



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



 Intelligence

RAS en los EE. UU.: ¿moda o futuro?

28 May 2018

By Jen A. Miller

Con el auge del desarrollo de la acuicultura en tierra de EE. UU., las nuevas empresas emanan confianza



Ideal Fish es una instalación de RAS de 63,000 pies cuadrados que produce branzino en Connecticut. Foto cortesía de Ideal Fish.

En un país conocido por celebrar a aquellos que ganan dinero rápida- y fácilmente, los productores de salmón del Atlántico con base en tierra están adoptando una visión a largo plazo. Una gran cantidad de instalaciones salmoneras a gran escala están plantando sus banderas en suelo estadounidense, aunque tomará varios años y cientos de millones de dólares de inversión antes de que las empresas más recientemente anunciadas produzcan sus primeros pescados para el mercado.

La creciente demanda no solo de salmón del Atlántico sino también de alimentos que puedan remontarse a sus orígenes libres de químicos, hormonas y antibióticos, por no mencionar los avances en tecnología que hacen que el proceso sea más barato y más limpio, ha llevado a este tipo de inversión en tiempo y dinero en los Estados Unidos.

En opinión de un operador que ya tiene unos años de operar una instalación acuícola terrestre, el traslado a los tanques terrestres no es una moda pasajera.

"Hay una gran cantidad de dinero ingresando a este sector," dijo James MacKnight, director de ventas y marketing de **Ideal Fish** (<http://www.idealish.com/>), una instalación con sede en Connecticut que actualmente está produciendo branzino. MacKnight da la bienvenida a la incorporación de nuevos jugadores al campo: "Es obscuro y maravilloso. El tiempo es ahora."

Lanzado en 2013, Ideal Fish es una instalación de 63,000 pies cuadrados que se jacta de poder llevar su pescado desde su tanque a los platos de los consumidores en menos de 24 horas. Tener un camino 100 por ciento rastreable de principio a fin es importante para los consumidores de hoy que quieren comida local, y para saber de dónde provienen los alimentos, dijo MacKnight. Ahora, ese proceso es sostenible también para el negocio. "La tecnología está ahí hoy para darnos la oportunidad de ser económicamente viables donde antes no estaba realmente allí. Creo que la tecnología está ahí. Creo que las condiciones del mercado están ahí."

Claramente las barreras de entrada para el salmón en tierra están disminuyendo, y las barreras para el crecimiento del salmón en corrales o en jaulas están aumentando.

Las instalaciones terrestres de sistemas acuícolas de recirculación (RAS) están apareciendo en todas partes, desde **Miami** (<http://atlanticsapphire.com/>) a **Wyoming** (<http://www.aquabanq.com/>). Maine pronto será el hogar de dos empresas de este tipo: **Nordic Aquafarms** (<http://www.nordicaquafarms.com/>), una compañía que ya opera dos granjas en tierra en Dinamarca y que abrirá su primera instalación en los Estados Unidos en Belfast, Maine, en 2020; y **Whole Oceans** (<https://wholeoceans.com/>), que planea comenzar a construir en Bucksport, Maine, este año.

En sus granjas en Dinamarca, Nordic Aquafarms produce salmón y jurel cola-amarilla. En su instalación de EE. UU., que se espera esté operativa para 2020, la compañía producirá solo salmón del Atlántico. Cuando se complete, será una de las instalaciones más grandes del mundo con más de 30,000 toneladas de capacidad de producción anual.

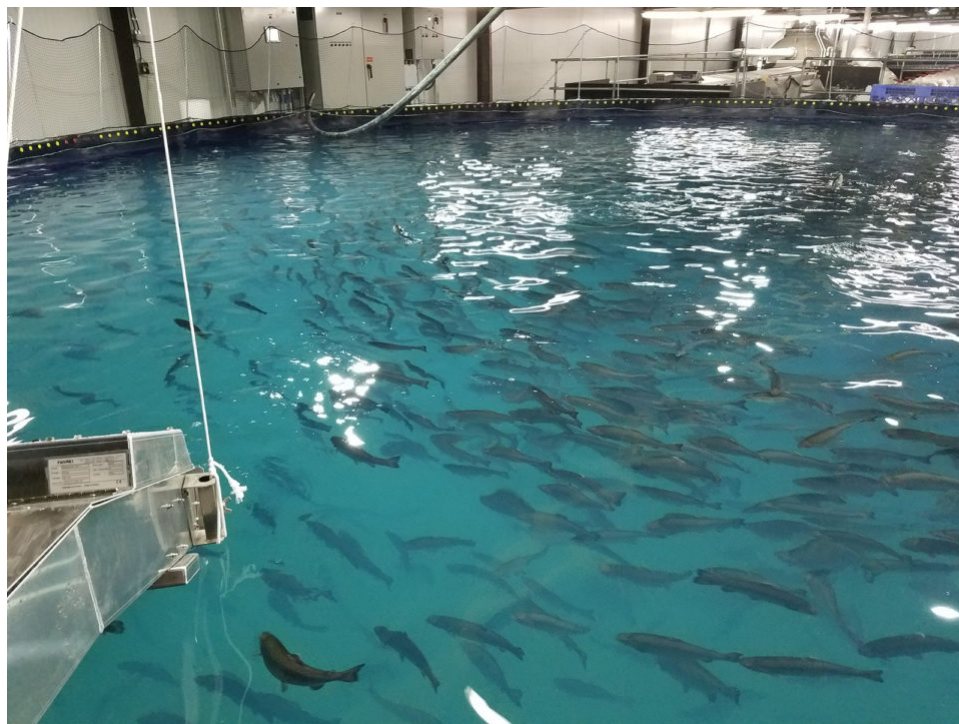
Una inversión estimada de \$ 500 millones es, obviamente, grande, pero Erik Heim, CEO de Nordic Aquafarms, dijo que "debe ser a largo plazo porque uno comienza a planear hasta que tenga a sus peces fuera de la puerta; estás mirando fácilmente a unos cuatro años."

Señaló el precio de las acciones de salmón del Atlántico en las empresas que cotizan en bolsa en la **Bolsa de valores de Oslo** y dijo que "su inversión por libra de pescado no es necesariamente mayor" que la compra de esas acciones.

Heim dijo que la tecnología madura y el "know-how en relación con cómo puede funcionar esta producción" junto con una creciente demanda de proteína de pescado que "no ha estado creciendo al ritmo que debe ser en las próximas décadas para satisfacer la futura demanda local de productos del mar "Hace que la inversión en las instalaciones de Belfast suene razonable.

"Es un espacio de oportunidad allí que es interesante," dijo.

Samuel Chen, jefe de desarrollo de negocios corporativos en **Hudson Valley Fish Farms** (<http://www.hudsonvalleyfishfarms.com/>), con sede en Nueva York, está de acuerdo.



Dentro de la granja de steelhead de Hudson Valley Fish Farms en el estado de Nueva York. Foto cortesía de Hudson Valley Fish Farms.

“Hay una inminente escasez de proteínas, y los productos de mar son una de las maneras más eficientes de producir proteína,” dijo. Los negocios de Chen actualmente están criando **steelhead** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/a-land-grab-for-salmon-and-shrimp-in-upstate-new-york/?hstc=236403678.ede7fb8ae9eab8c10e0a2d8c8eec4db4.1683544401502.1683544401502.1683544401502.1&hssc=236403678.1.1683544401502&hs>) un tipo de salmón del Pacífico.

Esta escasez, combinada con el hecho de que “no hay demasiada oportunidad de crecimiento con las pesquerías silvestres,” dijo Chen, además de un impulso para la producción local de productos del mar debido a la demanda del consumidor de rastreabilidad y menores costos (especialmente con una posible guerra comercial y los aranceles que encarecen los productos internacionales) han dejado la puerta abierta para las granjas en tierra.

“Las compañías con visión de futuro están viendo la oportunidad de tener un mayor control sobre la calidad y la capacidad de crear un producto diferenciado,” dijo, comparándolo con el comienzo de Wagyu para la industria ganadera, donde la temperatura, la tasa de ejercicio, lo que el animal comió y todos los métodos de cosecha estaban bajo el control del productor.

Whole Oceans planea tener su pescado listo para la venta en sus instalaciones de Maine en el otoño de 2021. La compañía ya vendió por adelantado el 100 por ciento de su producción durante los primeros 10 años.

“Claramente, las barreras de entrada para el salmón en tierra están disminuyendo, y las barreras para el crecimiento del salmón neto o en jaulas están aumentando,” dijo Ben Willauer, director de desarrollo corporativo de Whole Oceans. “Ese punto de inflexión, creemos, está sucediendo mientras hablamos, especialmente en áreas donde es muy difícil expandir el trabajo basado en el océano, como en los Estados Unidos, que tiene normas ambientales estrictas”.

La instalación Whole Oceans se está construyendo a lo largo del río Penobscot en el antiguo emplazamiento de la fábrica de papel Verso. El edificio ya cuenta con la infraestructura de refrigeración necesaria, dijo Willauer, y el río tiene la salinidad y temperatura adecuadas para el salmón del Atlántico, y “es el hogar del salmón silvestre del Atlántico en el corazón de su histórica etapa de desove,” dijo. Un viaje de tres horas a Boston, un gran punto de distribución de salmón del Atlántico, hizo que la ubicación de Bucksport fuera el lugar ideal también.

Las granjas de salmón con base en tierra a menudo se encuentran con la aprensión de las comunidades locales que podrían asociarlas inicialmente con problemas encontrados en otros tipos de piscicultura. Terminan estando más preocupados sobre a quién irán los nuevos trabajos, como lo descubrió Whole Oceans durante una reunión informativa celebrada en Bucksport a fines de marzo.

“Podremos contratar gente que tenga habilidades comerciales tradicionales como ingeniería y fontanería, así como algunos conjuntos de especialidades como química, biología y salud veterinaria de peces,” dijo Willauer, señalando que Bucksport también está cerca de dos grandes escuelas de ingeniería. “Podemos contratar a alguien con un diploma de escuela secundaria y darles una cantidad adecuada de capacitación de la fuerza de trabajo, que el estado de Maine apoya en gran medida en sus costos, y serían elegibles para trabajar en nuestras instalaciones.”

“Lo que estás viendo en las secciones clave de las innovaciones no solo se basa en la tierra. El gran impulso en Noruega ahora es la producción costa afuera, que está más allá del mar,” dijo Heim de Nordic Aquafarms. “Creo que verán la innovación y el desarrollo de todas las ramas de la acuicultura. Basado en tierra está aquí para quedarse. Ya es una parte permanente de la industria. Se trata de cuán lejos lo tomas en términos de pescado y cosecha.”

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

Author



JEN A. MILLER

Jen A. Miller es una escritora con sede en Pensilvania cuyo trabajo ha aparecido en todo, desde The New York Times hasta Engineering News Record.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.