



International Fishmeal and Fish Oil Organisation

Conferencia Anual 2006

Barcelona, España

23-26 de Octubre de 2006

Desarrollo de Negocios Sostenibles





INVITACIÓN DEL PRESIDENTE

Hace casi 50 años – en 1959 – celebramos nuestra Reunión Anual en España, país de una fuerte tradición pesquera, y luego de tantos años, estamos de regreso en este hermoso país. Sí, la Conferencia IFFO 2006 se celebrará en Barcelona.

Cada año nos juntamos para discutir y aprender sobre nuestro negocio, y el tema para este año Desarrollo de Negocios Sostenibles es sobre como la Industria de la Harina y el Aceite de Pescado continuará prosperando y contribuyendo en la alimentación del ser humano, en los tiempos que vienen.

Aunque actualmente los productores están disfrutando niveles de precios record, la industria no puede cruzarse de brazos y dar el futuro por sentado. Tenemos por delante desafíos enormes.

El programa de la conferencia refleja esto pero además, hemos tratado de asegurar que haya algo para todos – en términos de negocios y además socialmente – junto con suficiente tiempo libre para permitir establecer contactos comerciales entre los miembros.

Este es también un tiempo de cambio para IFFO , con un nuevo equipo y con nuevos rostros en el Directorio. La Conferencia de Barcelona nos dará la gran oportunidad de decir adiós a los viejos amigos y dar la bienvenida a los nuevos.

Barcelona es una elección emocionante con su animada atmósfera, su música, su alta cocina y su rica cultura. También estoy seguro de que el hotel de la Conferencia será un gran éxito (a las damas les encantará el spa del hotel y las muchas oportunidades para compras en la ciudad), y por favor, asegúrese de no perder la oportunidad de la Inscripción Anticipada.

Espero con muchas ganas el poder verles en la Conferencia del 2006 en Barcelona.



**FEDERICO SILVA
PRESIDENTE**

¿QUIENES ASISTEN?

La conferencia anual de IFFO es única en su tipo y es “imprescindible” para los productores mundiales de harina y aceite de pescado, y para sus clientes y socios industriales. Además de los productores (dueños y gerentes), los asistentes también incluyen a traders y shippers, productores de alimento para animales y peces, refinadores de aceite, laboratorios analíticos y consultores, proveedores de suplementos nutritivos, bancos y aseguradores financieros, entre otros. La conferencia es una oportunidad ideal para negocios y hacer nuevos contactos. Si usted está en el negocio de alimento balanceado o industria alimentaria esta conferencia es para usted.





Tema: 'Desarrollo de Negocios Sostenibles'

PROGRAMA DE LA CONFERENCIA

<i>Categoría de Participación</i>	<i>Hora</i>	<i>Reunión/Evento</i>
DOMINGO 22 DE OCTUBRE		
D	15.00 – 18.00	Inscripción
LUNES 23 DE OCTUBRE		
D	08.30 – 16.00	Inscripción
A	10.00 – 13.00	Comité Comercial I*
A	13.30 – 17.00	Reunión de Directorio I
B	17.30 – 19.00	Sesión de Apertura – 'Desarrollo de Negocios Sostenibles' en palabras simples*
D	19.30 – 22.30	Discursos de Bienvenida y Recepción
MARTES 24 DE OCTUBRE		
C	10.00 – 13.00	Tour de acompañantes – Tour Panorámico
B	10.00 – 13.00	Reunión de Traders y Shippers
A	15.30 – 17.30	Comité Comercial II*
B	17.30 – 18.30	Enfoque en la Pesca*
MIÉRCOLES 25 DE OCTUBRE		
B	10.00 – 13.00	Comité Técnico*
B	15.30 – 18.30	Una mirada hacia adelante a los mercados clave de la industria*
D	19.30 – 20.30	Cóctel de recepción
D	20.30 – 01.00	Cena de Gala
JUEVES 26 DE OCTUBRE		
B	10.30 – 13.00	Sesión de clausura*
A	14.00 – 16.00	Reunión de Directorio II

* Estas reuniones tendrán interpretación simultánea inglés - español .

CATEGORÍA DE PARTICIPACIÓN:

- A Sólo para miembros de los respectivos Comités de IFFO inscritos e invitados
- B Sólo para delegados inscritos
- C Sólo para acompañantes inscritas/os
- D Para todos los participantes inscritos incluyendo acompañantes





Lunes 23 de Octubre

SESIÓN DE APERTURA

'DESARROLLO DE NEGOCIOS SOSTENIBLES' EN PALABRAS SIMPLES

- | | | |
|-------------|--|---|
| 17.30-18.00 | <i>Las prioridades de IFFO para una industria sostenible</i> | Jonathan Shepherd, Director General de IFFO |
| 18.00-18.30 | <i>La perspectiva de un inversionista sobre industrias sostenibles</i> | Jens Bjerg Sørensen, CEO de Schouw and Co. |
| 18.30-19.00 | <i>El Fenómeno "El Niño" y las perspectivas climáticas del 2007 en relación con las pesquerías del Pacífico Sur Oriental</i> | Contralmirante Héctor Soldi |

Martes 24 de Octubre

ENFOQUE EN LA PESCA

- | | | |
|-------------|---|---|
| 17.30-18.00 | <i>El futuro de la pesca y la industria de productos marinos</i> | Ragnar Tveterås, Profesor de Economía Industrial, Universidad de Stavanger |
| 18.00-18.30 | <i>El compromiso de Islandia en la pesca responsable y sostenible</i> | Jón Magnússon, ex Director de SR-mjöl hf y de la Icelandic Fishmeal Producers's Association |

Miercoles 25 de Octubre

UNA MIRADA HACIA ADELANTE A LOS MERCADOS CLAVE DE LA INDUSTRIA

- 15:30-17:45 **SESIÓN TALLER**
Cómo pueden los precios de la harina y aceite de pescado, y otros factores impactar en la demanda proveniente de nuestros principales mercados?
Introducción por Andrew Jackson, Director Técnico de IFFO
Facilitado por el Prof. Ragnar Tveterås, Universidad de Stavanger.
Discusión sobre peces cultivados conducida por Bjørn Myrseth, CEO de Marine Farms ASA
Discusión sobre camarones conducida por George Chamberlain, Presidente de la Global Aquaculture Alliance
Discusión sobre cerdos y pollos conducida por Gert Hemke, Nutricionista & Director de Hemke Nutri Consult
- 17:45-18:30 **PRESENTACIÓN SOBRE INVESTIGACION Y DESARROLLO**
Una perspectiva de la industria alimentaria sobre las probables consecuencias de la investigación sobre materias primas alternativas.
Dr Viggo Halseth, Director de Skretting, Aquaculture Research Centre

Jueves 26 de Octubre

SESIÓN DE CLAUSURA

- | | | |
|-------------|---|--|
| 10.30-11.10 | <i>Construyendo un negocio de acuicultura para la prosperidad a largo plazo</i> | Bjørn Myrseth, CEO de Marine Faros ASA |
| 11.10-11.45 | <i>Permaneciendo un socio fiable en un mundo cambiante</i> | Carlos de Bracamonte, ex Director de IFFO |
| 11.45-12.20 | <i>Construyendo alianzas globales juntos</i> | George Chamberlain, Presidente de la Global Aquaculture Alliance |
| 12.20-13.00 | <i>Conclusiones de la conferencia y mensaje al trade</i> | Jonathan Shepherd, Director General de IFFO |



ORADORES INVITADOS

Jens Bjerg Sørensen

Jens Bjerg Sørensen es economista de negocios y CEO de Schouw and Co, un conglomerado industrial ubicado en Dinamarca y listado en la Bolsa de Valores de Copenhagen. El también es presidente del directorio del grupo de alimento para peces, BioMar; miembro del directorio de la Danish Management Society (Sociedad de Dirección Danesa) y miembro directivo de varias otras compañías danesas, así como cónsul honorario de Los Países Bajos. Jens tiene 49 años, está casado y vive en Aarhus, Dinamarca.



'La perspectiva de un inversionista sobre industrias sostenibles'

El objetivo como inversionista el día de hoy es crear valor a largo plazo, no sólo para los accionistas sino también para todos los actores involucrados en el negocio. La creación de valor en un contexto más amplio debe basarse en una plataforma competitiva de negocios, sostenible y a largo plazo.

Schouw & Co. siempre toma una perspectiva a largo plazo cuando decide iniciar nuevas inversiones o entrar en nuevas áreas de negocio. Los elementos clave de decisión son factores tales como – oportunidades de crecimiento, la reputación general del segmento del negocio, fiabilidad y la profesionalidad de toda la cadena de valor. Es vital que todos los participantes en la cadena de valor entiendan la necesidad de un desarrollo sostenible a largo plazo.

Schouw & Co está involucrado en varias cadenas de valor sostenibles, tales como la energía renovable para turbinas de viento y biogás, piezas de repuesto para la agricultura y producción de alimento para acuicultura, y está creando un sólido valor de estas inversiones.

Héctor Soldi

Héctor Soldi es un oceanógrafo, almirante de la Marina del Perú actualmente en el retiro, que ha dedicado gran parte de su carrera a la investigación científica marina, y particularmente al estudio del Fenómeno El Niño.

Desde la ocurrencia del Niño del 1983, ha participado en numerosos cruceros de investigación, grupos de trabajo



internacionales, y en múltiples conferencias relacionadas con los esfuerzos para el estudio y la predicción de este fenómeno.

Fue Director de Hidrografía de la Marina y Director de la Escuela Naval del Perú. Actualmente es Presidente del Directorio del Instituto del Mar del Perú, IMARPE.

'El Fenómeno "El Niño" y las perspectivas climáticas del 2007 en relación con las pesquerías del Pacífico Sur Oriental.'

La presentación hará una introducción general sobre el Fenómeno El Niño, sus causas e impactos globales y el notable avance de la investigación científica que nos permite hoy conocer y predecir con anticipación y cada vez mayores grados de certidumbre este fenómeno.

Utilizando los modelos de predicción existentes, y las evidencias físicas presentes actualmente en las aguas del Océano Pacífico, se hará una proyección de los posibles escenarios para el verano del 2007, y sus posibles impactos en el Pacífico Sudeste.

Ragnar Tveterås

Ragnar Tveterås es profesor de economía industrial en la Universidad de Stavanger, Noruega. Ha realizado trabajos de investigación y consultoría sobre el mercado y economía de productos marinos desde principios de los años 90 en los que ha trabajado con el gobierno, organizaciones de la industria y compañías relacionadas.



'El futuro de la pesca y la industria de productos marinos.'

Grandes cambios estructurales están teniendo lugar a distintos niveles en las cadenas de valor de productos marinos. Estamos observando procesos de industrialización y consolidación tanto en acuicultura como en la distribución. Este proceso es de esperar que continúe en el futuro. Los grandes motores son economías de escala en la distribución de productos marinos, los requerimientos de las cada vez más consolidadas cadenas de supermercados, y consumidores cada vez más demandantes. Estos cambios tienen implicaciones para los productores que están en el inicio de la cadena de valor, tales como proveedores de harina y aceite de pescado. Por ejemplo, las compañías de acuicultura y de distribución de productos marinos con más recursos tenderán a lanzar iniciativas más coordinadas para reducir los riesgos económicos asociados con campañas y publicidad negativas por grupos decisivos, en áreas como salubridad y explotación sostenible del recurso marino.



ORADORES INVITADOS

Jón Reynir Magnússon

Jón Magnússon es Islándico y nació en Reykiavik en el año 1931. Se graduó en Estados Unidos en Ingeniería Química y obtuvo un Master en Tecnología de Alimentos. Su puesto inicial fue de Jefe Tecnológico de Alimentos para la Federación de Sociedades Cooperativas Islándica. Después de un breve período en los Estados Unidos, Jón volvió a Islandia como Director Técnico y más tarde Gerente General de la compañía islándica estatal Herring Oil and Meal Factories. Esta organización fue tomada por la empresa privada SR-mjöl hf y él siguió siendo su Director General hasta que se retiró en 2001. A la vez que Gerente (y dos veces Presidente) de la Asociación Islándica de Fabricantes de Harina de Pescado (IFMPA), Jón fue Presidente de la Asociación Internacional de Fabricantes de Harina de Pescado desde 1982 a 1984 y director de IFFO de 2001 a 2004. Jón Magnusson está casado, tiene familia y vive en Reykiavik.



'El Compromiso de Islandia en la pesca responsable y sostenible.'

La industria de la pesca ha sido la espina dorsal de la economía islandesa durante siglos y constituye actualmente cerca del 60% de los ingresos por exportaciones. Es por lo tanto muy importante para el futuro del país el mantener una utilización responsable de los recursos para asegurar su sostenibilidad y, al mismo tiempo, dar a las compañías pesqueras un margen para operar de una forma eficiente y obtener beneficios sin contar con ningún subsidio por parte del gobierno.

Esto se ha conseguido a través de un sistema de cuotas basado en investigaciones científicas y asignación de derechos pesqueros de largo plazo a compañías pesqueras, emitiendo cuotas individuales transferibles (ITQs). Este logro no ha sido fácil. Ganar control de las áreas pesqueras alrededor del país ha resultado en tres "guerras de bacalao" antes que el organismo internacional aceptara el límite pesquero de 200 millas, y el convencer a los locales de los beneficios del sistema requirió un esfuerzo considerable.

Bjørn Myrseth

Bjørn Myrseth se graduó en 1971 con un master en biología marina, en la universidad de Bergen, Noruega. Fue CEO de Stolt (Sea Farm) A/S desde 1971 hasta 1987 y de 1992 a 1993 fue presidente de la sociedad europea de acuicultura. Bjørn fundó Marine Farms ASA en el año 1987 y hasta la fecha continúa como CEO. Él es noruego y vive en la ciudad de Bergen.

'Construyendo un negocio de acuicultura para la prosperidad a largo plazo.'

Marine Farms ASA fue incorporada en Noruega en el año 1987 como una compañía de acuicultura internacional intentando distribuir los riesgos técnicos y de mercado. Su historia se describe en términos de los hechos clave y áreas problemáticas así como también de las lecciones aprendidas que ayudaron al negocio a sobrevivir y crecer hasta donde está hoy. Se hablará del futuro de la acuicultura, incluyendo nueva tecnología, nuevas especies, las áreas geográficas y el suministro de alimento. Se harán conclusiones para el crecimiento del cultivo de peces y para la industria de la harina y aceite de pescado.



George W. Chamberlain

George Chamberlain es presidente de la Global Aquaculture Alliance y Director Técnico de Integrated Aquaculture International. Anteriormente fue presidente de la World Aquaculture Society y dirigió los programas corporativos de acuicultura en Ralston Purina International y en Monsanto Company. Ha escrito docenas de papeles técnicos y editado varios manuales y reportes concernientes al cultivo de camarones y peces.



'Creando Alianzas Globales juntos.'

La Global Aquaculture Alliance (GAA) fue fundada en el año 1997 como un mecanismo para tratar con las críticas a la acuicultura, particularmente al cultivo de camarones. El enfoque de GAA, desarrollando posiciones equilibradas basadas en hechos, ha reducido eficazmente las críticas y ha promovido el diálogo. Aunque los hechos han mostrado de forma consistente que los impactos son menores que los afirmados, éstos han confirmado que la acuicultura puede causar impactos. Para mejorar la sostenibilidad, GAA desarrolló una serie de mejores prácticas de gestión (BMP's) llamadas "Códigos de Práctica para el Cultivo Responsable de Camarones", seguida de criterios cuantitativos y finalmente de estándares para certificaciones a terceros. Los estándares para criaderos de camarones y plantas procesadoras han sido licenciados al Aquaculture Certification Council (Consejo de Certificación de Acuicultura) que enseña y acredita a los certificadores para inspeccionar instalaciones de acuicultura.



ORADORES INVITADOS

Este programa ha sido adoptado por Wal-Mart, Darden Restaurants y Lyons Seafood iniciando un aumento en certificaciones de instalaciones en todo el mundo. La GAA está ahora desarrollando estándares para instalaciones de cultivo de peces y moluscos, así como para plantas de alimento y verificación de salubridad de alimentos. Teniendo en cuenta las críticas al uso de la harina de pescado como alimento para acuicultura, GAA, IFFO y otros actores tienen oportunidad de colaborar y desarrollar BMP's y estándares para tratar estas preocupaciones.

Gert Hemke

Gert Hemke es holandés y graduado en la Universidad de Agricultura en Wageningen.

Después de su trabajo en desarrollo de productos con Elanco Benelux, se unió a la cooperativa holandesa Cehave Veghel como Jefe de Nutrición en 1986 y fue nombrado Gerente de su Feed Advice Centre en 1996. Desde el año 2000 hasta el 2005 fue Gerente en CCL Research involucrado en el contrato de investigación y desarrollo de la producción de carne. En el año 2005 Gert estableció su propia firma consultora en Holanda, Hemke Nutri Consult, basada en sus amplios conocimientos y experiencia en nutrición animal, cuidado de animales y, en especial, de ganado, cerdos y aves de corral.



Viggo Halseth

Empezó a trabajar para Skretting en 1984, tras finalizar sus estudios en cuidado de animales en la Universidad de Agricultura – Ås, en Noruega. Tiene experiencia laboral en varios campos, principalmente en Ventas y Marketing. Durante los últimos 7 años ha desempeñado el cargo de director general para Skretting ARC, la unidad central de investigación para todas las subsidiarias de Skretting. Desde esta primavera, ha combinado este puesto con el de Director de Grupo de Negocios de Skretting Trout & Marine Species.



'Una perspectiva de la industria alimentaria sobre las probables consecuencias de la investigación sobre materias primas alternativas.'

La industria de la acuicultura necesita reemplazar una proporción significativa de la harina y aceite de pescado con el

fin de poder seguir creciendo. Esto es importante desde un punto de vista de imagen, costo y sostenibilidad.

Peces – o cualquier otro animal – no necesitan ninguna materia prima específica en su dieta. Lo que necesitan es una dieta suficiente en todos los nutrientes esenciales. Importantes objetivos en Investigación y Desarrollo son el definir estas necesidades nutricionales y encontrar materias primas que combinadas en cierto modo puedan cumplir estas necesidades. La harina y aceite de pescado por si solos cumplen estas necesidades y la presentación se centrará en el desafío de sustituir (parcialmente) estas materias primas.

Esta presentación finalizará con un vistazo a (potenciales) materias primas alternativas y el probable impacto que nuevas investigaciones y desarrollo de productos en esta área tendrán en la inclusión de harina y aceite de pescado en alimento para peces.

Carlos de Bracamonte

Carlos Bracamonte es peruano con una extensa experiencia en comercio internacional. Hasta Marzo del 2006, Carlos fue miembro del directorio del Grupo Sipesa, una de las mayores empresas peruanas productoras de harina de pescado. Fue presidente de la Fishmeal Exporters Organization y después fue miembro del directorio de IFFO hasta su retiro a principios de este año. Él ha representado y asesorado al gobierno peruano en varios asuntos de comercio. El es asesor del Banco Hemisphere National en Miami y de Corporación de Cereales, empresa peruana dedicada al comercio de cereales. Carlos vive en Miami con su esposa y sus dos hijos.



'Permaneciendo un socio fiable en un mundo cambiante.'

La presentación se basará en la idea de una sociedad fiable dentro de la industria enfatizando la perspectiva del productor.

La globalización afecta a los diferentes sectores en la cadena, haciendo que ellos sean más interdependientes y menos capaces de ignorar que es lo que sucede alrededor de ellos. Los consumidores están centrados en ciertos temas, ya sea por preocupaciones genuinas o por iniciativas motivadas por las ganancias, que tendrán un gran impacto en el mercado y la capacidad de los actores para manejar sus negocios con éxito.

La viabilidad futura y rentabilidad de la industria se deben basar en el reconocimiento de lo comunes que son nuestros intereses y problemas y en el desarrollo de relaciones de negocios basadas en la confianza, fiabilidad y transparencia. Esto últimamente será para el beneficio de todos los involucrados.



RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

Lunes 23 de Octubre, a partir de las 19.30 horas en el Hotel.

La Recepción de Bienvenida será una oportunidad para que el Presidente de IFFO dé la bienvenida a los delegados y para que éstos conversen entre ellos. Se podrán degustar cócteles y tentadores platos fríos y calientes. El grupo de flamenco jazz fusion Zambra y una bailaora amenizarán la velada.

CENA DE GALA

Miércoles 25 de Octubre, cócteles desde las 19.30 horas en el Salon Jardín

La noche comenzará con cócteles y el encanto de una tuna musical. Seguidamente se ofrecerá un banquete de cocina selecta y la oportunidad de apreciar el son de una guitarra española acompañado por castañuelas. Más tarde, una orquesta de baile les entretendrá con su repertorio Inglés y Español para poner fin a una noche memorable.

Anfitriones de mesas de la Cena de Gala – Aquellos participantes que a nivel individual deseen presidir una mesa para sus amigos y asociados (inscritos en la Conferencia) pueden registrar su nombre como anfitrión y reservar una mesa en el Plano de Distribución de Mesas a partir del domingo por la tarde en la Mesa de Inscripciones (o en la Oficina de la Conferencia).

Las mesas son para 12 personas y los anfitriones deberán hacer lo posible para ocupar toda la mesa. Si la mesa no está completa, el personal de IFFO seleccionará asistentes adecuados para sentarse en dicha mesa.

TOURS DE ACOMPAÑANTES

Tour Panorámico (Medio día) – Martes, 24 de Octubre, saliendo del hotel a las 10.00 horas, regresando a las 13.00 horas.

Este tour de la ciudad es la manera perfecta de familiarizarse con los atractivos asombrosos de Barcelona. Esto incluirá Las Ramblas, el boulevard más famoso de la ciudad, un paseo por el corazón de la ciudad antigua, un área fascinante donde encontrará vendedores de flores, artistas de mimo, lectores de cartas de tarot y otros artistas ambulantes. Las Ramblas es el alma de la ciudad, “la calle más hermosa del mundo”, en las palabras de Somerset Maugham. Este boulevard comienza en el centro neurálgico de la ciudad, la Plaza de Cataluña donde coinciden las arterias principales de la ciudad.

El tour de la ciudad incluye sitios arquitectónicos destacables de la ciudad – todas a lo largo de la prestigiosa avenida, Paseo de Gracia. Edificios creados por el arquitecto modernista (Art Nouveau) más famoso de España, Antonio Gaudí, incluyendo una visita a la impresionante Iglesia de la Sagrada Família.

Otra área importante que visitará es Montjuic. Además, atravesaremos la Avenida Diagonal y en el transcurso podrá ver el famoso estadio de fútbol (El Nou Camp), la Universidad de la Ciudad de Barcelona y el Palacio Real.

UBICACIÓN

Ubicada en la costa nordeste de la península Ibérica y la costa del Mediterráneo, Barcelona es la segunda ciudad más grande de España. Además es la capital de Cataluña, una de las diecisiete Comunidades Autónomas que comprenden España.

Existen dos idiomas oficiales hablados en Barcelona: el Catalán (generalmente hablado en toda Cataluña) y el Castellano. La ciudad de Barcelona tiene 1.5 millones de habitantes pero esto asciende a 4 millones cuando se incluyen las áreas periféricas.

La capital de Cataluña es una ciudad verdaderamente Mediterránea, no sólo por su ubicación geográfica, sino también y sobre todo por su historia, tradición e influencias culturales. La historia documentada de la ciudad remonta a la fundación de una colonia Romana sobre su suelo en el segundo siglo A.C.

La Barcelona moderna evidenció un crecimiento y un avivamiento económico espectacular al comienzo de la industrialización durante la segunda mitad del siglo XIX. La Feria Mundial del 1888 llegó a ser un símbolo de la capacidad de la ciudad para el trabajo duro, el progreso y una perspectiva cosmopolita. La cultura y las artes continuaron floreciendo en la región de Barcelona con el modernismo Catalán y, gracias a la influencia de Gaudí, Picasso, Dalí, y Miro, entre otros, la ciudad ha llegado a ser famosa por su elegancia e innovación.

El regreso de la democracia a España a finales de los años 70 dio un estímulo más a Cataluña como un centro económico y luego en 1992 Barcelona fue el anfitrión de los Juegos Olímpicos. Hoy en día Barcelona es conocida por su rica combinación de tradiciones culturales, su estilo de vida elegante y su ambiente Mediterráneo – siempre a la vanguardia de la innovación arquitectónica, la cocina, la moda, el estilo, la música y los buenos momentos.

AUSPICIADORES DE LA CONFERENCIA



P/F Havsbrún

Una compañía situada en el Atlántico Norte produciendo harina y aceite de pescado y alimento para peces

“CHR. HOLTERMANN ANS”
“ESTABLECIDA EN 1916”



Smit Trading NV

Su proveedor y distribuidor dedicado y sostenible de aceites de pescado y vegetales