



# Producción sostenible

Buenas prácticas de manejo, mejores técnicas de alimentación y cultivo, tecnología y electrificación son algunos avances que ha dado la industria camaronera ecuatoriana para hacer más sostenible su actividad.

**E**l camarón ecuatoriano representa uno de los pilares fundamentales para la economía nacional. Esta próspera industria, año a año no solo ha incrementado su producción, sino también ha añadido un componente ambiental a su operación.

Y es que más allá de la calidad Premium de este producto, su diferenciación a nivel internacional se basa en sus prácticas responsables. Desde el 2018, Ecuador lidera la iniciativa Sustainable Shrimp Partnership (SSP), la cual agrupa a camaroneeros que trabajan bajo un esquema de innovación y producción sostenible.

Su directora, Pamela Nath, cuenta que en los últimos tres años sus miembros han demostrado que es posible producir un crustáceo de la más alta calidad, seguro para los consumidores y consecuente con el medio ambiente. Para ello, las compañías se someten a verificaciones a fin de asegurar el cero uso de antibióticos, la trazabilidad total y el impacto neutro en el agua.

“Tras el lanzamiento de SSP, hemos visto a empresas en otras regiones del mundo adoptar estos desafíos, lo que demuestra que la industria está dispuesta a mejorar, solo necesitan a alguien que tome la iniciativa y SSP seguirá haciéndolo”, manifiesta Nath.

Actualmente, 12 fincas con alrededor de 11.000 hectáreas ope-

ran bajo los criterios de Sustainable Shrimp Partnership: Agromarina, Lebama y Salmos (Songa); Produumar (Grupo Almar); Cachugran (Omarsa); Campamento Naturisa y Río Nilo (Naturisa); Greentrail Corp, Lanec y Bellitec (Grupo Lanec); Marfrisco y Quiñonez (Promarisco, Grupo Nueva Pescanova), y próximamente se calificarán a dos más.

Una camaronera de esta agrupación que se ha puesto como meta para el 2025 convertirse en líder en acuicultura sostenible a nivel mundial es Produumar de Grupo Almar. Su presidente, José Antonio Lince, cuenta que para alcanzar este objetivo se han implementado en sus procesos prácticas armoniosas con el medio ambiente.

Una de ellas es que todos sus centros de cultivo trabajan con sistemas de recirculación de agua (RAS), lo que minimiza las descargas de efluentes en los cuerpos de agua naturales.

“Contamos con certificaciones

● **LANEC HA INCORPORADO** motores eléctricos de alta eficiencia a su operación. El 98 por ciento de sus equipos de alimentación automática funcionan con energía solar.



como ASC (Aquaculture Stewardship Council) y SSP, las dos más exigentes del mundo para acuicultura, estas avalan nuestro gran compromiso con todos los actores directos o indirectamente involucrados en nuestra cadena de producción”, resalta.

Asimismo, con el fin de ser más eficientes, implementó alimentadores automáticos en sus piscinas de camarón, y este año su centro principal de operaciones puso en funcionamiento una subestación que brindará electricidad para las instalaciones.

Para el 2023 Produumar prevé que toda su operación dependa únicamen-



**El camarón ecuatoriano es el primero en ofrecer trazabilidad con tecnología blockchain. A través de esta el consumidor conoce el recorrido del producto escaneando un código QR.**



Foto César Mera

como la implementación de procesos de cero impacto al agua.

Un monitoreo continuo de sus parámetros físicos, químicos y microbiológicos garantizan que el agua descargada salga en igual o en mejores condiciones que la que ingresó, y que cumpla con los estándares de las entidades reguladoras locales.

“En las camaronerías de Taura se cultiva camarón bajo un esquema de recirculación, el agua de las piscinas no se descarga al exterior, mantenemos un proceso de recirculación interna para mantener un sistema saludable de una manera natural, dándole movimiento al agua y permitiendo un proceso de decantación de sólidos, los cuales son tratados con probióticos y con equipos aireadores se mantiene el medio saludable”, destaca Olsen.

Corporación Lanec cuenta con más de 3.000 hectáreas productivas de camarón divididas en dos zonas (Taura y Costa) y unas 1.200 en la división agrícola/forestal, las cuales al año producen más de 50 millones de libras de camarón. La compañía cuenta con las certificaciones ASC y SSP, próximamente obtendrá otra que avala la inocuidad alimentaria de sus productos.

te de fuentes de energía renovables.

A decir de Paul Olsen, gerente general de Zona Taura de Corporación Lanec, uno de los objetivos más importantes del sector camaroneero es justamente la convertibilidad energética.

El cambio -remarca- no solo hará más eficiente y competitivo al segmento, sino que también ayudará a minimizar la contaminación.

La empresa ejecuta en los actuales momentos un proyecto de sustitución de combustibles fósiles, el cual incluye el cambio de motores de combustión por eléctricos de alta eficiencia. El 98 por ciento de sus equipos de alimentación automática, por ejemplo, funcionan con energía solar.

Dentro de los protocolos de producción que ha desarrollado está la prohibición del uso de antibióticos, químicos y demás ingredientes, así



Foto cortesía Omarsa

● OMARSA cuenta con aproximadamente 1.000 hectáreas para la producción de camarón orgánico.



Foto cortesía Omarsa

● **EL CAMARÓN SSP de Ecuador es el primero en ofrecer trazabilidad en toda su cadena productiva.**

### Camarón orgánico

Sandro Coglitore, gerente general de Omarsa, afirma que existe una tendencia general por parte de los consumidores, especialmente del mercado internacional, por adquirir alimentos más naturales, de calidad y con una total trazabilidad desde su origen, razón por la que certificaciones como ASC son más comunes en la industria acuícola ecuatoriana. Esta compañía fue la primera en el país en obtener este sello en el 2014.

El vocero menciona que todas sus fincas respetan el manglar, fauna y flora circundantes, y que hay un continuo mejoramiento de los suelos de cultivo, a través del uso de probióticos y prebióticos.

El agua de sus piscinas, por ejemplo, pasa por lagunas de sedimentación antes de ser liberada y se realizan varios análisis para que estos efluentes regresen con mejores características.

Actualmente, Omarsa ofrece al



Foto cortesía Grupo Almar

● **PRODUMAR implementó una subestación que brinda electricidad a cada una de sus piscinas. Para el 2023 toda su operación dependerá de fuentes de energía renovables.**

mundo camarón sustentable a través de 3.735 hectáreas de cultivo, así como camarón orgánico cultivado en casi 1.000 hectáreas, en esta última categoría este año superó las libras exportadas del 2020. Su principal mercado con este producto es Europa con envíos a Francia, Alemania, Inglaterra, Holanda y Bélgica.

“Es un nicho (el camarón orgánico) que ha crecido desde que iniciamos la exportación hace 10 años, y ahora ha llegado a estabilizarse. La pandemia afectó las ventas de camarón, aunque para el producto orgánico solo las impactó en un dos por ciento, menos que el año anterior”, manifiesta Coglitore.

### Más productores se suman

Tener una producción sustentable no es solo un compromiso que asumen grandes camaroneras, pequeños productores en el Ecuador también se han unido a esta iniciativa.

Pamela Nath, cuenta que SSP, junto a IDH (The Sustainable Trade Initiative) y WWF (World Wildlife Fund), implementó un programa de mejoramiento acuícola para que pequeñas y medianas granjas trabajen con niveles altos de responsabilidad ambiental y social, y logren certificarse con ASC SSP.

El programa ha capacitado a 22 pequeñas fincas en requisitos ambientales y legales y buenas prácticas de acuicultura; además recibieron pre-auditorías para verificar la implementación de las recomendaciones y estudios de impacto a la biodiversidad e impacto social.

