticas de acuicultura
eFCR	tasa de conversión de alimento económico
GEI	gases de efecto invernadero
GSI	Global Salmon Initiative
liFFO RS	Organización de Estándares Globales de Ingredientes Marinos para el Suministro Responsable
MSC	Marine Stewardship Council
RIFR	Índice de frecuencia de lesiones declarables
ODS	Objetivo de desarrollo sostenible
SIFR	Índice de frecuencia de lesiones graves