



Sustainable
Shrimp
Partnership

Memoria de
Sostenibilidad

20
23



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



La industria camaronera, una fuente de bienestar para Ecuador y nutrición para el mundo

04



Transformando la industria acuícola: un compromiso con la sostenibilidad global

06



¿Cómo construimos un futuro más sostenible para la acuicultura de camarón?

07



Nuestra esencia

08



Contribuyendo al desarrollo

11



Nuestra historia

12



Nuestra evolución

12



Nuestra marca y servicio

16



Gobierno corporativo

17



Nuestros grupos de interés

20



Nuestra iniciativa en números

21



Calificación de fincas SSP

22



Mesa de Liderazgo y Sostenibilidad

31



Concientización del consumidor

37



Proyecto “Scale Up”

50



Iniciativas con los “Miembros asociados”

51



Financiación y uso de recursos

53



Almar

54



Lanec

67



Omarsa

77



Promarisco

89



Songa

98



BASF

106



BioMar

113



dsm-firmenich

120



Houdek – Prairie Aquatech

129



Inve Aquaculture

135



MSD Salud Animal

140



Nicovita

144



Skretting

151



Acerca de este informe

157



Sustainable
Shrimp
Partnership
Informe de
Sostenibilidad

20
23



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

“La sostenibilidad de nuestro sector ha evolucionado de la mano de las crecientes demandas del mercado global.”

José Antonio Camposano

Presidente Ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura (CNA)





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



La industria camaronera, una fuente de bienestar para Ecuador y nutrición para el mundo [GRI 2-22]

José Antonio Camposano

Presidente Ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura (CNA)

Ecuador, un pequeño país costero en Sudamérica, se ha consolidado como el mayor productor y exportador de camarón a nivel mundial. Actualmente, la producción camaronera ecuatoriana representa más del 30% de la producción mundial de camarón. Este logro no es fruto del azar, sino el resultado de una estrategia integral que va mucho más allá de incrementar constantemente el volumen de producción. La industria camaronera ecuatoriana ha realizado esfuerzos inimaginables para mejorar su productividad, al tiempo que aborda factores críticos del cultivo, garantizando así la sostenibilidad de su modelo de negocio mediante una permanente innovación. Este enfoque ha permitido al sector consolidarse como un importante sostén de empleo y generador de bienestar en todo el país.

La sostenibilidad de nuestro sector ha evolucionado de la mano de las crecientes demandas del mercado global. Cada nuevo desafío ha sido asumido con liderazgo y responsabilidad, posicionando al camarón ecuatoriano no solo como un referente de textura, sabor y calidad gastronómica superior, sino también como un producto que brinda la tranquilidad que los consumidores de hoy exigen. Seguridad alimentaria, trazabilidad y un compromiso ético con el ambiente y las personas son los pilares sobre los cuales hemos construido nuestra reputación.

Este compromiso con la sostenibilidad se refleja en acciones concretas. Un claro ejemplo de ello es la creación de iniciativas como Sustainable Shrimp Partnership (SSP),

que demuestra cómo las prácticas sostenibles pueden ser posibles y económicamente viables en toda nuestra cadena de valor. Este enfoque no solo beneficia al ambiente, sino que también refuerza la confianza de nuestros mercados y consumidores, quienes reconocen a Ecuador como un líder en responsabilidad ambiental y social dentro de la acuicultura.

Más allá de alimentar al mundo, la industria camaronera ecuatoriana es una columna vertebral de la economía nacional. Uno de cada cinco dólares que exporta Ecuador proviene de esta actividad, lo que subraya su importancia estratégica para el país. Además, dado que por ley el cultivo de camarón solo puede desarrollarse en zonas sin vocación agrícola, esta actividad proporciona un medio de vida esencial en áreas rurales donde las opciones laborales son escasas. Con casi 300,000 empleos directos e indirectos, la acuicultura no solo sostiene hogares, sino que también impulsa la educación de niños y genera esperanza en comunidades que carecen de alternativas de empleo digno.

A lo largo de 50 años de historia, el sector camaronero ecuatoriano ha evolucionado para convertirse en un ejemplo mundial de acuicultura responsable. La cadena de valor del sector camaronero combina calidad, sostenibilidad e innovación, demostrando cómo estos elementos pueden transformar no solo la economía de un país, sino también la vida de su gente. Hoy, más que nunca, el camarón ecuatoriano es una verdadera fuente de bienestar para Ecuador y de nutrición para el mundo.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

***“Mirando hacia el futuro,
nuestros objetivos son
ambiciosos pero alcanzables.
Queremos expandir nuestra
red de productores sostenibles
a lo largo de la cadena de valor
del camarón.”***

Pamela Nath

Directora de Sustainable Shrimp Partnership





Transformando la Industria Acuícola: Un Compromiso con la Sostenibilidad Global [GRI 2-22]

Pamela Nath

Directora de Sustainable Shrimp Partnership

Hace más de cinco años, un grupo visionario de productores de camarón en Ecuador decidió desafiar el status quo de la industria acuícola. Movidos por la preocupación por el medio ambiente y el bienestar social, y la necesidad de diferenciar en mercados internacionales el camarón producido responsablemente en Ecuador, fundaron Sustainable Shrimp Partnership (SSP) con un objetivo claro: transformar la manera en que se produce y consume camarón a nivel global.

Nuestra historia en SSP es una de compromiso y evolución. Desde nuestros inicios, nos hemos esforzado por marcar la diferencia no solo en la calidad del camarón que producimos, sino también en cómo lo producimos. Nos consideramos un laboratorio de innovación, en el que abordamos retos específicos y enseñamos qué se puede hacer al respecto. Así, demostramos que es posible alcanzar estándares más altos de sostenibilidad.

A corto plazo, nos enfocamos en fortalecer la transparencia en nuestra cadena de suministro y en asegurar que nuestras prácticas sean las más rigurosas del mercado mediante los criterios de calificación SSP. Esto incluye mantener la certificación ASC, el protocolo más exigente en temas sociales y ambientales; garantizar el cero uso de antibióticos y lograr un impacto neutro en el agua mediante verificaciones constantes durante el ciclo de producción.

Utilizamos tecnología blockchain para garantizar que nuestros productos sean seguros, brindando información transparente sobre cada etapa del proceso de producción.

Nuestra estrategia se centra en colaborar estrechamente con organizaciones no gubernamentales líderes y actores clave del sector. Para ello, hemos establecido la Mesa de Liderazgo y Sostenibilidad, una plataforma donde diversos organismos convergen para impulsar el desarrollo sostenible de la industria global de acuicultura de camarón. Trabajamos de manera proactiva para prever desafíos futuros y superarlos, asegurando que nuestras acciones no solo sean responsables en el presente, sino también sostenibles a largo plazo.

De estas colaboraciones han surgido proyectos concretos para reducir la huella de carbono del camarón de cultivo,

asegurar salarios dignos para el personal de la industria, promover una acuicultura de camarón libre de conversión de ecosistemas naturales y programas para la forestación de bosques de manglar, entre muchos otros. Estos esfuerzos son testimonio de nuestro compromiso con la sostenibilidad integral, abordando no solo los aspectos ambientales, sino también los sociales y económicos de manera holística.

Mirando hacia el futuro, nuestros objetivos son ambiciosos pero alcanzables. Queremos expandir nuestra red de productores sostenibles a lo largo de la cadena de valor del camarón. Buscamos continuar empoderando a pequeños y medianos productores de larvas y camarón para que adopten nuestras prácticas y se sumen al progreso de la industria. Mediante el programa Scale Up, les proporcionamos capacitación, acompañamiento, auditorías y recomendaciones para lograr certificaciones y reconocimientos. Nuestro objetivo es que estos laboratorios y fincas no solo sean sostenibles, sino también competitivos a nivel global.

En SSP, sabemos que cada logro cuenta. Desde la implementación de nuestra calificación SSP hasta la educación del consumidor sobre la importancia de elegir productos sostenibles, cada paso nos acerca más a nuestro objetivo de ser referentes en sostenibilidad.

Por ello, en SSP organizamos eventos como el Shrimp Summit, donde los proveedores de mariscos experimentan nuestras buenas prácticas en el cultivo del camarón en Ecuador. Colaboramos estrechamente con la comunidad culinaria y nutricional, incluyendo chefs, escuelas culinarias, dietistas, supermercados y organizaciones promotoras del consumo de mariscos. A través de libros de cocina, masterclasses, degustaciones y capacitaciones, difundimos información para que los consumidores tomen decisiones informadas.

Como directora de SSP, me enorgullece el camino que hemos recorrido y me entusiasma el que aún nos queda por delante. Estamos comprometidos a seguir contando nuestra historia de éxito en el desarrollo sostenible, porque creemos que juntos podemos hacer una diferencia real en el mundo que compartimos.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



¿Cómo construimos un futuro más sostenible para la acuicultura de camarón?

[GRI 2-2] [GRI 2-6]

Somos Sustainable Shrimp Partnership (SSP), una plataforma pre competitiva que agrupa empresas dedicadas a transformar el futuro de la acuicultura del camarón. Pioneros en Ecuador, nuestros miembros están comprometidos a ofrecer y promover productos de calidad, producidos con estándares sociales y ambientales, a través de colaboración y transparencia.

Nuestro propósito es brindar más opciones a los consumidores en los mercados de productos del mar, creando conciencia sobre los métodos responsables que aplicamos, tanto social como ambientalmente. Nuestros miembros lideran con el ejemplo, estableciendo nuevos estándares e inspirando a otros a adoptar prácticas sostenibles, impulsando así una industria más responsable con el planeta.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



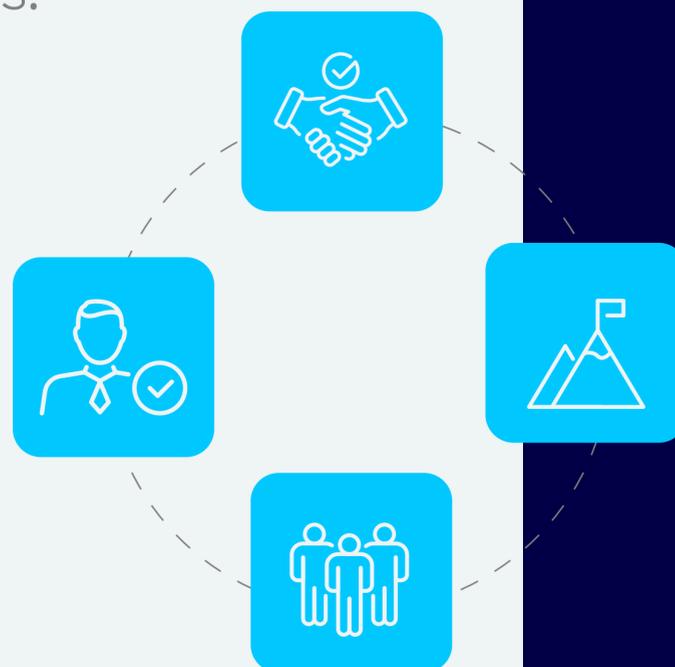
Informe



Nuestra esencia

[GRI 2-23]

Para ayudarnos a alcanzar nuestra visión, hemos desarrollado la filosofía SSP basada en cuatro atributos clave que son el fundamento de nuestras acciones:



Responsabilidad

Nos enfocamos en obtener resultados concretos y medibles, mejorando continuamente nuestro desempeño ambiental y social.



Transparencia

Ofrecemos información clara sobre la producción, origen y sostenibilidad del producto, para que nuestros clientes tomen decisiones informadas al comprar.



Inclusión

Colaboramos con empresas, ONGs y partes interesadas para mejorar las prácticas ambientales y sociales, y elevar nuestro desempeño en sostenibilidad.



Liderazgo Progresivo

Identificamos cómo impulsar el cambio y liderar el progreso para hacer del cultivo de camarones una práctica sustentable y exitosa.

En SSP, nuestro modelo de creación de valor social y ambiental se fundamenta en un enfoque integral y estratégico que busca transformar la industria global del camarón. Trabajamos en cuatro frentes de acción clave que nos permiten no solo abordar los desafíos actuales, sino también ser un laboratorio de proyectos y herramientas innovadoras para generar una mejora continua de nuestros criterios y de las prácticas de nuestros asociados y del sector.



Nuestros frentes de acción son:

- **Calificación de fincas SSP:** Verificamos de manera constante el cumplimiento de las mejores prácticas en las fincas.
- **Mesa de Liderazgo y Sostenibilidad:** Colaboramos con distintos grupos de interés para identificar los desafíos que enfrenta la industria y desarrollar soluciones que mejoren su desempeño.
- **Programas Scale Up:** Apoyamos a pequeños y medianos actores de la cadena para optimizar su desempeño mediante el cumplimiento de protocolos nacionales e internacionales.
- **Concientización del consumidor:** Desarrollamos alianzas, proyectos y actividades para compartir experiencias e información con diferentes públicos, aumentando así la demanda de productos sostenibles.



Contenido



SSP



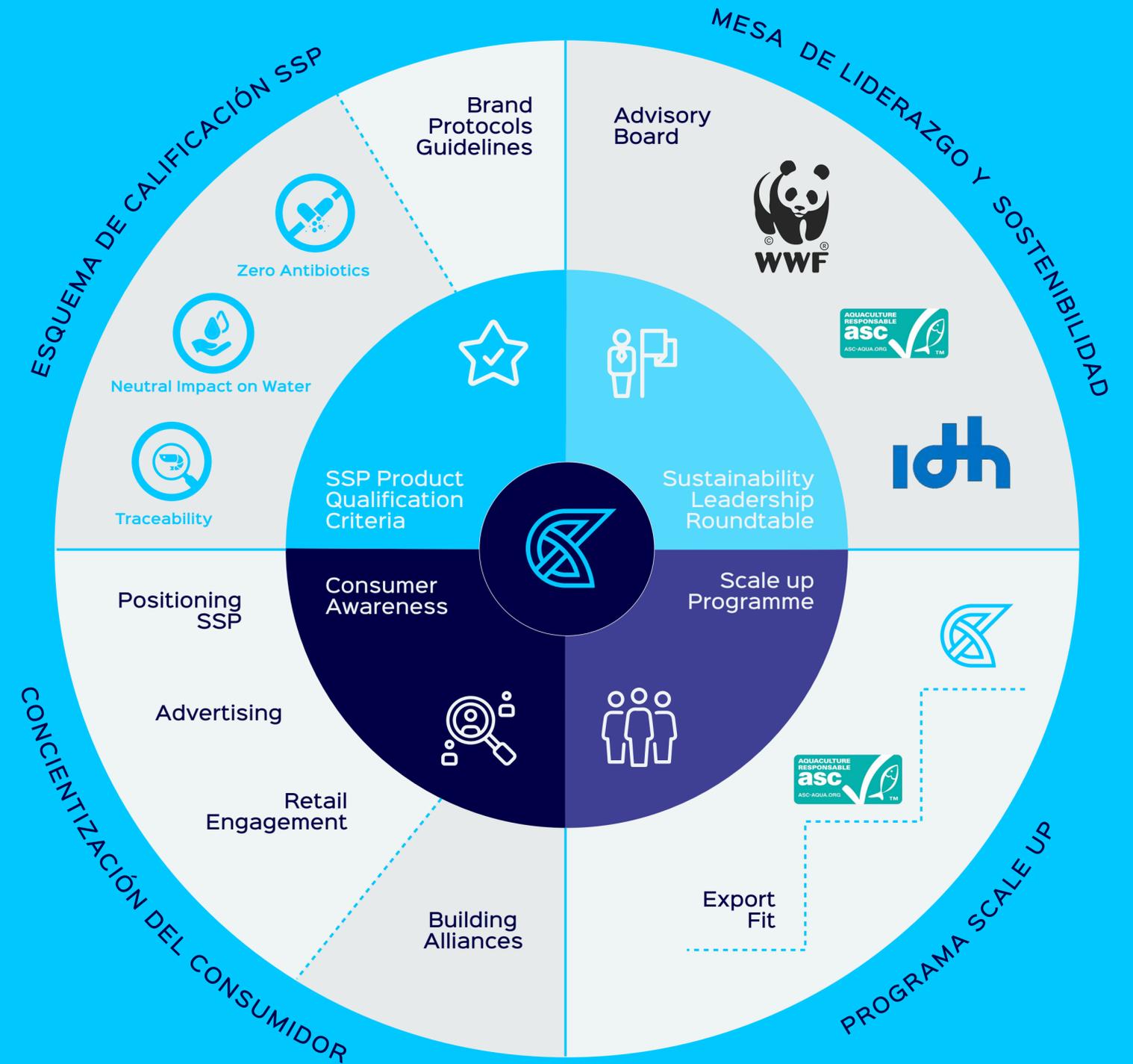
Miembros



Socios



Informe





En SSP, estamos comprometidos a contribuir de manera significativa a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Nuestro programa y las fincas SSP implementan acciones que impactan directamente en los siguientes ODS:

Nuestro trabajo contribuye directamente en los ODS



Este enfoque demuestra como nuestro programa no solo beneficia a la industria, sino también aporta a la creación de un futuro más sostenible y equitativo para todos en el planeta.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contribuyendo al desarrollo

La acuicultura ha crecido significativamente en las últimas décadas, generando impactos positivos a nivel global y en Ecuador. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se prevé que para el 2030 aproximadamente el 59 % de los mariscos disponibles para el consumo humano procedan de la producción acuícola.

En el 2020, el camarón p. vannamei representó el 52 % del total de los mariscos cultivados a nivel mundial. En la actualidad, Ecuador destaca como el principal productor y exportador de camarón en el mundo.



Contribuyendo al desarrollo **GLOBAL**



Contribuye a la seguridad alimentaria

Ayuda a satisfacer la demanda mundial de proteína para alimentar a la población mundial.



Fuente de proteína

Ofrece una alternativa nutritiva rica en proteínas y omega-3 para el consumidor.



Participación laboral femenina

A nivel mundial, las mujeres representan el 24 % de la mano de obra en la pesca y acuicultura, y el 62 % en el procesamiento de productos.



Tecnología e innovación

La industria ha integrado tecnología e innovado en procesos, optimizando recursos y reduciendo su impacto ambiental.



Fomenta la economía circular y restaurativa

Se aprovecha subproductos no utilizados de la pesca y la agricultura para alimentar a los camarones, reduciendo desperdicios y evitando competir con la alimentación humana o impactar ecosistemas.



Acuicultura supera pesca de captura

La producción en piscinas ahora excede la captura de camarones en el mar, contribuyendo a la conservación de especies acuáticas¹.



Producción eficiente de proteína

La acuicultura utiliza menos recursos naturales, como tierra y agua dulce, que otros procesos de producción. Además, ofrece una mejor conversión alimenticia y mayor retención de proteínas.



Contribuyendo al desarrollo de **ECUADOR**



1.2 millones de toneladas producidas y exportadas en 2023

Ecuador exporta camarón a 66 países en el mundo.



US\$ 7.200 millones en exportaciones

La exportación de camarón representa el 32,5 % de las exportaciones no petroleras y el 23 % del total de las Exportaciones



145.000 empleos

Directos e indirectos relacionados con la producción, procesamiento y exportación de camarón.



290.000 empleos

Directos e indirectos relacionados con toda la cadena de valor.



Desarrolla la cadena de valor

Impulsa el crecimiento en sectores relacionados como alimentos, equipos y tecnología.



Impulsa economías locales

Estimula el desarrollo económico en regiones costeras.

¹ Informe SOFIA 2024 de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Nuestra historia

Con el crecimiento de la población mundial, la demanda de proteínas y, más específicamente, de productos del mar aumentará año tras año.

Dado que las pesquerías silvestres ya se enfrentan a la sobreexplotación, la acuicultura emerge como una solución clave para satisfacer esta creciente necesidad. Al mismo tiempo contribuye positivamente a la economía, mejora las condiciones de vida de las personas involucradas y preserva las poblaciones silvestres, respaldando ecosistemas oceánicos saludables.

Sin embargo, no toda la acuicultura se produce por igual. Hasta ahora, el sector mundial del camarón de cultivo ha sido un mercado commodity donde se ha favorecido a aquellos con los precios más bajos. A menudo, la reducción de los costos ha significado el sacrificio de buenas prácticas sociales, ambientales y de seguridad alimentaria.

SSP nace para cambiar esta dinámica, bajo la visión de un grupo de líderes en Ecuador, comprometidos con transformar la acuicultura en una práctica limpia, responsable y sostenible para el mundo. Nuestro enfoque busca maximizar los beneficios positivos de esta actividad y gestionar, mitigar o eliminar sus posibles impactos negativos.

Nuestros miembros, a través de SSP, lideran con el ejemplo demostrando que es posible producir camarón de alta calidad utilizando métodos que respetan y protegen el entorno y a las personas. Nos consideramos un laboratorio de innovación en el que abordamos retos específicos e implementamos proyectos que demuestran nuestro compromiso con el desarrollo sostenible de la industria.

Nuestra evolución 2018



Desarrollo del Referencial Técnico para la Calificación SSP para Fincas Camaroneras y primeras fincas calificadas SSP.



Lanzamiento de SSP en diferentes mercados: Seafood Expo North America – Boston, Estados Unidos, Seafood Expo Global – Bruselas, Bélgica y China Fisheries and Seafood Expo, Qingdao.

Consejo Asesor conformado.

Nuestra evolución 2019



Nuestra evolución 2020



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Nuestra evolución 2021



Nuestra evolución 2022



Nuestra evolución 2023



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Nuestra marca y servicio

[GRI 2-2] [GRI 2-6]

A lo largo de los últimos cinco años, hemos construido una marca sólida que refleja el servicio y el compromiso del programa.

Hoy, esta marca es reconocida internacionalmente como una de las plataformas precompetitivas más influyentes en la industria de los mariscos, tal como lo destaca el informe Landscape Review of Sustainable Seafood Precompetitive Collaborations elaborado por CEA Consulting y el Sustainable Seafood Funders Group.



Contenido



SSP



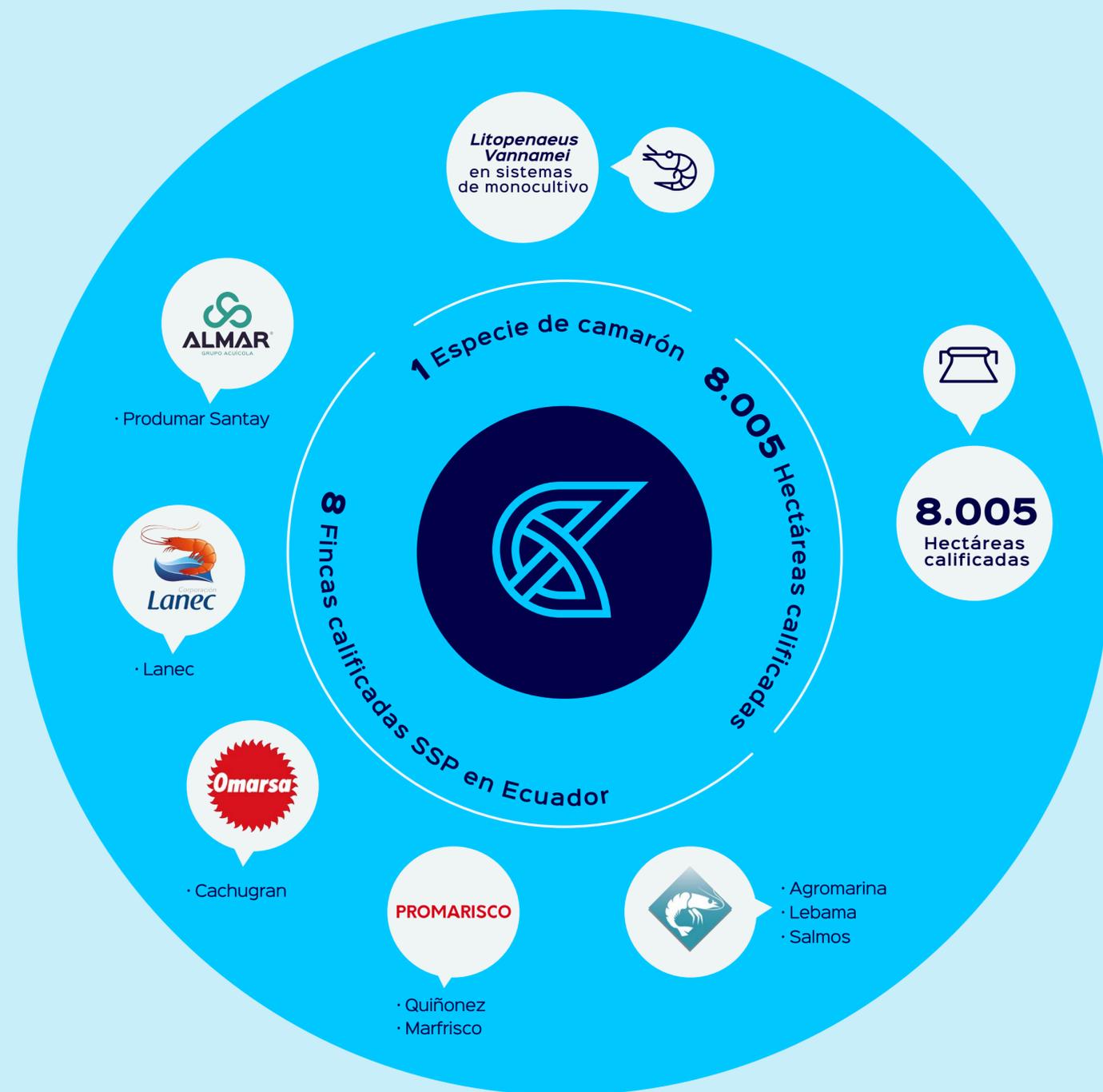
Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Gobierno Corporativo [GRI 2-9]

Nuestra iniciativa se rige por un modelo de gobernanza que incluye dos órganos: uno consultivo y otro ejecutivo. Ambos desempeñan un papel fundamental en la asesoría y supervisión de la administración y el desarrollo del programa, asegurando que la gestión sea transparente, íntegra, que genere impactos positivos y que esté alineada con los pilares y objetivos establecidos.

El Consejo Asesor, integrado por los socios activos del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), la Sustainable Trade Initiative (IDH²) y el Aquaculture Stewardship Council (ASC³), nos guía en la mejora continua de las prácticas de sostenibilidad y respalda el crecimiento del programa, tanto en su impacto como en la expansión de la iniciativa “Scale Up”.

Contamos también con el respaldo de la Cámara Nacional de Acuicultura (CNA), que representa a los productores, procesadores y comercializadores de especies acuáticas en Ecuador. Esta colaboración fortalece nuestra capacidad de influir positivamente en el sector acuícola del país.

² La Iniciativa de Comercio Sostenible.

³ El Consejo de Administración de la Acuicultura es una organización internacional sin fines de lucro que promueve la acuicultura responsable y sostenible.



FONDO MUNDIAL PARA LA NATURALEZA (WWF)

Global Lead
on Aquaculture

Antigüedad: 5 años



SUSTAINABLE TRADE INITIATIVE (IDH)

Senior Program
Manager Aquaculture

Antigüedad: 5 años



AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)

Global Outreach
Lead

Antigüedad: 5 años



CÁMARA NACIONAL DE ACUICULTURA (CNA)

Presidente
Ejecutivo

Antigüedad: 5 años



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Por otro lado, nuestro consejo directivo está conformado por los miembros fundadores de SSP: Grupo Almar, Grupo Camaronero Champmar – Songa, Lanec, Omarsa y Promarisco. Los CEO o sus delegados de estas empresas participan activamente en reuniones y actividades, supervisando la gestión de los impactos y recursos, así como aprobando anualmente la estrategia, objetivos y planes de trabajo.

Todos los miembros de los órganos de gobierno son directores no ejecutivos que ejercen sus responsabilidades de forma no remunerada, lo que refuerza su compromiso con nuestra organización. Además, cuentan con una vasta experiencia y conocimiento en gestión de los impactos del sector acuícola.

Nuestra directora ejecutiva presenta directamente al Consejo Directivo la estrategia a implementar durante el año. Adicionalmente, supervisa la identificación, prevención y mitigación de los impactos de nuestra organización, liderando y gestionando el desarrollo de los proyectos y fortaleciendo las relaciones con los grupos de interés.

La filosofía SSP, basada en cuatro pilares, guía las acciones de los Consejos y del equipo de trabajo, extendiéndose también a los miembros. A través de las prácticas que promovemos y evaluamos, fomentamos el respeto por los derechos humanos y las buenas prácticas ambientales entre las fincas calificadas.



Grupo Almar
Presidente Ejecutivo
Antigüedad: 5 años



**Grupo Camaronero
Champmar - Songa**
Presidente Ejecutivo
Antigüedad: 5 años



Lanec
Presidente Ejecutivo
Antigüedad: 3 años



Omarsa
Gerente General
Antigüedad: 5 años



Promarisco
Gerente General
Antigüedad: 5 años



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Nuestro equipo humano

[GRI 2-7] [GRI 2-8]

Nos enorgullece contar con un equipo de profesionales capacitados y con una amplia experiencia en el sector acuícola. Gracias a sus fortalezas colectivas y su enfoque integral, atienden las necesidades y expectativas de nuestras partes interesadas.

3
Colaboradores



3
Mujeres

Nuestro equipo está formado por tres profesionales, liderados por nuestra Directora, quien reporta directamente a los Consejos Directivos. Todos ellos trabajan con contratos fijos a tiempo completo y, desde las oficinas en Guayaquil, se encargan de gestionar la relación con los miembros y aliados, coordinando las diversas iniciativas del programa.

Adicionalmente, contamos con asesoría externa de dos profesionales especializados en la parte técnica y en procesos.





Nuestros grupos de interés

[GRI 2-29]

Nos esforzamos por construir relaciones sólidas y colaborativas con nuestros grupos de interés, enfocándonos en comprender a fondo sus expectativas y en mapear los impactos de nuestras acciones. Este enfoque nos permite desarrollar iniciativas conjuntas que potencian los efectos positivos y aseguran la prevención y mitigación de cualquier impacto adverso.

Nuestros grupos de interés prioritarios fueron identificados al inicio de nuestras actividades como iniciativa y responden a criterios de influencia, cercanía y dependencia:



Miembros Fundadores



Miembros Asociados



Cámara Nacional de Acuacultura



Consumidores finales



Colaboradores SSP



Autoridades



Aliados



Trabajadores de fincas fundadoras

A continuación, presentamos los canales y espacios de comunicación a través de los cuales interactuamos de manera constante con nuestros grupos de interés:



Redes Sociales



Sitio web



Blog



Revista Acuicultura



Newsletter



Boletines de prensa a medios nacionales e internacionales



Ferias internacionales



Presencia en eventos



Reuniones.

Estos medios nos ayudan a mantener una comunicación abierta y transparente, ajustada a las necesidades de cada grupo, asegurando que las interacciones sean enriquecedoras y productivas.



Nuestra iniciativa en números [SSP 4]

Junto a cada una de las fincas que forma parte del programa SSP contribuimos a generar impactos positivos, a través de prácticas sostenibles implementadas para alcanzar y conservar la calificación SSP.

Gracias a una gestión responsable, las fincas SSP reducen su impacto ambiental, protegen ecosistemas importantes, producen alimentos nutritivos, y promueven el bienestar de sus colaboradores y comunidades locales aledañas.

Estos impactos positivos se demuestran mediante un proceso de evaluación y seguimiento continuo que garantiza la transparencia y el cumplimiento de los criterios claves del programa.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



8

Fincas calificadas SSP

100%

De trazabilidad en el producto

100%

Tienen certificación ASC

100%

Cero uso de Antibióticos

1.167

Piscinas analizadas para antibióticos

1.071

Muestras de agua

99,4%

De cumplimiento (evaluación de agua)

4

Proyectos implementados en 2023

3

Proyectos sociales

1

Proyecto ambiental

11

Proyectos implementados de 2018 a 2022

5

Proyectos sociales

6

Proyectos ambientales

15

Proyectos implementados en total

8

Proyectos sociales

7

Proyectos ambientales



Calificación de fincas SSP

Los miembros de SSP se comprometen a cumplir los más altos estándares de calidad, ambientales y sociales. Para documentar nuestro desempeño y demostrar nuestro compromiso, las fincas calificadas bajo SSP se someten a verificaciones constantes durante cada ciclo de producción para garantizar cuatro criterios clave:



Certificación ASC

Estar certificados bajo los estándares sociales y ambientales más exigentes del mercado.



Cero uso de antibióticos

Garantizar una política de cero uso de antibióticos.



Completa trazabilidad con tecnología Blockchain

Ofrecer información transparente de la historia del producto.



Impacto neutro en el agua

Asegurar que el agua que ingrese a la finca, salga con igual o mejor calidad.

Así, nuestro programa contribuye a generar un impacto positivo medible y significativo tanto para las personas (incluyendo colaboradores, comunidades y consumidores) y para el medio ambiente.



Camarón sostenible

Garantizamos la integridad de la calificación SSP

[GRI 3-3] [GRI 2-23] [SSP 7]

La integridad en la calificación SSP es fundamental para asegurar un impacto positivo y duradero, tanto en el consumidor como en toda la cadena de valor del camarón. La falta de transparencia o errores en el aseguramiento pueden comprometer el bienestar de las personas vinculadas a la actividad acuícola y al medioambiente, impidiendo la identificación de áreas críticas de mejora. A nivel económico, esto genera inequidad en el mercado, afectando a las empresas que cumplen con los criterios establecidos.

Por esta razón, estamos firmemente comprometidos a integrar mecanismos de aseguramiento en todos los niveles, garantizando así el cumplimiento de los cuatro criterios establecidos en el Referencial Técnico para la Calificación SSP para fincas camaroneras y actuando en línea con los pilares SSP que rigen nuestra conducta.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

El ciclo de calificación comprende la validación, verificación y revalidación de las fincas, con una duración total de dos años.



Durante este proceso, en SSP seleccionamos aleatoriamente las piscinas a muestrear para verificar el no uso de antibióticos y asegurar un impacto neutro al agua, lo que garantiza la integridad de nuestras prácticas. La evaluación de la conformidad se lleva a cabo en la piscina de producción/engorde durante el ciclo de producción, y sus conclusiones se extrapolan a toda la finca camaronera.



Como otras medidas implementadas realizamos visitas no anunciadas y muestreos aleatorios en las piscinas de engorde, enfocándonos en el control del uso de antibióticos.

El factor diferenciador de este frente de acción recae en que somos nosotros, SSP, quienes seleccionamos los puntos y coordinamos las actividades de muestreo. Adicionalmente, los laboratorios reportan los resultados de los análisis simultáneamente a nosotros tanto como al productor.

Además, para gestionar los impactos asociados a nuestras prácticas, realizamos un análisis continuo de los resultados obtenidos a través de los muestreos y las auditorías, identificando áreas de mejora y aplicando lecciones aprendidas en nuestras políticas y procedimientos operativos.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



CRITERIO 1 DE EVALUACIÓN:

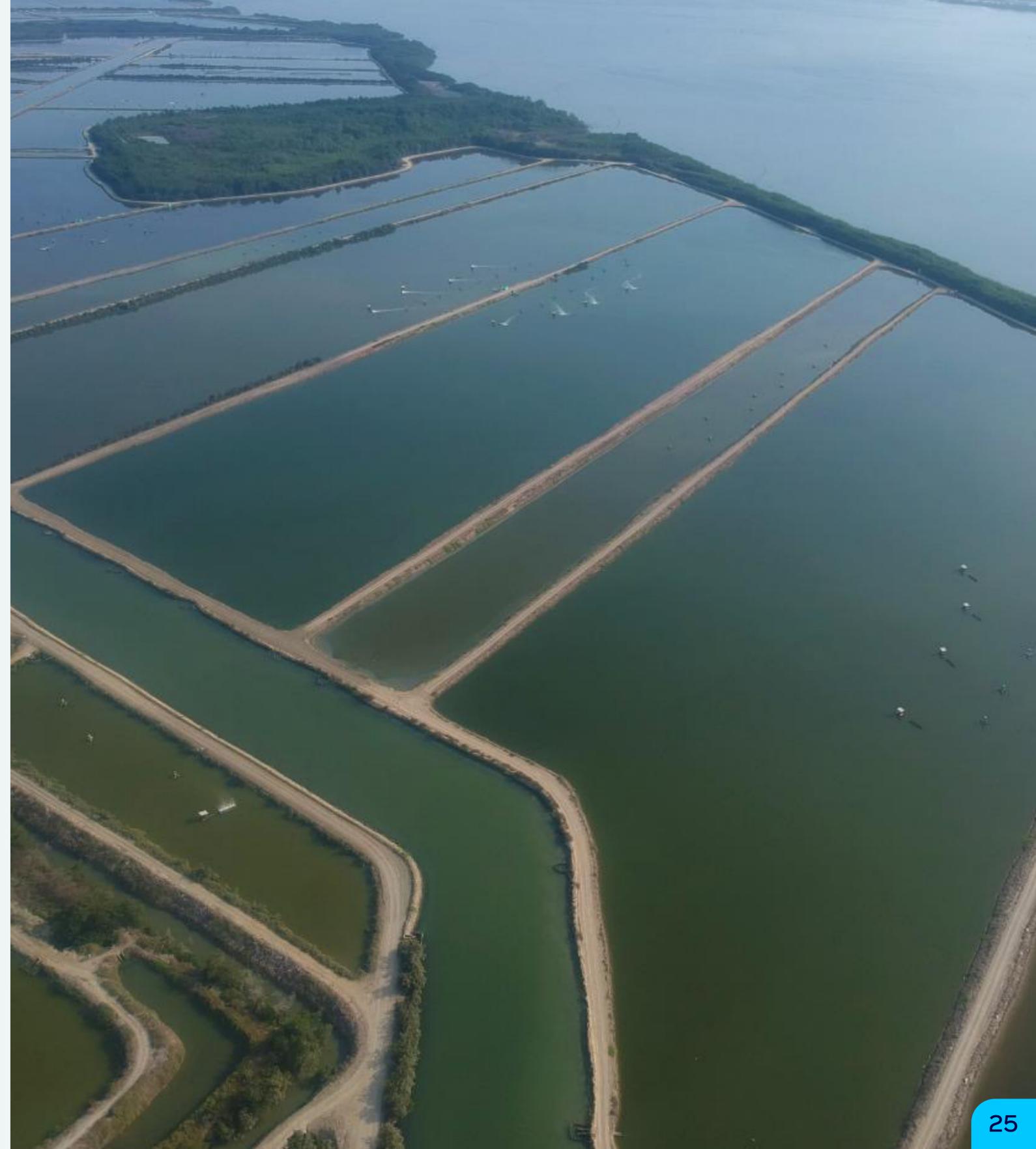
Certificación ASC

[GRI 3-3] [SSP 5]

Entre los requisitos generales para la calificación SSP, las fincas deben haber sido certificadas bajo el esquema ASC y tener la certificación con una vigencia de al menos seis meses a partir de la fecha de otorgamiento de esta.

Al ser la ASC una norma relevante y robusta para el cultivo de varias especies, entre ellas camarón, estamos garantizando a través de este aseguramiento que las fincas posean prácticas sociales y ambientales que cuidan de las personas y el planeta.

Actualmente, el 100 % de nuestros socios productores cuenta con esta certificación.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



CRITERIO 2 DE EVALUACIÓN:

Cero antibióticos

[GRI 3-3] [GRI 416-1]

Actualmente, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha identificado la resistencia a los antimicrobianos (RAM) como una de las diez principales amenazas mundiales para la salud pública. Esto afecta nuestra capacidad de tratar infecciones y pone en riesgo el bienestar de millones de personas. En el ámbito ambiental, impacta en la salud del suelo, del agua y de los ecosistemas.

En SSP, estamos firmemente comprometidos con la producción de camarón sin el uso de antibióticos, promoviendo una acuicultura responsable, segura y sostenible. Nuestro lineamiento de "cero tolerancia" al uso de antibióticos está incorporado en el Referencial Técnico para la Calificación SSP de Fincas Camaroneras.

Como parte de nuestros requisitos, los productores deben incorporar en sus planes de manejo veterinario instrucciones claras sobre el no uso de antibióticos y establecer alternativas para evitar su aplicación. Promovemos el uso de prebióticos como medida preventiva, y probióticos en caso de un brote epidémico.

Monitoreo de la política de cero antibióticos:

- Realizamos un muestreo aleatorio de las piscinas de las fincas SSP con una periodicidad de entre 110 y 130 días en un período de 12 meses.
- Tomamos una muestra compuesta para cada piscina analizada y debe estar entre los 30 y 60 días del ciclo productivo. Identificamos esta etapa debido a que es durante la cual los eventos relacionados con el uso de antibióticos en la producción de camarones son altamente probables.
- En SSP reafirmamos la importancia del no uso de antibióticos, por ello, planteamos un muestreo (visita no anunciada) en etapas diferentes a las de mayor probabilidad de ocurrencia de eventos. De tal forma que se realizan muestreos aleatorios en piscinas con ciclos de producción en los días posteriores a los de mayor ocurrencia de eventos (entre 61 y 80 días en el ciclo de producción).
- Estos análisis son realizados por un laboratorio con los parámetros acreditados, de acuerdo con la norma ISO 17025.

De esta manera, aseguramos que el 100 % del camarón con calificación SSP se haya producido con "cero antibióticos".



CRITERIO 2 DE EVALUACIÓN:

Otras iniciativas

Somos miembros de la Plataforma de asociación entre múltiples partes interesadas sobre la resistencia a los antimicrobianos (RAM), establecida y facilitada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial para la Salud (OMS), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEP). Esta plataforma busca incentivar el uso responsable de los antibióticos en los diferentes sectores, incluidos el sector de la producción de la proteína animal.

Resaltamos que hemos sido reconocidos como organización ejemplar en un documental producido por la Red Global ReAct⁴, la FAO y la Universidad Johns Hopkins, en el que se aboga por un uso responsable de los antibióticos. En el marco de la semana de la resistencia antimicrobiana, la FAO lanzó en sus plataformas el documental destacando cómo los productores ecuatorianos dentro de SSP han trabajado diligentemente para establecer condiciones óptimas en cada etapa del ciclo de producción.

Documental: <https://www.youtube.com/watch?v=A7Ye3-EdNxQ>

⁴Es una iniciativa internacional que trabaja para combatir la resistencia a los antimicrobianos a través de la colaboración entre gobiernos, organizaciones y la sociedad civil.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



CRITERIO 3 DE EVALUACIÓN:

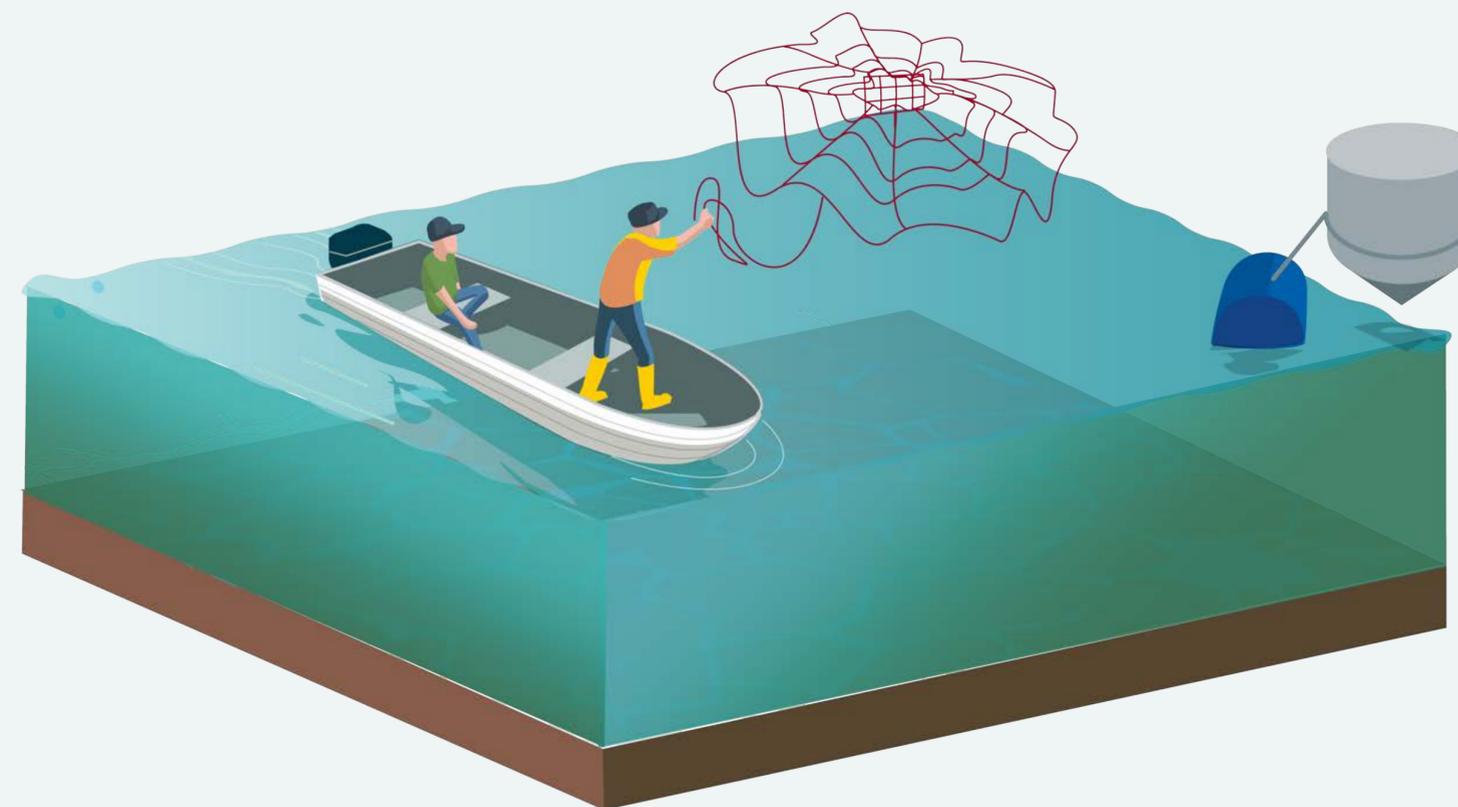
Impacto neutro al agua [GRI 303-2] [GRI 3-3]

El agua es un recurso esencial para el planeta y los seres humanos, y fundamental en la producción camaronera, siendo el medio donde se cultiva el camarón. Por esta razón, estamos comprometidos en implementar prácticas sostenibles que protejan la calidad del agua, asegurando así la salud de los ecosistemas y las condiciones óptimas en el hábitat de los camarones durante su desarrollo.

Partiendo de esta premisa, en SSP establecimos un criterio de “Impacto Neutro del Agua” para verificar que el agua de descarga de las piscinas en las fincas cumpla con los siete parámetros fisicoquímicos definidos, en concordancia con la legislación ambiental vigente de Ecuador.

Para evaluar el desempeño en este criterio realizamos el análisis de la fluctuación de los parámetros fisicoquímicos del agua a través del tiempo, de igual forma lo deben hacer nuestros miembros, ya que, durante las auditorías, verificamos que el productor además de cumplir con los muestreos utilice esta información con una herramienta en la toma de decisiones.

⁵ Es una organización internacional sin fines de lucro que promueve la acuicultura responsable y sostenible.



Cuando algún parámetro de los resultados de los análisis de agua realizados a las fincas SSP está fuera de los límites permitidos, comunicamos al productor la novedad para que tome las acciones correctivas necesarias.

Los directores de nuestro Consejo Asesor, conformado por el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), el Aquaculture Stewardship Council (ASC ⁵) y el Sustainable Trade Initiative (IDH), participaron activamente en la definición de este criterio de evaluación.



CRITERIO 4 DE EVALUACIÓN:

Trazabilidad

[GRI 3-3] [GRI 13.23.2]

Nuestro compromiso con la transparencia, uno de los cuatro criterios de la calificación, se materializa en la garantía del **100 % de trazabilidad** del camarón calificado SSP, en cada etapa del proceso de producción, mediante la implementación de tecnología blockchain.

Esta iniciativa se lleva a cabo a través de la plataforma IBM Food Trust, que asegura que el producto final cumple con todas las normativas, garantizando no solo la inocuidad alimentaria y la calidad, sino también consideraciones ambientales, sociales, entre otros factores.





CRITERIO 4 DE EVALUACIÓN:

Trazabilidad

Nuestro sistema de trazabilidad genera impactos positivos. En el ámbito social, mejora la transparencia y la confianza entre productores, supermercados y consumidores, lo que refuerza la relación comercial y fomenta un comercio justo y responsable. En cuanto al impacto ambiental, facilita el control sobre el origen y la producción sostenible del camarón, reduciendo la probabilidad de prácticas no responsables.

El criterio de trazabilidad de SSP exige que las fincas cuenten con un sistema de trazabilidad que permita al productor identificar cada acción realizada durante la producción, y todas las etapas por las que ha pasado el camarón, incluyendo el origen de las materias primas.

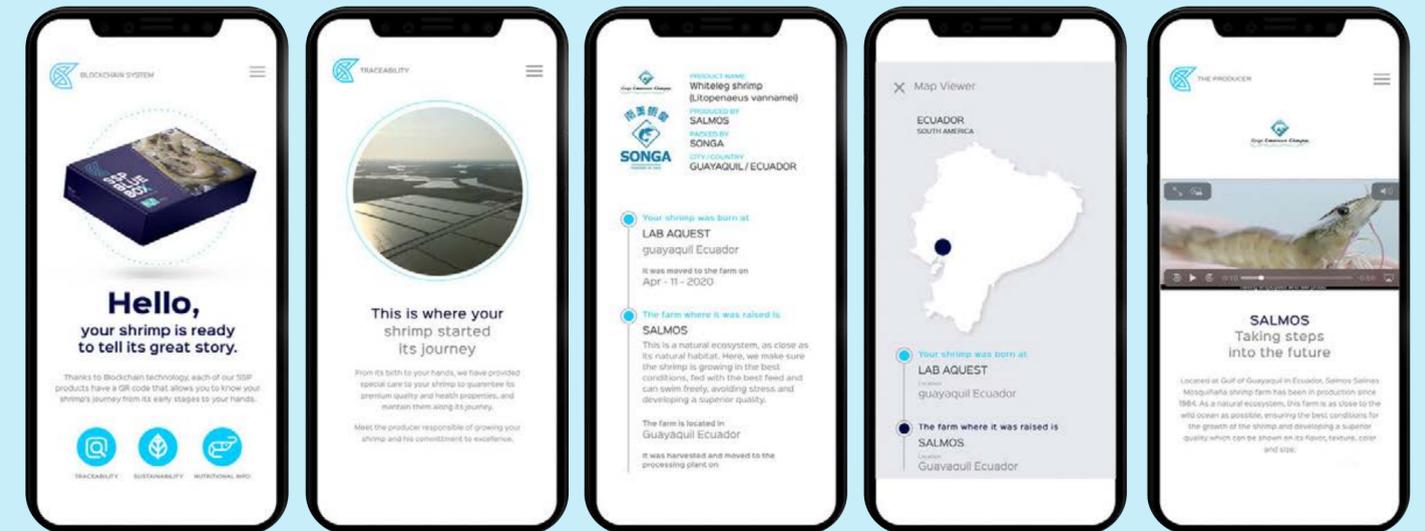
Para garantizar la implementación de este criterio, utilizamos una combinación de auditorías tradicionales en finca y tecnología blockchain, que registra de manera inmutable toda la información asociada a la producción y cadena logística del camarón. Los datos se verifican en el ecosistema IBM Food Trust, y solo cuando el productor cumple con todos los criterios establecidos, se emite un certificado de autenticidad al exportador. Este proceso asegura la integridad de nuestro programa.

Destacamos la participación de Sustainable Trade Initiative (IDH), como miembro de nuestro Sustainability Leadership Round Table, que desempeñaron un papel clave en la selección y financiamiento de esta tecnología.

Al escanear un código QR en el empaque, cualquier persona puede acceder a detalles del producto, como el lugar de cultivo, procesamiento y empaque, presentados a través de fotos y videos explicativos.



Conozca el viaje del camarón desde su origen





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Mesa de Liderazgo y Sostenibilidad

[GRI 3-3] [SSP 4]

Creemos firmemente en el poder de las alianzas para maximizar el **impacto en la sostenibilidad** de la producción acuícola.

Al establecer alianzas con organizaciones no gubernamentales, instituciones académicas y empresas del sector, no solo enriquecemos nuestra iniciativa con diversas perspectivas, sino que también potenciamos nuestras capacidades para fomentar e implementar más prácticas responsables.

Juntos, estamos construyendo un futuro más sostenible, donde cada aliado juega un papel fundamental en la transformación de la industria.



Selecciona la empresa para conocer más sobre ella

Con un click podrás revisar toda la información de cada empresa.

MIEMBROS FUNDADORES:



PROMARISCO



MIEMBROS ASOCIADOS:



dsm-firmenich



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Proyecto

“Monitoreo y Protección de Manglares en Ecuador” [GRI 3-3] [SSP 2]

Los manglares proveen servicios ecosistémicos esenciales para las comunidades y la biodiversidad que dependen de ellos.

En SSP, junto a nuestros miembros y aliados, hemos asumido un compromiso firme para gestionar y prevenir los impactos asociados a la conversión de ecosistemas naturales.

Hemos implementado políticas e iniciativas para la conservación de estos entornos naturales. Desarrollamos proyectos enfocados en reducir la huella de carbono en la producción de camarón, restaurar áreas degradadas y mitigar los impactos ambientales adversos. Además, hemos impulsado entre nuestros miembros productores la adopción de la certificación ASC, que respalda sus prácticas sostenibles y su compromiso con la conservación de los manglares. Actualmente, el 100 % de ellos cuenta con esta certificación.

Un ejemplo de nuestras acciones es el innovador proyecto de monitoreo de manglares mediante imágenes satelitales. Con el apoyo de la Universidad Clark, el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) y la Cámara Nacional de Acuicultura (CNA), hemos

establecido un sistema de monitoreo permanente que nos permite prevenir la conversión de tierras y garantizar la conservación de estos valiosos ecosistemas frente a la deforestación.

Este proyecto impacta positivamente a comunidades locales, además de contribuir al bienestar de toda la industria camaronera.

En 2023, identificamos la cobertura de manglares a lo largo de la costa ecuatoriana, basándonos en datos históricos desde 1999 hasta 2022. Para 2024, tenemos previsto diseñar un plan piloto de reforestación de manglares, el cual estará orientado por los resultados de nuestro análisis. Adicionalmente, continuaremos con el monitoreo de la cobertura de estos ecosistemas, generando informes periódicos que permitan evaluar su estado de conservación y los avances logrados.

Esta iniciativa forma parte del compromiso adquirido en el memorando de entendimiento firmado en 2022 entre la Cámara Nacional de Acuicultura y WWF-Ecuador, reforzando nuestra determinación de proteger los manglares y promover un desarrollo más sostenible en la industria camaronera.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Proyecto “Salario digno” [SSP 3]

Conscientes del impacto que tiene la compensación salarial en el bienestar de los trabajadores y sus familias, impulsamos el compromiso con la práctica de salario digno en las fincas SSP.

En 2023, en colaboración con la Iniciativa de Comercio Sostenible (IDH por sus siglas en neerlandés) y el Aquaculture Stewardship Council (ASC) evaluamos y auditamos el proceso de compensación salarial en las fincas SSP mediante la Matriz Salarial de IDH, garantizando el cumplimiento de los indicadores de salario digno.

Los resultados obtenidos de este plan piloto nos motivaron a establecer una meta clara para 2025: realizar la medición del salario digno en las fincas SSP correspondientes al período 2024, y demostrar públicamente nuestro compromiso con este estándar social.

Esta iniciativa refuerza nuestro compromiso con la equidad laboral, asegurando que las fincas SSP adopten prácticas justas y responsables que promuevan un entorno laboral más equitativo y sostenible para todos.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Proyecto

Camarón con una menor huella de carbono

[GRI 3-3] [SSP 1]

Esta iniciativa nace de nuestra colaboración con The Nature Conservancy, una ONG global dedicada a la conservación de tierras y aguas y nuestro miembro fundador, Omarsa. El objetivo de este proyecto es producir un camarón con menor emisión de carbono, que será distribuido en uno de los principales supermercados de Estados Unidos.

Este esfuerzo impacta a supermercados, consumidores finales y productores, promoviendo la producción, comercialización y consumo de un camarón más sostenible con el medio ambiente.

En este proyecto logramos generar una alianza con tres actores claves: un supermercado, un productor y una organización no gubernamental.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Proyecto “Guía Nutricional del Camarón”

Con el fin de fomentar el consumo de camarón y disipar mitos sobre su valor nutricional, se está desarrollando la "Guía Nutricional del Camarón", que busca aumentar la confianza de los nutricionistas para que comuniquen sus beneficios a los consumidores.

Esta iniciativa se desarrolla en colaboración con Seafood Nutrition Partnership (SNP) y la Cámara Nacional de Acuicultura. Se enfoca principalmente en nutricionistas y profesionales de la salud alimentaria en Estados Unidos, así como en consumidores que buscan opciones saludables en sus dietas.

El lanzamiento de la guía está previsto para el 2024. Aspiramos a que este documento proporcione información accesible y confiable sobre las propiedades del camarón, promoviendo así el consumo de camarón de cultivo sostenible en una audiencia especializada.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Concientización del consumidor

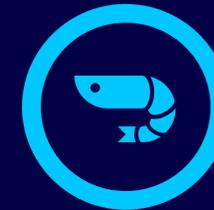
[GRI 3-3] [SSP 8]

Como parte de nuestra misión de construir un futuro sostenible para la acuicultura, hemos asumido el compromiso de sensibilizar al consumidor, empoderándolo para que tome decisiones informadas y confiables sobre el consumo de camarón. Al optar por productos con calificación SSP, le garantizamos que su elección contribuye a generar un impacto positivo tanto en las personas como en el planeta.

Además, a través de nuestras iniciativas y comunicaciones, destacamos los atributos diferenciadores del camarón ecuatoriano en los mercados internacionales, resaltando su calidad y las prácticas sostenibles que lo respaldan. Al mismo tiempo, trabajamos para posicionar a SSP como un referente en la industria global, estableciendo nuevos estándares en la producción responsable y liderando el camino hacia una acuicultura más consciente.



Resistencia antimicrobiana



Cualidades nutritivas del camarón



Preservación de ecosistemas



Calidad de agua



Responsabilidad social



Compromiso de los productores



Consumo responsable



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Promoción en medios culinarios

En el 2020, se realizó el lanzamiento de la “Guía Master del Camarón”, un libro para promocionar el consumo del camarón en audiencias especializadas. Esta herramienta tiene como objetivo proveer de información clave a chefs, estudiantes culinarios, y foodies (amantes de la gastronomía) sobre el proceso de producción, la identificación de productos de calidad premium y la selección de las mejores técnicas culinarias.

Se desarrolló en colaboración con La Escuela de los Chefs de Guayaquil y la Cámara Nacional de Acuicultura.

La publicación de esta guía ha permitido el desarrollo de varias actividades como agenda de visitas de chefs reconocidos nacionalmente e internacionalmente a fincas de producción, experiencias gastronómicas y clases magistrales sobre el camarón ecuatoriano en diferentes partes del mundo.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Blog de Sostenibilidad SSP

A través de este espacio, compartimos las prácticas y proyectos innovadores en **sostenibilidad** que están transformando la acuicultura, así como la visión de organizaciones internacionales que lideran este camino responsable.

En 2023, publicamos cinco artículos especializados en la sección de sostenibilidad de la Revista Acuicultura de la Cámara Nacional de Acuicultura (CNA). Adicionalmente se publicaron los artículos diagramados, en inglés y en español, en el blog de sostenibilidad de nuestro sitio web.

Los artículos son difundidos a través de redes sociales y la newsletter EngageBay.



The screenshot shows a web browser displaying the SSP blog article. The header includes the SSP logo, navigation menus for 'About SSP', 'Product Criteria', 'Leadership Roundtable', 'Scale-up Programme', and 'Consumer Awareness', and social media icons. The main heading is 'Feed Meal: Nurturing Sustainability in the Shrimp Aquaculture Industry'. The article text discusses the sustainability challenges of aquaculture, specifically regarding feed meal. A key statistic is highlighted in a blue box: '9.7 billion people will inhabit the world in 2050. It is estimated that the global demand for protein will double by that year.' and '59% of seafood available for human consumption will come from aquaculture by the year 2030.' The article also mentions the Aquaculture Working Group on Environmental Footprint and the Sustainable Trade Initiative (IDH).



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Colaboración y participación

Durante el 2023, colaboramos y participamos de manera activa en **14 eventos** como oradores principales y panelistas. Además, presentamos en los stands información para participantes y visitantes de las ferias comerciales, espacios y foros nacionales e internacionales, promoviendo la generación de conciencia sobre la importancia global de la **producción sostenible de camarón.**



Ferias Comerciales

1. Seafood Expo North America
2. Seafood Expo Global
3. World Seafood Shanghai
4. Seafood Expo Asia
5. Conxemar
6. China Fisheries and Seafood Expo
7. AquaExpo Guayaquil



Otros espacios

1. Global Shrimp Forum
2. DSM Global Aqua Days
3. Hatch Acelerator Program
4. INHOUSE Tech
5. Décimo aniversario de Seafood Nutrition Partnership en Boston

Destacamos nuestra participación en estos 3 espacios

Taste Road Show

Participamos de un roadshow gastronómico de la Unión Europea con el objetivo de promover productos ecuatorianos de exportación en la cocina europea.

Madrid

Cena en el Palacio de Santoña y
Masterclass en la Escuela
Superior de Hostelería y Turismo.

París

Cena en la Maison D'Alsace y
Masterclass en Le Cordon Bleu
París.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Destacamos nuestra participación en estos 3 espacios

Taste Road Show



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Destacamos nuestra participación en estos 3 espacios

Misión Comercial SSP - ASC

Participamos junto a los miembros fundadores SSP en un seminario empresarial en Tokio junto a representantes de supermercados e importadores japoneses. El objetivo fue explorar las oportunidades ofrecidas por la industria camaronera ecuatoriana y conocer nuestro camarón producido de forma sostenible.

15 supermercados e importadores japoneses



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Destacamos nuestra participación en estos 3 espacios

Misión Comercial SSP - ASC



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Vienna Series

Pamela Nath, nuestra directora, participó en el primer episodio de “The Vienna Series”, una emocionante serie de entrevistas del equipo de Fish Site durante el Global Aqua Days de dms-firmenich en Viena. Juntos, exploramos los desafíos de la industria acuícola y las innovadoras soluciones propuestas por destacados líderes del sector.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Shrimp Summit Ecuador 2023

En el 2023, tuvimos la segunda edición del Shrimp Summit en Guayaquil, organizado en conjunto con el Aquaculture Stewardship Council (ASC). Tuvimos la oportunidad de expandir este encuentro a Europa y Asia, permitiendo que más representantes de nuestros tres principales mercados sean testigos de los esfuerzos excepcionales de nuestra industria.

Este evento está diseñado para visibilizar el compromiso de los productores ecuatorianos con los más altos estándares de calidad, responsabilidad social y sostenibilidad medioambiental en todas las fases del ciclo de producción ante los principales minoristas, supermercados y restaurantes internacionales de mariscos. El summit ofreció perspectivas locales y nuevas oportunidades comerciales.

Compradores de camarón provenientes de Estados Unidos, Japón, Reino Unido, Francia, Alemania, España y Portugal —mercados clave para Ecuador y ASC— representando a minoristas como Sam's Club, Foodbuy, Groupe Casino, Brakes, Aldi Süd, Sonae, Aeon y Coop, estuvieron presentes.



Los asistentes se beneficiaron de un completo programa de actividades diseñado para presentarles las oportunidades que ofrece el camarón ecuatoriano certificado por ASC. Los participantes visitaron las instalaciones de los miembros de SSP, que incluyeron fincas y plantas de procesamiento para observar la producción responsable de acuicultura en acción y dialogar directamente con las personas involucradas en estas operaciones.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Número de beneficiados:

17
Participantes

12 Compañías



7 Países de origen



Reino Unido



Japón



Francia



Alemania



Portugal



España



Estados Unidos

Historias que inspiran

“Este viaje me ayudó a tomar conciencia de la importancia de la industria del camarón en Ecuador... En particular, en lo que respecta a los procesos necesarios para garantizar una acuicultura responsable, en particular en términos de prácticas de cría, protección de los ecosistemas marinos y la dimensión social siempre presente de la acuicultura”.

Hayette Djellouli / Francia
Groupe Casino
Invitado del Shrimp Summit



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Proyecto “Scale Up” [GRI 3-3] [SSP 6]

A través del programa Scale Up, trazamos y facilitamos un camino claro para que cualquier productor interesado pueda mejorar su desempeño en sostenibilidad y avanzar hacia el cumplimiento de los estándares de calificación de productos SSP.

Entre 2019 y 2021, participaron 43 fincas camaroneras medianas y pequeñas.

El Programa de Mejoramiento se inició comparando el desempeño de cada finca con una serie de indicadores ambientales y sociales con el fin de establecer una línea base, identificando oportunidades de mejoras. Los productores fueron capacitados en requisitos ambientales y legales en Ecuador, buenas prácticas de acuicultura y requisitos para la certificación ASC; además recibieron pre-auditorías a lo largo del programa para verificar la implementación de las recomendaciones.

Como parte de las actividades también se llevaron a cabo los Estudios de Impacto a la Biodiversidad e Impacto Social para veintidós fincas, evaluaciones requeridas para obtener la certificación ASC.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Iniciativas con los miembros asociados

Nos centramos en facilitar conexiones estratégicas entre los miembros fundadores y asociados, así como consumidores finales que comparten los principios y valores de nuestra organización.

A continuación, destacamos dos casos de éxito:



Alianza dms-firmenich y Grupo Almar

Sustell TM es una herramienta desarrollada por dms-firmenich que evalúa el ciclo de vida de las proteínas animales y mide su impacto ambiental. Conectamos a esta organización con Grupo Almar para desarrollar un nuevo módulo específico para el camarón. Esta herramienta mide la huella ecológica en todas las fases de producción, desde la incubación hasta el engorde, incluyendo un módulo de balanceado que mejora la evaluación en cualquier sistema de finca.

Los avances de este proyecto se detallan en la información que se presenta de nuestro miembro fundador Produmar, empresa que forma parte del Grupo Almar.



Scale Up - versión laboratorios de larvas

INVE Aquaculture, miembro SSP, identificó la necesidad de mejorar el primer eslabón de la cadena de producción de camarón: los laboratorios de larvas.

En su análisis, detectó un vacío normativo en la legislación que requiere establecer directrices para regular las operaciones de estos laboratorios en Ecuador, promoviendo así un crecimiento equitativo y sostenible de la industria.

En respuesta a esta oportunidad, trabajamos junto al equipo técnico de INVE Aquaculture, y hemos iniciado el desarrollo de un proyecto que aborden la falta de normativa para los laboratorios de producción larvaria. Esperamos compartir con ustedes los resultados de los planes de implementación en 2024.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Historias que inspiran

“Existe ese dicho: 'una marea creciente eleva todos los barcos'. SSP está bien posicionado para abogar por la acuicultura y la industria del camarón, reconociendo su capacidad para satisfacer verdaderamente las necesidades mundiales de proteínas excelentes. Houdek se enorgullece de ser parte de SSP y espera con interés trabajar en asociación compartida para la acuicultura de camarones”

Mark Luecke / *Estados Unidos*

Houdek Prairie Aquatech

Miembro Asociado de SSP





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Financiación y uso de recursos

[GRI 3-3] [GRI 201-1]

Estamos enfocados en mantener una gestión sostenible de nuestros recursos, para garantizar la viabilidad, mejora y crecimiento de nuestra plataforma. En este asunto nos regimos bajo los principios de eficiencia, transparencia y rendición de cuentas.

Nuestro presupuesto se usa con base en una estrategia definida y un plan de trabajo aprobado por nuestro Consejo Directivo. Nuestro personal siempre busca generar eficiencias operativas en el manejo de los recursos asignados.

El **100 %** de nuestros ingresos correspondió a aportes de los miembros.

Valor económico generado

En 2023, tuvimos ingresos por un total de US\$ 149.420,5.

Concepto	2023	Participación (%)
Aportes miembros	\$149.420,5	100%

Valor económico distribuido

El 88% de nuestro presupuesto se destinó a nuestros frentes de acción y proyectos, mientras que el 12% correspondió a gastos administrativos.

Concepto	Participación (%)
Gastos operativos	88%
Gastos administrativos	12%
Total	100%

Como una iniciativa sin fines de lucro no generamos ni repartimos utilidades.

Durante 2023, cubrimos todos nuestros gastos administrativos y realizamos inversiones estratégicas claves en todos los frentes de acción y proyectos, apalancando nuestro crecimiento y la generación de valor para nuestros miembros, nuestro sector y nuestros distintos grupos de interés.



Somos Produmar

[GRI 2-1] [GRI 2-6]

En Produmar, una empresa de Grupo Almar, lideramos la acuicultura sostenible con pasión y compromiso. Desde la producción de camarón de la más alta calidad, impulsamos el desarrollo del Ecuador y nutrimos al mundo en armonía con la naturaleza.



Producción de camarón con altos estándares de calidad, innovación y sostenibilidad.

43 años de experiencia



Guayas Ecuador

Certificaciones que avalan nuestras prácticas acuícolas sostenibles.



Vendemos el 100% de la producción a emparadoras locales.



Produmar cuenta con +1.300 colaboradores

+600 proveedores

El 98 % son ecuatorianos, de esta manera impactamos positivamente a la economía local.

Nuestra labor contribuye a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Estrategia sostenible

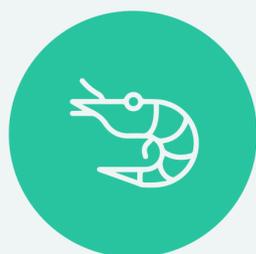
Nuestra estrategia de sostenibilidad se fundamenta en la visión de producir proteína de alto valor nutricional con una baja huella de carbono y un uso eficiente de la tierra. Nuestro objetivo es ser líderes mundiales en acuicultura sostenible, para ello nos apoyamos en cuatro pilares fundamentales:



Colaboradores



Comunidades

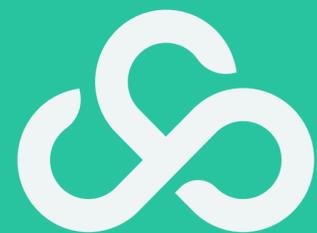


Sostenibilidad
Acuícola



Medio Ambiente

En las siguientes páginas, se destacan los resultados de la gestión social y ambiental de Produmar, la empresa calificada bajo el Programa Sustainable Shrimp Partnership.



Nuestros colaboradores

En Produmar gestionamos nuestro impacto en el empleo al proporcionar condiciones laborales adecuadas, formales, transparentes y equitativas.

Estamos comprometidos en crear un entorno de trabajo donde cada persona pueda crecer y alcanzar su máximo potencial. Ofrecemos empleo de calidad que respeta y promueve los derechos humanos y laborales, al mismo tiempo que fomentamos la salud, la seguridad y el bienestar de los colaboradores.

Nos mantenemos firmes en nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades, brindando empleo directo con contratos permanentes o temporales, en cumplimiento con la normativa laboral vigente. Además, gestionamos de manera rigurosa los procesos de selección y desvinculación, y aseguramos que los trabajadores reciban contratos detallados, garantizando que comprendan plenamente sus derechos y obligaciones.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Empleo justo, transparente & equitativo

[GRI 2-7]

Nuestro equipo está conformado por **1.382 personas** ubicadas en la provincia del Guayas, en Ecuador. El 99 % de ellas trabajan en jornada completa y un 62 % tiene contrato fijo.

Creamos condiciones laborales adecuadas en nuestras instalaciones, lo que incluye dormitorios y áreas de recreación diseñadas para el bienestar de los trabajadores. Brindamos igualdad de oportunidades y capacitación continua, con programas como con programas como pasantías, Trainees, Líderes Almar y Academia Almar. Con ello, buscamos que cada colaborador pueda desarrollarse y contribuir a nuestra misión.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Reconocimiento Educativo Almar

Este año, continuamos con el **programa Reconocimiento Educativo Almar**, el cual premia la excelencia académica de los hijos de nuestros colaboradores, resaltando uno de nuestros valores, la excelencia. Como parte de esta iniciativa, entregamos laptops y tablets a 45 estudiantes con los mejores promedios del año lectivo 2022 – 2023, reconociendo su esfuerzo y dedicación.

1.371 Contrato Jornada Completa		11 Contrato Jornada Parcial	
1.353 Hombres	18 Mujeres	0 Hombres	11 Mujeres



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Respetamos los Derechos Humanos

[GRI 407-1] [GRI 408-1] [GRI 409-1]

Promovemos y protegemos los derechos humanos y laborales. Cumplimos con la legislación vigente, respetamos la libertad de asociación, la negociación colectiva, y no apoyamos prácticas de trabajo forzoso, obligatorio o infantil.

El Código de Ética del Grupo Almar, junto con sus políticas, orienta nuestro comportamiento. Promovemos este Código entre nuestros colaboradores, proveedores y demás grupos de interés, alentándolos a alinearse con estos principios.





Nuestras comunidades

[GRI 203-1] [GRI 203-2]

En Produmar buscamos impactar de manera positiva a las comunidades aledañas a nuestros centros de cultivo a través del empleo local y proyectos que contribuyan con el desarrollo personal, la prevención y cuidado de la salud, y el crecimiento social de los miembros de la comunidad.

En 2023, implementamos un plan de trabajo comunitario en el recinto La Unión, con resultados positivos que nos motivan a seguir adelante con estas iniciativas.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Inversiones en infraestructura comunitaria

Hemos ejecutado la remodelación de la escuela Daniel Torres Ponce y la iglesia María Auxiliadora, la donación de una sala de cómputo a la escuela comunal, y la creación de un bar dentro de las instalaciones del grupo, el mismo que es manejado por la comunidad. Las adecuaciones de los espacios educativos y religiosos han contribuido al bienestar general de la comunidad. La donación de la sala de cómputo ha permitido a los alumnos acceder a la educación tecnológica, facilitando su desarrollo y actualizando sus habilidades. El bar dentro de las instalaciones del grupo le permite a la comunidad generar ingresos adicionales.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Transporte escolar

Proporcionamos movilización desde La Unión a la Unidad Educativa Fiscal Durán para 21 niños que cursan su educación secundaria. Esta iniciativa ayuda a asegurar la continuidad educativa.



Escuela de fútbol

Es una actividad en la que participaron 80 niños y niñas de edades comprendidas entre 5 a 14 años, quienes recibieron clases de fútbol los sábados en la escuela Daniel Torres Ponce. En esta iniciativa, facilitamos el transporte de instructores de la Federación Ecuatoriana de Fútbol, durante tres meses. El programa promueve hábitos saludables y previene comportamientos de riesgo.



Emprendiendo: Taller de Costura

Capacitamos a mujeres mayores de 18 años en costura para generar ingresos adicionales. En 2023, adquirimos uniformes confeccionados por la comunidad, alcanzando compras anuales significativas para la comunidad. Este proyecto apoya el empoderamiento económico y social de las mujeres de la comunidad.



Brigadas médicas comunitarias

En 2023, iniciamos este programa para ofrecer atención médica primaria. Se enviaron equipos médicos y odontológicos, beneficiando a más de 100 personas. Este programa impacta en la salud y el bienestar comunitario.

Escuchando a la comunidad

Facilitamos la comunicación de impactos desde la comunidad mediante un proceso que incluye varios canales como un buzón de sugerencias ubicado en la casa comunitaria, que permite comunicaciones anónimas. También, los pobladores pueden contactar al Trabajador Social a través de WhatsApp, o utilizar el canal ético en línea para presentar quejas, comentarios o sugerencias anónimas.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Sostenibilidad acuícola

[GRI 13.11.2] [GRI 13.4.2]

Nuestras prácticas sostenibles se reflejan en los sistemas de mejora continua y en la certificación de los centros de cultivo bajo estándares reconocidos mundialmente.

El 100 % de la producción del centro de cultivo Produmar Santay está certificada bajo el estándar Aquaculture Stewardship Council (ASC) para el cultivo de camarón y por el Programa Sustainable Shrimp Partnership (SSP). La certificación ASC garantiza que toda la producción se origina en terrenos libres de deforestación y conversión, y en cumplimiento con los requisitos de salud y bienestar animal establecidos.

Así mismo, nuestra producción de Produmar Santay cumple con los criterios SSP, asegurando prácticas de salud animal, la neutralidad de nuestro impacto sobre el agua, el no uso de antibióticos en ninguna parte del proceso y la completa trazabilidad de nuestro producto.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Medio ambiente

En Produmar, contamos con prácticas de producción acuícola que controlan y minimizan nuestro impacto ambiental en diversos aspectos como agua, biodiversidad, emisiones, energía, entre otros; promoviendo una producción responsable y respetuosa con el ecosistema.

Nuestro objetivo es continuar avanzando hacia un futuro donde el crecimiento económico vaya de la mano con nuestro compromiso ambiental.

Presentamos a continuación algunas de las acciones que realizamos para asegurar un futuro más responsable.



Respeto al ecosistema y a la biodiversidad [GRI 304-2]

Reconocemos que nuestras actividades pueden generar impactos en la biodiversidad, como el ruido y el polvo provocados por el uso de maquinaria en las vías. Para minimizar estos efectos, realizamos mantenimientos regulares de los equipos para reducir las emisiones de ruido y polvo, y aplicamos riego continuo en las vías para evitar la dispersión de partículas. Cultivamos únicamente camarón *Penaeus vannamei*, una especie nativa de la región. Para evitar la fuga de animales al entorno natural, hemos instalado mallas de protección y realizamos controles periódicos para asegurar su efectividad.

Además, hemos estudiado la biodiversidad local para identificar las especies nativas y prevenir la introducción de especies invasoras. En nuestros centros de cultivo, protegemos a más de 52 especies de animales, incluyendo nutrias, cocodrilos, pelícanos, y garzas.



Gestión y reutilización del agua

La acuicultura puede ejercer presión sobre los recursos hídricos debido a la extracción y vertido de agua, lo que puede alterar los ecosistemas acuáticos. Para evitar estos posibles impactos, todos nuestros centros de cultivo tienen sistemas de recirculación de agua (RAS). Estos sistemas nos permiten reutilizar el agua, evitando así su vertido en los ríos y protegiendo los hábitats naturales.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Eficiencia energética

El uso de combustibles fósiles en la operación contribuye a las emisiones de gases de efecto invernadero y al cambio climático. En respuesta, hemos implementado un proyecto de electrificación, cuyo avance a la fecha supera el 60 % de nuestras hectáreas. Esto ha reducido significativamente el consumo de combustibles fósiles. Nuestra meta es electrificar el 100 % de los centros de cultivo.



Reducción de emisiones

Para enfrentar el desafío del cambio climático, medimos nuestra huella de carbono con Sustell, una innovadora calculadora de huella de carbono desarrollada en colaboración con la multinacional europea dsm-firmenich, específicamente para el cultivo de camarón. Esta tecnología nos permite monitorear nuestra huella de carbono en tiempo real, llegando a calcular estos datos a nivel de centro de cultivo, sector e inclusive por piscina.



Miembro de IDH Aquaculture Working Group

Como miembros del Aquaculture Working Group de IDH, trabajamos junto a otros actores clave de la industria acuícola mundial para establecer principios y objetivos que guíen la decarbonización de la acuicultura a nivel global.



Productos libres de antibióticos

El uso de antibióticos en la acuicultura puede tener efectos sobre la salud humana y el medioambiente, como la resistencia bacteriana. Para evitar esto, desde hace mucho en Produmar y en toda nuestra cadena de suministros eliminamos completamente el uso de antibióticos, asegurando que la salud humana y la integridad del ecosistema no se vean comprometidos.



Somos Corporación Lanec

[GRI 2-1] [GRI 2-6]

En Corporación LANEC, somos un grupo dedicado a la producción sostenible y eficiente de camarón y productos agrícolas para exportación. Nos enorgullece contar con sólidos sistemas de gestión que, en conjunto con el compromiso de nuestro equipo, garantizan una respuesta eficiente a las necesidades de nuestros clientes diariamente.



Contenido



SSP



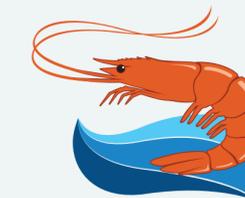
Miembros



Socios



Informe



Visión

Ser referentes de la industria del camarón en Ecuador y el mundo.

40

años de experiencia



Guayas Ecuador

Contamos con fincas de producción.

Nuestros procesos cuentan con el aval de certificaciones:



+ 3.200 Hectáreas de camarón.

Hemos exportado a Polonia, España, Grecia, República Dominicana, Italia, Francia, China, USA, Canadá, Singapur y Corea.



+ 1.000 plazas de trabajo en toda la Corporación.

+213 proveedores

El 99% son ecuatorianos, de esta manera impactamos a la economía local.



Estrategia sostenible

Nuestra estrategia de sostenibilidad se enfoca en generar valor tanto económico, como social y ambiental. Nuestro compromiso es entregar al mundo, lo mejor del Ecuador, produciendo de forma sostenible y amigable con el medioambiente.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



**Producción
socialmente
responsable**



**Producción
ambientalmente
responsable**

A continuación, presentamos los principales resultados de la gestión social y ambiental de Conchal, finca certificada bajo el Programa Sustainable Shrimp Partnership.

Producción socialmente responsable

Somos una organización comprometida con su gente. Creemos en la importancia de crear y mantener un entorno laboral positivo que fomente la satisfacción, la motivación y la productividad de los colaboradores. El empleo que generamos se caracteriza por ser justo, inclusivo y respetuoso, impulsando el bienestar y desarrollo de todo el equipo.

Nuestra política de reclutamiento y selección de personal fomenta un proceso de selección transparente y equitativo, asegurando igualdad de oportunidades para todos los candidatos y proporcionando información clara a los trabajadores contratados, para que comprendan plenamente sus derechos y obligaciones.

Por tercer año consecutivo, hemos sido incluidos en la lista de los mejores lugares para trabajar en Latinoamérica, que publica el Instituto Great Place to Work.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Empleo justo, transparente & equitativo

[GRI 2-7]

En la zona de Conchal, provincia del Guayas, contamos con **213 colaboradores**, de los cuales **42 son mujeres**. El 100 % de nuestros empleados trabaja con contrato fijo y en jornada completa.*

213 Colaboradores		213 Contrato Fijo	
125 Hombres	42 Mujeres	125 Hombres	42 Mujeres
213 Contrato Jornada Completa			
125 Hombres		42 Mujeres	

*Información con base en la plantilla del personal al 31 de diciembre de 2023. Durante este año no se presentaron fluctuaciones significativas del número de personal. No contamos con empleados por horas no garantizadas.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Respetamos los Derechos Humanos

[GRI 408-1] [GRI 409-1]

Nuestro Código de Conducta guía cada una de nuestras acciones, alineando nuestras decisiones con nuestros valores y compromisos hacia todos nuestros grupos de interés. Este código se sustenta en una serie de políticas y procesos que promueven prácticas de empleo responsable, el respeto por los derechos humanos y la no discriminación.

Hemos implementado medidas para evitar la contratación de mano de obra infantil y el trabajo forzoso, y para respetar la libertad de asociación y negociación colectiva en las operaciones. En nuestra cadena de valor, trabajamos con proveedores que comparten nuestros valores y que ofrecen condiciones de trabajo dignas para sus empleados.



Nuestras comunidades

[GRI 203-1] [GRI 203-2] [GRI-4013-1]

Estamos comprometidos con el bienestar de las comunidades cercanas a nuestros centros de producción.

En 2023, actualizamos el estudio de impacto social en Sabana Grande, una comunidad de 1.509 habitantes cuya principal actividad económica es la captura de cangrejo rojo de manglar. A través de este análisis, identificamos que la comunidad enfrenta desafíos relacionados con la falta de recursos en su escuela y la insuficiente atención médica. Esta información sirvió como base para desarrollar los programas de apoyo a la comunidad.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Inversiones en infraestructura

Trabajamos en mejorar las condiciones de la escuela Joaquín Gallegos Lara, en la comunidad Sabana Grande, proporcionando filtros purificadores de agua, construyendo un laboratorio de cómputo y baterías sanitarias, y organizando campañas médicas y de desparasitación.



Programa Amigos de la Comunidad

A través de este programa buscamos mejorar la atención en salud de los adultos mayores y niños de la comunidad. Organizamos campañas de desparasitación, brindamos atención médica y proporcionamos camas al centro de desarrollo infantil. Gracias a estas acciones, 150 niños y adultos mayores fueron beneficiados.



Programa Reciclaje Tecnológico

Entregamos 2.000 fundas recicladas de la producción acuícola a la Prefectura de Santa Elena, las mismas que se utilizan para sembrar semillas de árboles que luego se emplean en la reforestación de esta zona.



Canales de comunicación con la comunidad

Contamos con medios formales para que la comunidad pueda presentar sus reclamos, los cuales han sido socializados en diversos espacios de interacción. A la fecha, no se ha presentado ningún caso.

Producción ambientalmente responsable

Gestión del agua

En Corporación Lanec valoramos el recurso natural del agua por su importancia para la vida en el planeta, así como por su papel fundamental en nuestras operaciones.

Conscientes de los impactos que la producción acuícola del camarón puede generar sobre los ecosistemas acuáticos, tanto en la extracción como en la descarga de agua, hemos implementado diversas acciones para optimizar su uso y proteger su calidad. Nuestro objetivo es asegurar un impacto neutro en el recurso hídrico, cumpliendo con los estándares establecidos por la normativa ecuatoriana.

En nuestro protocolo de calidad del agua, hemos implementado un proceso de tratamiento biológico que utiliza bacterias benéficas. Este enfoque tiene como principal objetivo mejorar la calidad del agua en las piscinas durante su ciclo productivo.

Nuestro compromiso no solo se limita a optimizar el agua en nuestras instalaciones, sino que también buscamos devolver al medioambiente un agua de mejor calidad que aquella que obtenemos de fuentes naturales. Para lograrlo, realizamos un monitoreo constante y análisis periódicos del agua, asegurando que cumpla con los estándares necesarios antes de ser descargada al entorno.

Este proceso no solo contribuye a la sostenibilidad del ecosistema, sino que también promueve un ambiente más saludable para la comunidad en general.

La certificación ASC y la calificación SSP que mantenemos reflejan nuestro compromiso con el uso responsable y sostenible del agua, garantizando que nuestras acciones estén siempre alineadas con la protección de este recurso vital.



Contenido



SSP



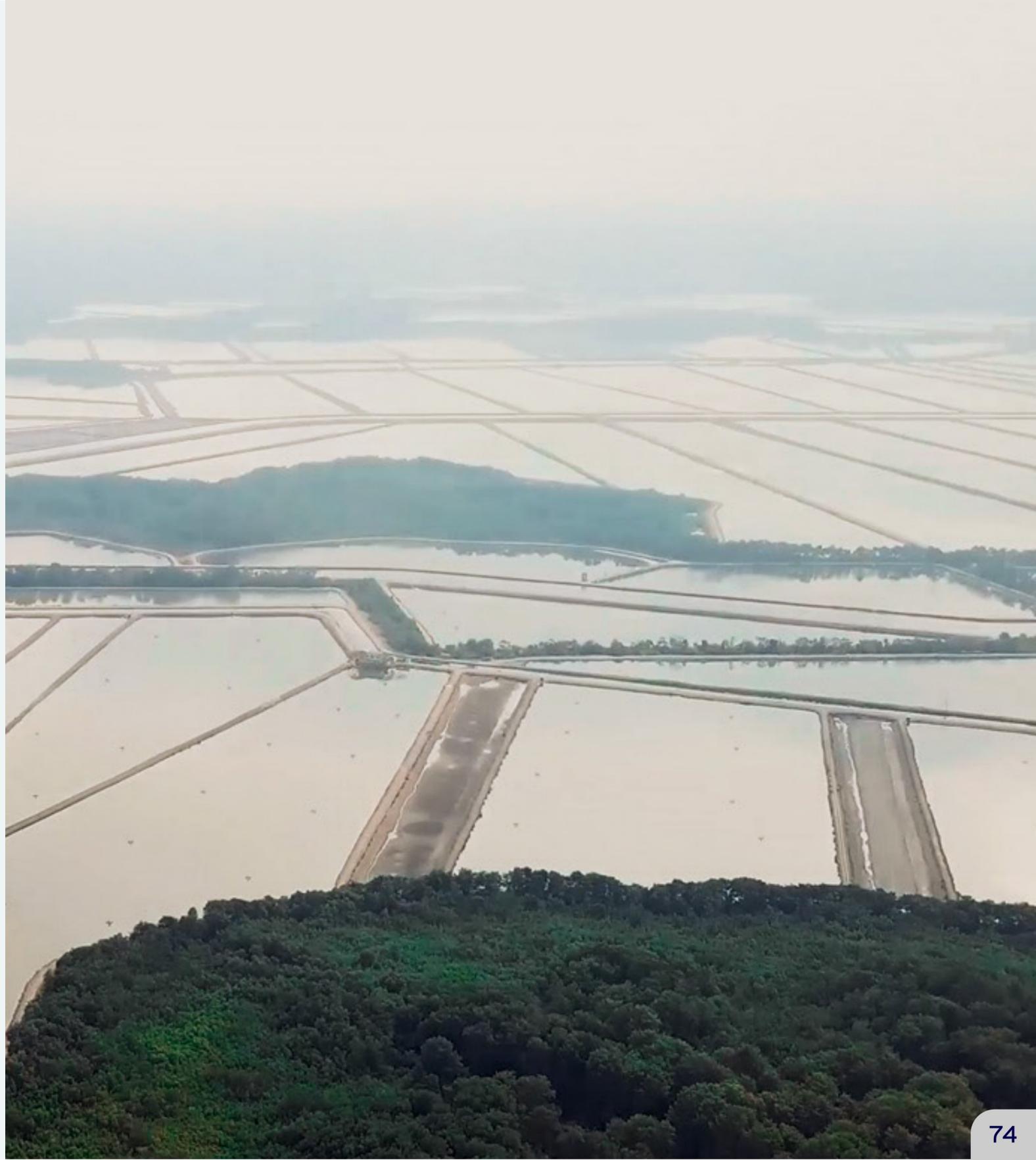
Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Conversión de ecosistemas naturales

[GRI 13.11.2] [GRI 13.4.2]

Reconocemos la importancia de contar con ecosistemas puros y saludables. Por ello, controlamos y minimizamos los impactos de nuestra actividad sobre la biodiversidad. Resguardamos más de tres mil hectáreas de ecosistemas marinos, respetando los manglares para proteger los servicios ecosistémicos que estos brindan.

Dentro de nuestras acciones para la protección de la biodiversidad, hemos adoptado un enfoque integral y proactivo que aborda diversos aspectos del ecosistema. Entre estas acciones se encuentra el control no letal de depredadores, lo que nos permite proteger las especies locales sin causar daño a la fauna silvestre. Además, llevamos a cabo un registro sistemático de avistamientos de especies no locales para asegurarnos que no sufran ningún daño.

Para asegurar una comprensión adecuada de la importancia de la biodiversidad, brindamos formación en la protección y cuidado del ecosistema, dirigidas a nuestros colaboradores. Estas capacitaciones incluyen estrategias sobre cómo actuar de manera segura y responsable al encontrarse con animales silvestres, promoviendo una convivencia armónica entre las personas y la fauna local.

Asimismo, hemos implementado medidas para la prevención de escapes de camarones de piscina al medioambiente, lo que minimiza el riesgo de introducir especies en el hábitat natural. Esta acción no solo protege la biodiversidad local, sino que también contribuye a la sostenibilidad de nuestras actividades acuícolas.

La producción de la finca Conchal está certificada al cien por ciento bajo el estándar del Aquaculture Stewardship Council (ASC). Esta certificación asegura que nuestra producción proviene de terrenos libres de deforestación y conversión, y en cumplimiento con los requisitos de salud y bienestar animal establecidos por el ASC.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Productos libres de antibióticos

Conscientes del efecto que el uso de antibióticos en la acuicultura puede tener sobre la salud humana y el medioambiente, garantizamos que nuestra producción de camarón está completamente libre de antibióticos.



Trazabilidad [GRI 13.23.2]

Todo el camarón que producimos en Chonchal cuenta con trazabilidad mediante una aplicación basada en tecnología blockchain, que garantiza el seguimiento de nuestros productos desde su origen hasta su transporte. Esto permite ofrecer al consumidor acceso a información transparente sobre la calidad y el origen del alimento que consume.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Somos Omarsa

[GRI 2-1] [GRI 2-6]

En OMARSA, nos dedicamos al cultivo, procesamiento y exportación de camarón sustentable. Nuestra producción es ambiental y socialmente responsable, basada en nuestra política de control de calidad y principios de preservación ambiental, logrando altos estándares que garantizan un camarón de calidad, asegurando la sostenibilidad a largo plazo.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Estrategia sostenible

En OMARSA, nuestra estrategia de sostenibilidad se enfoca en generar un triple impacto positivo: económico, social y ambiental. Esto significa que buscamos no solo alcanzar resultados financieros sostenibles, sino también contribuir al bienestar de las comunidades y cuidar el medio ambiente. Integrando estas tres dimensiones en todas nuestras operaciones comerciales, procesos productivos y relaciones con los grupos de interés, trabajamos para crear valor en cada uno de estos aspectos. Para lograrlo, nos enfocamos en cuatro pilares clave de acción:



**Seguridad
alimentaria**



**Responsabilidad
Ambiental y Social**



**Bienestar
Animal**



Trazabilidad

A continuación, presentamos los principales resultados de la gestión social y ambiental de nuestra camaronera Cachugran, certificada bajo el Programa Sustainable Shrimp Partnership.

Responsabilidad social

Nuestra gente es parte esencial de nuestro crecimiento y éxito. Nos esforzamos por crear un entorno laboral justo y transparente, proporcionándoles condiciones de trabajo adecuadas y equitativas, promoviendo sus derechos humanos y laborales, al tiempo que fomentamos su salud, seguridad y bienestar.

Nuestros procesos de contratación y desvinculación permiten que los colaboradores comprendan sus derechos y responsabilidades laborales. Contamos con contratos permanentes o temporales, en cumplimiento con la normativa laboral vigente.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Empleo justo, transparente & equitativo

[GRI 2-7] [GRI 2-8]

Nuestro equipo de trabajo en la finca Cachugran está conformado por 454 colaboradores, ubicados en la provincia del Guayas, Ecuador. El 100 % trabaja en jornada completa.

454 Colaboradores		454 Contrato Fijo	
 453 Hombres	 1 Mujer	 453 Hombres	 1 Mujer
454 Contrato Jornada Completa			
 453 Hombres		 1 Mujer	

* Información con base en la plantilla del personal al 31 de diciembre de 2023. Durante este año no se presentaron fluctuaciones significativas del número de personal. No contamos con empleados por horas no garantizadas.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Respetamos los Derechos Humanos

[GRI 407-1] [GRI 408-1] [GRI 409-1]

Nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial, establece las normas de comportamiento y principios éticos, a fin de que sean aplicadas en el desarrollo de las actividades e interacciones entre colaboradores, proveedores, contratistas, clientes, inversionistas y demás partes interesadas.

El código de conducta reafirma nuestro compromiso a respetar, defender y promover los derechos humanos y laborales, y rechazamos cualquier práctica de trabajo forzoso, obligatorio o infantil. Asimismo, respetamos la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva.

Además, tenemos una línea de contacto llamada OMARSA RESPONDE – LÍNEA ÉTICA, a través de la cual se pueden presentar sugerencias, quejas y denuncias relacionadas con cualquier violación a las normas de comportamiento o principios éticos establecidos en el código.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Nuestras comunidades

[GRI 203-2]

En OMARSA, mantenemos un compromiso de cooperación mutua con las comunidades aledañas a nuestros centros de operación, promoviendo su desarrollo y calidad de vida.

Además de dinamizar la economía local mediante la generación de empleo, logramos establecer objetivos comunes que responden a evaluaciones de Impacto Social Participativo (p-SIA), diagnóstico que establece prioridades en función a cuatro áreas de trabajo: salud preventiva comunitaria, educación, unidad productiva comunitaria, y alianzas estratégicas con autoridades locales, parroquiales, cantonales y provinciales.

Este trabajo es evaluado y monitoreado por el Comité de Ética Ambiental y Social. También, mantenemos canales formales de queja y reclamación para las comunidades locales, trabajadores y ciudadanía en general.

✉ sugerencias.quejas@omarsa.com.ec

📞 cel: +593 98 505 9009



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Tienda Sostenible Omarsa

Es una iniciativa que impulsa la economía circular en las comunidades aledañas a nuestras operaciones, mediante un sistema de EcoCanje Comunitario. Los habitantes recolectan materiales reciclables y desechos de los manglares, los cuales se convierten en bonos canjeables por productos de primera necesidad.

La tienda se abastece con productos seleccionados en colaboración con aliados estratégicos especialistas en nutrición, salud y cuidado ambiental, asegurando su impacto positivo en la comunidad.

En 2023, el programa benefició a 200 habitantes de la comuna Cerrito de los Morreños, cerca de la camaronera Cachugran, en la provincia de Guayas. Con este proyecto, buscamos mejorar la calidad de vida, minimizar la desnutrición infantil, promover la corresponsabilidad comunitaria y conservar el medio ambiente.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

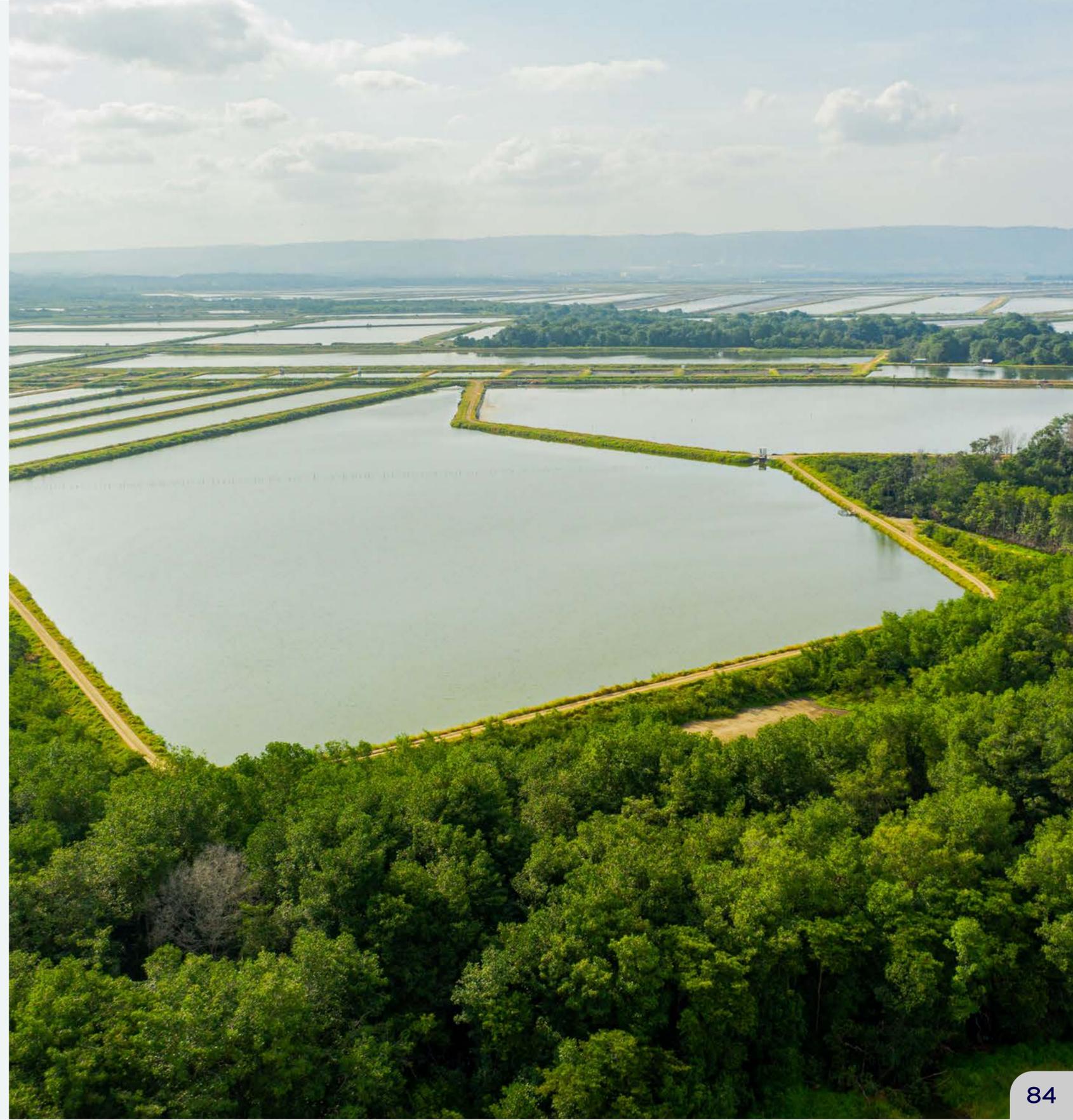
Responsabilidad ambiental

Impacto neutro en el agua

El agua es un recurso fundamental para el cultivo del camarón. Por ello, nos esforzamos por optimizar el uso de este recurso y proteger su calidad en cada etapa de los procesos, desde su origen hasta el momento de su descarga, con el objetivo de garantizar un impacto neutro a este recurso.

Nuestro compromiso en este asunto se muestra en acciones concretas, como el uso de productos que reducen la carga de contaminantes en los estuarios, la operación de sistemas de tratamiento de aguas residuales en empacadoras y la implementación de sistemas de recirculación en nuestras actividades acuícolas.

Además, realizamos monitoreos permanentes en los puntos de captación y descarga de agua. Esta práctica nos permite identificar cualquier desviación respecto a los parámetros establecidos por la normativa ecuatoriana y la certificación ASC, e implementar acciones correctivas de manera oportuna.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Conservación de los ecosistemas

[GRI 13.4.2]

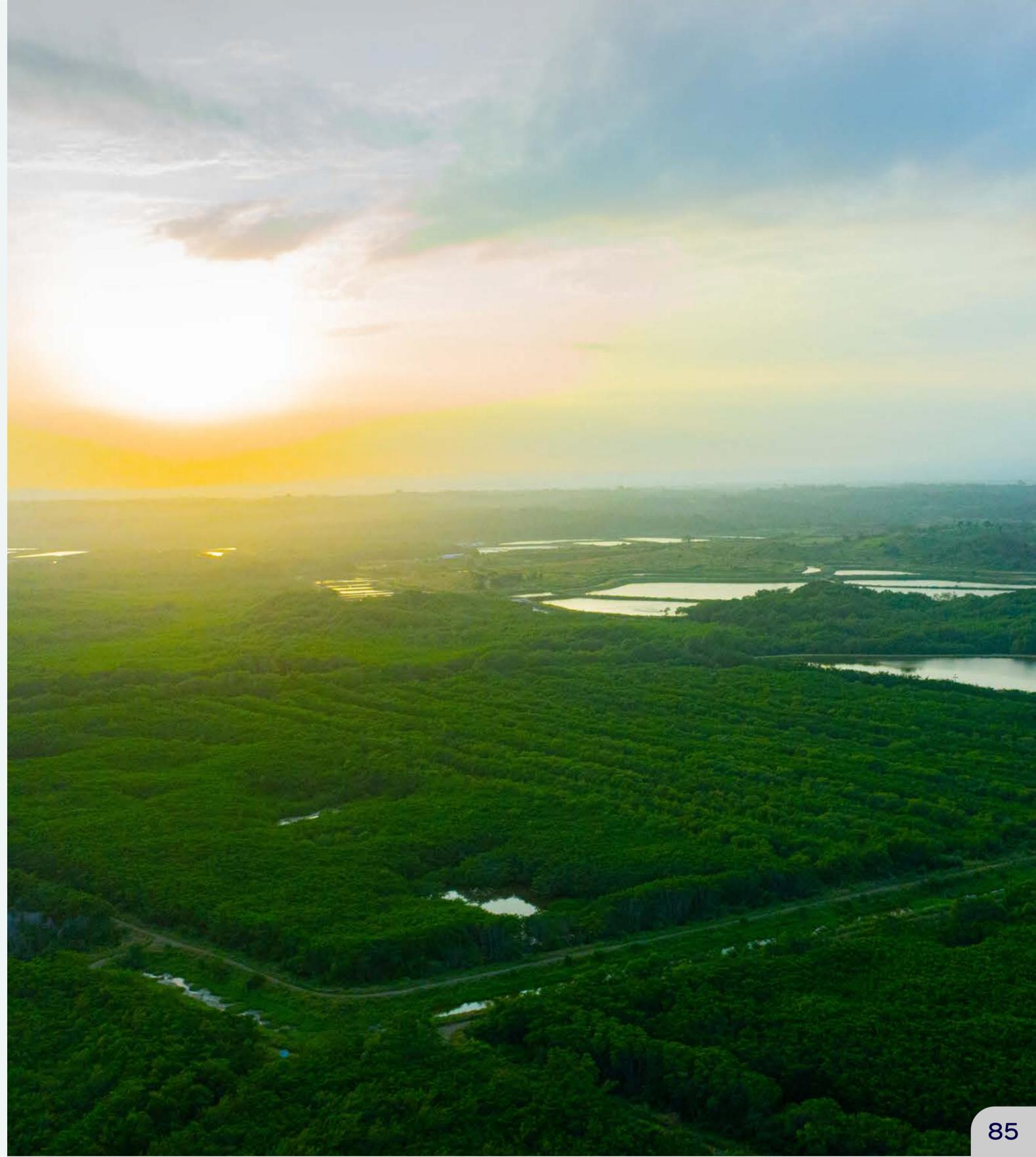
La producción acuícola de camarón interactúa de manera significativa con la biodiversidad, lo que puede influir en la salud de los ecosistemas, generar cambios en el hábitat de las especies, entre otros efectos.

En OMARSA, abordamos estos desafíos a través de nuestro Plan de Biodiversidad, cuyo objetivo es preservar la flora y fauna en las áreas donde operamos. Promovemos la conservación de estas especies a través de iniciativas como el mantenimiento de corredores biológicos y zonas de amortiguamiento, así como la adopción de tecnologías innovadoras.

Llevamos a cabo estudios de biodiversidad en las fincas para identificar a las especies que allí habitan, y evaluar y comprender el impacto de nuestras actividades en ellas y en su entorno. Gracias a esta iniciativa, podemos tomar decisiones informadas para la protección de estas especies y sus hábitats.

Reconociendo la importancia de los bosques de manglar para las comunidades y la biodiversidad, implementamos programas de reforestación en terrenos de nuestra propiedad, destinando espacios que, de otro modo, habrían sido utilizados para actividades de producción. Trabajamos estrechamente con las comunidades locales, convirtiéndolas en aliados clave en la protección y conservación de estos ecosistemas esenciales; y colaboramos con la empresa de aseo municipal para mantener libre de desechos nuestra zona de influencia.

Todo el volumen de producción de la finca Cachugran proviene de terrenos propios, que se consideran libres de deforestación o conversión, certificados por Aquaculture Stewardship Council (ASC).





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Gestión de emisiones

En nuestra gestión ambiental también trabajamos en el control de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Medimos las emisiones directas (Alcance 1), que provienen de las fuentes que controlamos, así como las emisiones indirectas (Alcance 2), vinculadas a la electricidad que generamos, compramos y consumimos. También prestamos atención a las emisiones de nuestra cadena de valor que se encuentran fuera de nuestro control directo (Alcance 3).

En los últimos años, adoptamos una serie de medidas para reducir, compensar y neutralizar nuestra huella de carbono. Invertimos en equipos de última tecnología que optimizan el consumo energético, minimizan el uso de combustibles fósiles y reducen significativamente nuestras emisiones al medioambiente.

Además, nos comprometimos con la conservación y protección de los bosques nativos en dos de nuestras fincas e implementado un proyecto de electrificación que disminuye el consumo de diésel, contribuyendo a la reducción de nuestra huella de carbono. Como parte de nuestras iniciativas de compensación, también adquirimos bonos de carbono para apoyar proyectos sostenibles a nivel global.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Seguridad alimentaria

En OMARSA promovemos el acceso a alimentos seguros como un derecho humano fundamental, asegurando que nuestros productos estén libres de peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que puedan poner en riesgo la salud de los consumidores.

Contamos con un sistema de gestión de la inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad, con un enfoque preventivo para mitigar posibles riesgos. El respaldo de nuestras 12 certificaciones internacionales avala este compromiso y refuerza la confianza de nuestros consumidores, garantizando productos seguros y de calidad.

Entre nuestra gama de productos contamos con camarón orgánico cuyas características son:



- Producción semi-extensiva con baja densidad, menos de 15 animales por m²
- Bajo índice de conversión de alimentos (FCR 1.8).
- Cero usos de antibióticos u hormonas de crecimiento.
- Manejo y cosecha acordes a los principios de acuicultura orgánica.
- Sin organismos genéticamente modificados.
- Proceso libre de radiación ionizante o aditivos alimentarios.
- 100% del alimento balanceado y fertilizantes provienen de fuentes orgánicas para el sector San Rafael de la camaronera Chongón.
- No más de 30% en promedio de proteínas en el alimento balanceado.
- Uso responsable de las fuentes de energía.
- Monitoreo continuo de los impactos ambientales.
- Operaciones incluyen planes de responsabilidad ambiental y social.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Bienestar animal

[GRI 13.11.2]

Estamos comprometidos con el cuidado responsable de la salud y bienestar de nuestros camarones, tanto para asegurar su desarrollo óptimo como para garantizar un alimento seguro para el consumidor.

En las fincas aplicamos procedimientos de bienestar animal, que incluyen el control de temperatura y la salinidad adecuadas para el crecimiento del camarón, la siembra semi-extensiva de animales por metro cuadrado, el monitoreo de la calidad del agua, estudios de suelos de piscinas productivas y el análisis de contaminantes en alimentos balanceados.

Evaluamos la salud de los animales a lo largo de todo el ciclo productivo, con el objetivo de detectar y responder de manera oportuna a cualquier signo de enfermedad, manteniendo así el buen estado de salud de los camarones.

El 100 % de la producción de la finca Cachugran está certificada conforme a estándares de salud y bienestar animal, como Aquaculture Stewardship Council (ASC) y BAP Best Aquaculture Practices (Mejores Prácticas Acuícolas).

Nuestro Programa de Bienestar Animal prohíbe que, en los laboratorios de maduración, usemos técnicas de ablación, por ello no extraemos ni dañamos la glándula ocular del camarón para estimular la reproducción de las hembras.

Trazabilidad

[GRI 13.23.2]

En OMARSA, brindamos a los consumidores la accesibilidad a la información sobre el recorrido del cultivo, procesamiento y comercialización de nuestro camarón, gracias a una aplicación de trazabilidad basada en tecnología blockchain, que asegura datos sobre el origen y calidad del alimento que se adquiere.

PROMARISCO

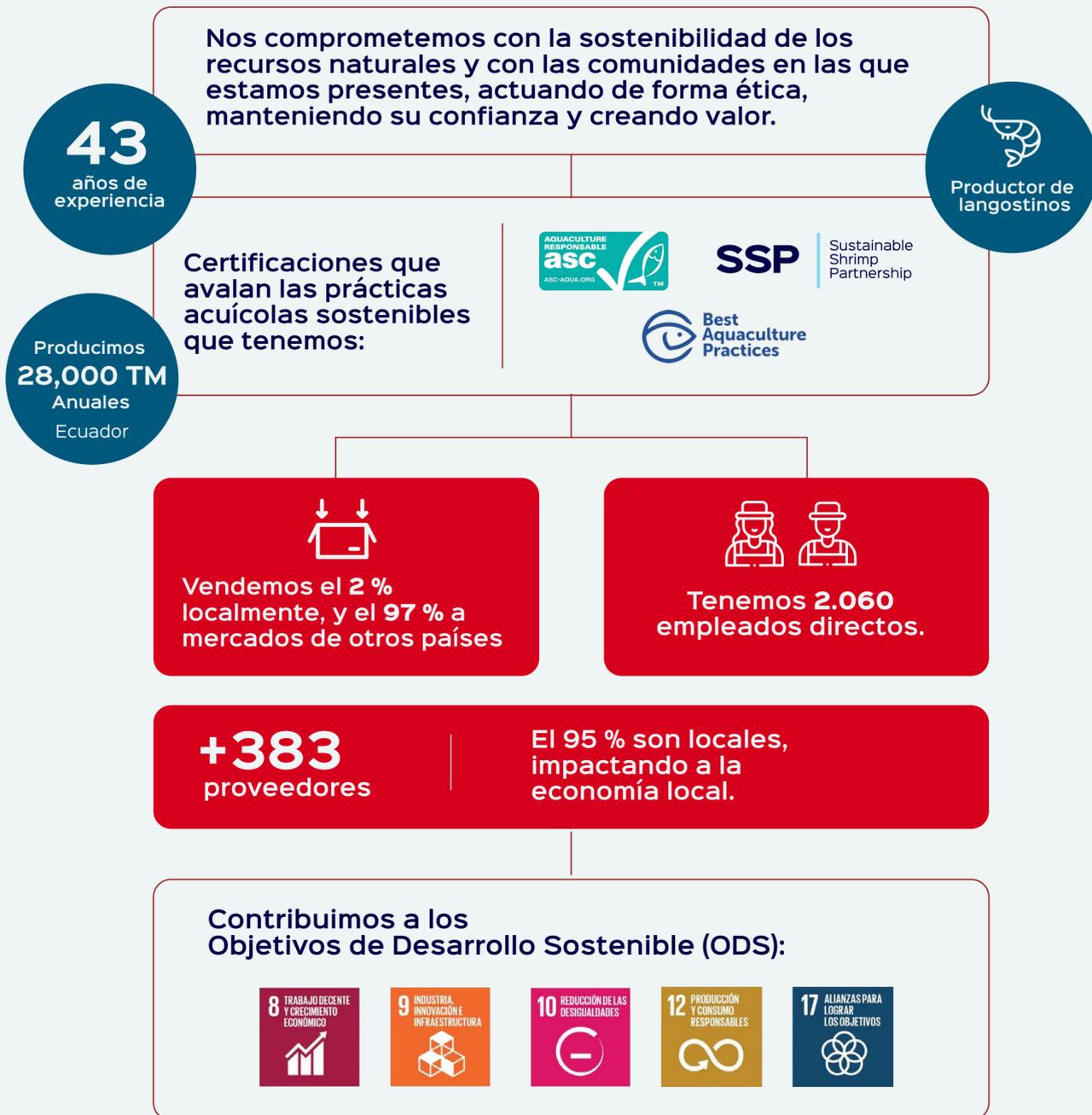


Somos Promarisco

[GRI 2-1] [GRI 2-6]

En Promarisco, nos dedicamos al cultivo y producción de langostinos. Estamos comprometidos en que nuestras operaciones a lo largo de toda la cadena de valor se realicen de manera responsable. Apostamos por la responsabilidad corporativa, las buenas prácticas en materia de calidad y medio ambiente, y la constante innovación.

PROMARISCO





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

PROMARISCO



Estrategia sostenible

Los pilares que conforman nuestra estrategia de responsabilidad social corporativa son el desarrollo personal y profesional de las PERSONAS que conformamos la empresa, nuestro compromiso con los mercados a través de nuestros PRODUCTOS, el respeto al PLANETA, y nuestra contribución a la mejora de la calidad de vida de nuestras COMUNIDADES.



Personas



Producto



Planeta



Comunidades

En las siguientes páginas, se destacan los resultados de la gestión social y ambiental de Promarisco, la empresa certificada bajo el Programa Sustainable Shrimp Partnership.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Personas

En Promarisco, reafirmamos nuestro compromiso con nuestros colaboradores ofreciendo empleos justos, estables y seguros.

Entendemos que la generación de empleo y las condiciones laborales tienen impactos diversos. Identificamos los impactos positivos que generamos, como la creación de empleos estables y oportunidades para el desarrollo profesional, que fortalecen el bienestar económico de la comunidad. Al mismo tiempo, nos enfocamos en abordar los desafíos relacionados con las condiciones laborales, la seguridad y el estrés asociado con el empleo, para asegurar un entorno de trabajo saludable y productivo.

Nuestros procesos de gestión del talento se alinean con la política de reclutamiento, selección, incorporación y salida del grupo corporativo Nueva Pescanova, garantizando que cada empleado reciba un trato justo y respetuoso. Ofrecemos contratos de trabajo claros y ajustados a la legislación vigente y aseguramos que no se cobren cargos por reclutamiento.

Además, evaluamos regularmente la eficacia de los procesos, establecemos metas, y adaptamos nuestras prácticas en función de las lecciones aprendidas.

Colaboradores *[GRI 2-7]*

Nuestros 2060 colaboradores están ubicados en la provincia del Guayas en Ecuador. El 100 % trabaja en jornada completa y el 81 % tiene contrato fijo .



Empleo justo, diverso & equitativo

En Promarisco, las relaciones laborales se basan en los principios de igualdad de oportunidades, trato justo y respeto, evitando cualquier forma de trato desigual o discriminación.

Para respaldar este compromiso, diseñamos políticas claras, fijamos objetivos, implementamos programas de capacitación, y medimos los avances.

No toleramos ninguna conducta que pueda generar un ambiente de trabajo intimidante u ofensivo. Contamos también con un procedimiento definido para prevenir, detectar e intervenir en casos de discriminación u acoso, apoyado por canales de comunicación que facilitan la resolución de conflictos.

Promovemos la igualdad de género a través de evaluaciones que identifiquen fortalezas y áreas de mejora, impulsando el liderazgo y el talento femenino.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Promovemos los Derechos Humanos

[GRI 407-1] [GRI 408-1] [GRI 409-1]

Nuestro Sistema Normativo de Gobierno Corporativo y Cumplimiento está compuesto por un conjunto de normas que guían nuestras acciones y conductas en relación con el respeto a los derechos humanos y laborales.

Nuestro Código Ético rechaza el trabajo infantil y el trabajo forzoso u obligatorio, y promueve la libertad de asociación y negociación colectiva, así como los derechos de las minorías étnicas y pueblos indígenas. Asimismo, se prohíbe la contratación de personas extranjeras sin permiso de trabajo.

Este Código se entrega a los colaboradores durante la inducción. Además, capacitamos y sensibilizamos, de forma continua, mediante correos electrónicos, charlas y otras actividades lideradas por la Unidad de Cumplimiento.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Nuestras comunidades

[GRI 413-1]

Nuestro propósito es mejorar la calidad de vida de las comunidades en donde estamos presentes. Para ello, apoyamos acciones y programas de bienestar y mejora educativa, así como inversión en infraestructuras esenciales.

En 2023, donamos material para construir un consultorio médico en Puerto Bellavista. También facilitamos el transporte de materiales de construcción para Bellavista y Cerritos de los Morreños; restauramos un motor de bote que permite el transporte de personal de salud y educación; y entregamos canastas navideñas al comité barrial Jaime Roldós. Estas acciones mejoraron el acceso a servicios de salud y educación, y generaron bienestar en estas localidades.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Gestión de impactos y desarrollo

Con el objetivo de entender y gestionar los impactos sociales y ambientales que generamos en las comunidades, en 2021, realizamos una evaluación participativa de impacto social, que incluyó un levantamiento detallado de la información socioeconómica de los miembros de las poblaciones.

El objetivo de este proceso fue colaborar en la resolución de problemas sociales y crear un espacio abierto al diálogo, que nos permite anticipar y gestionar cualquier situación que surja en nuestras operaciones.

También realizamos evaluaciones de impacto ambiental en sitios de producción, para proteger la biodiversidad local, con atención a las especies amenazadas.

Además, tenemos una política activa de resolución de conflictos, asegurándonos de que el diálogo sea la herramienta para mantener relaciones positivas y resolver cualquier desafío que pueda presentarse.

Producto

Facilitamos el acceso a los mercados de productos del mar, nutritivos, saludables, sabrosos e innovadores, elaborados responsablemente. Para guiar nuestra actuación responsable en este pilar, contamos con la Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Nueva Pescanova. Esta política nos compromete con:

- El consumidor como fundamento de nuestra oferta de valor.
- Nuestros productos, en el cumplimiento de los más estrictos niveles de inocuidad alimentaria y calidad.
- Los procesos productivos de nuestra cadena de valor fundamentados en la eficiencia y la sostenibilidad.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Planeta

Promovemos en nuestras operaciones la gestión responsable de los recursos naturales y la protección de los ecosistemas acuáticos y del medio ambiente. Algunos puntos clave que gestionamos en el pilar planeta son:

- Mejora de los procesos de transformación y elaboración de productos alimentarios en todas las unidades industriales, apostando por la eficiencia y optimización del uso de recursos naturales, materiales y energía, mejorando continuamente nuestro desempeño.
- Gestión responsable del agua, la energía y las materias primas, minimizando la generación de vertidos y residuos, y emisiones.
- Identificación y evaluación de los impactos medioambientales derivados de nuestras actividades, e implementación de proyectos para conseguir su minimización y compensación.

Nuestra Política Sectorial de Responsabilidad Medioambiental del Grupo Nueva Pescanova, define los compromisos, principios y objetivos de la actuación responsable medioambiental, favoreciendo la gestión sostenible de los recursos naturales, el uso responsable del agua, la energía y materiales, así como la conservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático.

Nuestra producción proviene de centros de cultivo que cumplen con los lineamientos de los estándares Aquaculture Stewardship Council (ASC) y Best Aquaculture Practices (BAP), entre los pilares que estos regulan son la protección de la flora, fauna y recursos naturales.

Además, contamos actualmente con proyectos de reforestación, que abarcan casi 40 hectáreas de Rhizophora mangle llamado comúnmente mangle rojo.



Reconocimiento

Recibimos un reconocimiento por parte de CALISUR por la inversión que realizamos en la forestación de 11,35 hectáreas de mangle rojo en el Golfo de Guayaquil, demostrando nuestro compromiso con la conservación de los ecosistemas costeros y el bienestar socioambiental.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Salud y bienestar animal

[GRI 13.11.1] [GRI 13.11.2]

La gestión adecuada de la salud y bienestar animal no solo favorece su crecimiento y salud, sino que también impulsa la productividad y garantiza alimentos seguros. Sin embargo, es fundamental tener un enfoque responsable en el uso de productos veterinarios, ya que un manejo inadecuado o excesivo puede provocar desafíos, como la resistencia antimicrobiana.

En Promarisco, nos guía la Política Sectorial de Responsabilidad Acuícola del Grupo Nueva Pescanova, que regula el uso de productos preventivos y terapéuticos, minimizando los impactos sobre el medio ambiente, el bienestar animal y la salud humana. Además, garantiza el respeto por las "cinco libertades" de los animales, desde la selección de la larva hasta la cosecha y sacrificio.

Nuestro objetivo es mejorar la producción de camarones mientras mantenemos su salud y bienestar como prioridad además consideramos esencial para que las especies cultivadas no sufran patologías, que se asegure que los animales no se expongan a condiciones extremas que puedan generar debilidades fisiológicas, manteniendo las condiciones de cultivo óptimas durante todo el ciclo de vida, y minimizando las fuentes de estrés.

Estamos comprometidos con los principios de bienestar y respeto animal, en lo relativo al medio de cultivo, la alimentación, las densidades, la salud y control de enfermedades, el control de depredadores, en todas las fases del proceso.

Para mitigar impactos, monitoreamos diariamente la salud de los animales y su alimentación, asegurando condiciones óptimas para su crecimiento y desarrollo. Además, realizamos muestreos periódicos del medio ambiente en el que viven (agua y suelo),

aplicamos probióticos en agua y alimentos, utilizamos biorremediadores para mantener la calidad del medio de cultivo y capacitamos al personal en bienestar y buenas prácticas de manejo.

Además, destacamos que mantenemos un 100 % de hembras no ablacionadas. Esto significa que no realizamos ningún daño físico a los langostinos, evitando el retiro del pedúnculo ocular durante la etapa de larvicultura.

El 87,5 % de nuestra producción proviene de nuestras fincas certificadas, conforme a estándares de salud y bienestar animal como Aquaculture Stewardship Council (ASC) para el cultivo de camarón, y el 100 % de nuestra producción está certificada BAP Best Aquaculture Practices (Mejores Prácticas Acuícolas).

Piensos sostenibles para la acuicultura

El cultivo acuícola de peces y crustáceos conlleva la responsabilidad de elegir piensos con ingredientes obtenidos de forma responsable y sostenible.

Por ello, estamos comprometidos con el uso de piensos en la alimentación de las especies cultivadas elaborados exclusivamente con materias primas que no causen un impacto negativo en el entorno natural en donde se extraen, respetando los criterios de calidad e inocuidad pertinentes y otros criterios de sostenibilidad adoptados para el cultivo acuícola específico.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Emisiones

Conscientes de que las emisiones de gases de efecto invernadero afectan la calidad del aire, la salud humana y contribuyen al cambio climático, estamos comprometidos con la reducción de las emisiones de nuestras actividades.

Para prevenir y mitigar los impactos negativos, hemos implementado medidas como:

- Reforestación de manglares para capturar carbono.
- Control de la logística y transporte para reducir el uso de combustibles fósiles.
- Prohibir la deforestación de áreas naturales y gestionar adecuadamente la movilidad dentro de nuestras instalaciones.

Para evaluar el progreso de nuestras acciones, hemos establecido metas claras, como reducir las emisiones de carbono en un 20 % en los próximos cinco años. Seguimos de cerca indicadores clave, como la cantidad de CO2 emitido por cada tonelada de camarón y el consumo de combustibles fósiles.



- BASF

We create chemistry

Somos BASF

Somos una de las compañías químicas más grandes y reconocidas a nivel mundial, con una historia de innovación y liderazgo en la industria. Nuestra organización aborda los desafíos globales, creando soluciones sostenibles que impactan positivamente en la sociedad, el medio ambiente y la economía.

Combinamos nuestra innovación química con un enfoque en la sostenibilidad, desarrollando productos y tecnologías que mejoran la calidad de vida, mientras protegemos los recursos naturales del planeta. Estamos presentes en los sectores de: nutrición animal y humana, pintura automotriz, soluciones para la agricultura, dispersiones, resinas y aditivos, petroquímicos, cuidado personal y del hogar.



Nuestro objetivo es ser el aliado para la transformación verde de nuestros clientes, parte de esta labor es garantizar la sostenibilidad de toda nuestra cadena de valor y orientar nuestra innovación en el desarrollo de soluciones que contribuyan al bienestar económico, social y ambiental.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



We create chemistry

Estrategia de sostenibilidad

Nuestros compromisos corporativos globales abarcan todas las partes de nuestra cadena de valor y operaciones con miras al éxito a largo plazo.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Proveedores



Compramos con responsabilidad

Nos conectamos a través de nuestra cadena de valor, colaboramos estrechamente con los proveedores y actuamos de manera responsable.

Clientes



Promovemos soluciones sostenibles.

Reunimos mentes innovadoras para resolver grandes desafíos, evaluamos nuestras soluciones para asegurarnos de impulsar activamente la sostenibilidad con soluciones que contribuyan a la transformación verde de las industrias.

Operaciones de BASF



Producimos de forma segura para las personas y el medio ambiente.

Cuidamos a nuestros colaboradores, operamos de manera responsable, producimos de manera segura para las personas y el medio ambiente.



Producimos eficientemente.

Utilizamos los recursos de forma circular y eficiente, un enfoque que está en el corazón de nuestro principio Verbund: mejoramos continuamente nuestras operaciones y producimos de manera eficiente.

*Conozca más de nuestra estrategia de sostenibilidad en nuestro reporte interactivo de sostenibilidad global 2023 (<https://report.basf.com/2023/en>)



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

■ - BASF

We create chemistry

Nuestro compromiso con el ambiente

Creamos química para un futuro sostenible, y para lograrlo, nos enfocamos en una producción eficiente, que optimiza el uso de recursos y minimiza el impacto ambiental. Reconocemos que las emisiones de gases de efecto invernadero son un área crítica y tenemos establecido un objetivo global para reducir nuestras emisiones en un 25 % para 2030 y alcanzar la carbono neutralidad para el 2050 en alcance 1 (nuestras operaciones), alcance 2 (la energía que consumimos) y alcance 3.1 (nuestra cadena de abastecimiento).

Para abordar estos desafíos, estamos entre otras acciones realizando una transición hacia soluciones energéticas renovables en nuestros sites productivos y colaborando estrechamente con nuestros proveedores para implementar prácticas que reduzcan su impacto ambiental.

Ofrecemos productos con baja huella de carbono (Low PCF), diseñados para ayudar a nuestros clientes a reducir su propia huella de carbono y apoyarlos en la transición hacia prácticas más sostenibles.

También, contamos con herramientas digitales avanzadas, como la herramienta Scott, que nos permite calcular la huella de carbono de aproximadamente 45.000 soluciones, contribuyendo en la transparencia e información para nuestros clientes.



Gestión de la biodiversidad en la cadena de valor

Como empresa química, utilizamos recursos valiosos proporcionados por la naturaleza, como el agua, el aire y el suelo. Nuestras actividades comerciales tienen un impacto, a través de emisiones al medio ambiente o la compra de materias primas renovables.

Proteger la biodiversidad es, por tanto, un elemento clave de nuestro compromiso con la protección del clima y la sostenibilidad. Queremos contribuir al objetivo mundial de detener y revertir la pérdida de biodiversidad para 2030.

En BASF la biodiversidad es uno de los aspectos materiales de nuestro compromiso con la sostenibilidad, y para ello tomamos medidas a lo largo de la cadena de valor, enfocados en la Responsabilidad con la cadena de suministro, con sitios de producción, y con impacto de los productos.

Igualmente, nuestros objetivos corporativos relacionados con la protección del clima, economía circular, gestión del agua, manejo responsable de emisiones, residuos y remediación, así como la adquisición de materias primas renovables, contribuyen a la protección de la biodiversidad.

A nivel de nuestras operaciones, implementamos evaluaciones sistemáticas de sostenibilidad al considerar nuevas inversiones y expansiones, utilizando herramientas como el Filtro de Riesgo de Biodiversidad del WWF para evaluar la dependencia de los servicios ecosistémicos, o la Herramienta Integrada de Evaluación de la Biodiversidad (IBAT) y realizamos estudios regulares sobre la población de especies en áreas cercanas a nuestros sitios de producción.

En nuestra cadena de suministro, establecemos estándares ambientales, laborales y sociales en nuestro Código de Conducta de Proveedores, y controlamos cuidadosamente la adquisición de materias primas para evitar impactos negativos en los ecosistemas.

También gestionamos el impacto de nuestros productos a lo largo de todo su ciclo de vida, evaluando y promoviendo prácticas para prevenir el uso indebido y minimizar efectos negativos en la biodiversidad.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Programa "Juntos por la Ría"

En 2023 llevamos a cabo esta iniciativa en la playa General Villamil en Ecuador, con el objetivo de realizar una jornada de limpieza para contribuir a la preservación del medioambiente, articulando los esfuerzos de BASF y nuestros clientes.

El evento involucró a 40 voluntarios, colaboradores de varias empresas líderes de la industria ecuatoriana, quienes participaron en una jornada de intercambio de conocimientos sobre buenas prácticas ambientales y de economía circular y en la recolección de residuos.

Durante la actividad, se lograron recolectar 221 kg de residuos, destacando el compromiso de los participantes con la limpieza y conservación de la playa.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Las soluciones BASF para la industria del camarón

Nuestras soluciones son evaluadas en relación con los impactos y contribuciones al desarrollo sostenible de las industrias (ambiental, económica y socialmente).
Particularmente en la industria del camarón nuestra oferta de valor incluye las siguientes soluciones en las distintas etapas:



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Trilon® NA FG

Calidad del agua para la etapa de crecimiento de larvas.



E50

Lutavit® E50

Nutrición para el camarón. La más baja huella de carbono de la industria a nivel global.



A 1000
NXT

Lutavit® A 1000 NXT

Nutrición para el camarón. La más baja huella de carbono de la industria a nivel global.



Metabisulfito grado camarón

Prevención de Melanosis. Primera solución diseñada a nivel global a la medida de los requerimientos de la industria del camarón y lanzada primero en Ecuador. Formulas estables y bajos niveles de emisiones de SO2 (más seguro para los trabajadores en su manipulación).



Baterías Estacionarias NAS®

Soluciones de almacenamiento de energía como habilitadores de la transición a energías renovables en los procesos productivos del camarón.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



We create chemistry

“Como miembros orgullosos de SSP, estamos profundamente comprometidos con acompañar el desarrollo sostenible de la industria acuícola de camarón y contribuir con su competitividad en los mercados más exigentes”

*Gerente general de BASF Ecuador,
María Isabel Álvarez.*





Somos BioMar

Somos BioMar, una multinacional dedicada a la producción de alimentos para la acuicultura con más de 60 años en el mercado. Nuestro enfoque principal es proporcionar nutrición avanzada para diversas especies acuáticas, incluyendo el camarón. Desarrollamos y comercializamos fórmulas de alimentos diseñadas para optimizar el crecimiento, la salud y el rendimiento de las especies cultivadas, asegurando así una producción acuícola más eficiente y sostenible.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Operamos en más de **90 países** con **17 plantas** de producción de alimentos, una de ellas en Ecuador. Esta planta se dedica a la producción de alimento para ***Penaeus vannamei***.

Above & Beyond es nuestra estrategia de sostenibilidad a 2028

Hemos lanzado una ambiciosa estrategia global para 2028, denominada Above & Beyond. El año 2023 marcó el inicio de este nuevo enfoque, cuyo propósito es generar un impacto positivo y duradero en nuestros clientes, el medioambiente y la sociedad. Nuestra estrategia se centra en tres ambiciones fundamentales:



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Proteger el núcleo empresarial

Nos comprometemos a proporcionar soluciones que impulsen el crecimiento de la industria acuícola, asegurando un servicio superior y productos innovadores, elevando nuestra agenda de sostenibilidad, reduciendo nuestro impacto ambiental y aumentando nuestra responsabilidad social.



Acelerar el crecimiento

Fortalecer nuestro impacto positivo en los mercados internacionales y contribuir al desarrollo sostenible de la acuicultura global.



Alimentos para el futuro

Mirar más allá del alimento, explorando nuevas áreas comerciales y desarrollando soluciones innovadoras para productos de próxima generación que beneficien tanto a la industria como al medioambiente.

Reconocimientos destacados

**Condecoración
"Asamblea Nacional
de la República
del Ecuador".**

Otorgado por generar procesos responsables y eficientes para la provisión de alimento para camarones, con visión en el medioambiente, clima laboral y relación con la comunidad.

Nuestra cadena de valor incluye a proveedores que nos suministran materia prima vegetal, animal y aditivos, tanto nacionales como internacionales. Nuestros clientes son productores de camarón en Ecuador, incluyendo laboratorios de larvas y camaroneras de engorde, que están ubicados principalmente en Guayas, Manabí, El Oro y Santa Elena.

Promovemos y apoyamos prácticas sostenibles dentro de nuestra cadena de suministro. Hemos establecido metas para garantizar niveles mínimos de inclusión de ingredientes circulares y restaurativos. Para nosotros, los ingredientes circulares son aquellos que provienen de subproductos o residuos, lo que nos permite reducir la presión sobre los recursos destinados a la alimentación humana y hacer un uso más eficiente de los materiales disponibles.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Los proveedores deben firmar nuestro Código de Conducta para asegurar prácticas éticas en nuestras relaciones.

Biodiversidad

Este aspecto es crucial para la estabilidad de los ecosistemas que nos brindan materias primas esenciales, ya que la salud de cultivos y suelos impacta directamente la calidad de ingredientes como granos y proteínas vegetales. Para contribuir a su conservación contamos con certificaciones como Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP , Best Aquaculture Practices BAP , Global G.A.P. y Aquaculture Stewardship Council ASC, que garantizan el cumplimiento de las regulaciones y normativas ambientales, de calidad y responsabilidad social.

Nuestros proveedores también cumplen con altos estándares para asegurar una cadena de suministro estable y la inocuidad de los productos. Utilizamos materia prima certificada por MarinTrust , U.S. SSAP y RSPO , asegurando un crecimiento y uso sostenible de las especies y sus hábitats.

Además, realizamos capacitaciones en comunidades sobre el cuidado de los océanos y el manejo sostenible de los recursos naturales. En 2023 capacitamos cerca de 400 estudiantes.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Emisiones

Gestionamos las emisiones para mitigar el cambio climático y cumplir la ambición de mantener el calentamiento global por debajo de 1,5°C, alineándonos con la iniciativa Science Based Targets (SBTi). Hemos establecido objetivos para reducir nuestras emisiones de gases de efecto invernadero (GEI): una disminución del 42% en las emisiones de Alcance 1 y 2, y del 30 % en las de Alcance 3 para 2030, con el objetivo de alcanzar cero emisiones netas para 2045.

Controlamos las fuentes de GEI en la operación y transporte, evaluamos las emisiones generadas por materias primas, combustibles, energía, gestión de desechos y desarrollamos planes de acción.

En 2023, invertimos \$403.453 en adaptar nuestra infraestructura para usar gas licuado de petróleo (GLP) en lugar de diésel, lo que incluyó la instalación de nuevos sistemas y la conversión de equipos existentes. Esta transición nos ha permitido reducir las emisiones de CO2 en un 13% en nuestras operaciones, mejorando la calidad del aire local y disminuyendo nuestra huella de carbono.



Para 2023 reducimos la huella de gases de efecto invernadero de alimentos en -11,9 % (respecto al 2020).



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Agua y efluentes

Nuestra planta en Durán utiliza menos del 3% del agua suministrada por el municipio con la finalidad de preservar el recurso para la comunidad local.

Implementamos pozos para captar aguas subterráneas como principal fuente de abastecimiento. Además, tratamos y disponemos adecuadamente los efluentes para evitar la contaminación de cuerpos de agua y proteger la biodiversidad local.

Mantenemos un riguroso control y registro diario del consumo de agua y de la descarga de efluentes. Estas medidas, junto con la implementación de registros automáticos y la evaluación continua de los KPIs, nos permiten cumplir nuestros objetivos de sostenibilidad y cumplir con la normativa ambiental.



Inocuidad [GRI 13.10.4]

Priorizamos el uso de materias primas circulares y restaurativas mediante un proceso de investigación y desarrollo, cumpliendo altos estándares de seguridad alimentaria. Nuestra producción en Ecuador está certificada conforme a estándares de inocuidad internacionales.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Gestión del talento

Creamos fuentes de empleo en Ecuador asegurando un entorno laboral ético y justo. Implementamos políticas estrictas que prohíben la contratación de menores de edad, garantizan la igualdad de oportunidades sin discriminación por género, etnia o raza. Contamos con canales internos y una línea global de denuncia para reportar irregularidades como incumplimiento de los derechos laborales y acoso.

226
Trabajadores

 180
Hombres

 46
Mujeres





Sustainable Shrimp Partnership Informe de Sostenibilidad

2023



Contenido



SSP



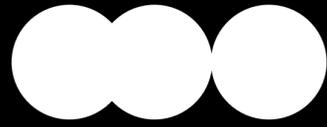
Miembros



Socios

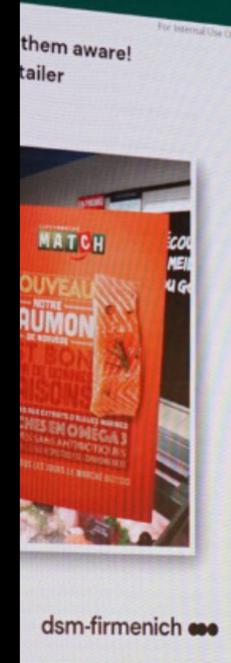


Informe



Somos dsm-firmenich

En dsm-firmenich, somos pioneros en salud, nutrición y belleza, resultado de la fusión entre la innovación biocientífica de DSM y la excelencia en fragancias y sabores de Firmenich. Nuestro compromiso con la sostenibilidad impulsa cada acción que emprendemos, asegurando un impacto positivo tanto en las personas como en el planeta. Tenemos cuatro líneas de negocio: 1) Nutrición animal, 2) Sabor, textura y salud, 3) Salud, nutrición y cuidado, y 4) Perfumería y belleza.



dsm-firmenich

Global Aqua Days 2023



La sostenibilidad no es solo una iniciativa: es un principio que guía cada aspecto de nuestra labor. La integramos en nuestros productos, servicios y soluciones, así como en cada paso de nuestro proceso, desde la creación y adquisición hasta la entrega. Para nosotros, vivir la sostenibilidad significa contribuir activamente a un futuro más saludable y equilibrado.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Distribución de personal

Con un equipo de aproximadamente **30.000 profesionales** en **60 países** y 340 sitios, en dsm-firmenich nos dedicamos a crear productos que elevan la nutrición y la salud, siempre con un enfoque en la innovación sostenible.

Nuestras iniciativas incluyen la producción de alimentos que promueve una dieta saludable, la mejora del bienestar animal, y el desarrollo de ingredientes naturales para cosméticos y perfumes. Buscamos impactar positivamente a la sociedad, manteniendo un equilibrio entre el progreso científico y la responsabilidad ambiental.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Mitigación del cambio climático y emisiones

En dsm-firmenich, estamos comprometidos con la mitigación del cambio climático a través de más de 50 proyectos implementados en 2023. Nuestra meta es ambiciosa: reducir en un 42 % nuestras emisiones de Alcance 1 y 2 para 2024 y en un 25 % nuestras emisiones de Alcance 3 para 2030, tomando como referencia el año 2021, todo esto sin recurrir a compensaciones de carbono.

Además, nos hemos propuesto alcanzar el 100 % de electricidad renovable en nuestras instalaciones para 2025. En 2023, ya logramos que el 88 % de nuestra electricidad proviniera de fuentes renovables.

Para apoyar a nuestros clientes en su viaje hacia la sostenibilidad, hemos desarrollado Sustell™, una plataforma digital innovadora que facilita la medición, gestión y comunicación del desempeño en sostenibilidad. Esta herramienta está



Colaborando con nuestros clientes para crear lo esencial para la vida, lo que es deseable para los consumidores y, al mismo tiempo, más sostenible para el planeta. Nuestra aspiración es llevar progreso a la vida de miles de millones de personas en todo el mundo.

diseñada para medir y luego tomar decisiones para mejorar la huella ambiental y la rentabilidad en la producción de proteína animal, ofreciendo una evaluación clara del impacto ambiental y ayudando a identificar oportunidades de mejora.

Con Sustell™, nuestros clientes tienen acceso a datos y análisis sobre sus propias emisiones de gases de efecto invernadero, eficiencia energética y otros indicadores clave (en base de Análisis de Ciclo de Vida). El módulo para medir la huella ambiental del camarón ya está desarrollado y le permite a los productores establecer objetivos concretos, monitorear su progreso y tomar decisiones informadas en su camino hacia una mayor sostenibilidad, con los datos reales de sus producciones. Además, ayuda a fortalecer su reputación en el mercado y es reconocida por instituciones financieras, facilitando así el financiamiento para proyectos de reducción de huella de carbono.

Gestión de agua y efluentes

En 2023, en dsm-firmenich, lanzamos productos innovadores en nuestra línea de Nutrición y Salud Animal, destacando Veramaris®, un aceite de omega-3 a base de algas. Con este producto, buscamos generar un impacto positivo en la gestión del agua de nuestros usuarios, que beneficien tanto a los productores como al medio ambiente.

Veramaris® apoya la acuicultura sostenible al reducir la dependencia de los recursos marinos, lo que contribuye a la conservación de las poblaciones de peces silvestres y a la biodiversidad de los océanos. Este producto no solo proporciona una fuente nutritiva de omega-3 para la alimentación de los animales, sino que también genera beneficios ambientales significativos. Al utilizar algas en lugar de peces, disminuimos la presión sobre los ecosistemas marinos y ayudamos a preservar la calidad del agua. La producción de este aceite contribuye a reducir la contaminación asociada con la pesca industrial y promueve un uso más eficiente de los recursos hídricos, lo que resulta en un impacto positivo en los ecosistemas acuáticos.

Además, trabajamos en la gestión de efluentes o líquidos residuales para minimizar el impacto ambiental de nuestras operaciones. Implementamos tecnologías para el tratamiento de aguas y la reducción de contaminantes, asegurando que los efluentes generados durante la producción sean gestionados de manera responsable. Así preservamos la calidad del agua, y contribuimos a la protección de los ecosistemas acuáticos circundantes.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Mejorando la trazabilidad

Nos enorgullecemos de crear, fabricar y entregar productos seguros, apoyados por herramientas y procesos de última generación y un sistema de gestión de calidad integral. Nuestra prioridad es asegurar que nuestros productos y servicios cumplan con los más altos estándares, normativas internacionales y locales garantizando la máxima satisfacción de nuestros clientes. En 2023, uno de nuestros enfoques estratégicos fue fomentar una cultura de calidad dentro de la empresa, lo que quedó reflejado en nuestra nueva Declaración de Política de Calidad. Esta declaración establece cuatro principios fundamentales: Cultura de calidad, Elaborado con cuidado, Estándares altos y Mejora continua.

Además, en nuestra cadena de valor, priorizamos el abastecimiento responsable para proteger y restaurar la naturaleza, implementando esfuerzos para evitar la deforestación y promover prácticas agrícolas sostenibles. Colaboramos con proveedores para cumplir con regulaciones como el Reglamento sobre Deforestación de la UE, reforzando los compromisos en torno a la deforestación y mejorando la trazabilidad y certificación de nuestras materias primas.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Compromiso con la salud y el bienestar animal

Invertimos significativamente en la investigación y el desarrollo de nutrientes especializados que optimizan el crecimiento y la salud de los camarones. Estas fórmulas mejoran la salud general de los camarones, a la vez que reducen la necesidad de antibióticos y otros aditivos químicos, lo que contribuye a una producción más natural y menos dependiente de tratamientos farmacológicos.

Para fortalecer la resistencia de los camarones a enfermedades y mejorar su bienestar, incorporamos prebióticos y probióticos en su alimentación. Estos aditivos biológicos apoyan la salud digestiva y el sistema inmunológico de los camarones, reduciendo la incidencia de enfermedades y mejorando su resistencia a condiciones adversas. Esta práctica contribuye a una acuicultura más saludable y sostenible al reducir la dependencia de tratamientos veterinarios y promover un crecimiento más natural.



Nos comprometemos a cumplir con estándares internacionales que promueven el bienestar animal y la gestión responsable de los recursos.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Nos comprometemos a cumplir con estándares internacionales que promueven el bienestar animal y la gestión responsable de los recursos.

Las partes interesadas de toda la cadena de valor quieren conocer su huella



Contenido



SSP



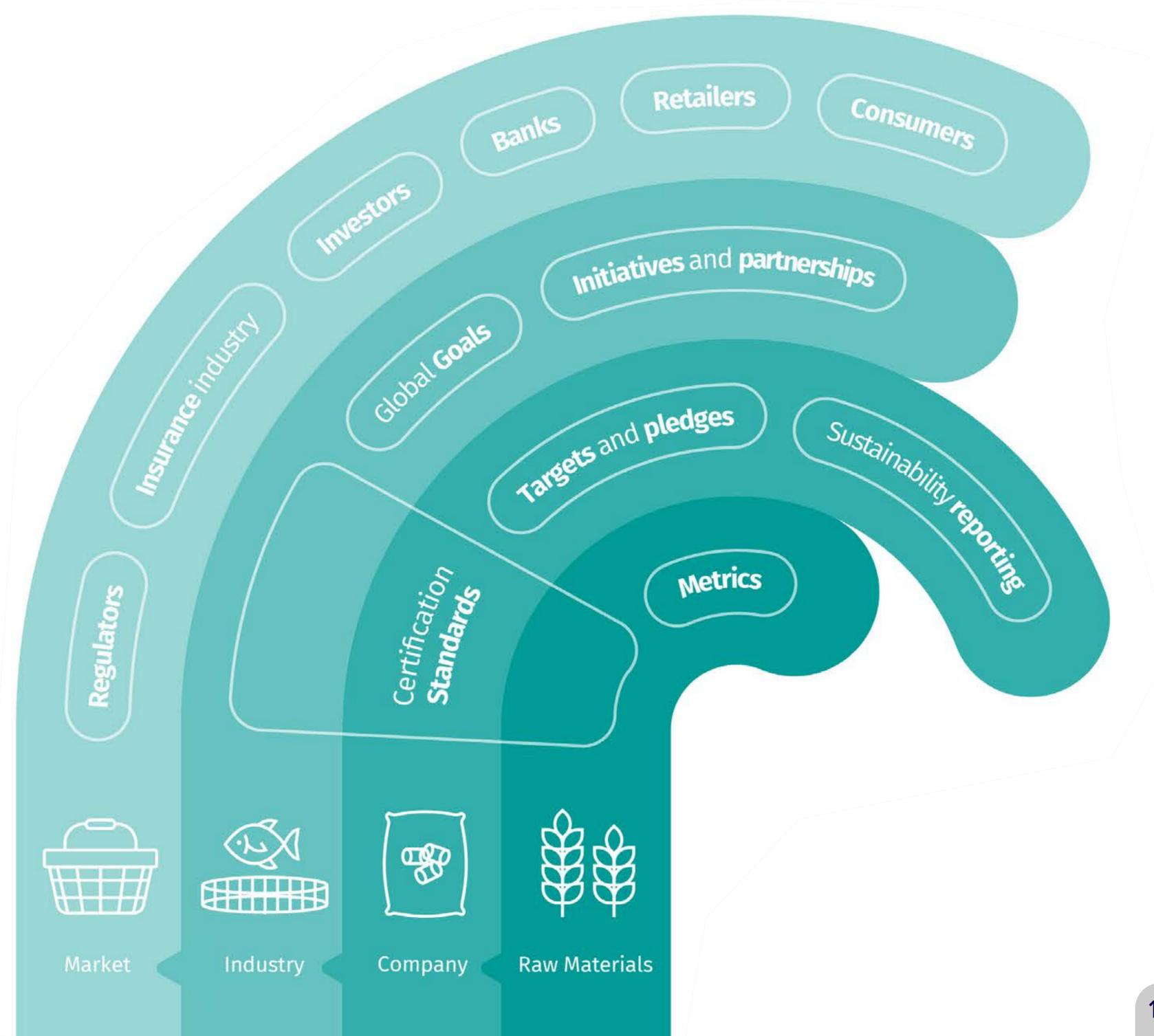
Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Objetivos de reducción de emisiones basados en la ciencia de DSM

- dsm-firmenich se ha comprometido a desvincular las emisiones del crecimiento económico, reduciendo el 30% de las emisiones de las operaciones (alcance 1 y 2) en términos absolutos para 2030.

- Además, las emisiones indirectas de la cadena de valor (alcance 3) se reducirán en un 28% por tonelada de producto.

- Para ayudar a cumplir los objetivos, dsm-firmenich también tiene objetivos complementarios para obtener el 75% de la electricidad comprada de fuentes renovables para 2030 y mejorar la eficiencia energética en un 1% anual.

30%

Reducción de emisiones de las operaciones

En términos absolutos para 2030 en comparación con 2016

28%

Reducción de emisiones en la cadena de valor

Por tonelada de producto para 2030 en comparación con 2016

Enfoque en seis plataformas para la producción animal sostenible

- Trabajamos a nivel de especie y país para generar impactos tangibles y medibles
- Escalamos nuestras soluciones para permitir un cambio transformador
- Contribuimos a los ODS de la ONU



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Líder mundial en nutrición y salud animal, proporcionando soluciones tangibles y medibles para los mayores retos a los que se enfrenta la sociedad y la industria de la proteína animal



Ayudar a abordar la resistencia a los antimicrobianos



Reducir nuestra dependencia de los recursos marinos



Hacer un uso eficiente de los recursos naturales



Reducir las emisiones en la ganadería y la acuicultura



Mejorar el rendimiento a lo largo de la vida de los animales de granja



Mejorar la calidad de la carne, la leche, el pescado y los huevos, mientras se reduce la pérdida y el desperdicio de alimentos



Somos Houdek

En Houdek, somos un equipo diverso conformado por científicos, técnicos e innovadores, enfocados en aplicar la tecnología de fermentación para satisfacer las necesidades alimentarias del mundo. Nos dedicamos a crear ingredientes sostenibles, trazables y de gran valor para los mercados de acuicultura, nutrición de mascotas y salud humana.

Nuestra operación de Investigación y Desarrollo (I+D) incluye un sistema de acuicultura de recirculación de calidad comercial, que incluye una incubadora, una planta de alimentación, unidades de operación de fermentación a escala piloto y procesamiento posterior, así como laboratorios de análisis y necropsia. Además, nuestro equipo de I+D brinda servicios de consultoría y pruebas a socios y clientes de todo el mundo.

Nuestras operaciones de fabricación se especializan en la producción de proteínas, aceites y carbohidratos fermentados a base de plantas, ofreciendo productos de alta calidad para la salud y nutrición en acuicultura y otras aplicaciones industriales. En ambas operaciones, ubicadas en Estados Unidos, trabajamos en sinergia para apoyar la producción acuícola mundial sostenible y eficiente.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Hemos establecido estándares de gestión sostenible en toda la cadena de valor

En Houdek, integramos la sostenibilidad en nuestras operaciones y nos aseguramos de que las prácticas que implementamos impacten positivamente a nuestros grupos de interés, incluyendo nuestros empleados, socios y comunidades. También, hacemos visible nuestra misión de preservar el medioambiente mediante la innovación continua y el desarrollo de buenas prácticas y productos. A continuación, se presentan algunos aspectos destacados de nuestros enfoques de gestión:



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Certificación ProTerra Standard V4.1

En Houdek, garantizamos la disponibilidad general de cultivos, alimentos y suministros para la alimentación de alta calidad, que están certificados como no modificados genéticamente (según corresponda) y producidos conforme a estrictos estándares de sostenibilidad.



Análisis del ciclo de vida

Promover la transparencia, integridad y la mejora continua en la reducción de la intensidad de carbono es clave para nosotros. Por ello, en Houdek, empleamos datos en tiempo real para realizar análisis precisos del ciclo de vida de nuestros productos.



Materias primas sostenibles

Para asegurar la trazabilidad y sostenibilidad de la cadena de suministro, en Houdek, utilizamos abastecimiento estratégico y materias primas sustentables.



Ecoeficiencia

En Houdek, implementamos iniciativas de mejora continua para optimizar el uso de energía y materias primas en nuestras operaciones.



Investigación y desarrollo

La mejora continua de nuestros productos, a través de nuestro programa de I+D, es un aspecto clave en nuestra estrategia de sostenibilidad.

Reconocimientos de la industria

Premio a la Innovación Aquafeed.com

Evaluado por un panel independiente de jueces de Asia, Europa, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos, en Houdek (Prairie AquaTech) ganamos la categoría de Ingrediente, mostrando un beneficio significativo en la fabricación de alimentos acuícolas en términos de innovación, eficiencia, rentabilidad, seguridad y sostenibilidad.

Finalista del Premio a la Innovación de la Alianza Mundial de Acuicultura

En Houdek, estamos entusiasmados por el reconocimiento que recibimos por nuestro ingrediente proteico Prairie AquaTech, ME-PRO®. Este producto fue uno de los tres finalistas y fue destacado por su enfoque en la digestibilidad de los nutrientes (nitrógeno y fósforo) en la formulación del alimento, contribuyendo a mantener limpios los ambientes acuáticos

Premio al Logro Meritorio

Otorgado por el Consejo de Seguridad de Dakota del Sur en reconocimiento a nuestros programas en seguridad laboral y ambiental.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Cadena de suministro global

Nuestra Política de Sostenibilidad se extiende a todos nuestros socios comerciales a través de nuestro Programa de Aprobación de Proveedores, el cual asegura alineamiento con los estándares de sostenibilidad que promovemos y nos ayuda a garantizar que cada etapa del proceso respete nuestros valores y objetivos ambientales.

Una materia prima clave para nuestros productos es la harina de soya. Los procesadores de soya con quienes nos asociamos están comprometidos con prácticas de producción sustentables y mantienen un grupo de productores de soya con ideas afines. Las prácticas del programa incluyen manejo de tierras sin labranza, uso limitado de pesticidas, uso de variedades de semillas no modificadas genéticamente y pruebas de verificación en la cosecha.

Proteínas vegetales fermentadas para la alimentación acuícola

En Houdek, colaboramos con algunos de los mejores nutricionistas animales del mundo para realizar ensayos de alimentación que nos permitan comprender mejor los requisitos de salud y nutricionales de los camarones y otros animales. Esto nos permite apoyar los esfuerzos de los productores para lograr animales más sanos que crezcan a un ritmo más rápido y aumenten su retorno de la inversión para los productores.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contamos con una red de productores certificados.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Programa de gestión sostenible en Houdek

Los aspectos prioritarios de nuestro programa de gestión sostenible incluyen:



Biodiversidad

Nuestras principales materias primas son de origen vegetal y nuestro proceso de fermentación requiere de microbios específicos. Se ha demostrado que el uso de nuestros ingredientes tiene un impacto positivo en la biodiversidad al reducir la descarga de nitrógeno y fósforo por parte de los animales en el medio acuático.



Emisiones

En nuestras instalaciones cumplimos rigurosamente con los estándares de emisiones establecidos por la normativa gubernamental. Históricamente, en Houdek Manufacturing hemos superado estos estándares, operando con niveles de emisión inferiores a los requeridos, lo que ha fortalecido las relaciones con la comunidad y la región. También tenemos el objetivo de optimizar la energía que usamos en las instalaciones para reducir aún más las emisiones. Medimos el progreso con indicadores como el consumo de energía y los resultados de las pruebas de emisiones.



Agua y efluentes

En Houdek Manufacturing nos esforzamos por utilizar el agua de forma eficiente en nuestros procesos de fabricación. Cumplimos con las regulaciones locales, estatales y federales para mitigar posibles impactos negativos en el agua o los efluentes. Se ha demostrado que las proteínas fermentadas de origen vegetal utilizadas como ingredientes en los alimentos para animales reducen el fósforo descargado por los animales que consumen estos alimentos, lo que tiene un impacto positivo en los efluentes ambientales.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Inocuidad [GRI 13.10.4] [GRI 416-1]

El 100 % del volumen de nuestra producción de soya no modificada genéticamente en Dakota del Sur, EE.UU. está certificada conforme a los siguientes estándares de inocuidad internacionales: Buenas Prácticas de Manufactura Global (GMP por sus siglas en inglés) + Garantía de Seguridad de Alimentos para Animales, Alimento de Calidad Segura (SQF por sus siglas en inglés) y ProTerra. Además, el 100 % de la producción es evaluada en relación con los impactos en la salud y seguridad a través de iniciativas de control de calidad y mejora continua.



Gestión del talento

Los integrantes de nuestro equipo representan nuestro recurso más importante, por ello aplican buenas prácticas de empleo como: generar un ambiente laboral positivo, trato ético y justo, e inclusión y no discriminación durante el proceso de contratación. Escuchar las voces de los miembros de nuestro equipo nos ayuda a identificar oportunidades de mejora, por lo que realizamos encuestas periódicas sobre la cultura y satisfacción de los empleados, así como la medición y monitoreo de indicadores como el índice de retención.





Somos Grupo Benchmark

En Inve Aquaculture nos enorgullece haber sido fundados sobre los principios de la investigación científica liderada por pioneros en acuicultura, en respuesta a la solicitud de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO¹) de explorar la viabilidad de la acuicultura comercial. A lo largo de más de 40 años de experiencia, hemos transformado el conocimiento científico en soluciones escalables y prácticas, revolucionando el uso de alimentos vivos en el sector.

A lo largo de nuestra trayectoria, hemos evolucionado junto con el mercado acuícola, desempeñando un rol clave en su transformación. Nuestro compromiso inquebrantable con la investigación y el desarrollo abarca desde tecnologías de cría larvaria hasta enfoques sostenibles que impulsan el crecimiento responsable de la acuicultura.

Contamos con un equipo de más de 500 empleados en 27 países, dedicados a ofrecer asesoría especializada y soluciones innovadoras a nuestros clientes.

¹FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Nos enfocamos en tres pilares fundamentales: **la optimización de la nutrición animal, la gestión de la salud animal y el control del entorno de cultivo**, proporcionando herramientas que permiten el crecimiento sostenible y responsable de la industria acuícola.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Estrategia de sostenibilidad

Reconocemos la necesidad de alimentar a una población mundial en crecimiento y a la vez de proteger los recursos del planeta. Cerrar esta brecha nos ha motivado a plantear nuestro programa de sostenibilidad basado en tres pilares:



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Ambiente

Programa de mejora continua en todas las operaciones para lograr los objetivos que hemos establecidos de cero emisiones netas y de reducción de nuestro impacto ambiental general.



Salud y bienestar animal

Proteger y promover la salud y el bienestar animal tanto en la operación como en el desarrollo de nuevos productos y soluciones.



Personas y comunidades

Promover la salud y el bienestar de la gente en las comunidades donde operamos y de las personas que trabajan en nuestra cadena de suministro.



Gestionamos la inocuidad en la cadena de valor

Al igual que en las operaciones de criaderos o granjas, el conocimiento avanzado y la estricta disciplina operativa son fundamentales para entregar un producto impecable. Nuestros procesos se aplican y controlan rigurosamente para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de todos los estándares de calidad modernos.

Disponemos de varias políticas que rigen nuestra gestión, entre ellas la política de Seguridad Alimentaria. En nuestra planta de fabricación principal tenemos un laboratorio donde realizamos análisis físicos, químicos y microbianos necesarios para evaluar la calidad de los ingredientes, material de embalaje y productos terminados.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Ingredientes de origen sostenible

Poseemos la certificación Global G.A.P., norma que exige un abastecimiento responsable de materias primas para piensos. Además, todas nuestras materias primas y productos están certificados como No-GMO² desde 2019 y alcanzamos el Estándar de Cadena de Custodia MSC para nuestros quistes de Artemia GSL en 2023.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



El **87 %** de nuestros ingredientes marinos provienen de pesquerías gestionadas de manera responsable (MarinTrust³, MSC⁴, ASC⁵, Friends of the Sea) y todas nuestras harinas y aceites de pescado utilizados en nuestros productos están certificados de manera sustentable.



El **100 %** de nuestros ingredientes de soja provienen de una fuente gestionada de manera responsable (Proterra⁶, RTRS⁷, CRS⁸).



El **100 %** de nuestro aceite de palma proviene de una fuente gestionada de manera responsable (RSPO⁹).

²**No-GMO:** Producto libre de organismos genéticamente modificados (OGM), sin alteraciones en su ADN mediante ingeniería genética.

³**MarinTrust:** Estándar de certificación que garantiza la sostenibilidad y trazabilidad en la producción de ingredientes marinos.

⁴**MSC:** Marine Stewardship Council. Estándar de certificación que asegura la sostenibilidad en la pesca, mediante prácticas responsables de manejo y conservación.

⁵**ASC:** Aquaculture Stewardship Council. Estándar de certificación que garantiza la sostenibilidad de la acuicultura mediante prácticas responsables que protegen el medio ambiente y las comunidades.

⁶**Proterra:** Iniciativa que promueve la sostenibilidad en la producción de ingredientes agrícolas, certificando prácticas responsables en la producción de soja y otros cultivos.

⁷**RTRS:** Round Table on Responsible Soy. Certificación que asegura la producción sostenible de soja, promoviendo prácticas que respetan el medio ambiente y los derechos humanos.

⁸**CRS:** Cero Residuos. Iniciativa que busca eliminar residuos en la producción y consumo, promoviendo prácticas sostenibles en toda la cadena de valor.

⁹**RSPO:** Certificación que promueve la producción sostenible de aceite de palma, garantizando prácticas responsables.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Gestión ambiental

En INVE Aquaculture, nuestra gestión ambiental se centra en áreas clave como el cambio climático, la energía, los recursos hídricos, los residuos y la biodiversidad. Esta gestión se enmarca en una serie de políticas como la Política Ambiental.

Estamos implementando medidas en toda la empresa para reducir el consumo de energía, las emisiones de gases de efecto invernadero, gestionar eficientemente los recursos y minimizar la generación de residuos.

En el ámbito del cambio climático y la energía, hemos establecido el objetivo de alcanzar cero emisiones netas en los alcances 1 y 2 para 2030, y en el alcance 3 para 2050. Nos comprometemos a operar únicamente con energía de fuentes renovables para 2030 y a reducir la intensidad energética en un 5 % anual.

En cuanto a los recursos hídricos, ninguno de nuestros sitios depende de agua dulce ni utiliza cantidades que agoten los recursos locales, y nos hemos propuesto reducir el consumo total de este recurso. Por otro lado, en relación con los residuos y la biodiversidad, trabajamos para desviar la mayor cantidad posible de residuos de los vertederos, con un objetivo de cero residuos en vertederos para 2030.

Salud y bienestar animal en Ecuador

En INVE Aquaculture, entendemos la relevancia de la salud y el bienestar animal en la acuicultura, factores clave para el desarrollo sostenible de la industria. En Ecuador, donde la producción de camarón ha sido un modelo de éxito, colaboramos estrechamente con la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) para asegurar que este avance continúe de manera responsable.

La ESPOL, reconocida por su enfoque en la acuicultura, ha establecido un programa educativo robusto que incluye laboratorios especializados. A través de esta colaboración, apoyamos la investigación de nuevas especies que pueden diversificar la producción acuícola y fortalecer el bienestar de los ecosistemas locales. Además, el CENAIM, un centro de investigación marina y acuícola vinculado a la ESPOL, se dedica a promover el desarrollo sostenible de la acuicultura y la biodiversidad en Ecuador, lo que complementa nuestros esfuerzos en la promoción de prácticas responsables y efectivas en el sector.



Somos MSD Salud Animal

MSD Salud Animal, una división de Merck & Co., Inc., con sede en Rahway, N.J., EE. UU es el negocio global de MSD. A través de nuestro compromiso con The Science of Healthier Animals® (La Ciencia de los Animales más Sanos), MSD Salud Animal ofrece a veterinarios, agricultores, productores, propietarios de mascotas y gobiernos, una de las gamas más amplias de productos farmacéuticos veterinarios, vacunas, soluciones y servicios de gestión de salud, así como un extenso conjunto de tecnología conectada que incluye productos de identificación, trazabilidad y monitoreo.

MSD Salud Animal se dedica a preservar y mejorar la salud, el bienestar y el rendimiento de los animales y las personas que los cuidan.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Estamos comprometidos con el avance de la salud de los animales y la protección de la seguridad alimentaria y animal con nuestras vacunas, medicamentos, tecnología de monitoreo y trazabilidad.



Sustainable
Shrimp
Partnership
Informe de
Sostenibilidad

20
23

Nuestro enfoque hacia la sostenibilidad

Las metas de sostenibilidad corporativa para MSD están alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. MSD está comprometida con la meta de cero emisiones netas de gases de efecto invernadero en todas sus operaciones globales (Alcances 1, 2, 3) para 2045, y se compromete a obtener el 100 por ciento de su electricidad adquirida de fuentes de energía renovable para 2025.

En el centro de nuestro negocio de Salud Animal, estamos dedicados a mejorar la salud y el bienestar animal a través de nuestras vacunas, medicamentos y soluciones de tecnología. Animales más saludables son más productivos y utilizan menos recursos, lo que reduce su impacto en el medio ambiente. También promovemos el uso responsable de antibióticos y apoyamos la trazabilidad en la cadena alimentaria para asegurar la transparencia y el cuidado animal.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Mejorando la trazabilidad y la sostenibilidad con tecnología de ADN

La industria global de la acuicultura de camarón está emergiendo rápidamente como un componente crucial del sistema alimentario agrícola, proporcionando una fuente significativa de proteína y contribuyendo al comercio global y al desarrollo económico nacional.

Sin embargo, el sector enfrenta numerosos desafíos, incluyendo la trazabilidad, la verificación del origen y el bienestar animal, que son vitales para satisfacer las necesidades actuales sin comprometer a las generaciones futuras. Las cadenas de suministro de camarón son largas y complejas, lo que dificulta que los sistemas de trazabilidad tradicionales basados en lotes aseguren un seguimiento preciso desde el origen hasta el destino a gran escala.

Para superar estos desafíos, los sistemas de trazabilidad basados en evidencia que verifiquen el origen y las prácticas de producción asociadas son esenciales. La fragmentación y el aislamiento de los datos entre los actores de la cadena de suministro debilitan aún más la efectividad de los métodos de trazabilidad

convencionales, lo que reafirma la necesidad de información robusta y verificable desde el camarón de cría hasta el plato.

Una de las soluciones más prometedoras para estos desafíos es la tecnología de trazabilidad basada en ADN. Este método utiliza análisis genético para verificar el origen de los productos de camarón mediante la recolección de muestras de ADN en varias etapas de la cadena de suministro. Esto garantiza responsabilidad, transparencia y precisión, abordando la necesidad de la industria de información de trazabilidad completa y confiable.

Esta innovadora tecnología aborda la creciente demanda de los consumidores por transparencia y garantías sobre la integridad, calidad y sostenibilidad de las fuentes alimenticias.



La implementación de la tecnología de trazabilidad basada en ADN permite generar información robusta y verificable desde el productor hasta el producto final.

DNA TraceBack™

Con DNA TraceBack™, los productos de camarón pueden rastrearse desde su criadero de origen con una precisión sin precedentes, incluso hasta después de ser procesados o cocinados. Esto asegura altos estándares de bienestar y prácticas de producción sostenibles, lo que en última instancia lleva a mejores decisiones y resultados para los consumidores.

DNA TraceBack™ mejora los sistemas de trazabilidad basados en blockchain, sirviendo como un ancla criptográfica valiosa en cualquier libro mayor de blockchain y proporcionando un identificador de producto preciso en la compleja cadena de suministro de proteínas.

La adopción de la tecnología DNA TraceBack™ por parte de minoristas y procesadores en toda Europa ha proporcionado la transparencia y trazabilidad necesarias a gran escala, asegurando a los consumidores que sus decisiones de consumo apoyan prácticas más sostenibles y con mayor bienestar.

Un ejemplo notable es una de las cadenas de supermercados más grandes de los Países Bajos, que junto con sus socios proveedores de camarón se ha comprometido a abastecerse de este producto de cadenas de suministro que no involucren la ablación de pedúnculos oculares en los camarones de cría.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



A través de soluciones innovadoras como DNA TraceBack, la industria del camarón puede satisfacer la creciente demanda de productos con trazabilidad verificable, asegurando una mejor elección tanto para productores como para consumidores.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

NICOVITA

Una marca de
VITAPRO 

Somos una marca de Vitapro

Nicovita es la marca pionera y líder en Latinoamérica de Vitapro que aporta, desde hace más de 35 años, soluciones integrales para una acuicultura más sostenible. Vitapro, empresa de alimento balanceado más relevante de Latinoamérica y una de las 10 empresas más grandes a nivel global, cuenta con operaciones en Ecuador, Perú, Chile, Honduras, y presencia en más de 10 países.

Con el propósito de transformar la acuicultura para nutrir el mañana, Vitapro a través de Nicovita, responde a las necesidades de la industria camaronera en Ecuador, mediante una propuesta integral que incluye fórmulas de alto valor nutricional, asesoría especializada, y soluciones tecnológicas que impactan en el factor de conversión, eficiencia y la productividad de los cultivos de sus clientes, contribuyendo y colaborando con toda la cadena para lograr una industria más sostenible.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Evolucionamos con confianza

Un compromiso a largo plazo para Ecuador y la región

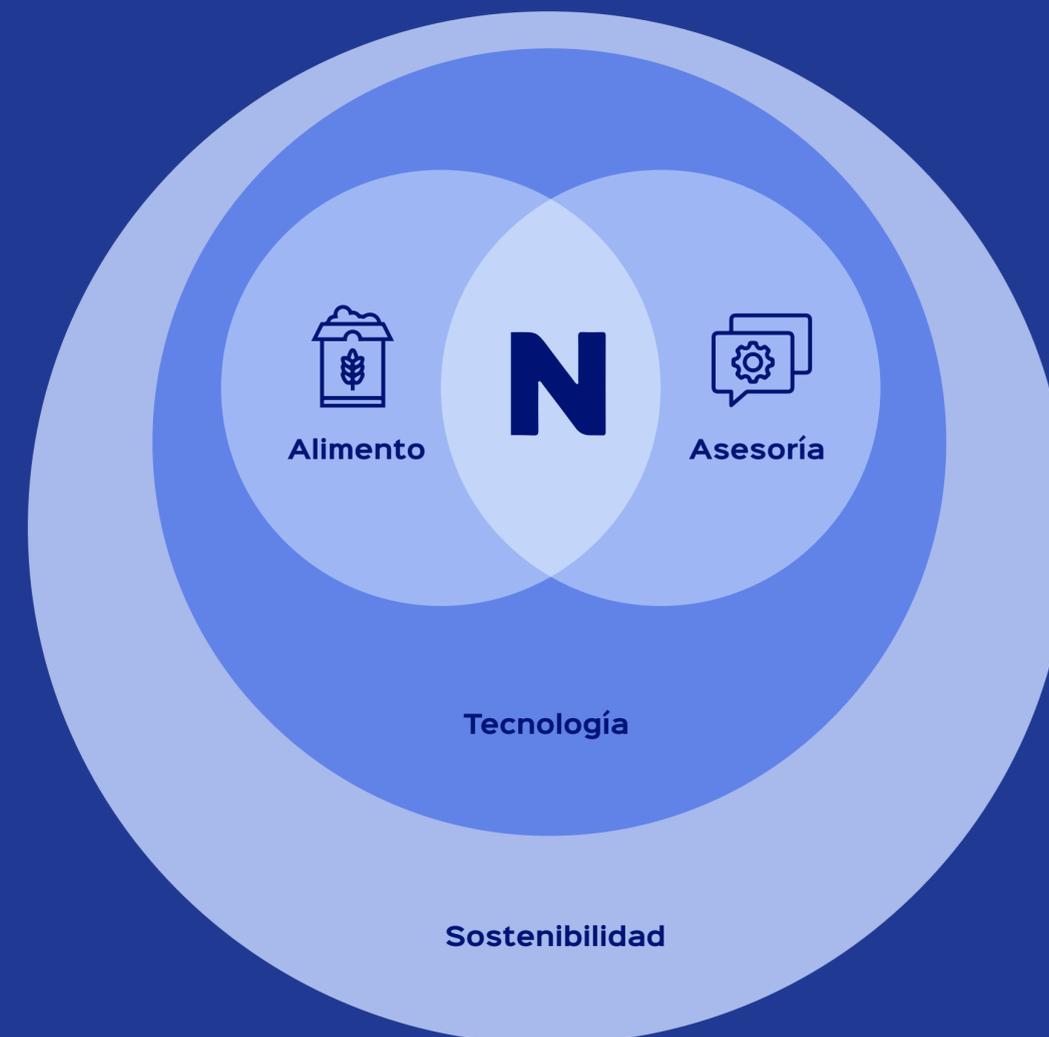
Nicovita está respaldada por una importante y completa capacidad de producción para camarón en Latinoamérica que, durante el 2023, potenció con la implementación y puesta en marcha de una nueva planta en Ecuador. La nueva planta de Nicovita, equipada con tecnología de punta y altos niveles de digitalización, es una de las más avanzadas en la fabricación de alimento para camarón. La incorporación de inteligencia artificial permite desarrollar dietas nutricionales de alta precisión, flexibles y con personalización a las necesidades de las diversas condiciones de cultivo. Esta versatilidad tecnológica refuerza la capacidad de Nicovita para responder ágilmente a las demandas de un mercado de producción camaronera en constante evolución, asegurando así una producción constante y adaptada a las variaciones de cada territorio.

La nueva planta en Ecuador se suma al conglomerado de plantas de Vitapro, ubicadas en Ecuador, Perú, Honduras y Chile; y a la red de Centros Experimentales Acuícolas (CEAs) en la región. Esta infraestructura diversificada permite a Nicovita mantenerse a la vanguardia en la innovación de productos, el desarrollo de nuevos ingredientes y la incorporación de prácticas sostenibles. Este despliegue tecnológico e innovador respalda la contribución de Nicovita a la economía ecuatoriana, en un contexto donde Ecuador lidera como el principal exportador de camarón a nivel mundial.

La propuesta de valor de Nicovita se sustenta en cuatro pilares: alimento, asesoría, tecnología y sostenibilidad. Ofrece soluciones integrales que combinan un alimento de excelencia con un servicio de asesoría consultiva personalizado, garantizando una producción camaronera eficiente y saludable.

La incorporación de herramientas tecnológicas y plataformas innovadoras permite maximizar los procesos de alimentación del camarón, mientras que su compromiso con la sostenibilidad asegura productos y prácticas empresariales responsables, alineadas con las demandas de un futuro más consciente y sostenible.

Propuesta de valor de Nicovita



Estrategia de Sostenibilidad de Vitapro

Vitapro y su marca Nicovita tienen un fuerte compromiso con la sostenibilidad; por ello, cuenta con una Hoja de Ruta compuesta por tres pilares que representan sus prioridades ASG y describe su aspiración de contribuir con el desarrollo sostenible, de acuerdo a la Agenda 2030. Son más de 200 colaboradores involucrados directamente en el cumplimiento de la Hoja de Ruta de Sostenibilidad.

Conoce más en nuestra Memoria de Sostenibilidad:
<https://vitapro.com.pe/sostenibilidad/>



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Hoja de ruta de sostenibilidad Vitapro

PROPÓSITO:
Transformar la acuicultura para nutrir el mañana

P1 PILAR 1 Promover una nutrición saludable y bienestar

- + Asegurar la transparencia e inocuidad alimentaria.
- + Desarrollar un portafolio de productos que contribuyan a una nutrición de precisión de manera sostenible.
- + Generar un ambiente de bienestar, diversidad e inclusión donde los colaboradores puedan desarrollarse.

ODS a los que contribuye este pilar:



Reducción de las desigualdades



Producción y consumo responsable

P2 PILAR 2 Transformar la cadena de valor

- + Colaborar tangiblemente con nuestros clientes para que alcancen su máximo potencial.
- + Crear círculos virtuosos entre Vitapro y sus proveedores promoviendo su desarrollo.
- + Contribuir al desarrollo de comunidades vulnerables relacionadas de la mano de Vitapro.

ODS a los que contribuye este pilar:



Trabajo decente y crecimiento económico



Industria, innovación e infraestructuras

P3 PILAR 3 Cuidar el ambiente

- + Potenciar la circularidad buscando la eficiencia de nuestros recursos y operaciones.
- + Soluciones basadas en la sostenibilidad para el cuidado del medio ambiente y la biodiversidad.
- + Avanzar hacia una economía de "cero emisiones" a través de eficiencias energéticas, innovación y energías renovables.

ODS a los que contribuye este pilar:



Acción por el clima



Vida submarina

ELEMENTOS ESTRUCTURALES Comunicación ESG y gestión del cambio

- + Alineamiento organizacional e incentivos.
- + Modelo de gobierno y estructura organizacional.
- + Impacto, monitoreo y reporteria.
- + Estrategia de comunicaciones.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

HITOS 2023 POR PILAR

“Promover una nutrición saludable y bienestar”

En 2023, Nicovita fortaleció su liderazgo global en investigación acuícola con la apertura del Centro Experimental Acuícola Tecnológico (CEAT) en Ecuador, enfocado en la innovación, validación tecnológica y modelos de producción avanzados.

Además, lanzó Katal Proterra, una dieta revolucionaria que combina nutrición, cuidado ambiental y sostenibilidad. Este alimento no solo reduce la contaminación y el impacto ambiental, sino que también estabiliza los niveles de materia orgánica en cada ciclo de cultivo, promoviendo un equilibrio sostenible en las prácticas acuícolas.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

HITOS 2023 POR PILAR

“Transformamos la cadena de valor”

En 2023, Vitapro mantuvo el 100% de ingredientes hidrobiológicos certificados por Marine Stewardship Council (MSC) gracias a su programa de abastecimiento responsable, iniciado en 2019 junto a Marin Trust. Además, incrementó en 5 puntos porcentuales la compra de subproductos de pesca sostenible, alcanzando el 39%, y logró certificar al 100% de sus proveedores en Ecuador con MSC. También reafirmó su compromiso con estándares internacionales mediante certificaciones como ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, SMETA, ISO 22000, Best Aquaculture Practices y Global GAP en sus diversas geografías.





Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

HITOS 2023 POR PILAR

“Cuidamos el ambiente”

Desde el 2017 Vitapro realiza medición y seguimiento a sus emisiones de GEI. En 2023, Vitapro estableció una hoja de ruta para reducir emisiones GEI con alcance 1 y 2 con un objetivo de 30% al 2030.

La empresa alcanzó el 100% de envases con mayor reciclabilidad para el manejo y almacenamiento de muestras de calidad del producto terminado y materias primas, alineándose con sus objetivos de sostenibilidad. Continuó el apoyo al Programa de Mejoramiento Pesquero (FIP) y al Programa de Abastecimiento Sostenible (PAS), garantizando la trazabilidad y el abastecimiento responsable de ingredientes certificados por MarínTrust.



Somos la línea de negocio de acuicultura de Nutreco

Somos Skretting (GISIS S.A.), una empresa global líder en la producción de soluciones nutricionales para la acuicultura. Con una sólida presencia en Ecuador, nos enfocamos en suministro de soluciones nutricionales innovadoras y sostenibles que apoyan a mejorar el desempeño de peces y camarones.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



La visión que nos inspira

Contamos con una visión clara: “Nuestra ambición es contribuir a satisfacer las crecientes necesidades alimentarias de manera sostenible. Lo haremos buscando constantemente formas innovadoras de elevar la eficiencia y el valor nutricional de nuestros productos, la productividad de nuestras actividades y las de nuestros clientes, y reducir el impacto ambiental de nuestras cadenas de valor”.



Estrategia de sostenibilidad

En Skretting estamos comprometidos a ofrecer productos y servicios sostenibles. Como parte de nuestro proceso, realizamos una evaluación de materialidad que resultó en tres pilares estratégicos:



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Salud y bienestar animal

Centrados en la innovación de nuevas dietas y servicios que permitan reducir la dependencia del uso de antibióticos en la alimentación animal.



Clima y circularidad

Con enfoque en la reducción de gases de efecto invernadero a través de programas de eficiencia energética, de abastecimiento de ingredientes sustentables e incorporando metodologías de análisis de ciclo de vida y usando nuevos ingredientes. Además, el manejo responsable de los recursos naturales, la biodiversidad y los ecosistemas.



Buen ciudadano

Orientados en construir una fuerza laboral diversa e inclusiva y empoderar a las comunidades locales con mejores prácticas y tecnologías que les ayuden a salir de la pobreza extrema a través de la agricultura sostenible.

Buenas prácticas en la producción de alimento para camarón

Implementamos acciones que son esenciales para asegurar la sostenibilidad de la producción de camarón en Ecuador. Estas prácticas, además, mejoran el posicionamiento del camarón ecuatoriano en mercados internacionales y entre organizaciones con políticas corporativas de sostenibilidad.



Optimización nutricional

Hemos desarrollado dietas específicas que mejoran la salud y el crecimiento de los camarones, lo que a su vez reduce la necesidad de recursos adicionales y minimiza el impacto ambiental. Estas dietas están formuladas para maximizar la conversión alimenticia y minimizar los desechos.



Uso de ingredientes sostenibles

Nos enfocamos en la selección de ingredientes sostenibles de alta calidad. En 2023, incrementamos el uso de ingredientes marinos y vegetales con certificaciones de sostenibilidad. Para 2024, nos hemos planteado el objetivo de que más del 40 % de nuestros proveedores cumplan con certificaciones de sostenibilidad que garanticen que no contribuyen a la deforestación ni a la sobreexplotación de recursos marinos. Apuntamos a incrementar ese porcentaje de cumplimiento al 100 % para 2025.



Innovación continua

Hemos adoptado tecnologías avanzadas para mejorar la trazabilidad de nuestros productos, lo que permite un seguimiento detallado desde la fuente de los ingredientes hasta el producto final. Además, invertimos en investigación y desarrollo para crear soluciones alimenticias que no solo optimizan el rendimiento, sino que también contribuyen a la sostenibilidad del ecosistema acuático.



Colaboración con productores locales

Trabajamos de cerca con los productores de camarón en Ecuador, brindándoles apoyo técnico y acceso a prácticas sostenibles. Esta colaboración asegura que las camaroneras locales puedan adoptar métodos que reduzcan su impacto ambiental mientras mantienen altos niveles de productividad.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Gestionamos la inocuidad en cada paso [GRI 13.10.4] [GRI 416-1]

Asegurar la salud de los animales es fundamental para garantizar el bienestar de los consumidores finales del camarón y prevenir efectos no deseados en la salud de las personas. Para lograrlo, contamos con un sistema de gestión de calidad e inocuidad, que incluye la evaluación de riesgos de materias primas y proveedores, el monitoreo y control, el análisis de riesgos y procesos de trazabilidad.

En 2023, alcanzamos importantes hitos en esta materia, destacándonos por nuestro enfoque en la trazabilidad y el uso de ingredientes responsables. Además, hemos avanzado en la certificación de nuestros ingredientes, asegurando que provengan de fuentes sostenibles y responsables, lo que refuerza nuestro compromiso con la protección de los ecosistemas marinos y terrestres.

El 100 % del volumen de nuestra producción acuícola, para camarón y peces, en Ecuador está certificada conforme a los siguientes estándares y normas de inocuidad internacionales:

Aquaculture Stewardship Council (ASC), BAP Best Aquaculture Practices (Mejores Prácticas Acuícolas), GlobalG.A.P. y HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), ISO 9001:2015, y un volumen específico de la producción de alimento para camarón mantiene certificaciones, tales como: Certificación Orgánica Nacional, Certificación orgánica del Reglamento Europea, y Certificación orgánica bajo el Standard Naturland.



100 % del alimento balanceado acuícola es evaluado en relación con los impactos en la salud e inocuidad por control de calidad y mejora



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Compromiso con el medioambiente



Gestión del agua

Protegemos los recursos hídricos en toda la cadena de valor enfocándonos en minimizar el impacto de nuestras actividades mediante la gestión del agua residual. Todos nuestros vertidos cumplen con los parámetros permitidos por la ley. Además, realizamos un monitoreo mensual de la calidad del agua descargada y contamos con una política de uso eficiente del agua.



Huella de carbono

Reducimos nuestra huella de carbono mediante la mejora en la eficiencia energética de las plantas de producción y la implementación de prácticas sustentables de abastecimiento de materias primas basado en su ciclo de vida por origen.



Biodiversidad

Protegemos la biodiversidad y los ecosistemas en la cadena de suministro a través de la evaluación del impacto indirecto de nuestras actividades, especialmente en relación con los proveedores de ingredientes marinos y vegetales. Nuestra política de abastecimiento sustentable incluye la debida diligencia en la selección de ingredientes. También, realizamos acciones como auditorías internas y de certificación, estudios de calidad de suelo y aire al inicio de la construcción de nuestras plantas. Además, aseguramos el cumplimiento de la normativa ambiental vigente y las obligaciones asociadas a las licencias ambientales.

Contamos con la certificación ambiental Punto Verde por proyectos de producción más limpia.

Programas ambientales destacados

Programa	Objetivo	Descripción	Resultado
Ecoeficiencia en la Planta Galápagos 1	Aplicación de tecnologías de producción más limpia.	Consumo de combustible por tonelada producida.	Reducción del 15,4% del consumo de combustible en calderas por mejor eficiencia en secadores.
	Aplicación de tecnologías de producción más limpia por tonelada producida.	Consumo de agua en la planta.	Reducción del 61,3 % del consumo de agua por implementación de un sistema de extrusión más eficiente.
	Disminución de desechos plásticos.	Desechos plásticos provenientes de Big bags.	Disminución del 47,79 % en generación de desechos.
	Reducción del consumo de energía.	Consumo de energía.	Reducción del 12,45 % del consumo de energía en calderas por mejor eficiencia en secador.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe



Acerca de este Informe

[GRI 2-1] [GRI 2-2] [GRI 2-3]

Este informe de sostenibilidad detalla nuestra estrategia y el desempeño en los asuntos relevantes identificados a través del análisis de materialidad, en relación con nuestra plataforma y sus miembros. Somos una iniciativa ecuatoriana sin personería jurídica propia. Formamos parte de la Cámara Nacional de Acuicultura y operamos en sus instalaciones ubicadas en Guayaquil (Ecuador).

El reporte cubre el periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2023 y ha sido preparado siguiendo los lineamientos de los Estándares del Global Reporting Initiative (GRI) 2021, incorporando además el estándar sectorial GRI 13: Agricultura, Acuicultura y Pesca 2022.

Este reporte se realizará bianualmente.

Para consultas o sugerencias puedes comunicarte con:



Ariana Reyes, Asistente



areyes@sustainableshimp.org

Este reporte ofrece también una visión general de la estrategia y la gestión de los impactos relevantes de cada uno de nuestros miembros. Con este apartado, buscamos presentar una síntesis de las acciones que nuestros asociados implementan para garantizar una producción sostenible de camarón en Ecuador. Cabe destacar que esta información no reemplaza sus propios procesos de rendición de cuentas, los cuales son gestionados de manera independiente. Para más detalles de la gestión sostenible de nuestros miembros, invitamos a revisar los enlaces que compartimos o visitar directamente sus sitios web.

Revisión y aprobación de la información

[GRI 2-5]

Este informe no ha sido sometido a verificación externa por parte de un auditor independiente. El análisis de materialidad y este informe han sido revisados y aprobados por nuestra Directora.



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

Análisis de materialidad [GRI 3-1]

En el marco de la elaboración de este reporte, llevamos a cabo el primer análisis de materialidad de impactos, mediante el cual se identificaron 13 temas materiales.

El proceso se estructuró en 4 fases:

FASE 1: Entendimiento del contexto de la organización

Realizamos una revisión de referencia sobre temas materiales relevantes para el sector acuícola y para iniciativas como la nuestra, basándonos en fuentes secundarias como publicaciones regionales y globales. Este análisis nos permitió generar una lista inicial de 43 impactos.

FASE 2: Identificación de impactos

Luego, llevamos a cabo conversaciones con grupos de interés internos y externos, lo que enriqueció este proceso de identificación de impactos. Gracias a estos intercambios, profundizamos en la percepción de los efectos positivos y negativos que tenemos sobre la economía, el medio ambiente y las personas.

A continuación, el detalle de la participación de los grupos de interés en este proceso de consulta:

Grupo de interés	Método de consulta	Personas consultadas
Colaboradores SSP	Entrevistas	Dos profesionales
Expertos	Entrevistas	Tres profesionales
Asociados	Entrevistas	12 empresas
Empleados de fincas de miembros fundadores	Focus group	69 empleados
Autoridades	Entrevistas	Dos profesionales
Aliados	Entrevistas	5 organizaciones



Contenido



SSP



Miembros



Socios



Informe

FASE 3: Evaluación de la importancia de los impactos

Utilizamos una matriz de evaluación para determinar el nivel de alcance de los impactos positivos y de gravedad de los impactos negativos potenciales. Esta herramienta nos permitió priorizar 25 impactos relevantes.

FASE 4: Definición de los temas materiales

Finalmente, agrupamos los impactos identificados en 13 asuntos materiales y realizamos una segunda evaluación para determinar su relevancia para nuestra estrategia, atributos y esquema de calificación.

Cruzando estas dos variables, estructuramos el listado de asuntos materiales:

1. Conservación del recurso agua
2. Conversión de ecosistemas naturales
3. Cero uso de antibióticos
4. Financiamiento y uso de recursos
5. Gestión sostenible de alianzas y proyectos
6. Gestión de emisiones de la producción del camarón
7. Impulso de certificaciones
8. Inclusión de pequeños productores
9. Integridad de la calificación y de la marca
10. Promoción del consumo de camarón sostenible
11. Salario digno
12. Transparencia y rendición de cuentas
13. Trazabilidad del producto

Cualquier duda con respecto al informe
comunicarse a este mail:
areyes@sustainableshrimp.org