

# Preguntas frecuentes

## 1. ¿Qué especie de tilapia cultivas?

Criamos exclusivamente *Oreochromis niloticus*.

## 2. ¿Qué hay en tu alimento?

Nuestras tilapias/ mojarras son alimentadas con una dieta basada en plantas de alta calidad nutricional. Nuestra receta patentada presenta una mezcla de ingredientes de origen vegetal, que incluyen maíz, soja, granos y aceite de palma con vitaminas, minerales y aminoácidos. Si bien es predominantemente de origen vegetal, nuestro alimento contiene una cantidad mínima de proteína animal (menos del 5%), principalmente harina y aceite de pescado. Trabajamos con los productores de alimento para garantizar que nuestros granos se obtengan de manera responsable, y que los fabricantes de alimento cuenten con planes de acción para aumentar la sostenibilidad de los granos que utilizamos.

## 3. ¿Cómo se asegura la calidad del agua del lago?

En cada lago donde criamos nuestros peces, hemos instalado nuestro propio laboratorio, que realiza continuamente pruebas sobre la calidad del agua. Es un componente esencial de nuestro proceso que la calidad del agua y el medio ambiente estén protegidos y preservados, lo que también garantiza una alta calidad para nuestra tilapia dentro de la cadena de suministro.

De hecho, nuestras jaulas cubren menos del 1% de la superficie del agua y nuestras pruebas regulares demuestran que la calidad del agua del lago no se ve afectada. Cumplimos con todas las regulaciones locales y nacionales de calidad del agua y cooperamos tanto con otros usuarios del lago como con los municipios responsables para mantener una buena calidad del agua del lago. Además, se realizan inspecciones regulares de terceros expertos en calidad del agua y varios otros parámetros técnicos para nuestras operaciones de cultivo en lagos para los programas de certificación de tilapia ASC y GSA BAP.



#### 4. ¿Qué significa acuacultura responsable?

El término "criado responsablemente" es de importancia crítica, con respecto a los peces de acuacultura, ya que describe con precisión las condiciones en las que se crían esos peces. Las condiciones de operación de las piscifactorías pueden diferir ampliamente, pero lo que es más importante, aquellos considerados como responsables crían sus peces guiados por reglas y regulaciones estrictas. Estos proporcionan garantías tanto a los clientes como a los consumidores de que la producción de estos productos pesqueros de calidad no ha tenido un impacto negativo en los ecosistemas o comunidades en los que se cultivan los productos pesqueros.

#### 5. ¿Cómo se trabaja con las comunidades? ¿Cuáles son sus programas sociales?

Regal Springs tiene una herencia que se remonta a 30 años, ayudando a apoyar y beneficiar a las comunidades en países en desarrollo o emergentes. Estas comunidades, elegidas debido a la alta calidad del agua de los lagos locales, tienden a estar ubicadas en regiones rurales remotas, que anteriormente ofrecían menos oportunidades de trabajo y condiciones de vida menos avanzadas. Regal Springs® Naturalmente Mejores operaciones de cultivo de tilapia pueden ofrecer mejores oportunidades de empleo y bienestar.

Nuestro Programa de Sostenibilidad continúa comprometiéndose con el principio de desarrollar beneficios socioeconómicos en cooperación con las comunidades locales, construyendo una comprensión compartida de los beneficios generados en el objetivo común de producir Tilapia/ Mojarra Naturalmente Mejor. Nuestro Programa Comunitario 'CUIDAMOS' actualmente se compromete con cinco pilares de apoyo integrado a las comunidades cercanas a nuestras operaciones:

- Educación
- Salud
  - a. Lagos y agua
  - b. Infraestructura
  - c. Reforestación

Reconocemos plenamente que una remuneración justa para nuestros empleados proporciona un nivel de vida más alto para sus familias y comunidades locales. Esta estructura de costos inevitablemente requiere el apoyo de nuestros valiosos clientes que venden nuestra Tilapia Naturalmente Mejor a los consumidores, ya que los ingresos por ventas derivados proporcionan a Regal Springs® los recursos para financiar nuestros programas de apoyo a muchas comunidades. Creemos que este enfoque ayuda a desarrollar Regal Springs® como empresa en un modelo de negocio más sostenible y socialmente inclusivo, con una mayor viabilidad económica y social a largo plazo.



## 6. ¿Cómo se gestiona el bienestar de los peces?

Para nosotros en Regal Springs®, el bienestar de los peces es nuestra máxima prioridad. Eso significa que estamos enfocados en administrar activamente la salud de nuestra tilapia. Con este fin, nuestros veterinarios en el lugar diseñan e implementan planes detallados de manejo de la salud de los peces. Esto requiere que todo el personal relevante esté capacitado para monitorear la salud de nuestra Tilapia, para que pueda intervenir si observa algún signo de estrés o enfermedad.

Para optimizar la salud de los peces y minimizar la probabilidad de enfermedades, limitamos estrictamente nuestras densidades de peces, dentro de cada una de las jaulas, y nos aseguramos de que nuestra tilapia reciba una nutrición sostenible bien equilibrada. También hemos formado colaboraciones con socios técnicos de gran prestigio para lograr mejoras adicionales y adoptar las mejores prácticas en nuestros procesos de cultivo, que están dirigidos a aumentar el bienestar de nuestros peces.

## 7. ¿Cómo se procesan los residuos?

Es fundamental para Regal Springs minimizar el desperdicio dentro de nuestros procesos, tanto por consideraciones ambientales como de costos. Por esta razón, hemos adoptado un enfoque de "pescado entero", que otros describen como un "desperdicio cero". acercarse. Los muy preciados filetes y lomos que se exhiben dentro de una tienda minorista representan solo una fracción del pescado entero, con muchos otros componentes valiosos, además. Estos incluyen las pieles, las escamas, el esqueleto, los huesos y el hígado. Muchos de estos pueden procesarse para formar parte de productos finales sorprendentes, como vitaminas, proteínas y otros productos farmacéuticos, cosméticos, fertilizantes y alimentos para animales. En otras palabras, nuestro "desperdicio" se traduce en un recurso valioso.

## 8. ¿Tu pescado es orgánico?

Si bien nuestro pescado no está certificado como orgánico, definitivamente se cría de la manera más natural posible. Minimizamos o evitamos por completo el uso de productos químicos, hormonas o antibióticos, en su lugar prefiriendo confiar en la calidad de nuestras aguas y el medio ambiente circundante para apoyar el crecimiento de nuestra Tilapia Naturalmente Mejor.



## 9. ¿Qué beneficios para la salud obtienes al comer tilapia?

La tilapia es una opción excelente y saludable para cualquiera que busque comer comidas más ligeras o obtener más pescado rico en proteínas en su dieta. Saludable, porque el pescado es alto en proteínas magras, pero bajo en calorías, grasas y carbohidratos, también sin gluten.

Esto significa que puede disfrutar de deliciosos platos de tilapia, que actúan como una fuente clave de proteínas, en muchos programas de dieta exitosos y científicamente respaldados, incluidos los planes de dieta mediterránea, cetogénica, baja en carbohidratos, WW®, paleo y diabetes 2, siguiendo la recomendación de comer 2 porciones de pescado de origen sostenible por semana como parte de una dieta equilibrada. La vitamina B12, el magnesio y otros nutrientes esenciales se suman al sabroso cóctel de beneficios de "superalimentos", y nuestro riguroso compromiso con una mejor calidad natural garantiza que no haya ninguno de esos productos químicos desagradables, o conservantes ... sin olvidar que también estamos libres de esos desagradables antibióticos.

## 10. ¿Qué es el 'movimiento Blue Food'?

El "alimento azul" es un alimento derivado de animales acuáticos, plantas o algas que se capturan y cultivan en ambientes de agua dulce y marinos, como se puede ver en Blue Food Assessment, (<https://bluefood.earth>). Este concepto ha sido merecidamente el centro de atención a través de los esfuerzos de la Evaluación de Alimentos Azules y sus socios, que están promoviendo activamente el papel esencial que los alimentos azules, incluida la acuicultura, deberían desempeñar cada vez más. Están logrando este objetivo mediante su extensa investigación y desarrollo de políticas destinadas a apoyar sistemas alimentarios saludables, equitativos y sostenibles. Regal Springs® se enorgullece de alinearse como empresa con el movimiento de alimentos azules, reconociendo que su visión fundadora, de alimentar al mundo con tilapia naturalmente mejor producida de manera sostenible, forma parte integral de la misión general de alimentos azules.

