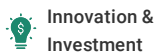




(<https://debug.globalseafood.org>).



De pequeños alevines a peces grandes para productor de bagre Nigeriano

17 September 2018

By Marie-Louise Antoni

Conozca a Efejuku Precious Tajinere, apasionado acuacultor Africano conocido como 'The Iceboss'



De izquierda a derecha: Etie Weyinole (director general y socio), Efejuku Iceboss Precious (CEO y fundador de Tajin Farms), Okeke Chika (en el contrato para el proyecto de barbacoa), Efe Patrick (presentación del producto) y Ojeh Lazarus (jefe de procesamiento). Fotos de Darlington Osharejirue.

Todas las mañanas a la una en punto, después de solo cuatro horas de sueño, Efejuku Precious Tajinere se levanta para leer, escuchar audiolibros y navegar por la web. Últimamente ha estado pasando esas primeras horas de la noche para aprender más sobre negocios y su nueva pasión: la acuicultura.

Mientras crecía en Nigeria, su horario nocturno le valió el sobrenombre de "nicotina", debido a sus ojos rojos resultantes y su cara algo soñolienta. A él nunca le gustó mucho el apodo, pero no duraría mucho tiempo. Pronto un nombre más preferible vendría a él: The Iceboss.

"Hielo, como un diamante," dijo Tajinere al *Advocate*. A pesar de no venir de un hogar adinerado, el espíritu emprendedor de Tajinere significaba que siempre tenía suficiente para compartir con sus amigos. A lo largo de los años, ha experimentado con la fabricación de calzado, la producción de palomitas de maíz y el procesamiento de carne. Incluso dirigió una compañía de entretenimiento.

Hoy, de 28 años, es el fundador y CEO de Tajin Farms, un proveedor de bagre y operación de procesamiento en Warri, Estado de Delta. Y tiene grandes planes para el futuro.

La ciudad en la que opera es un centro comercial e industrial, y un importante centro para el petróleo crudo y el gas natural. También es el hogar de pequeñas comunidades ribereñas que viven entre los manglares. Estas tierras pantanosas se han transformado constantemente en granjas de peces comerciales como Tajin Farms.

Se encuentra dentro de una agrupación, o cooperativa de pequeños productores, en la cual los productores trabajan juntos como una unidad, pero administran sus granjas como entidades privadas. El grupo Liberty Fish Farm, donde opera Tajinere, tiene más de 100 miembros. Un pequeño río corre a través del asentamiento, alimentando alrededor de 500 estanques.

De humildes comienzos

Tajinere proviene de una larga línea de pescadores, y su pueblo es el Itsekiri, que significa "bendiciones." Sus antepasados cosecharon sus capturas utilizando redes, trampas y anzuelos. A veces salían a alta mar en Escravos.

El pescado es, por lo tanto, una parte importante de su cultura, en la que se lo considera un símbolo de delicadeza y estatus. Las comidas locales son ricas en mariscos, y a menudo incluyen cangrejos, camarones, pervinos y ostras. El favorito de Tajinere es *Obe-Eyen*, también conocido como sopa de Banga.

Aunque el joven emprendedor no recibió capacitación formal en acuicultura, obtuvo una licenciatura en farmacología y terapéutica en 2011. En Nigeria, sin embargo, los estudiantes tienen un año de servicio obligatorio, donde el gobierno los asigna a pasantías en su campo. Reciben una pequeña asignación mensual, que para Tajinere era de alrededor de U.S. \$ 54 por mes. Ahorró \$ 640 como capital inicial, que complementó con el trabajo independiente como profesor de matemáticas y ciencias.

Poco después de su internado, conoció a un vecino que estaba estableciendo una granja de peces, pero que no tenía capital. Los dos decidieron asociarse. Tajinere puso el dinero, mientras que su compañero trajo experiencia y conocimiento a la mesa. Juntos, sembraron 1.200 bagres (*Clarias gariepinus*).

"Decidí aprender de él participando en todas las actividades cotidianas," dijo. "Fueron cinco meses de devoción y aprendizaje diario."

Pero los dos no pudieron ponerse de acuerdo sobre la estrategia, y el acuerdo pronto se agrió.

"Quería que vendamos en pedazos, pero era escéptico sobre la responsabilidad y la pérdida de mi dinero de las inversiones," dijo Tajinere.

Como quería vender al por mayor, se retiró sin obtener ganancias y se puso en camino por su cuenta, y comenzó con un solo estanque.

También se unió a un grupo para tutoría en agricultura. Allí se enteró de que los productores locales no tenían acceso a semilla de calidad (alevines, post-alevines y juveniles), y que el alimento para peces a menudo era inasequible, ya que se importaba. Sin embargo, sus esfuerzos fueron en gran medida exitosos.

"La producción de mi primera cosecha de bagre fue récord," dijo Tajinere. "Todos los agricultores de mi grupo estaban impresionados."

Se ganó \$ 300 de su inversión de \$ 1,000. Sin embargo, al darse cuenta de que aún no tenía suficiente capital, comenzó a comprar pescado de otros productores para revenderlo.

Luego, los clientes comenzaron a pedirle bagre ahumado. Primero trató de procesarlo él mismo, pero no pudo hacerlo lo suficientemente seco. Cuando conoció a un procesador de pescado, pudo seguir abasteciendo a sus clientes.

Usó el dinero para comprar alimento, y lentamente su negocio creció.



Efejuku Tajinere todavía no confía a sus trabajadores el alimentar a los peces: "Es muy importante para mí alimentar a los peces en los estanques personalmente. Hago esto como una rutina porque me parece

bastante interesante ver pequeñas criaturas hermosas crecer de 10 gramos a 3 a 5 kg en un espacio de seis meses.”

Un mejor ahumador y un negocio en crecimiento

En la actualidad, Tajin Farms suministra alevines, reproductores y bagre de mesa para los mercados locales. El pescado se vende fresco, seco o, en su forma más popular, ahumado. “Tenemos algunos estanques de engorde, tres mini-criaderos y una mini fábrica de procesamiento,” dijo Tajinere. “La fábrica y el equipo que tenemos en el suelo es un prototipo del panorama general.”

Los cinco estanques también se utilizan para investigación y reproductores, que luego se suministran a los criaderos después de un período de dos años, una vez que están sexualmente maduros.

“Nuestro objetivo es capacitar a 100 criaderos y establecer mini incubadoras en cada grupo de granjas, y una incubadora estándar principal en nuestro sitio permanente.”

También planea mudarse a una instalación más grande que sirva como un centro de desarrollo de investigación acuícola.

Tajinere comenzó la mini fábrica en junio de 2017, y cada mini incubadora tiene la capacidad de producir 100.000 alevines por mes, una cantidad que dijo que aún es pequeña.

El enfoque principal de la empresa, sin embargo, está en el procesamiento. Tajinere vende su producto ahumado directamente a los clientes, pero también ofrece un servicio de procesamiento a los productores locales. Esto ayuda a combatir las pérdidas post-cosecha significativamente, a un costo de \$ 0.27 por kilogramo de pescado.

Sin embargo, a Tajinere le preocupaban los hornos de leña que utilizaban originalmente, que consideraba que acarreaban riesgos innecesarios para la salud y el medio ambiente.

“Inicialmente, cuando comencé el procesamiento, construí un horno con madera y techo de zinc,” dijo. “Descubrimos que la mayoría del pescado procesado tiene un contenido de carbono muy alto, debido a la leña.”

El hidrocarburo aromático policíclico se adhiere al pez, que dijo que no es bueno para el consumo humano: “Es muy negro y los depósitos de humo pueden literalmente manchar sus manos,” dijo.

En 2016, sin embargo, Tajinere asistió a Agra Innovate, una de las ferias comerciales más importantes de la región. Allí encontró el horno que quería. Encontró uno con las mismas especificaciones exactas de un fabricante local. Utiliza carbón en su lugar.

“Actualmente tenemos dos. Cada uno de los hornos cuesta \$ 1,600,” dijo Tajinere. Afirma que funciona más rápido, consume menos material, es más fácil de usar y que el pescado sabe delicioso.

El negocio ahora produce 2,000 kg por mes. Tajinere también ha abierto una cuenta en un banco de microfinanzas.

“El préstamo se usará para adquirir un horno de mayor capacidad, lo que aumentará nuestra capacidad a 10.000 kg por mes,” dijo. “Aumentaremos la capacidad de nuestro personal y podremos servir mejor a los productores.” Planeamos tener varias mini fábricas establecidas en diferentes grupos de granjas y una fábrica madre que puede procesar hasta 500 toneladas métricas de pescado. El futuro de Tajin.”

El producto de Tajinere es principalmente para el consumo doméstico, y él se ocupa de una venta comercial ocupada a hoteles, parrillas, empresas de catering, mujeres del mercado y profesionales ocupados. También ofrece un servicio de entrega a través de una mini red de distribución mini.

“Por tan solo \$ 27, cualquiera puede ser un distribuidor de nuestro producto. Todo lo que hacemos está orientado a empoderar a las personas,” dice.

Los clientes están tan contentos con el producto de Tajinere que ahora regularmente llevan su pescado cuando viajan al extranjero.

Una bandeja de bagre ahumado sale del horno de carbón. Tajin Farms procesa 2,000 kg de pescado por mes, que se vende para consumo interno. El servicio ayuda a otros productores locales a combatir sus pérdidas posteriores a la cosecha.

The 'Fishpreneur' y líder juvenil

Además de la granja, Tajinere también dirige el Fishpreneur, un servicio de consultoría. Utiliza la plataforma para promover las mejores prácticas acuícolas, educar a los productores y alentar a los consumidores a comprar más peces cultivados sosteniblemente.

Él considera que la acuicultura es una herramienta poderosa para resolver problemas sociales, con el potencial de transformar África. Cuando amplíe su modelo, capacitará a los jóvenes sobre la gestión de incubación y las mejores prácticas. A él le gustaría replicar su modelo en múltiples ciudades, y siente que ofrece una buena alternativa para los jóvenes tentados a fraudes en Internet u otros esquemas de ganancias rápidas. "Una vez que completen sus entrenamientos y hayan demostrado carácter y excelencia, los estableceremos como socios," dijo. "Pueden ser dueños de sus propios criaderos y ganarse la vida con ellos."

Además de la red de distribución, la granja emplea a seis empleados directos. Tajinere espera crear 1000 empleos en los próximos 10 años. Él ya ha capacitado a 400 jóvenes en desarrollo empresarial y varios cientos más en acuicultura.

Si bien el bagre es la especie principal cultivada en Nigeria, la tilapia y la carpa también se producen, pero no han ganado mucha popularidad, ni su producción ha sido dominada. Tajinere todavía planea introducir estos en sus criaderos con fines de diversificación. También está considerando la producción de camarones, una parte importante de la dieta nigeriana, y tal vez, algún día, hasta un restaurante de mariscos.

Tajinere cree que la acuicultura debe enfocarse de manera holística, y que el arte de la producción de pescado debe ser dominado desde el criadero hasta el consumidor final.

"El medioambiente debe ser considerado, la salud y el bienestar de los peces deben ser considerados, la salud de los consumidores debe ser considerada y, finalmente, el agricultor debe ser rentable," dijo.

Recientemente, fue nominado como uno de los líderes empresariales jóvenes **30 Menores de 30** (https://www.aquaculturealliance.org/mygaa/30-under-30/?hstc=236403678.b695161bc4d762036304de8e9657a422.1681253846366.1681253846366.1681253846366.1&_hssc=236403678.1.1681253846367&_hsid=236403678.1681253846366) de la Alianza Mundial de Acuicultura por su contribución a la acuicultura sostenible. Es fácil ver por qué.

Siga al *Advocate* en Twitter [@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author



MARIE-LOUISE ANTONI

Marie-Louise Antoni es una periodista independiente que vive en las afueras de Ciudad del Cabo, Sudáfrica. Ella escribe sobre crimen, política, leyes y medio ambiente.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.