



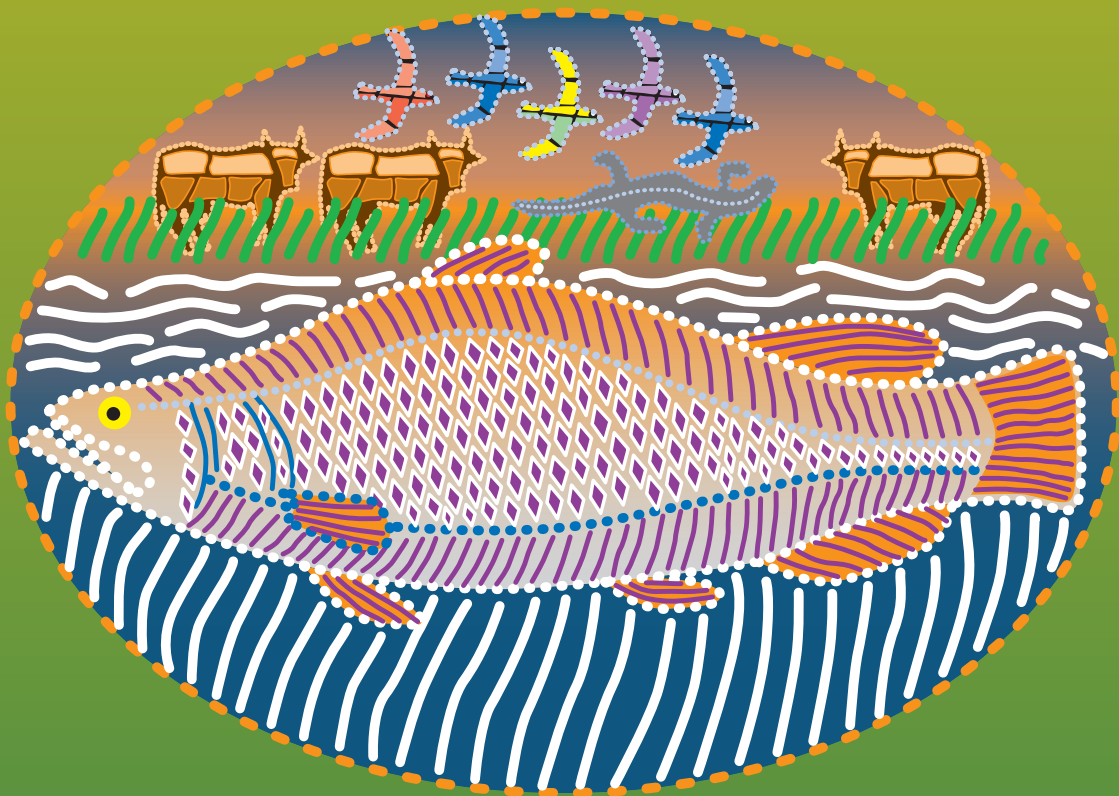
International Fishmeal and Fish Oil Organisation

Conferencia Anual 2007

Sydney, Australia

15-18 de octubre

Horizontes Futuros





INVITACIÓN DEL PRESIDENTE

La tradicional Reunión Anual de los Productores de Harina y Aceite de Pescado se lleva a cabo este año en Sydney.

Así es, en medio de esos preciosos escenarios naturales y en la cosmopolita ciudad de Sydney, nos reunimos para analizar la marcha de esta cada vez más importante industria.

Mirando lo que ha sucedido en los últimos años, podemos ver que grandes cambios se han producido, tanto en el nivel de sofisticación de los productos, así como en el desarrollo de los mercados a que se destinan dichos productos.

“Horizontes Futuros” es el tema de la Conferencia, y es una excelente oportunidad para que los involucrados en esta Industria discutamos y compartamos ideas respecto a cómo vemos el futuro de nuestro negocio. Estamos seguros que el programa de trabajo y de conferencias preparadas para este año será de un gran interés y de mucha ayuda para desarrollar los negocios de nuestros miembros.

Paralelamente, la oportunidad de encontrarnos cara a cara, en un auspicioso ambiente social, nos permitirá afianzar los lazos de amistad y cooperación que, traspasando fronteras, ha sido un signo distintivo de nuestra organización.



*FEDERICO SILVA
PRESIDENTE*

¿QUIÉN ASISTE?

La Conferencia Anual de IFFO es única en su tipo y es “imprescindible” para los productores mundiales de harina y aceite de pescado y sus clientes y socios industriales. Además de los productores (tanto dueños y gerentes), los asistentes también incluyen traders y shippers, productores de alimento para animales, refinadores de aceite, laboratorios analíticos y consultores, proveedores de complementos nutricionales, bancos y aseguradores, entre otros. La conferencia es una oportunidad ideal negocios y para networking - si usted está en el negocio de la harina de pescado o alimentos, éste es el evento para usted.





Horizontes Futuros

PROGRAMA DE LA CONFERENCIA

Categoría de Participación	Hora	Reunión/Evento
DOMINGO 14 DE OCTUBRE		
D	15.00 – 18.00	Inscripción – para recoger la documentación
LUNES 15 DE OCTUBRE		
D	08.30 – 16.00	Inscripción – para recoger la documentación
A	10.00 – 13.00	Reunión de Productores I *
B	15.00 – 16.30	Sesión de Apertura – “Puesta en Contexto” *
D	17.00 – 20.30	Recepción de Bienvenida
MARTES 16 DE OCTUBRE		
C	08.30 – 13.00	Tour de Acompañantes – Tour Panorámico
B	10.00 – 13.00	Discursos y Taller – “Futuras Tendencias de Recursos” *
B	15.00 – 18.00	Reunión de Traders y Shippers
A	15.00 – 18.00	Reunión de Directorio I
MIÉRCOLES 17 DE OCTUBRE		
A	10.00 – 13.00	Reunión de Productores II *
B	15.00 – 17.30	Reunión Técnica *
D	19.30 – 20.30	Cóctel de Recepción
D	20.30 – 01.00	Cena de Gala
JUEVES 18 DE OCTUBRE		
B	10.30 – 12.00	Sesión de Clausura – “Conclusiones e Implicaciones” *
A	14.00 – 16.00	Reunión de Directorio II

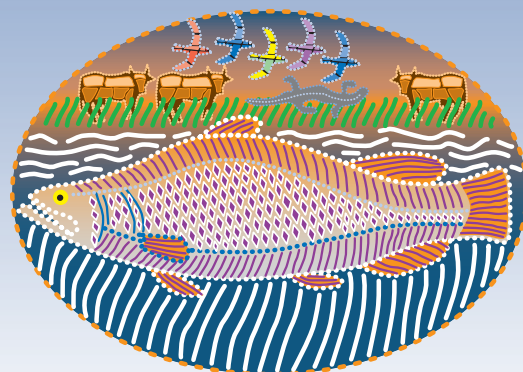
* Estas reuniones tendrán interpretación simultánea inglés-castellano

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 inscritos/as
- D Para todos los participantes inscritos incluyendo acompañantes

IDIOMA DE LA CONFERENCIA

El idioma principal de la conferencia es inglés. Habrá interpretación simultánea al inglés y al castellano para las Sesiones Principales y las reuniones de los Comités tal como se indica con * en el programa de la conferencia.





SESIONES CLAVE

Lunes 15 de octubre

Sesión de Apertura – “PUESTA EN CONTEXTO”

- 15.00-15.45 **Resumen del 2007 – ¿Dónde están IFFO y la industria hoy día?**
Jonathan Shepherd, Director General de IFFO
- 15.45-16.30 **La industria de la pesca para alimento – mirando hacia adelante**
Kristján Th. Davíðsson, Líder del Equipo Mundial de Pescados y Mariscos del Banco Glitnir

Martes 16 de octubre

Discursos y taller – “FUTURAS TENDENCIAS DE RECURSOS”

- 10.00-10.40 **El crecimiento de la acuicultura y alimentos en Asia**
Dr Geoff Allan, Líder de Investigaciones de Acuicultura para el Departamento de Industrias Primarias de NSW
- 10.40-11.20 **La influencia del biocombustible y modificación genética en la disponibilidad de proteína**
Dr Robert van Barneveld, Científico Asesor de Investigaciones (nutrición), Barneveld Nutrition Pty Ltd
- 11.20-13.00 **Taller: “Propiedades nutricionales únicas de los recursos marinos”**
Introducción por Dr Andrew Jackson, Director Técnico de IFFO
Wendy Morgan, Directora Ejecutiva de The Omega-3 Centre en Sydney del norte
Dr Víctor Gutiérrez, Profesor, Universidad de Santiago, Chile; y asesor de Prinal
Prof Peter Howe, Director, Centro de Investigaciones Fisiológicas Nutricionales, Universidad de Australia del Sur, Adelaida

Jueves 18 de octubre

Sesión de Clausura – “CONCLUSIONES E IMPLICACIONES”

- 10.30-10.45 **Mensaje al trade**
Jean-François Mittaine, Director de mercado y asuntos de comerciales de IFFO
- 10.45-11.25 **Los próximos 5 años – motores en la oferta y la demanda de harina y aceite de pescado**
Dr Andrew Jackson, Director Técnico de IFFO
- 11.25-12.00 **Implicaciones para la industria de la harina y el aceite de pescado**
Federico Silva, Presidente de IFFO



ORADORES INVITADOS

Kristjan Th. Davidsson, nacido en Islandia en 1960, posee el título de Capitán de Pesca otorgado por The Naval College of Iceland y un Master en Ciencias Pesqueras (M.Sc. Fisheries) de la Universidad de Tromsø, Noruega. Cuenta con más de 20 años de experiencia en cargos de ventas y gerenciales en la industria pesquera en Islandia y Noruega. Actualmente trabaja como Líder del Equipo Mundial de Pescados y Mariscos del Banco Glitnir en Islandia. Con anterioridad fue Director Ejecutivo de Corporate Banking en el mismo país y Director del Equipo Mundial de Pescados y Mariscos Glitnir. Antes de incorporarse al banco, ocupó el cargo de Director General de la compañía de exportación pesquera islandesa, Iceland Seafood International, y previamente a ello, se había desempeñado como Director General y Subdirector de la compañía islandesa de pesca y procesamiento HB Grandi. Con anterioridad Davidsson ocupó cargos de ventas y gerenciales en compañías de exportación pesquera, de origen islandesa (SIF, ahora Alfesca), y noruega (Norfish Exp. Co.), y en la empresa de fabricación de equipos de procesamiento de alimentos Marel de Islandia. Durante su juventud, también fue miembro de la tripulación de un navío pesquero y obrero industrial. Davidsson ha sido miembro del directorio de compañías de pesca y acuicultura en Islandia y Chile.



La industria de la pesca para alimento – mirando hacia adelante.

La industria pelágica está constantemente afrontando cambios en su ámbito laboral. El desarrollo con respecto a los asuntos ecológicos, la gestión de las pesquerías, los mercados de los productos y el entorno económico, son todos temas a considerar y sobre los que se debe actuar. En su presentación, el Sr. Davidsson describirá y tratará estos factores principales, sus tendencias actuales de desarrollo y las consecuencias que él considera importantes para los protagonistas de la industria pelágica.

Dr. Geoff Allan es el Líder de Investigaciones de Acuicultura para el Departamento de Industrias Primarias de NSW y Director del Centro de Pesca de Port Stephens, NSW, Australia. Dirige y supervisa las investigaciones de acuicultura de peces de agua dulce y de mar, moluscos y crustáceos en PSFC al igual que en otros dos centros de investigación. Ha coordinado los proyectos nacionales e internacionales más importantes sobre alimentos y alimentación de acuicultura.



Geoff es, además, Consultor del Programa sobre Acuicultura del Centro Australiano para Investigaciones Agrícolas Internacionales (ACIAR) y ayuda a que dicho organismo desarrolle proyectos de investigación cooperativa con el objeto de beneficiar a Australia y a países en vías de desarrollo. En esta área, él ha trabajado en países del Sudeste Asiático y Pacífico, especialmente con proyectos sobre nutrición de acuicultura. Geoff es miembro fundador y miembro del consejo de administración de la organización sin fines de lucro, Acuicultura sin Fronteras (AwF).

Ocupó el cargo de Presidente de la Sociedad Mundial de Acuicultura (2003/04) y del Capítulo del Pacífico Asiático de la misma sociedad.

Crecimiento de la acuicultura y de los alimentos en Asia

Con el fin de satisfacer las presentes y futuras demandas de pescados y mariscos, la producción de acuicultura debe continuar incrementándose y, para que esto ocurra, debe generarse un crecimiento aún más rápido en la producción de alimentos formulados. Esta situación plantea el grave problema con la disponibilidad de los ingredientes de proteína clave y alimentos energéticos, la harina y el aceite de pescado. En esta presentación se tratará la producción actual de acuicultura y de los alimentos para ella en la región de Asia-Pacífico y se explorarán las opciones acerca de cómo satisfacer los requerimientos futuros de alimentos para la acuicultura y las fuentes de proteínas que ellos necesitan. Se utilizarán dos estudios de casos, el crecimiento fenomenal de la industria de acuicultura del bagre de canal en Vietnam (se calcula que se han producido alrededor de 1 millón de toneladas en 2006) y el crecimiento de la acuicultura de peces de mar en Asia, para ilustrar las tendencias y desafíos futuros y las prioridades de investigación

Dr. Robert van Bameveld se ha especializado durante los últimos 15 años en la investigación de la evaluación de alimentos para monogástricos. En 1992 terminó su doctorado sobre los efectos del calentamiento de las proteínas en la digestibilidad, disponibilidad y utilización de aminoácidos para cerdos. Con posterioridad, cuando trabajaba como Científico Superior de Investigaciones con el Instituto de Investigación y Desarrollo del Sur Australiano (South Australian Research and Development Institute), estudió la función de los polisacáridos sin almidón en la nutrición de cerdos.



Robert ha sido, desde 1998, Científico Asesor de Investigaciones con Barneveld Nutrition Pty Ltd y Socio Asesor con el Grupo Asesor BECAN (BECAN Consulting Group). Durante ese tiempo ha desarrollado varias facetas de esos negocios con algunas de sus funciones actuales, entre las que se incluyen: Director especialista, Australian Pork Ltd.; Director, Pork CRC Ltd.; Gerente General, CHM Alliance Pty Ltd (la CHM Alliance es una asociación que representa a más de 14,000 sembradores en Australia y, además, es dueña de PIC Australia y PIC New Zealand); Gerente, Programa de ciencia y tecnología de CHM Alliance; Líder, Subprograma de nutrición de acuicultura de la Corporación de Investigación y Desarrollo de Pesca.; Líder, Subprograma de acuicultura y mejora de la langosta de roca de la Corporación de Investigación y Desarrollo de Pesca.

Dr. van Bameveld actualmente trabaja como profesor adjunto asociado en la Universidad de Queensland (Facultad de Recursos Naturales, Agricultura y Ciencia Veterinaria) y la Universidad de Nueva Inglaterra (Escuela de Ciencia Rural y Agricultura)

La influencia del biocombustible y modificación genética en la disponibilidad de proteína.

Las fuentes fiables de proteína y energía son una clave para la continua



ORADORES INVITADOS

viabilidad y rentabilidad de varios sectores intensivos de ganado. La incertidumbre con respecto al suministro y al precio del grano de cereal, como consecuencia del rápido crecimiento en el sector de biocombustibles, de la eliminación de proteínas mamíferas de las dietas del ganado en varios países, de los precios récord de las proteínas de la leche y de la creciente presión en la demanda relativa de suministros de harina de pescado, está estimulando una investigación renovada en el uso de proteínas y fuentes de energía alternativas. Se está dedicando una atención considerable a los subproductos provenientes de la fabricación de bioetanol, especialmente, los granos secos destilados con solubles (DDGS, por sus siglas en inglés). La alta concentración de material fibroso en los DDGS limita su inclusión en las dietas monogástricas; sin embargo, posiblemente se pueda mejorar el valor nutricional con el uso de enzimas degradantes de polisacáridos sin almidón, en especial aquellas con gran compatibilidad para la fibra insoluble. El incremento en el suministro de las harinas de semillas oleaginosas como consecuencia de la producción biodiesel posiblemente incrementen la proporción de estas proteínas en las dietas para monogástricos, pero al subir la demanda total para las fuentes proteicas provenientes de los sectores del ganado y de la acuicultura, es poco probable que se reduzca el consumo de proteínas, tales como la harina de pescado en un futuro cercano.

Resumen del taller: "Propiedades nutricionales únicas de los recursos marinos"

Se ha sabido desde hace un largo tiempo que tanto la harina como el aceite de pescado contienen propiedades especiales que proporcionan beneficios a sus consumidores. Las recientes investigaciones han comenzado a dilucidar cuáles son estas propiedades. El taller verá lo que la ciencia ha encontrado hasta la fecha y se concentrará especialmente en las propiedades de los ácidos grasos de omega-3 que se encuentran en la harina y el aceite de pescado. Los dos ácidos grasos más importantes en casi todas las dietas se conocen por sus siglas, DHA y EPA, y se descubrió que el pescado es la fuente vital que los aporta. En el taller se explicará qué tienen de especial dichos ácidos, dónde se encontraron y cómo asegurarse de que tanto los animales como los humanos incorporen cantidades adecuadas. El panel de oradores que liderará el taller, formado por especialistas de renombre en la materia, nos concederá tiempo de sobra para la formulación de preguntas. La intención es que antes de su finalización todos podamos comprender cuan importante fuente de estos nutrientes esenciales nuestros productos son, qué podemos hacer para realzar su reputación y dónde podrían estar los peligros provenientes de otra materia prima.

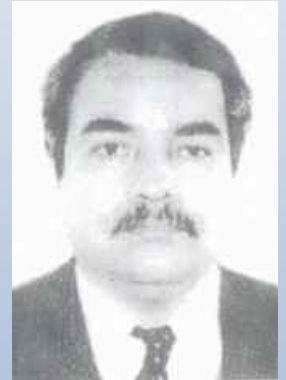
Wendy Morgan es Directora Ejecutiva de The Omega-3 Centre, centro cuyo objetivo es fomentar las dosis óptimas de omega-3 de cadena larga para gozar de una mejor salud. También es Dietista Practicante Certificada y Directora de innovations & solutions, compañía que proporciona servicios de asesoramiento a organizaciones de investigación, departamentos gubernamentales y empresas de alimentos. Su especialización es la aplicación de la ciencia de la nutrición y comprensión



del consumidor sobre el desarrollo de nuevos productos y comunicaciones al consumidor. Alimentos funcionales, cuestiones regulatorias en alimentos y política nutricional son sus áreas de interés especial e incrementar el conocimiento de omega-3 es su pasión.

Wendy posee diplomas en ciencia, nutrición y gestión de las comunicaciones.

Dr Víctor Gutiérrez, PhD, es profesor e investigador en la Universidad de Santiago. También es asesor de Prinal, compañía privada involucrada en la transferencia de tecnología en la industria alimentaria. Durante más de 15 años ha sido miembro de la Sociedad Malacológica de Chile. Su actividad principal ha sido la investigación y transferencia tecnológica en el campo de los productos marinos mediante procesos biotécnicos, además trabajos epidemiológicos en el área de los ácidos grasos. En el ámbito de la nutrición animal, trabajó en Chile, en los albores de la industria de la acuicultura, en la formulación de dietas para salmón. En la actualidad, trabaja en programas en cooperación con el gobierno chileno para incorporar alimentos FOSHU (alimentos para usos específicos de la salud) en la nutrición humana, dada la creciente toma de conciencia de la población acerca de las dietas inapropiadas y la tasa desproporcionada de consumo de ácidos grasos omega-6 y omega-3.



Profesor Peter Howe, BSc (Sydney), MSc (Oxford), PhD (Monash)

Profesor de investigaciones en Ciencias de la Salud en la Universidad de Australia del Sur, Peter Howe tiene una distinguida trayectoria de casi 40 años en la universidad, CSIRO, la investigación de la industria hospitalaria y farmacéutica.

Como eminencia en el campo de los beneficios de la salud metabólica y cardiovascular de los nutrientes bioactivos, particularmente de omega-3, su meta de investigación es el desarrollo, la demostración científica y la promoción de los beneficios de la salud de los alimentos funcionales a través de asociaciones de colaboración con la industria. Fundó el Centro de Alimentación Inteligente, un Centro Clave de ARC en la Universidad de Wollongong, y celebró alianzas estratégicas con productores primarios y fabricantes de alimentos a fin de desarrollar alimentos más saludables.

Al regresar a Adelaide en 2002, fundó el Centro de Investigaciones Fisiológicas Nutricionales con un enfoque multidisciplinario en la nutrición y actividad física y, desde entonces, ha creado una nueva asociación de investigaciones nacionales, el Centro para Bienestar Físico Metabólico ATN, cuyo objetivo es optimizar la salud por medio de la dieta y el estilo de vida.





AUSPICIADOR DE PLATINO

GLITNIR

Presentación de Glitnir

- Los mercados locales de Glitnir son Islandia y Noruega
- Se concentra en nichos de mercado mundiales

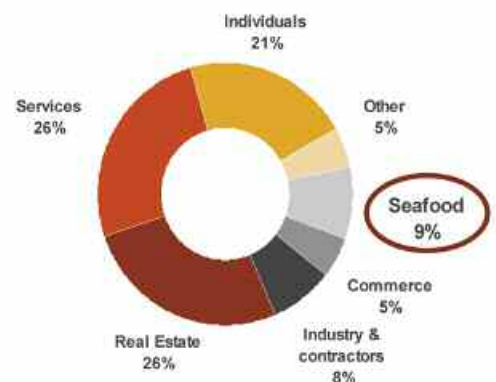
Industria de pescados y mariscos, energía sostenible y transporte marítimo: navíos de suministro de ultramar.

- Fuerte enfoque en la industria de pescados y mariscos desde 1904
- Glitnir tiene oficinas en 11 países
- En la actualidad, el 9% de la cartera de préstamos bancarios en la industria de pescados y mariscos*
- Calificación crediticia:
Aa3 / P-1 (Moody's), A / F1 (Fitch) y A-/A-2 (Standard and Poor's)

Cifras principales (final de 2006)

- ROE (retorno sobre el capital): 39,4%
- Ganancias después de impuestos: US\$ 537.5 millones (más de 80% con respecto a 2005)
- Cartera de préstamos totales: US\$ 24.7 mil millones
- Total de activos: US\$ 37.2 mil millones (1º semestre de 2007)
- Capitalización bursátil: US\$ 6.7 mil millones (1º semestre de 2007)

Cartera de préstamos totales de Glitnir de \$24.7 mil millones*



Nuestros servicios incluyen:

Línea de créditos

- Línea de préstamos a plazo
- Línea para capital de trabajo
- Préstamos sindicados
- Financiación para buque
- Préstamos puente

Mercados de capital

- Emisión de bonos
- Operaciones en moneda extranjera
- Contratos forward
- Opciones

Fusiones y adquisiciones

- Asesoría financiera
- Adquisiciones
- Ventas
- Inversiones minoritarias
- MBO (compra de la empresa por sus directores), LBO (compras financiadas con deuda), MBI (compra de la empresa por otros directores)
- Colocaciones privadas
- Revisiones estratégicas

Otros servicios

- Asesoría en gestión de riesgos
- Participación en el capital

www.glitnirbank.com

www.glitnir.is/seafood



RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

Lunes 15 de octubre desde las 17.00 horas

La Recepción de Bienvenida tendrá lugar a bordo de un lujoso barco y será una ocasión informal para relajarse y disfrutar de las vistas de Sydney. Los invitados tendrán oportunidad de navegar por el Puerto de Sydney y obtener una primera impresión de la ciudad en el atardecer y admirar la belleza de la costa disfrutando de cócteles y un buffet tentador.

TOUR DE ACOMPAÑANTES

Tour Panorámico de la ciudad (Medio día) –

Martes 16 de octubre

El Tour Panorámico empieza por la calle Macquarie dirigiéndose a los jardines reales botánicos con una parada para fotos en la silla de Mrs Macquarie (vista impresionante de la Ópera de Sydney y el Puente). Continúa hasta la Bahía de Woolloomooloo, Rushcutters, Double Bay, Rose Bay, y luego alrededor de los suburbios del Este, Watson's Bay y "the gap". Terminará con la oportunidad de hacer un tour de la Ópera, después del cual usted podrá pasar la tarde como mejor desee. Es solo una pequeña caminata de vuelta al hotel.

CENA DE GALA

Miércoles 17 de octubre,

cócteles desde las 19.30 horas, en el foyer del Gran Salón

La Cena de Gala tendrá lugar en el magnífico Gran Salón de Baile dentro del hotel Four Seasons. La velada comenzará con cócteles amenizado por un cuarteto de cuerda. Seguidamente habrá un banquete de alta cocina y, a lo largo de la velada le entretendrán los sonidos de un didgeridoo acompañado por un anciano aborígen escenificando una ceremonia tradicional de bendición. También le entretendrá un espectáculo de danza tradicional. Más tarde, la Sydney Sound Machine, una banda de baile de 7 miembros, le hará disfrutar de una fiesta hasta el fin de la noche.

Auspiciada por 

SYDNEY

Ubicado en la costa sureste de Australia, Sydney es la capital del estado de Nueva Gales del sur y la ciudad más antigua de Australia. En 1788 una flota de 11 barcos llegó con convictos y colonos desde Inglaterra para convertirse en los primeros habitantes de la ciudad.

Siendo una de las ciudades más multiculturales del mundo, Sydney ha sido esculpida por sucesivas olas de inmigrantes de alrededor del mundo que han ejercido una influencia definitoria en la personalidad y la cultura de esta ciudad cosmopolita. Ahora con más de 4 millones de habitantes, Sydney cubre un área de 12,144 km².

Sydney es la capital económica de Australia y también un gran destino turístico internacional. Es un gran eje en la región del Pacífico Asiático y es su centro industrial, comercial, cultural y deportivo.

Sydney está situado alrededor de su bullicioso puerto y alberga el puente de arco de acero más grande del mundo, el Puente del Puerto de Sydney que fue inaugurado en 1932. La ciudad ofrece un clima agradable, sorprendentes sitios turísticos, playas doradas y restaurantes dinámicos para satisfacer una variedad de gustos. Un lugar clave para artes visuales y escénicas es la Ópera de Sydney donde puede dar con un espectáculo o, en un ambiente más relajado, puede disfrutar de representaciones en la calle o teatros. Sydney también ofrece una arquitectura contemporánea y colonial excepcional y cinco grandes parques nacionales y cultura aborígen que se mantiene viva en varios museos y galerías de arte.

La zona "The Rocks" (Las Rocas) de Sydney es conocida como el "pueblo" más antiguo de Australia; llena de historia y carácter es ahora una de las zonas peatonales más populares de Sydney. Con sus patios pintorescos y callejuelas, muchos de los edificios coloniales fueron construidos a principios del siglo 19 y ahora acogen algunos de los restaurantes más exclusivos de la zona, cafeterías, arte nativo australiano y talleres artesanales. Esta área atrae muchos visitantes a sus tiendas y boutiques que ofrecen moda de calidad internacional así como donde usted encontrará los pubs más antiguos de Sydney.

AUSPICIADORES DE LA CONFERENCIA

Además del auspicio de Platino de Glitnir (vea la parte interna de la contraportada) nos complace mencionar el auspicio de las siguientes compañías



ENERCOM equipos y maquinaria para plantas de harina de pescado; experto en secado. Secado IR energía eficaz y la más baja Tco para Producción de Harina de Pescado de Alta Calidad.



E D & F Man Liquid Products Inc. proporciona una oportunidad única para satisfacer sus requisitos logísticos eficientemente.



Puro rendimiento en separación con decantadores y centrifugadoras de alta velocidad. Módulos diseñados sanitariamente y sistemas para Productos de Valor Añadido.