



# IFFO

LA ORGANIZACION DE INGREDIENTES MARINOS

## 55ª CONFERENCIA ANUAL 2015 **BERLÍN, ALEMANIA**

Lunes 28 al miércoles 30 de septiembre

Su evento esencial para información y networking



# Auspiciadores

---



## PLATINO

---



## PLATA

---



## BRONCE

---

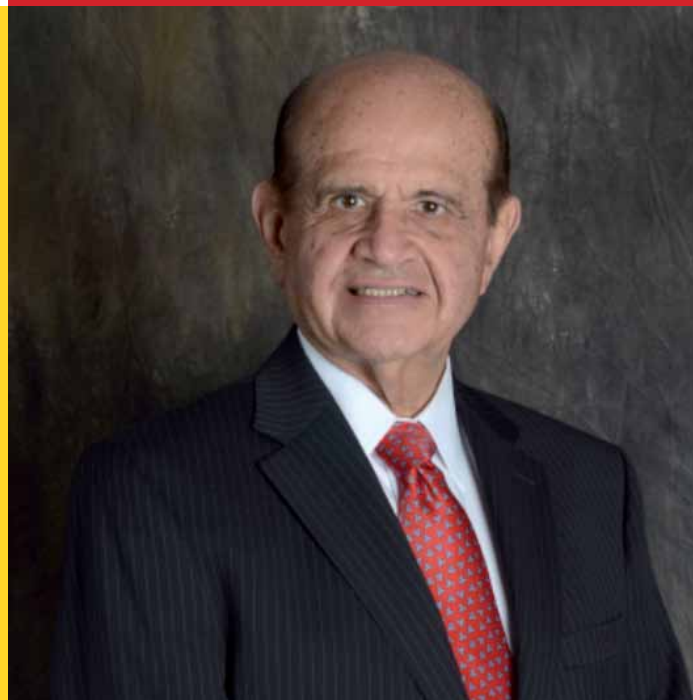


# INVITACIÓN DEL PRESIDENTE

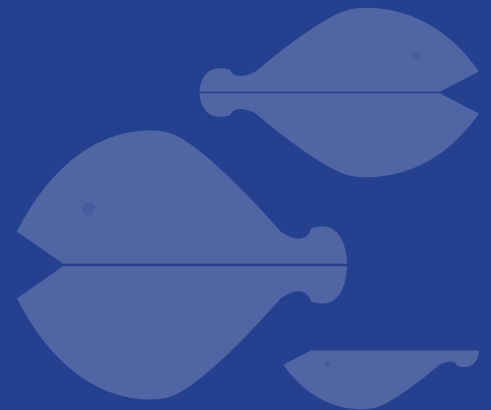
Este año, la conferencia anual de IFFO visita Berlín, Alemania - una ciudad que ha visto muchos cambios en los últimos 100 años. Ahora, Berlín tiene una cultura vibrante, con muchos sitios históricos y un carácter único. Estamos encantados de haber reservado el Hotel Intercontinental de Berlín para nuestra conferencia y tener un programa excepcional de oradores, foros y sesiones interactivas. Como de costumbre, también hemos reservado tiempo en el programa para las reuniones de negocios vitales que se celebran entre proveedores y compradores durante el encuentro anual más importante de la industria.

En 2015 el mercado mundial sigue siendo incierto debido a la amenaza de un fenómeno de El Niño en el Perú. El año pasado, las ondas Kelvin de temperaturas cálidas que se desplazaban hacia el este a través del Pacífico fueron alejadas por los fuertes vientos que soplaban de este a oeste. Pero, como muchos de ustedes recordarán de la Reunión de Miembros en Miami en abril de este año, las temperaturas del agua siguen siendo altas y existe la posibilidad que los vientos no tengan el mismo efecto este año. Si esto ocurre, el impacto a la pesca será un factor importante para el suministro de HP y AP para el 2016. Es más, la primera temporada de pesca para el norte-centro ha sido muy buena. Tendremos la oportunidad de escuchar las opiniones más recientes en Berlín.

Sabemos que muchos delegados disfrutaron de la oportunidad de participar en los debates. Tras las



**Humberto Speziani**  
PRESIDENTE DE IFFO



pruebas exitosas de votación interactiva en Vancouver y Miami, estamos invitando a los delegados a solicitar temas de discusión específicos antes del evento. Estos serán cotejados y el más popular será la base para una sesión interactiva que contará con votación y retroalimentación. Asimismo, contaremos con un software basado en web que permitirá que los delegados realicen comentarios confidenciales y anónimos a algunas de las preguntas clave.

Esperamos que disfrute de la conferencia



LA ORGANIZACION DE INGREDIENTES MARINOS

# IFFO

# PROGRAMA DE LA CONFERENCIA

HORA	REUNIÓN/FUNCIÓN	SALA/UBICACIÓN	CATEGORÍA DE PARTICIPACIÓN
<b>DOMINGO, 27 DE SEPTIEMBRE</b>			
16:00 - 18:00	Inscripción – para recoger la documentación	Lobby	E
<b>LUNES, 28 DE SEPTIEMBRE</b>			
08:30 - 15:00	Inscripción – para recoger la documentación	Lobby	E
09:30 - 12:30	Sesión de apertura *	Potsdam Ballroom	B
15:00 - 17:15	Sesión interactiva *	Potsdam Ballroom	B
19:00 - 21:00	Recepción de bienvenida	Reunirse en el lobby del hotel	E
<b>MARTES, 29 DE SEPTIEMBRE</b>			
09:30 - 12:30	Foro de mercado I *	Potsdam Ballroom	A
09:30 - 13:00	Tour de acompañantes	Reunirse en el lobby del hotel	C
15:00 - 17:30	Sesión Taller *	Potsdam Ballroom	B
<b>MIÉRCOLES, 30 DE SEPTIEMBRE</b>			
09:30 - 10:45	Foro de mercado II *	Potsdam Ballroom	A
11:15 - 12:30	Sesión abierta *	Potsdam Ballroom	B
15:00 - 17:45	Sesión de clausura *	Potsdam Ballroom	B
19:30 - 20:30	Cóctel de recepción	Foyer of Potsdam Ballroom	E
20:30 - 01:00	Cena de Gala - auspiciado por  )	Potsdam Ballroom	E
<b>JUEVES, 1 DE OCTUBRE</b>			
10:00 - 13:00	Reunión de directorio	Knight Room	D


## IDIOMA DE LA CONFERENCIA

El idioma principal para la conferencia es el inglés. Habrá traducción simultánea inglés, chino y castellano para las sesiones y reuniones principales marcadas con \* en el programa de la conferencia.

## CATEGORÍA DE PARTICIPACIÓN

- A** Sólo miembros productores y Premium de IFFO inscritos
- B** Todos los delegados inscritos
- C** Todos los acompañantes inscritos
- D** Sólo miembros del directorio de IFFO
- E** Todos los participantes inscritos (delegados y acompañantes)


## SESIÓN DE APERTURA lunes, 28 de septiembre, 9:30 - 12:30

09:30 - 09:40	<b>Palabras del presidente</b> Humberto Speziani, Presidente de IFFO, Perú
09:40 - 09:50	<b>Bienvenida</b> Sabine Toepfer-Kataw, Secretario de Estado de Justicia y Protección al Consumidor, Berlín, Alemania
09:50 - 10:00	<b>Observaciones de apertura</b> Andrew Mallison, Director General, IFFO, Reino Unido
10:00 - 10:30	<b>Abundancia actual de anchoveta peruana respecto a posibles escenarios El Niño y cambio climático</b> Mariano Gutiérrez, Profesor de evaluación de recursos marinos en la Facultad de Oceanografía y Pesquerías de la Universidad Nacional Federico Villarreal, Perú
10:30 - 11:00	<b>Necesidades futuras de la innovación de la harina de pescado - una perspectiva de fabricante de alimentos balanceados</b> Einar Wathne, Director Ejecutivo, EWOS Group, Noruega
<b>11:00 - 11:20 COFFEE BREAK - GENTILMENTE AUSPICIADO POR</b> 	
11:20 - 12:00	<b>Beyond Lenfest - un nuevo proyecto de investigación sobre la gestión de las pesquerías de bajo nivel trófico</b> Ray Hilborn, Profesor de Ciencias Acuáticas y Pesqueras, Universidad de Washington, EE.UU.
12:00 - 12:30	<b>Preguntas y respuestas 1</b> incluyendo interacción "Preguntar a la audiencia"

## SESIÓN INTERACTIVA lunes, 28 de septiembre, 15:00 - 17:15

15:00 - 15:20	<b>Oportunidades de inversión para la harina de pescado</b> Francois Kuttel, Director Ejecutivo, Oceana Group, Sudáfrica
15:20 - 15:45	<b>ASC - los primeros 5 años</b> Chris Ninnes, Director Ejecutivo, Aquaculture Stewardship Council (ASC), Países Bajos
15:45 - 16:10	<b>Pesquerías - la pirámide invertida de alimentos</b> Jeppe Kolding, Profesor Asociado de la Universidad de Bergen, Noruega
<b>16:10 - 16:40 COFFEE BREAK - GENTILMENTE AUSPICIADO POR</b> 	
16:40 - 17:15	<b>Preguntas y respuestas 2, y discusión de panel</b>


## SESIÓN TALLER martes, 29 de septiembre, 15:00 - 17:30

15:00 - 15:10	<b>Actualización sobre Asuntos Técnicos incluyendo IFFO RS</b> Dr Andrew Jackson, Director Técnico, IFFO, Reino Unido
15:10 - 15:40	<b>TALLER 1 - Secuenciación del ADN en la harina de pescado - una nueva herramienta para la autenticación de los productos y fuentes</b> Bogi Eliassen, Director de Programa, Fish Gen, Islas Faroe y Paul Flicek, Científico senior y Jefe de grupo, Instituto Europeo de Bioinformática
15:40 - 16:10	<b>TALLER 2 - Contaminantes en la harina y aceite de pescado con especial referencia a las regulaciones de la UE</b> Christian Drüppel, Gerente de Servicios Analíticos, Eurofins GfA Lab Service GmbH, Alemania
<b>16:10 - 16:30 COFFEE BREAK - GENTILMENTE AUSPICIADO POR</b> 	
16:30 - 17:30	<b>TALLER 3 - Ingredientes marinos en los estándares de alimentos balanceados de acuicultura - un panorama en constante cambio Actualización del Aquaculture Stewardship Council</b> Michiel Fransen, Coordinador de Estándares y Certificación, ASC, Países Bajos <b>Actualización de la Global Aquaculture Alliance</b> Daniel Lee, Coordinador de Estándares BAP, GAA, Reino Unido <b>Actualización de IFFO RS</b> Francisco Aldon, IFFO RS, Reino Unido

## SESIÓN ABIERTA miércoles, 30 de septiembre, 11:15 - 12:30

11:15 - 11:50	<b>Actualización de China</b> Maggie Xu, Directora de IFFO China
11:50 - 12:05	<b>Actualización del mercado de omega-3</b> Adam Ismail, Director Ejecutivo, GOED Omega-3, EE.UU.
12:05 - 12:20	<b>Producción y suministro de aceite de algas</b> Leslie van der Meulen, Presidente del Consejo de Directores, GOED, EE.UU.
12:20 - 12:30	<b>Preguntas y respuestas 2</b> incluyendo interacción "Preguntar a la audiencia"

## SESIÓN DE CLAUSURA miércoles, 30 de septiembre, 15:00 - 17:45

15:00 - 15:30	<b>The Seafish Responsible Fishing Scheme - certifica las condiciones de la tripulación y las operaciones responsables en la embarcación</b> Tom Pickerell, Director Técnico, Seafish, Reino Unido
15:30 - 16:00	<b>Contrarrestando la tendencia - beneficios de mayores tasas de inclusión de harina y aceite de pescado en las dietas de acuicultura</b> Odd Eliassen, Director Ejecutivo, Havsbrún, Islas Faroe
<b>16:30 - 17:00 COFFEE BREAK - GENTILMENTE AUSPICIADO POR</b> 	
16:20 - 17:00	<b>Tendencias de la industria de alimentos de mascotas y el rol de los ingredientes a base de pescado</b> Michael Bellingham, Director Ejecutivo, Asociación de Productores de Alimentos para Mascotas, Reino Unido
17:00 - 17:30	<b>Producción de harina de pescado en Alemania - reciclaje de subproductos en ingredientes para consumo humano y alimentos balanceados para animales</b> Bodo von Holten, Director Ejecutivo, Bioceval, Alemania
17:30 - 17:45	<b>Observaciones de clausura</b> Andrew Mallison, Director General, IFFO, Reino Unido

# PRESENTADORES

**ADAM  
ISMAIL**



Adam Ismail es Director Ejecutivo de la Organización Global para los Omega3 EPA y DHA ("GOED"), donde ha administrado el crecimiento de la organización a 200 socios hoy en día, desde su fundación en el 2007, trabajando con la Organización Internacional de Harina y Aceite de Pescado ("IFFO") y otras organizaciones a fin de anular la prohibición de las importaciones de aceite de pescado en Europa, y el establecimiento de recomendaciones y declaraciones nutricionales de ingesta en China, Europa y otros países. Anteriormente, él trabajó para Cargill, a cargo de la comercialización de su ingrediente omega-3 en el sector alimentario, y en "Health Strategy Consulting" y "Health Business Partners" en las áreas de banca de inversión y estrategia para proyectos de asesoramiento.

## **Actualización del mercado de omega-3**

La demanda de los ingredientes para omega-3 se está ralentizando, pero existe un amplio crecimiento en la demanda de aceite de pescado ya que los consumidores se tornan más sofisticados y están buscando tipos de productos de omega-3 de mayor valor. Esta actualización anual se enfocará en cómo el mercado de omega-3 está creciendo actualmente y las diversas dinámicas en juego en el lado de la demanda, y también cómo las fluctuaciones en la oferta están impactando el mercado de omega-3. Las fuentes y las barreras para el crecimiento de los omega-3 han cambiado en los dos últimos años y como resultado, ello impactará en la demanda para aceites de pescado como una fuente de aprovisionamiento. Esta presentación también cubrirá algunos de estos temas al más alto nivel.

**BODO  
VON HOLTEN**



Bodo von Holten nació en 1958; está casado y tiene dos hijos. Al terminar la escuela secundaria en Hannover, completó su licenciatura en Ingeniería enfocándose en la leche y los productos lácteos.

Ha sido Gerente de Aseguramiento de Calidad en Unilever y Gerente de Producción en Frozen Fish International.

Desde 2002 Bodo ha sido el Gerente General de "Vereinigte Fischmehlwerke Cuxhaven" (United Fishmeal Works, Cuxhaven), Lipomar y la empresa holandesa Visser. En 2015 VFC cambió su nombre a "Bioceval". Las tres empresas son parte del Grupo Saria.

## **Producción de harina de pescado en Alemania - reciclaje de subproductos en ingredientes para consumo humano y alimentos balanceados para animales**

La consolidación de los procesadores de pescado en Alemania ha tenido como resultado un menor número de productores de mayor tamaño especializados en determinadas especies. También se han desarrollado nuevas tecnologías y técnicas, junto con un diseño higiénico de plantas e instalaciones de almacenamiento. Actualmente los subproductos de pescado se convierten en alimentos de alta calidad, cumpliendo con todas las legislaciones de calidad y seguridad alimentaria.

La producción responsable y sostenible de alimentos procedentes de subproductos de pescado será importante para la nutrición de la población mundial en el futuro.

El pescado es un alimento sano y cumple con los requisitos de los productos halal y kosher. Los subproductos de pescado pueden ser utilizados en los alimentos o ingredientes alimentarios debido a sus valores funcionales o nutricionales directos. Esta presentación cubrirá cómo este sector se está desarrollando en Alemania.

# PRESENTADORES

**BOGI  
ELIASSEN**



Bogi Eliassen es un experimentado consultor internacional. Además de Fish Gen, es socio en el Instituto de Estudios del Futuro de Copenhague (CIFS) y durante los últimos años ha liderado el ambicioso proyecto de FarGen cuyo objetivo es la secuenciación del genoma de la población de las Islas Feroe.

## **Secuenciación del ADN en la harina de pescado - una nueva herramienta para la autenticación de los productos y fuentes**

Fish Gen es una iniciativa orientada a establecer, producir, recoger, organizar y mantener datos genéticos de peces para materializar el potencial que este saber posee en lo que respecta a la identificación de poblaciones y especies, gestión de poblaciones y trazabilidad como parte del desarrollo y conserva de prácticas de pesca transparentes y legales.

En particular, debería existir un interés en la creación de marcadores genéticos con el objetivo de:

- 1) Identificar especies
- 2) Subdividir especies en unidades de población
- 3) Trazabilidad

Preveemos que los productores de harina de pescado tendrán una demanda creciente de documentación en el futuro.

Es posible que los marcadores genéticos constituyan la mejor alternativa para lograrlo. Esto requiere que realicemos genomas de referencia de especies relevantes que tendrán validez y aceptación global junto con dispositivos de ensayo móviles en tiempo real que sean económicos y fáciles de manejar.

**CHRIS  
NINNES**



Chris Ninnnes fue nombrado Director General del Aquaculture Stewardship Council (ASC) en octubre de 2011.

Antes de unirse al ASC, fue Director General Adjunto y Director de Operaciones en Marine Stewardship Council (MSC) desde 2006 a 2011. De 1996 hasta el año 2002 fue Director Técnico de MRAG Ltd y luego de 2003 a 2006 Chris se desempeñó como Vicepresidente de MRAG Americas. Chris trabajó para el Departamento de Desarrollo Internacional del Reino Unido, de 1983 a 2002. También ha sido pescador profesional de bajura.

## **ASC - los primeros 5 años**

Esta presentación proporcionará una introducción y actualización del progreso del Aquaculture Stewardship Council (ASC). Se debatirá la estructura y el mecanismo de la certificación del ASC y del programa de etiquetado y los estándares del ASC para la acuicultura responsable; así como lo que hace que el programa ASC sea único. También hará un análisis minucioso sobre el desarrollo del proyecto de alimentos balanceados responsable y el estándar de alimentos balanceados del ASC. Por último, la presentación proporcionará una visión general de los proyectos actuales del ASC, que incluye la armonización de los estándares del ASC, las certificaciones de múltiples plantas y de grupo, y el marco de credibilidad de sus Granjas en Transición en búsqueda de mejoras graduales.

# PRESENTADORES

**CHRISTIAN  
DRÜPPEL**



Christian se desempeña como Gerente de Servicios Analíticos en Eurofins GfA Lab Service, uno de los principales laboratorios de dioxinas y COP del mundo. Estudió química de los alimentos en la Universidad de Münster y completó su segundo examen estatal en 2012.

Inició su carrera profesional en Eurofins Dr. Specht Laboratories en el campo de análisis de plaguicidas. Como responsable de la gestión de la prueba analítica de la harina de pescado, aceite de pescado y suplementos de ácidos grasos omega-3 para los mercados internacionales, su último proyecto está relacionado con los Compuestos Orgánicos Persistentes (COP), como las dioxinas, PCB y otras sustancias.

## **Contaminantes en la harina y aceite de pescado con especial referencia a las regulaciones de la UE**

En la industria de ingredientes marinos es sumamente importante garantizar no sólo la calidad del producto, sino también la seguridad de los alimentos balanceados y de los alimentos.

Las disposiciones legales relacionadas con los contaminantes ambientales y los controles analíticos adecuados de aceite y harina de pescado contribuyen a la protección de los productos, los consumidores y del medio ambiente. De este modo, se reducirán los residuos y contaminantes de larga duración.

Además de la visión general de los límites máximos actuales de la UE para los contaminantes seleccionados en el aceite de pescado y harina de pescado, la tendencia de las concentraciones de contaminantes en el aceite de pescado y la harina de pescado en los últimos años será objeto de la presentación.

**DANIEL LEE**



Daniel Lee es el Coordinador del programa Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP) de Global Aquaculture Alliance y también investigador asociado en la Universidad de Bangor, Reino Unido. Dedicó el inicio de su carrera al cultivo de crustáceos, especialmente de camarón marino, para proyectos comerciales y de investigación en América del Sur, el Caribe, África y Asia. Adquirió reputación internacional como un experto en acuicultura luego de la publicación de su libro *Crustacean Farming, Ranching and Culture* y a través de su trabajo con Global Aquaculture Alliance y el Consejo de Certificación de Acuicultura. Ha participado en la elaboración de estándares internacionales para la acuicultura responsable, con especial atención a la seguridad alimentaria, trazabilidad y temas ambientales y sociales.

## **Ingredientes marinos en los estándares de alimentos balanceados de acuicultura - un panorama en constante cambio - Actualización de la Global Aquaculture Alliance**

Global Aquaculture Alliance promueve la acuicultura responsable a través de su programa de certificación de Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP) que abarca las etapas clave en la cadena de producción de la acuicultura. Dada la importancia de la producción responsable de alimentos balanceados e ingredientes de fuentes responsables, en 2010 se lanzó el Estándar BAP para Fábricas de Alimentos Balanceados. En la actualidad hay 37 fábricas de alimentos balanceados con certificación BAP en 9 países: 21 en Asia, 15 en América y 1 en Medio Oriente. Desde el principio estuvo claro que el Estándar BAP para Fábricas de Alimentos Balanceados tendría que interconectarse con otros programas de certificación. Por lo tanto, se incorporó rápidamente el estándar RS de IFFO para promover el abastecimiento sostenible de los ingredientes marinos. En junio de 2015 se aprobó un hito significativo, cuando el requisito para la harina de pescado y aceite de pescado certificado (de origen de pesquería de reducción) aumentó a 50%.



# PRESENTADORES

**EINAR WATHNE**



Einar es un ejecutivo de 53 años que ha dedicado toda su carrera a la industria de alimentos acuícolas. Inició su carrera con funciones de atención al cliente y de mercadotecnia y durante más de diez años se desempeñó como científico de nutrición industrial. Hace 15 años, le dio un giro a su carrera y comenzó a cumplir una serie de funciones administrativas dentro de EWOS, antes de que asumiera el cargo de Director Ejecutivo en EWOS en 2013.

Einar se dedica a la innovación y la ha impulsado, en todas sus funciones, en lo que refiere a alimentos balanceados en EWOS. Einar posee un Doctorado en Acuicultura de la Universidad Agrícola de Noruega y una Maestría en Administración de Negocios (MBA) de la Norwegian School of Management.

## **Necesidades futuras de la innovación de la harina de pescado - una perspectiva de fabricante de alimentos balanceados**

En el pasado, la industria de la harina de pescado financió I+D, contrató nutricionistas destacados y poseía instalaciones de I+D propias así como añadió nuevos conocimientos y mejoró la productividad en la cadena de valor de la cría de peces. En los últimos 15 años, la inversión se ha movido hacia la industria de los alimentos balanceados, la cual ha innovado de manera fuerte junto con sus clientes. Si nuestra intención es continuar con la creación de valor, el futuro demandará innovación orientada al mercado en toda la industria. Compartiré algunas ideas sobre cómo las innovaciones pueden mejorar la reputación y generación de valor al centrarnos en la sostenibilidad y de qué forma la harina de pescado puede influenciar sobre el rendimiento y la salud de los peces.

**FRANCOIS KUTTEL**



Francois Kuttel posee amplia experiencia en la industria pesquera internacional, y en la administración de empresas familiares en Alaska, Namibia y Sudáfrica. Luego de finalizar su Licenciatura en Contabilidad en la Universidad de San Diego en 1991, se unió a las actividades pesqueras de su familia en los Estados Unidos. Francois regresó a Sudáfrica en 1995 para desempeñarse como Director General en Namibian Sea Products. En Irvin & Johnson fue Director General Ejecutivo por un período de tres años antes de que lo designaran como Director General Ejecutivo del directorio de Oceana en 2009.

Francois fue galardonado con el Premio Person of the Year 2013 del Fishing News International.

## **Oportunidades de inversión para la harina de pescado**

Oceana Group es una compañía pesquera situada en Sudáfrica que cotiza en bolsa y que posee operaciones diversificadas en los segmentos de langosta, pescado blanco y pelágicos en Sudáfrica, Namibia y Angola. Oceana Group es propietario de la marca líder de pescado en conserva en África y opera la red más extensa de espacio para depósito de conservación primaria en frío en África del Sur. Oceana Group ha formalizado recientemente la adquisición de Daybrook Fishing, productor en los Estados Unidos de harina de pescado de lacha que opera en el Golfo de México. El Sr. Kuttel revela la tesis de inversión detrás de esta inversión y el atractivo relativo del sector global de harina de pescado en una cartera de pesca diversificada.



# PRESENTADORES

**JEPPE  
KOLDING**



Jeppe Kolding es profesor asociado en la Universidad de Bergen, con especialización en las pesquerías de pequeña escala en los países en desarrollo. Anteriormente trabajó para el Instituto de Investigaciones Marinas, Centro de Cooperación para el Desarrollo en las pesquerías, donde trabajó en el programa del buque de investigación Dr. Fridtjof Nansen bajo la FAO. Ha vivido y trabajado varios años en diferentes países de África y posee experiencia de participaciones a corto plazo en más de 25 países en desarrollo. Su principal interés en materia de investigación es la evaluación de las poblaciones de peces, la ecología, las estrategias de cosecha y la gestión de las pesquerías tropicales de pequeña escala. Ha sido miembro del Grupo de Expertos de Pesquerías de la IUCN/CEM desde el año 2008 donde inició el trabajo sobre "la Cosecha Equilibrada".

## **Pesquerías - la pirámide invertida de alimentos**

Una evaluación global de los patrones de pesca y la presión de pesca de 129 modelos Eco-path diferentes, que representan los ecosistemas marinos alrededor del mundo y que abarca el período 1950-2007, muestra que la explotación humana a través de los niveles tróficos es muy desequilibrada e inclinada hacia las especies de baja productividad en los niveles tróficos altos, que se encuentran alrededor de dos niveles tróficos más elevados que la proteína animal que obtenemos de la agricultura. Generalmente las pesquerías bien gestionadas de ecosistemas templados se cosecharon de manera más selectiva que las pesquerías tropicales y de afloramiento, dando como resultado cambios potencialmente más grandes a largo plazo en la estructura y funcionamiento del ecosistema. Los resultados indican una utilización muy ineficiente de la producción marina.

**LESLIE  
VAN DER MEULEN**



Leslie se desempeña como Gerente General de BioProcess Algae, una compañía radicada en Estados Unidos cuya actividad principal es el cultivo de algas mediante el uso de CO<sub>2</sub> y azúcares como principales materias primas. BioProcess Algae tiene el respaldo de 3 inversores: Green Plains Inc. (NASDAQ:GPPE), Clarcor (NYSE:CLC) y BioProcess Holdings. Ubicada junto a la plataforma de producción Green Plains Ethanol, BioProcessAlgae produce biomasa de algas para utilizar en la nutrición humana, la alimentación animal y los combustibles y químicos renovables.

Es miembro del directorio de la Organización Mundial de Omega 3 EPA y DHA (GOED) desde 2010 y el Presidente durante los últimos 3 años. Antes de unirse a BioProcess Algae, ocupó diversos puestos comerciales en Aurora Algae, Originates/Naturmegas y SourceOne Global Partners.

## **Producción y suministro de aceite de algas**

La presentación se centrará en las 3 áreas principales de cultivo de algas: Autótrofa, Heterótrofa y Mixótrofa. Se ofrecerá un breve repaso sobre cada tecnología junto con las barreras de acceso y el alza en la economía. Se presentará una visión concreta de los mercados y volúmenes con respecto a los mercados de nutrición humana y alimentación

# PRESENTADORES

**MARIANO  
GUTIÉRREZ**



Ingeniero Pesquero, doctorado en acuicultura y con maestría en Ciencias del Mar. Especialista en evaluación de recursos pesqueros, acústica submarina e ingeniería de flota. Director General de Investigaciones Pesqueras y Jefe de la Unidad de Tecnologías de Detección en IMARPE (1997-2007); Jefe de Prospecciones en Tecnológica de Alimentos S.A (2007-11). Actualmente es Oficial Técnico del Proyecto GEF-PNUD-Humboldt (2011-16). Es asimismo profesor en universidades peruanas e Integrante de grupos de trabajo técnico y científico. Ha publicado más de 100 artículos en revistas científicas y de divulgación.

## **Abundancia actual de anchoveta peruana respecto a posibles escenarios El Niño y cambio climático**

Existe una necesidad de incorporar el conocimiento científico en la gestión de recursos naturales. En el caso de anchoveta peruana los estudios realizados en la última década han permitido comprender mejor sus interacciones con otras especies y sus cambios de patrón de abundancia respecto a eventos tales como la propagación de Ondas Kelvin o El Niño. Sin embargo, más allá de tales eventos, es necesario tener en cuenta el momento climático en que nos hallamos, y también las limitaciones que tenemos para observar el ecosistema cuando cuantificamos la biomasa de las distintas especies. Para ello, la presentación abordará aspectos tales como el evitamiento (avoidance), el efecto de la densidad poblacional, los refugios (loopholes) y las alternativas tecnológicas para un monitoreo cuantitativo más frecuente y preciso que sostenga un manejo pesquero cada vez más fortalecido y mejor informado.

**MICHAEL  
BELLINGHAM**



Michael es Director Ejecutivo de la Asociación de Fabricantes de Alimentos para Mascotas (PFMA). También es Presidente de National Pet Month, una organización benéfica que promueve la tenencia responsable de mascotas. Michael ha trabajado en el ámbito de las asociaciones de comercio durante muchos años, en primer lugar junto con el British Retail Consortium, y luego con la Federación de Alimentación y Bebidas (FDF). Luego, pasó 4 años en Bruselas donde dirigió una asociación de comercio europea, antes de regresar a PFMA en el Reino Unido en 2004. Michael posee una licenciatura en Ciencias Políticas de la Universidad de Durham y un Máster en Estudios Europeos.

## **Tendencias de la industria de alimentos de mascotas y el rol de los ingredientes a base de pescado**

Michael estará a cargo de la revisión de las tendencias recientes en el mercado de alimentos para mascotas, así como de los datos demográficos de mascotas en el Reino Unido, con referencia a otros grandes mercados europeos, así como Europa en su conjunto. Las diferencias en las tendencias de tenencia de mascotas en los distintos mercados tendrán un impacto claro en la demanda de materias primas, incluso los ingredientes a base de pescado. Hará un análisis más minucioso sobre cómo otras tendencias tales como las declaraciones de propiedades saludables, la sostenibilidad y la trazabilidad, también afectan a la demanda de ingredientes a base de pescado. Finalmente tratará de predecir las futuras tendencias de las tenencias de mascotas y el posible impacto que éstas tendrán.

# PRESENTADORES

**MICHEL  
FRANSEN**



Michiel Fransen posee un grado de Maestría en Biología con una especialización en Acuicultura y Pesquería, de la Universidad de Wageningen (Países Bajos). Desde mediados de 2012 ha trabajado para el Consejo de Administración de la Acuicultura ("ASC") en la función de Coordinador de Normas y Certificación. Asimismo, él es Secretario del Proyecto Responsable de Alimentos Balanceados de "ASC". Antes de trabajar para la "ASC", Michiel Fransen ha trabajado varios años como Gerente de Exportación para el productor de alimentos para peces "Coppens International", siendo responsable de mercados clave en Europa Oriental/los Balcanes y el Sudeste Asiático. Anteriormente a ello, trabajó con el Departamento de Acuicultura y Pesquería de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para Asia Central y la región de Turquía, con sede en Ankara.

## **Ingredientes marinos en los estándares de alimentos balanceados de acuicultura -un panorama en constante cambio-**

A fines de 2013, Aquaculture Stewardship Council ("ASC") puso en marcha el Proyecto de Producción Responsable de Alimentos Balanceados. El propósito de este proyecto es desarrollar un estándar que defina los requerimientos en torno a "los alimentos acuícolas responsables", con el objetivo de reducir los impactos ambientales y sociales clave que se originan a nivel de la producción de las materias primas. Actualmente, el estándar está todavía en desarrollo y se espera que esté terminado en el 2016. El estándar tendrá dos secciones: una sección que cubrirá los procesos responsables en y alrededor de la fábrica de alimentos balanceados, la segunda sección abarcará los requerimientos de ingredientes específicos, incluyendo la harina de pescado y -aceite. Los puntos más importantes de este proyecto y del proyecto del estándar serán presentados conjuntamente con la información de los interesados respecto a cómo participar en el proceso de desarrollo.

**ODD  
ELIASEN**



Odd Eliassen se desempeña como director general de Havsbrún. Posee más de 27 años de experiencia profesional en comercialización y producción de alimentos balanceados para peces. El Sr. Eliassen tiene amplia experiencia en la industria de la piscicultura y ha tenido una activa participación en la reestructuración de la industria del cultivo de peces en las Islas Feroe. Ha tenido a su cargo la actividad de cultivo de Havsbrún y ha ocupado diversas posiciones a nivel directorio en la industria. Fue miembro del directorio de Bakkafrost desde 2006 hasta 2012, cuando fue nombrado Director General de Havsbrún y parte de la dirección del grupo.

## **Contrarrestando la tendencia - beneficios de mayores tasas de inclusión de harina y aceite de pescado en las dietas de acuicultura**

El enfoque de la presentación será el éxito significativo que Havsbrún ha tenido con formulaciones de alimentos balanceados que han sostenido altos niveles de harina de pescado y aceite de pescado si se la compara con otras en las que el contenido se reduce de manera constante. Se darán las razones de esta estrategia y se explicarán los resultados alcanzados. Asimismo, el Sr. Eliassen reflexionará sobre la industria de harina de pescado, aceite de pescado, alimentos balanceados para peces y cultivo de peces. ¿La harina de pescado formará parte de la futura receta de salmón? ¿Es posible que como industria destaquemos los beneficios de la harina de pescado en la acuicultura del futuro?

# PRESENTADORES

**PAUL  
FLICEK**



Paul Flicek lidera el Equipo de Genómica de Vertebrados en el Instituto Europeo de Bioinformática del Laboratorio Europeo de Biología Molecular en Cambridge, Reino Unido. Lidera el proyecto Ensembl, que proporciona información de genómica de libre acceso a la comunidad científica, y ha estado involucrado en la secuenciación inicial y análisis de más de una docena de genomas de vertebrados.

## **Secuenciación del ADN en la harina de pescado - una nueva herramienta para la autenticación de los productos y fuentes**

Paul presentará con Bogi Eliassen.

**RAY  
HILBORN**



Ray Hilborn es Profesor en la Escuela de Ciencias Acuáticas y Pesquerías de la Universidad de Washington y se especializa en la gestión y conservación de recursos naturales. Durante la última década ha dedicado gran parte de sus esfuerzos a comprender la situación de las poblaciones mundiales de peces y la relación entre cómo se gestionan las pesquerías y los resultados. Ha recibido el Premio Volvo Environmental, es miembro de la Sociedad Real de Canadá y de la Academia Estadounidense de las Artes y las Ciencias.

## **Beyond Lenfest - un nuevo proyecto de investigación sobre la gestión de las pesquerías de bajo nivel trófico**

Las inquietudes sobre el impacto de la pesca de peces pelágicos pequeños en sus depredadores no han tenido en cuenta en general tres aspectos importantes de esta interacción. En primer lugar, los peces de forraje a menudo muestran cambios periódicos en la productividad, a veces multiplicado por un centenar de veces, y estos cambios parecen estar impulsados por el medio ambiente y no tienen relación con la pesca. En segundo lugar, para algunos depredadores los tamaños de los peces consumidos por los depredadores no se superponen con el tamaño de las capturas de la pesca. En tercer lugar, muchos depredadores parecen estar limitados por factores distintos a disponibilidad de alimentos. Cada uno de estos factores sugiere que las estimaciones del impacto de la pesca de los peces de forraje en los depredadores probablemente estén sobreestimadas.



# PRESENTADORES

**TOM  
PICKERELL**



El Dr. Tom Pickerell se incorporó a Seafish como Director Técnico en julio de 2013 luego de mudarse de California, donde ocupaba el cargo de Gerente Senior de Ciencias del programa Seafood Watch en el Acuario de la bahía de Monterey. Antes de trabajar en Monterey Tom trabajó en la Asociación de Mariscos de Gran Bretaña (SAGB), donde dirigió la Estrategia de Desarrollo de la Industria de Mariscos del Reino Unido (SIDS) y de la cual fue director posteriormente. Antes de unirse a SAGB, fue Director de las Políticas de Pesquerías de WWF, Reino Unido y también ocupó diversas funciones en el Departamento Gubernamental del Reino Unido para el Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (Defra).

## **The Seafish Responsible Fishing Scheme - certifica las condiciones de la tripulación y las operaciones responsables en la embarcación**

En la actualidad, el mero abastecimiento de productos pesqueros ambientalmente sostenibles ya no es suficiente. Existe una creciente demanda por parte de la cadena de suministro para que los productos marinos también sean capturados de forma responsable. Seafish, la autoridad de la industria pesquera del Reino Unido, ha liderado el desarrollo de un sistema de acreditación basado en los buques que certifica a los buques que emplean prácticas responsables a bordo. El Plan de Pesca Responsable de Mariscos (RFS) le permite a los capitanes y a la cadena de suministro demostrar su compromiso con el abastecimiento responsable de productos marinos. El Plan de Pesca Responsable de Mariscos complementa las certificaciones de pesca sostenible y cuando se utilizan en conjunto le garantiza a los compradores que sus productos marinos fueron capturados de poblaciones sostenibles de manera responsable.

... de la naturaleza



Nuestra tecnología recicla valiosas proteínas, minerales y aceites del procesamiento de cárnicos y pescado



Haarslev Industries  
Av. Comercial no. 13  
Urb. Las Praderas de Lurin  
Lurin, Lima  
Tél: +51 1 720 7272  
E-mail: [info@haarslev.com.pe](mailto:info@haarslev.com.pe)  
Web: [www.haarslev.com](http://www.haarslev.com)



... para la naturaleza

# PROGRAMA SOCIAL

## RECEPCIÓN DE BIENVENIDA Classic Remise

Lunes 28 de Septiembre  
de 19:00 a 21:00

Permítanos darle la bienvenida a la Conferencia Anual del 2015! Usted está invitado a acompañarnos en Classic Remise para bebidas y canapés. Classic Remise fue originalmente un depósito de tranvías y, desde su abandono en la década de 1960, se ha transformado en un centro para autos, barcos y motos de colección. Esta será una gran oportunidad para ponerse al día con colegas y viejos amigos, mientras aprecia los vehículos en exhibición.



## TOUR DE ACOMPAÑANTES Descubriendo la ciudad de Berlín

Martes 29 de Septiembre  
de 09:30 a 13:00  
*hora de llegada aproximada*



Experimente todo lo que la capital alemana tiene para ofrecer. Este tour incluye algunas de las principales atracciones de Berlín y lleva al visitante a través de la increíble historia de esta ciudad.

Usted estará acompañado por guías profesionales en autobuses confortables, con aire acondicionado.



## CENA DE GALA

Miércoles 30 Septiembre  
de 19:30 a 01:00

Gentilmente  
auspiciado por  
Auspiciador  
de Platino



Únase a nosotros en la espectacular Cena de Gala, que se celebrará en el InterContinental Berlín. La velada comenzará con cócteles antes de la cena y luego se le invitará a tomar asiento para una noche de espléndida gastronomía y entretenimiento excepcional del país de acogida. La fiesta continuará hasta la madrugada, para que pueda disfrutar de nuestra última noche en Berlín.



**ANIMALFEEDS**  
Established New York 1955

*Celebrating*

**60 YEARS  
OF RELIABLE  
PARTNERSHIP**



**ANIMALFEEDS**

**FISHMEAL  
/FISHOIL  
PRODUCTION**



**FISHING  
OPERATIONS**



**MULTIMODAL  
TERMINAL SERVICE  
OPERATIONS**



**FISHMEAL/FISHOIL  
SPECIALTY  
GRADES**



**INTERNATIONAL  
TRADE  
IMPORT/EXPORT**



**USA**

- Port Arthur, Texas
- Clark, New Jersey

**CHILE**

- Santiago
- Coronel

**PANAMA**

- Veracruz
- Taboguilla Island

**MEXICO**

- Guaymas, Sonora

**CHECK OUR LIST OF AGENTS  
AROUND THE WORLD**



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