



ALLIANCE™

(<https://www.globalseafood.org>).



Innovation &
Investment

En la GOAL, un vistazo a los futuros potenciales de la acuicultura

29 October 2018

By Darryl E. Jory, Ph.D.

La conferencia anual ofrece una visión única de los pollos, la biotecnología y un enfoque de colaboración para la comercialización



Neil Manchester, director gerente de Hendrix Genetics Aquaculture BV, habló sobre el innovador proyecto Kipster en Holanda. Fotos de Elise Avallon.

En la conferencia anual GOAL (Global Outlook for Aquaculture Leadership) de la Global Aquaculture Alliance en Guayaquil, Ecuador, algunos temas desconocidos dieron a los líderes de la industria acuícola algo que discutir y pensar, algunos futuros potenciales para la industria.

Un rediseño radical de una granja de huevos de gallina, una discusión franca sobre la biotecnología y un enfoque de colaboración para compartir información y la comercialización del principal producto acuícola de Ecuador, el camarón, estaban todos sobre la mesa.



Kipster es un concepto innovador y sostenible para cultivar pollos de una manera que satisfaga las más altas demandas de los interesados y consumidores. De la presentación de Neil Manchester en GOAL.

Kipster: un concepto innovador y sostenible para el cultivo de pollos

El último día de la conferencia, **Neil Manchester** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/goal-2017-video-neil-manchester-hendrix-genetics/>), director gerente de Hendrix Genetics Aquaculture BV, inició la sesión plenaria con su presentación, "Creación de valor a partir de la innovación, la sostenibilidad y la colaboración: los cuatro pilares de la revolución."



(<https://bspcertification.org/>).

Discutió un nuevo concepto innovador en la producción de proteína animal que involucra la colaboración e innovación de toda la cadena: Kipster Farms (www.kipster.farm) en Holanda. La instalación, formada por cuatro visionarios con la idea de construir una instalación sostenible que cumpla con las demandas más altas para todos los interesados, pone en práctica las últimas innovaciones y se centra en lo que los consumidores desean.

Los colaboradores incluyen agricultores (Styn Claessens & Maurits Groen); criadores (Hendrix Genetics); técnicos (proveedores de equipos y sistemas); academia (Universidad de Wageningen); bienestar (Sociedad Holandesa para la Prevención de la Crueldad a los Animales); medio ambiente (Milieudefensie); sostenibilidad (Fundación Urgenda holandesa); marketing y comunicaciones (Schuttelaar & Partners); y ventas al por menor (Lidl Nederland).

Kipster abrió sus puertas en 2017 y estableció un nuevo estándar con los principales objetivos de sostenibilidad, bienestar animal, eficiencia y producción rentable, y en ser el mejor de su clase en cualquier medida. Otras normas importantes incluyen orden, sin desperdicio y total transparencia.

La instalación, explicó Manchester, está abierta las 24 horas del día: el público puede, literalmente, entrar con acceso completo al corazón de la operación, con medidas de bioseguridad completas. El centro de negocios ofrece tanta información sobre el proyecto como desee.

"La confianza debe ganarse, así que, ¿de qué mejor manera?" preguntó Manchester, y agregó que invitar a la participación de todas las partes interesadas al proceso de diseño ayudó a considerar los desafíos. "La instalación tiene mucho espacio para los animales, es visualmente atractiva, práctica y eficiente, y está construida en un área de alta visibilidad, que invita al público a visitarla y echar un vistazo. Tiene una política de cero desperdicios a través de la colaboración con socios locales, y el alimento para pollos se origina a partir de flujos residuales y no compite con alimentos que también podrían ser adecuados para el consumo humano. Y utiliza una política de energía cero sin emisiones, es neutral en carbono, no utiliza combustibles fósiles, es agradable a la vista y en realidad exporta y vende electricidad."



La instalación de Kipster está abierta las 24 horas del día. De la presentación de Neil Manchester en GOAL.

La gran pregunta, preguntó Manchester, no si podría, pero ¿debería la acuicultura seguir el concepto de Kipster? En una configuración similar para peces, la tilapia podría ser un ejemplo de un pescado de bajo valor que se está convirtiendo en uno premium, con un bienestar fuerte, una producción eficiente y un producto de alta calidad entregado fresco a los consumidores.

Con la acuicultura, donde los sistemas de producción basados en costos son generalmente estanques extensos y en lugares remotos o en aguas abiertas, expuestos al medio ambiente, podría ser difícil de lograr. Pero como dice Simon Sinek, orador motivacional y consultor organizacional, necesitamos una visión, y Kipster es una visión.

“El colaborador final en el sector minorista, Lidl, reconoce el valor y se comprometió con la producción al 100 por ciento durante los primeros cinco años. Se están construyendo cinco nuevas granjas Kipster en Holanda y Alemania. “El concepto realmente funciona, crea valor y la gente está dispuesta a pagar el doble del precio por los huevos de Lidl, con una demanda que supera la oferta,” dijo Manchester. “Y, por lo tanto, la necesidad de más granjas y producción. ¿Por qué es eso? Porque con todas las partes interesadas involucradas en el diseño de la operación y su producción, no hay ningún problema en las mentes de los consumidores de que pagar extra es lo correcto. Mis propios hijos los adoran y solo comen huevos de Kipster ahora, esto es lealtad a la marca.”

El mundo actual de la producción de alimentos, afirmó, requiere la colaboración de todos los interesados a lo largo de toda la cadena de valor. Kipster puso a “todos en el carro antes de salir de la estación, y nadie se ha ido,” dijo Manchester.

“Imagínese si lo desea, una operación que utiliza la mejor genética, las mejores fuentes, las menos contaminantes, con la calidad más alta y constante, abierta y transparente, donde el consumidor tiene la absoluta confianza de que se han abordado todos los problemas antes de seguir adelante. Y luego imagina que el enfoque dirigido por el consumidor se le da una marca, esa es una buena visión.”

De izquierda a derecha: James Wright, Global Aquaculture Alliance; Vonnie Estes, Estes Consulting; Larry Feinberg, KnipBio; Michael Tlusty, UMass-Boston; y David Tze, Novonutrientes.

Cómo la biotecnología está impactando la acuicultura

Vonnie Estes definió la biotecnología como “Tecnología basada en biología que utiliza procesos celulares para desarrollar productos para mejorar nuestras vidas y la salud de nuestro planeta.”

La presentación de Vonnie Estes, líder de la industria de la biotecnología, “Biotecnología: mejorando las formas de alimentar, darle energía y sanar al mundo,” dio a los asistentes una idea más clara de qué es la biotecnología y cómo está afectando nuestras vidas.

Definiendo la biotecnología como “tecnología basada en biología que utiliza procesos celulares para desarrollar productos para mejorar nuestras vidas y la salud de nuestro planeta,” Estes discutió sus diversas aplicaciones, regulaciones gubernamentales, percepciones públicas y aceptación creciente.

“Recuérdense la importancia de nuestro asombroso planeta y por qué es importante desarrollar herramientas que nos permitan alimentar a las personas y que no tengan impactos negativos en el medio ambiente,” dijo.

La biotecnología tiene muchos usos en medicina, incluida la creación de herramientas precisas para la detección de enfermedades, para la reducción de las tasas de enfermedades infecciosas, y para combatir enfermedades graves como la diabetes.

“Podemos eliminar las células de su cuerpo, cambiarlas a través de la biotecnología y volver a colocarlas en su cuerpo para combatir las enfermedades en su propio cuerpo,” dijo.

La biotecnología puede mejorar las probabilidades en condiciones graves y potencialmente mortales, y ser utilizada para diseñar e individualizar tratamientos para minimizar los riesgos para la salud y los efectos secundarios. Nunca escuchará “No estoy usando mi insulina porque fue hecha por

modificación genética, o no estoy usando este increíble tratamiento contra el cáncer porque fue producido a través de la biotecnología,” dijo. En este sentido, el uso de la biotecnología tiene tasas de aceptación muy altas entre los consumidores. Se vuelve mucho más complicado cuando los alimentos entran en la discusión.

“A la gente no le gusta meterse con su comida y dirá, ‘no quiero ningún ADN en mi comida,’” dijo, ilustrando cuanta educación muchos consumidores necesitan sobre el tema.

“La biotecnología mejora todas las partes de nuestras vidas, salud, alimentos, medio ambiente” y para que la biotecnología continúe avanzando, argumentó Estes, existe la necesidad de tomar decisiones políticas sólidas que respalden la innovación y la toma de riesgos por parte de una industria por valor de trillones de dólares y que genera millones de puestos de trabajo. Requiere un público bien informado, así como financiamiento, protección y regulación, y “los riesgos y desafíos deben abordarse a través de diálogos entre las partes interesadas, incluidos los responsables políticos, los expertos, el público y las ONG.”

La biotecnología tiene muchas aplicaciones de biotecnología industrial, como el uso de microorganismos como *E. coli* para producir diferentes productos. Estas aplicaciones incluyen la racionalización de los procesos de fabricación química; haciendo enzimas a temperaturas más bajas para limpiar la ropa; reduciendo el uso de petroquímicos; y producir “materiales con los que aún no hemos soñado.”

Esta área de la biotecnología “promete nuevos enfoques para la prevención de la contaminación, la conservación de los recursos y la reducción de costos.” Para la producción de cultivos, la biotecnología puede generar prácticas agrícolas más sostenibles desde el punto de vista ambiental, incluida la ayuda para alcanzar mayores rendimientos de cultivos con menos insumos, menos uso de productos químicos y escorrentía, para producir cultivos con perfiles nutricionales mejorados y alimentos libres de alérgenos, y para reducir el uso de combustible y las emisiones de CO₂.

La biotecnología también puede mejorar la salud y la producción animal mediante la reproducción, la detección y el tratamiento de enfermedades, así como nuevas y mejores vacunas, y para alimentos nutritivos y digestibles.

Debido a que se está utilizando más para la producción de alimentos, la biotecnología está cada vez más orientada hacia el consumidor, dijo Estes. Sin embargo, hay signos de una mayor aceptación pública por parte de varias tecnologías nuevas. En cuanto a los organismos modificados genéticamente (OMG), la percepción pública es una preocupación importante, pero el rechazo de los OMG y la tecnología transgénica se basa principalmente en la incertidumbre y las dudas sobre la transparencia, dijo.

“Habla con la gente y compromételos; tenga diálogos con todas las partes interesadas, explique qué es y cómo se utiliza,” dijo Estes, quien tiene experiencia trabajando con DuPont, Monsanto y Syngenta.

Estes también se unió al editor de Global Aquaculture Advocate, James Wright, en una mesa redonda sobre “Ciencia no ficción: Cómo la biotecnología está dando forma al futuro de los alimentos”. Larry Feinberg, CEO de [KnipBio \(https://www.aquaculturealliance.org/advocate/pink-powder-revolutionize-aquaculture/\)](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/pink-powder-revolutionize-aquaculture/), Dr. Michael Tlusty de la Universidad de Massachusetts-Boston y David Tze, CEO de [Novonutrients \(https://www.aquaculturealliance.org/advocate/new-nutrient-aquaculture-microbes-eat-carbon-waste/\)](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/new-nutrient-aquaculture-microbes-eat-carbon-waste/) ayudó a explorar cómo la biotecnología está dejando su marca en la producción de alimentos, con una mirada centrada en el sector de alimentos acuícolas.

Representantes de asociaciones de productores de camarón, compañías de alimentos, compradores, productores y otras partes interesadas se reunieron para discutir el intercambio de información y un enfoque unificado para la comercialización. Foto de Darryl Jory.

El Intercambio de Información de Camarón apunta a alinear la oferta y la demanda

Organizado y dirigido por el presidente de la GAA, el Dr. George Chamberlain, representantes de asociaciones de productores de camarón, empresas de alimentos, compradores, productores y otras partes interesadas se reunieron dos veces en GOAL para discutir la brusca caída de los precios de las granjas de camarones hasta cerca o por debajo del punto de equilibrio.

Estas reuniones fueron apodadas el Intercambio de Información de Camarón (Shrimp Information Exchange). La primera tuvo lugar antes de que GOAL comenzara oficialmente, alrededor de 30 participantes en la SIE presentaron resúmenes de las industrias de cultivo de camarón en sus países junto con sus opiniones sobre la situación actual de los precios y las perspectivas sobre cómo mejorar esta situación.

Existe una gran preocupación de que los precios bajos puedan continuar durante todo el año y más allá, dados los planes de expansión declarados en curso para aumentar aún más la producción en algunos de los principales productores mundiales, y porque la demanda no ha respondido debido a un retraso en las reducciones de precios en el consumidor. nivel.

Ragnar Nystoyl de Kontali Analyze AS, una compañía noruega líder en el suministro de análisis e información de productos del mar, presentó una visión general de cómo la compañía rastrea la información sobre la industria del salmón, sus características y datos, centrándose en la producción, pero también en los flujos comerciales y el consumo a nivel regional. y los niveles globales. Nystoyl enfatizó un enfoque transparente y discutió las opciones generales para reducir la volatilidad de los precios.

Durante la reunión posterior a la GOAL, cerca de 60 participantes revisaron las opciones para aumentar el consumo de camarón y concluyeron que un Comité Organizador debería buscar opciones para rastrear mejor la producción de camarón de cultivo, las estrategias para promover y expandir el consumo y los métodos para financiar estos esfuerzos.

Ambas reuniones destacaron la falta de información general y específica y la necesidad de una mayor y mejor comunicación entre todas las partes interesadas, la necesidad de alinear mejor el suministro de camarón de granja con la demanda del mercado esperada, y la necesidad de reducir la volatilidad significativa de los precios recientemente experimentada por el sector.

Se debe esperar un grado de volatilidad de los precios en cualquier sector de producción de alimentos, pero el rango es mucho mayor en el sector del camarón que en los sectores más maduros, como el salmón, las aves de corral y el trigo. Parte de esta volatilidad se explica por el historial de brotes y recuperaciones de la cría de camarón que lleva a la correspondiente escasez y exceso de suministros. La volatilidad se magnifica aún más por la falta de datos confiables sobre el volumen de producción y la falta de transparencia sobre brotes y déficits de producción.

La volatilidad de los precios es perjudicial tanto para los productores como para los compradores. Cuando los precios son bajos, los productores luchan, pero los compradores dudan en traspasar los precios de granja bajos a los consumidores u ofrecer promociones a menos que tengan confianza en la estabilidad de la producción. Cuando los precios son altos, los compradores pueden verse obligados a cambiar sus fuentes de compra o eliminar artículos.

La opinión de consenso es que los subsidios para apoyar a los productores durante períodos de precios bajos no son una solución, ya que pueden desencadenar tarifas antidumping.

“El objetivo del Intercambio de Información de Camarón es mejorar la transparencia sobre los volúmenes y tendencias de producción de camarón mediante la recopilación de estadísticas de producción de camarón más precisas y confiables. “Trabjará en estrecha colaboración con las asociaciones nacionales de productores, los principales productores, las empresas de alimentos, los criaderos, las plantas de procesamiento y otras partes interesadas, así como con la comunidad global de compras con el objetivo de asegurar la alineación de la producción y el mercado,” dijo Chamberlain. “Después de las reuniones en Guayaquil, se estableció un Comité Organizador para abordar las necesidades y opciones para expandir el consumo de camarón, rastrear y compartir de manera más eficiente la información de producción y los posibles cursos de acción para expandir el consumo en los principales mercados globales. También se ha establecido un Comité Asesor de la SIE compuesto por economistas y líderes de la industria.”

Author



DARRYL E. JORY, PH.D.

Editor Emeritus
Global Aquaculture Alliance

[darryl.jory@aquaculturealliance.org \(mailto:darryl.jory@aquaculturealliance.org.\)](mailto:darryl.jory@aquaculturealliance.org)

Copyright © 2024 Global Seafood Alliance

All rights reserved.