

Iniciativas para alcanzar una economía circular

Página 10

Foto: Gemberplast

Recuperación de fondos:
Un nuevo reto para la
salmonicultura

Página 20

Entrevista a Pilar Parada,
gerente general de Franhofer
Chile Research

Página 24

Desarrollarán primer
proyecto acuapónico
comercial en Chile

Página 26

I+D: Análisis genéticos para
detectar truchas arcoíris
escapadas de cultivo

Página 46

CASA MATRIZ

Norsk Fiskeoppdrett AS
POBox 4084, Sandviken
5835 Bergen, Noruega
Teléfono: (+47) 55 54 13 00

EDITOR GENERAL Gustav-Erik Blaalid
gustav@kyst.no (+47) 9163 9142

CHILE

Salmonxpert SPA
Av. Juan Soler Manfredini #41,
Oficina 1003
Torre Costanera
Puerto Montt
Teléfono: (+56) 65 234 9324

EDITOR EJECUTIVO Erich Guerrero Geisse
erich@salmonexpert.cl (+56) 9 5689 5259

EDITORA REVISTA & WEB Daniella Balin Fürst
daniella@salmonexpert.cl (+56) 9 9250 1766

REDACTOR TÉCNICO Francisco Soto Silva
francisco@salmonexpert.cl (+56) 9 9700 2819

RESPONSABLE WEB Jonathan Garcés
jonathan@salmonexpert.cl (+56) 9 7182 3456

PERIODISTA Karla Faúndez
karla@salmonexpert.cl (+56) 9 9575 0328

DISEÑADOR Said Kalil Cull
said@salmonexpert.cl (+56) 9 3032 5091
DISEÑADORA Evelyn Charles Gutiérrez
evelyn@salmonexpert.cl (+56) 9 9024 4613

KEY ACCOUNT MANAGER Cristian Sepúlveda
cristian@salmonexpert.cl (+56) 9 5689 5309

ASISTENTE COMERCIAL Marialba Coquis
marialba@salmonexpert.cl (+56) 9 6902 6931

REINO UNIDO
EDITOR REVISTA & WEB Gareth Moore
gareth@fishfarmingexpert.com

NORUEGA
EDITOR REVISTA Pål Mugaas Jensen
palmj@kyst.no (+47) 9828 3345

GERENTE DE VENTAS Laila Indrebø
laila@kyst.no (+47) 9011 1558

ELABORADA POR Salmonxpert SPA
IMPRESA EN Trama Impresores S.A.
SUSCRIPCIÓN 2019 \$ 55.000 + IVA

© Salmonxpert SpA. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación periódica, por cualquier medio o procedimiento, sin para ello contar con la autorización previa, expresa y por escrito del editor. Toda forma de utilización no autorizada será perseguida de acuerdo a la ley. Los artículos, así como su contenido, su estilo y las opiniones expresadas en ellos, son responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan la opinión de Salmonxpert SpA.

Editorial

Cuando el entorno se vuelve el centro 7

Opinión

Finanzas sostenibles: una tendencia que llegó para quedarse 9

Actualidad

¿Cómo disminuir los residuos que genera la industria acuícola? 10

MOWI Chile implementó nuevo proyecto de reciclaje en Aysén 16

Multiexport Foods disminuye en un 40% envíos de residuos a relleno sanitario 18

Recuperación de fondos: Un nuevo reto para la salmonicultura 20

Envirotek, nueva tecnología para gestionar sedimentos salmonicultores 24

Desarrollarán primer proyecto acuapónico comercial en Chile 26

Selección de bacterias resistentes a los antimicrobianos en el entorno salmonicultor: ¿mito o realidad? 28

Aprendiendo Acuicultura

Capítulo 8: Tecnologías disponibles para RAS Parte 1 34

I+D+i

Análisis genéticos para detectar truchas arcoíris escapadas de cultivo 46

Aplicación del ultrasonido para evitar la formación de *biofilm* en la acuicultura chilena 50

Jóvenes Profesionales

Carolina López, encargada de comunicaciones en Cermaq 58

Exportaciones & Mercados

60

Productos & Personas

Marel: Nuevo escáner de control de calidad para filetes de salmón 62

Nils: Subsea-tech, nueva gama de vehículos marinos telecomandados (ROV) 62



Marel »

Nuevo escáner de control de calidad para filetes de salmón

La más reciente innovación de Marel para la industria del procesamiento de pescado es un nuevo escáner de control de calidad QC Scanner MS2920, el cual escanea los filetes de salmón identificando el color, los defectos y el peso, con la finalidad de mejorar el control de calidad y el tamaño del filete de manera rápida y precisa.

Además, es de fácil uso a través de su pantalla táctil en donde se almacenan los distintos programas de configuración, mostrando los resultados en línea, con un monitoreo al instante. Después del

fileteado, el QC Scanner MS2920 escanea cada filete para detectar su peso, el color, como también cualquier mancha de melanina y sangre. Además, identifica la carne de color marrón y los defectos de despielado y trimado de vientre y lomo.

Tras el despielado, el escáner puede clasificar los filetes para volver a procesarlos, si se detecta cualquier trozo de piel y carne marrón. Éste posee tecnología de escaneo láser que mide el volumen de cada filete. Asimismo, esta solución tiene un alto nivel de higiene, ya

que las cintas transportadoras se pueden retirar sin problemas para su limpieza.

“En línea con nuestra búsqueda en cómo hacer soluciones de procesamiento de pescado más inteligentes, es que lanzamos esta nueva solución para optimizar el control de calidad del filete en las plantas de procesos, y además contribuir con tecnología que entregue mayor rentabilidad para nuestros clientes”, comenta Iago Torres, director regional de ventas de Marel Latinoamérica •



Investments And Developments Nils Int Ltd »

Subsea-tech, nueva gama de vehículos marinos telecomandados (ROV)

Nils, empresa dedicada a ofrecer servicios en base a tecnología limpia y aplicada para el rubro salmicultor, presenta su nueva línea de ROV para la acuicultura. Se trata de Subsea-tech, una línea mundial con nutrida experiencia en la fabricación de vehículos marinos y submarinos para la inspección, reparación e investigación.

De acuerdo con la compañía, con un peso de sólo 4,5 kg, los equipos son libres de mantención, por lo que no hace falta cambiar sellos para evitar problemas de inundación; utilizan motores acoplados magnéticamente, lo que impide desajustes en los ejes al presentarse eventuales enredos de cabos o algas

en las hélices, e incorpora soporte para brazo manipulador, sonar, láser, toma de muestras de agua, toma de muestras de sustrato, entre otras aplicaciones.

Además, incorporan una cámara que posee un campo de visión en 360 grados con una resolución en colores de 700 líneas, consola de control intuitiva, modo de fotografía y video, navegación desde los 150 a 300 metros de profundidad, capacidad de empuje con pala y retiro de mortalidad por quiñe.

Christian Fuentes, CEO de Nils, destaca el modelo “Observer”, único ROV híbrido del mercado, el cual, posee una

autonomía de 4 horas con sus baterías fáciles de cambiar. Por otra parte, puede ser enchufado a una corriente de 220v, proceso por el cual además de energizar el sistema, se realiza la carga de las baterías simultáneamente.

“Lo que hemos logrado con estos equipos es incorporar tecnología útil, limpia y sustentable aportando en la reducción de la huella de carbono”, sostiene Fuentes, quien además señala que “en Francia se están desarrollando equipos dirigidos al mercado acuícola chileno con la información y experiencia recogida en terreno por los colaboradores de Nils” •

salmonexpert 