

CASO 2: LA INDUSTRIA CAMARONERA EN ECUADOR¹

Elizabeth Bravo
Acción Ecológica

1. INTRODUCCION

La industria camaronera se inicia en el Ecuador a finales de la década de los sesenta, cuando un grupo de capitalistas empezaron a explotar las pampas salinas o salitrales. Debido a que éste se convirtió en un negocio muy rentable, fueron tomando tierras agrícolas y manglares. En los ochenta, esta actividad creció agresivamente². En 1987 el Ecuador fue el primer exportador de camarón del mundo, pero en los noventa, comienza una baja constante.

Esta industria creció a expensas de los bosques de manglar, y apoyada por todo tipo de subsidios y créditos, pues a pesar de ser muy rentable a corto plazo, es insustentable a largo plazo.

2. EL MANGLAR

El manglar es un ecosistema complejo, rico y muy diverso. Se desarrolla en la interfase tierra firme - mar abierto, en las zonas tropicales y subtropicales del mundo.

Las especies de los manglares pertenecen a grupos taxonómicos diferentes, pero presentan muchas características en común, como es la capacidad de adaptarse a las condiciones adversas que se presentan en estos ecosistemas, incluyendo la marcada tolerancia a la salinidad, la presencia de raíces sujetadoras, estructuras respiratorias y filtradoras para el intercambio de gases en sustratos con poco Oxígeno, y embriones capaces de flotar, para ser dispersados a través del agua.

El funcionamiento normal del manglar depende del funcionamiento saludable de los ecosistemas aledaños: ríos, salitrales. A su vez, de la salud del manglar depende la salud del mar.

2.1. Funciones ecologicas del manglar

Debido a la importante biodiversidad que alberga, constituye un ecosistema irremplazable y único. Las raíces aéreas de sus árboles surgen de las aguas saladas en las costas, estuarios y deltas, formando un almacén que alberga a multitud de especies animales (aves, peces, moluscos y crustáceos), muchas de ellas importantes para la alimentación humana. Los manglares conforman zonas de apareamiento y cría de muchas de estas especies, y son el refugio para peces en desarrollo, y otras formas de vida marina.

¹ Ponencia presentada en "Globalización y Agricultura. Jornadas para la Soberanía Alimentaria". Barcelona 14 y 15 de junio 2003.

² Creció en un 600%

Además, protegen a las costas de la erosión, los huracanes, marejadas, tormentas y atenúan los impactos del Fenómeno de El Niño. Protege a las tierras agrícolas de la salinidad del mar, actuando como filtro.

Los manglares son uno de los ecosistemas más productivos del mundo, debido a la producción de hojarasca, detritos y compuestos orgánicos solubles y porque ahí se concentran todos los nutrientes provenientes de los ríos, que son atrapados por las raíces del mangle. Estos nutrientes sirven para alimentar a la rica fauna que vive en el manglar. Las raíces zancudas son el sustrato para el desarrollo de una rica fauna de gran valor ecológico y económico. A su vez, los detritos de las hojas de los árboles de manglar, van a servir de alimento para los peces del mar.

2.2. Los manglares en el Ecuador

En el Ecuador hay 41 unidades de manglar, con cinco sistemas hidrográficos a lo largo de la costa del país, que cubrían un área de 203.695 Ha. en 1969 cuando la industria camaronera era aún incipiente, y se asentaba sobre todo en pampas salinas.

Desde entonces los bosques de manglar se han reducido para dar paso a las camaroneras. De acuerdo a datos oficiales han desaparecido 54.039Ha de manglar, pero el dato real puede ser más alto.

Los datos oficiales de la evolución del manglar y el área ocupada por piscinas camaroneras sobre bosques de manglar es el siguiente:

AÑO	1969	1984	1987	1991	1995	1999
Manglar	203.695	182.157	175.157	162.186	146.938	149.556
Camaroneras	0	89.368	117.728	145.998	178.071	

Fuente: CLIRSEN

2.3. Sociedades ligadas al manglar

Dondequiera que se desarrollen manglares, y a través de la historia, vamos a encontrar sociedades que han vivido junto al manglar, apoyadas fundamentalmente en el trabajo femenino.

Del manglar se han beneficiado para satisfacer sus necesidades alimentarias, su vivienda y realizar otras actividades culturales, desarrollando una forma de vida y una cosmovisión propias. Estas sociedades alcanzan su autosuficiencia por un conocimiento profundo del ecosistema, y gracias a estos conocimientos han logrado conservar el manglar de generación en generación.

Una de las culturas más antiguas del Ecuador y aún de América, la cultura Valdivia, conocía el valor del ecosistema del manglar y lo utilizaba en forma sustentable.

El llegar a conocer al manglar y utilizarlo, permitió a los Valdivia pasar de ser grupos nómadas o seminómadas a sedentarios. Los hallazgos arqueológicos demuestran que los asentamientos ocurrían entorno del manglar y que ellos utilizaban sus productos. Llegaron a utilizar sustentablemente el manglar, luego de mucha experiencia, desarrollando un modelo que consistía en tres etapas: recolección de mariscos, cuidado del manglar para su regeneración y nueva cosecha.

El manglar permitió el desarrollo de grupos humanos en la mayoría de las zonas del país que estaban asentadas en torno a estos bosques.

Se cree que la utilización racional del manglar pudo ser el "preludio de la agricultura". Una vez que el pueblo de Valdivia desarrolló la agricultura, la actividad de recolección de los productos del manglar estuvo a cargo de las mujeres, lo que les dio la respetabilidad en el grupo, característica importante de la sociedad Valdivia, que está reflejada en su fina alfarería.

Grupos humanos asentados más al interior tenían intercambio con aquellos que poseían control del manglar. Esto sucedía posiblemente 2.500 años A.C., como lo demuestra las pruebas de carbono 14.

Iguals hallazgos han sido encontrados en otras zonas de América del Sur, incluyendo el Caribe Venezolano, en la desembocadura del Río Sierra de Paria; en Colombia en la Costa Atlántica, en Brasil y en Panamá. A partir de entonces, los pueblos costeros han desarrollado una rica variedad de formas de utilización de los productos del manglar.

Al contrario de lo que ocurre con la industria camaronera, la utilización tradicional del manglar requiere mucha mano de obra, una muy baja inversión y no produce cambios en el ecosistema. Se basan en la extracción de pocas especies, y solo de una pequeña porción de las poblaciones, facilitando su regeneración natural.

2.4. Los usos del manglar

La pesca artesanal en los manglares ocurre usualmente en aguas estuarinas. Es la principal fuente de proteínas para las poblaciones costeras, y la fuente más importante de abastecimiento de pescado para el resto del Ecuador.

La pesca artesanal "mar adentro" también depende del manglar porque la mayoría de especies de peces comestibles dependen, de una u otra manera, del manglar. Algunas especies se alimentan en el manglar; otros pasan estadios críticos, como son los de larva, post- larva o juveniles en el manglar³.

El 60% % de todas las especies de valor comercial dependen del manglar en Fidji y el 67% en Australia.

En el Ecuador hay 57 comunidades de pescadores artesanal.

La actividad pesquera artesanal ecuatoriana constituye parte de nuestro legado cultural y es el producto de gran complejidad tanto en los métodos de pesca, incluyendo el tipo de embarcación y las artes de pesca utilizados, así como los tipos de productos obtenidos.

Otra área de acción de la pesca artesanal ecuatoriana es la extracción de mariscos los que pueden ser clasificados en: crustáceos, incluyendo varias especies de camarón, langosta y cangrejo; y moluscos como son la concha, mejillón, ostión, ostra,

³ A este grupo pertenece el camarón

almeja, y calamar. Estas actividades son llevadas a cabo sobre todo por mujeres (concheras, almejeras) aunque la extracción del cangrejo es llevado a cabo por hombres.

USOS DEL MANGLAR

Productos directos del manglar:

1) **Energía-combustible:** Leña para cocinar; Leña para ahumar pescado; Leña para ahumar caucho; Leña para ladrillos; Carbón; Alcohol.

2) **Construcción:** Madera para construcción pesada; Rieles de tren; Pingos para construcción; Madera para pisos; Material para construcción de botes; Postes para cercas; Tuberías para agua para canalización; Pegamento; Gomas.

3) **Pesca:** Postes para atrapar peces; Boyas para pesca; Venenos para pesca; Taninos para la conservación de las redes; Piscinas para atrapar peces.

4) **Agricultura:** Forraje; Abonos verdes.

5) **Producción de papel**

6) **Comida, Medicina y Bebidas:** Azúcar; Bebidas; Aceite de cocina; Vinagre; Bebidas fermentadas; Condimentos de la corteza; Verduras de los propágulos, hojas o frutas; Envoltura de cigarrillo; Medicina de las hojas, corteza y frutos.

7) **Cosas para el hogar:** Muebles; Camas; Aceite para el pelo; Herramientas de casa; Morteros para arroz; Juguetes; Palos de fósforo; Incienso.

8) **Textiles:** Fibras; Colorantes para el agua; Taninos para la curtiembre.

Productos indirectos:

Peces: comida, abono.

Crustáceos: comida

Moluscos: comida

Abejas: miel y cera

Aves: comida, plumas, observación, pájaros (recreación)

Mamíferos: comida, recreación (observación)

Reptiles: comida, recreación, piel

Otros animales: anfibios e insectos: comida

Recreación

Fuente: Hamilton y Snedaker (1984).

A pesar de su importancia, la pesca artesanal está en crisis en el Ecuador. Esta forma de vida tan compleja y rica está siendo reemplazada por un solo producto: el camarón. El cultivo del camarón está destruyendo un acervo cultural inmenso y también el ecosistema que lo sustenta: el manglar.

La destrucción del manglar no solo ha afectado a la pesca artesanal, sino a una serie de otras actividades productivas.

Por ejemplo, de los manglares se extrae madera, la misma que es utilizada para la construcción de viviendas y postes. La utilización de la madera del manglar, que es incorruptible ha ocurrido desde épocas precolombinas, durante la colonia y aún en nuestros días.

La madera extraída del manglar, es extremadamente variable en color y diámetro. Por ejemplo *Rhizophora*, produce una madera oscura y de poco diámetro. *Laguncularia* la madera es gris y de mediano diámetro. En el caso de *Avicennia* la madera es blanca y el diámetro es mayor.

Esto ha hecho que la madera del manglar sea utilizada en diversas formas. Aquella de menor diámetro es destinada a la producción de carbón vegetal, actividad llevada a cabo por los llamados "carboneros" o para transformarla en leña. Árboles de diámetro intermedio han sido usados como postes de luz o para cercas. Troncos de mayor diámetro han sido destinados para la construcción de vivienda. Hay personas especializadas en extracción y comercialización de los distintos tipos de madera.

Por otro lado, la corteza de algunas especies formadoras del manglar son ricas en taninos, compuestos químicos que facilitan el proceso de la curtiembre y sobre todo para la conservación de las redes. Varias poblaciones se han beneficiado también de la corteza de los árboles del manglar.

3. LA INDUSTRIA CAMARONERA EN EL ECUADOR

Hace más de 30 años se inició la destrucción de los manglares para construir piscinas en playas y bahías. Según datos del ex INEFAN⁴ en enero del 2000 había 207.000 hectáreas de camaronerías, aunque la Cámara Nacional de Acuicultura sostiene que eran apenas 170.000 hectáreas. En todo caso, sólo 50.454 hectáreas operan lícitamente. El resto son ilegales.

En la provincia de Esmeraldas, donde se encuentran los manglares mejor conservados del Ecuador y donde se han identificado los manglares más altos del mundo, más del 90 % de las piscinas instaladas son ilegales. Datos oficiales del CLIRSEN⁵ muestran que en 1984 había 89.368 hectáreas de piscinas camaronerías, lo que indica que la expansión camaronera en 16 años se incrementó en 117.632 hectáreas.

Esto a pesar de que en junio de 1985, el gobierno declaró de interés público la conservación de los bosques de manglar; y en septiembre del mismo año la Subsecretaría de Pesca suspendió cualquier licencia para practicar la acuicultura en zonas de manglar. En noviembre de 1986, el Gobierno declaró bosques protectores 362.742 hectáreas de ecosistemas de manglar, incluyendo cangrejales y áreas de vegetación como manglarillo y reconcha. La veda indefinida a la destrucción del manglar se dictó en 1999. Las regulaciones legales no tuvieron peso, ya que el periodo que va desde 1984 a 1999 es el de mayor pérdida de manglar y mayor crecimiento de piscinas camaronerías⁶.

En este proceso de depredación del manglar, miles de familias que tradicionalmente han dependido de este ecosistema se ven afectadas por la pérdida de su cultura y del

⁴ INEFAN: Instituto Ecuatoriano Forestal y de Áreas Naturales, reemplazado más tarde por la Dirección Forestal del Ministerio del Ambiente

⁵ CLIRSEN: Centro de Levantamientos Integrados de Recursos Naturales por Sensores Remotos

⁶ Al momento se tramita en el Congreso Nacional una Ley del Manglar, donde se ratifica la prohibición de destruir el manglar y se da a las comunidades locales el derecho al uso.

entorno que hace posible su reproducción social y económica, lo que en muchos casos les obligó a migrar.

Las autoridades, por su parte, son permisivas e indulgentes, pues tienen compromisos con los camaroneros. Las multas por contravenir la norma son irrisorias y gran parte de los políticos que acceden a puestos de poder se convierten en camaroneros, lo que complica cualquier batalla legal.

El negocio del camarón es uno de los más rentables del mundo⁷. Sin embargo no es sustentable a largo plazo ni ecológica ni económicamente, por lo que este sector presiona constantemente a los gobiernos de turno por más subsidios, condonación de deudas y otras formas de apoyo.

Este sector se ha beneficiado también por las políticas del Banco Mundial. Entre 1997 y 2000, se dieron préstamos por US\$ 82 millones para el desarrollo de la acuicultura en América Latina. Entre los beneficiarios estuvo el Ecuador.

3.1. Cómo trabaja una camaronera

La construcción de una camaronera empieza con la tala del manglar y la apertura de grandes piscinas a las que se les aplica biocidas para que mate todo ser vivo que más tarde pueda competir con el camarón. El agua se toma por bombeo de esteros de agua aledaños o construyendo compuertas que permite la entrada directa del agua del medio, lo que produce un impacto.

Al agua se le añade fertilizantes, antibióticos y otros químicos y entre 5 mil a 50 mil larvas por hectárea dependiendo de la intensidad del cultivo⁸. El uso de químicos y agua salobre es tan fuerte que el suelo se saliniza en pocos años, y queda inutilizable para la industria camaronera o cualquier otra actividad. Es por eso que abundan las camaroneras abandonadas⁹.

Un estadio crítico de la vida del camarón transcurre en los manglares. Debido a la destrucción de este ecosistema, las poblaciones de camarón han decaído. Como alternativa se han creado los laboratorios de larvas, donde se hace desovar a las hembras ovadas mediante shocks eléctricos, luego de lo cual muere. Esto produce un impacto mayor a las poblaciones naturales del camarón, porque se atenta contra la base de su reproducción y toda la especie entra en peligro.

En el proceso de recolección de la larva, se pone en peligro las poblaciones de otros de mariscos y peces, porque se hace una eliminación selectiva de estas especies.

El agua de las camaroneras tiene que ser cambiada constantemente, la misma que es arrojada a los ríos aledaños, por lo que el agua dulce se ha contaminado, incluyendo las agua subterráneas. Por eso, en las poblaciones aledañas a las camaroneras la mayoría de la población sufre enfermedades estomacales.

⁷ Se ha calculado que por cada millón de dólares de inversión (40 dólares) se obtienen ganancias líquidas de diez millones (400 dólares).

⁸ La especie más usada es *Pennaus vannamei*

⁹ Se calcula que el 60% de las camaroneras construidas está abandonadas

Las tierras agrícolas ubicadas cerca de las camaroneras se salinizan, lo que imposibilita su uso.

Las mujeres locales cada vez encuentran menos concha, cada vez tienen menos espacios donde realizar sus tareas de recolección, y se les impide la entrada a las zonas de manglar donde los camaroneros se abastecen de larva. Lo mismo sucede con los cangrejeros. La pesca artesanal ha disminuido.

Para ello, contratan cuadrillas de hombres armados que cometen todo tipo de abusos a la población local, especialmente a las mujeres.

3.2. Condiciones laborales

Aunque se dice que la industria camaronera ofrece mucha mano de obra, especialmente en el procesamiento del camarón, este es temporal, sin vínculos laborales con horarios de hasta 12 horas, y los salarios son muy bajos.

Las persona que trabajan en el procesamiento, lo hacen por hasta 18 horas diarias, de pie, en espacios con temperaturas muy bajas y expuestas a la manipulación de químicos desinfectantes como el cloro.

Los larveros hacen un trabajo intensivo, día y noche. Es frecuente ver familias enteras acampando en la playa en toldos de plástico en busca de larva. Las hembras ovadas también son recolectadas por pescadores artesanales en la época de reproducción de la especie.

En la época de la cosecha en las piscinas el trabajo también es intensivo.

Se calcula que una camaronera ofrece máximo 10 sitios de trabajo permanente por Ha. a la población local, para hacer trabajos muy poco calificados. Una ha. de manglar, por otro lado, beneficia a por lo menos 100 personas.

3.3. Enfermedades

Como cualquier monocultivo tanto en las piscinas como en los laboratorios se han desarrollado enfermedades. Los primeros registros fueron bacterias del género *Vibrio*¹⁰. Para combatirlos se pasó por una gama de distintos antibióticos cada vez más fuertes, incluyendo el cloranfenicol, prohibido en varios países por sus efectos colaterales. Recién en el 2002 se prohibió su uso en la acuicultura en el Ecuador.

Luego aparecieron enfermedades virales, incluyendo el Síndromes de la Gaviota y de Taura, la Mancha Blanca y la Cabeza Amarilla.

Algunos centros de investigación están trabajando en desarrollar variedades genéticamente modificadas de camarón con resistencia a estos virus, sin tomar en cuenta que el surgimiento de estas enfermedades están ligadas directamente con la forma como se cultiva el camarón: cría intensiva, uso indiscriminado de químicos, tóxicos y antibióticos.

¹⁰ muy relacionadas con la bacteria que produce el cólera, la misma que puede sobrevivir en ambientes salinos y salobres

Esto se agrava con la destrucción de los manglares, ya que este es un filtro natural que absorbe los tóxicos y químicos y aporta con nutrientes en el ambiente de cría.

Otro factor es la contaminación de los ríos provenientes de la propia industria camaronera, o de otras fuentes como fábricas, desechos de la minería, materia fecal, detergentes y aceites que son vertidos a los ríos, de donde pasan a los estuarios y eventualmente a las piscinas camaroneras.

3.4. Impacto en la biodiversidad

Los impactos en la biodiversidad son incuestionables, porque esta actividad está simplificando un ecosistema complejo. Por ejemplo en el Ecuador se han registrado 45 especies de aves, 15 de reptiles, 14 de camarones, 3 de cangrejos, 79 de moluscos y 100 de peces ligadas al manglar, lo que da un total de 256 especies animales. Esto se ha reducido a una sola especie de camarón.

Además, como las técnicas de capturas de larvas son rudimentarias, están produciendo impacto en las poblaciones de especies de crustáceos, moluscos y peces marinos, pues durante la recolección de la larva, se eliminan todas las larvas que no sean de camarón, condenando a erosión genética a todas las demás especies, que son la base alimenticia de la gente local.

La flora también se ha afectado, pues en manglares aledaños a las camaroneras, el ecosistema se deteriora. No se conocen estudios de los impactos sobre los microorganismos, que son los responsables de la alta productividad de los manglares, ni del fito y zoo plancton marino, pero debe ser muy alto.

3.5. Expansión de la frontera camaronera

La industria camaronera es insustentable, porque pone en peligro dos elementos importantes indispensables para la industria: el sustrato físico y las larvas. La visión a corto plazo ha puesto en peligro la dotación natural de larva, porque el camarón no puede reproducirse en cautiverio, y han abusado de las fuentes naturales.

Los suelos que han utilizado para camaroneras por más de diez años son demasiado salinos, lo que imposibilita su uso para la industria camaronera, y peor aún para la agricultura o reforestación del manglar. Por eso es que, una vez que han arrasado con los manglares, los camaroneras necesitan expedirse a otras zonas.

Hoy los camaroneros se disponen a dar otro asalto contra la naturaleza y la soberanía alimentaria del país con la instalación de piscinas camaroneras en tierras altas. Las camaroneras en tierras altas provocará la salinización de suelos agrícolas y de agua dulce. Recientemente se expidió un decreto que a pretexto de regular la explotación camaronera en tierras altas pretende autorizar su expansión. Ante esto Acción Ecológica interpuso un Recurso de Amparo Constitucional.

De permitirse ese emprendimiento, en muy poco tiempo estaremos enfrentando desastres ambientales como la pérdida de tierras agrícolas por salinización del suelo, contaminación de agua dulce superficial y subterránea, cambios en la estructura física,

química y microbiológica del suelo, pérdida de la biodiversidad terrestre y acuática, en nombre de rescatar al sector camaronero.

Se generarán conflictos entre acuicultores y agricultores, así como los problemas en la utilización del agua para consumo humano y agrícola.

3.6. El Niño y la industria camaronera

La destrucción masiva del manglar ha hecho que el fenómeno de El Niño sea cada vez más devastador. El Niño del 97-98 causó en el Ecuador 286 muertes y 30.000 damnificados, una población mucho mayor sufrió pérdidas de empleo y de su patrimonio familiar (vivienda, animales, cultivos, etc.). Se destruyó también la infraestructura agrícola.

Se calcula que el daño económico fue de 534 millones de dólares (2,7 % del PIB).

En el campo de la salud se calculan daños por USD 2,5 millones (5.000 casos declarados de malaria); en la agricultura USD 167 millones. El sector más afectado fue el del arroz. El 90% de este producto está destinado al consumo nacional. Se afectaron además 9.480 Km. de carreteras, con un costo de reparación de USD 204,4 millones.

3.7. Conflictos con comunidades locales

Entre 1992 y 1993, se dio un enfrentamiento entre los pobladores de la comunidad de Olmedo al Norte de Esmeraldas, y la empresa camaronera Purocongo, que culminó con la firma de un convenio, en el cual la comunidad aceptaba la instalación de piscinas camaroneras y a cambio la empresa ofreció algunas obras a la comunidad. La empresa no cumplió con su parte.

Por otro lado, la comunidad empezó a sufrir los impactos por la destrucción ambiental pues ya no podían seguir llevando a cabo sus prácticas tradicionales ligadas al manglar, y empezaron a tomar medidas legales. Por otro lado la comunidad se dividió porque la empresa dio algunos beneficios sólo a un grupo.

Entre los impactos generados por la empresa se incluyen:

- la empresa construyó 4 muros de unos 200 metros que se internan en el río, para proteger sus propias piscinas. Esto cambia la dinámica de las olas creando remolinos y la fuerza de las olas se concentra en las orillas donde está Olmedo
- En los últimos años se perdió más de un kilómetro de orillas debido a la pérdida de manglar y hubo una alteración en la dinámica de las olas. Cuando hay mareas altas el poblado se cubre hasta con medio metro de agua
- para mantener los muros de las piscinas, Purocongo ha hecho un "control" destructivo de especies naturales. En 1997 pagaron centavos de dólar a los hombres de la población que llegaba con una iguana muerta. Antes les entregaban balas para que realicen esta tarea.
- las piscinas de Purocongo circundan en un extremo con el bosque de manglares de Majahual, reconocido mundialmente por ser los más altos que quedan en pie. Esta cercanía ha alterado la circulación natural del agua que inunda los manglares y es un bosque en lenta agonía

- los desechos de las piscinas salen por un canal que empalma con otro que atraviesa el poblado, envenenando el estero y afectando la pesca. Esta contaminación ha provocado en varias ocasiones la mortandad masiva de peces
- Cada vez hay un control mayor por parte de los empresarios hacia la gente de la comunidad.

En la zona opera otra gran camaronera llamada "El Rosario". Sus propietarios han empezaron a presionar para que los finqueros vendan sus tierras, ya sea a través de ofertas de dinero o por la amenaza de la salinización progresiva de las tierras.

La idea es tener 2 mil hectáreas de piscinas camaroneras, porque hay otros empresarios interesados en instalarse en la zona. Ela gente local cree que en el futuro," tendrán que movilizarse con tarjetas" por la presión y control que ejerce la empresa en la población local.

Luego de 5 años de lucha de la Comunidad de Olmedo, en el mes de noviembre del 2001, obtuvo la adjudicación y custodia para el uso sostenible de 385,18 Ha de manglar. Esta resolución es un reconocimiento a la labor de la comunidad y a la necesidad de entregar el manejo los bosques de manglar a sus verdaderos usuarios y dueños ancestrales.

Una nueva amenaza a la comunidad de Olmedo es la presencia de ONG internacionales interesadas en la compra de tierras en la zona, con fines de conservación y turísticos y para mantener el control del manglar

3.8. A donde va el camarón ecuatoriano

Estados Unidos es el mayor consumidor del mundo. En este país el consumo de camarón subió de 0,2 libras por persona a más de 3 libras en 1999, y aumenta constantemente. El Ecuador ha sido la principal fuente de abastecimiento de camarón para Estados Unidos.

Otros importadores importantes son los países de la Unión Europea.

En el año 2000, las exportaciones de camarón ecuatoriano tuvieron los siguientes destinos: el 54% hacia EEUU; 25% hacia Europa , Asia 18 % y otros países de América 14%. El primer comprado europeo es España, seguida por Francia, Italia y Holanda.

El camarón es el primer producto de exportación del Ecuador a España, seguido por el café, otros productos del mar y el banano.

Sin embargo, las exportaciones de camarón y langostino a España han disminuido.

EXPORTACIONES DE LANGOSTINO Y CAMARON DEL ECUADOR A ESPAÑA (en toneladas métricas)

1995	1996	1997
90.451.841	82.283.658	67.394.390

Fuente: Banco Central del Ecuador

A nivel de Unión Europea, el 20,5% de las exportaciones ecuatorianas corresponde a camarón. El Ecuador es el primer exportador no comunitario de camarón y langostino. Representan el 12% de las importaciones de camarón.

Los consumidores deberían saber que cuando comen camarón, están colaborando con la destrucción de los ecosistemas del manglar, de la gente que vive de él y de su medio ambiente.

CONCLUSIONES

Organizaciones de pescadores y concheras, carboneros y otros usuarios tradicionales del manglar han pedido que se les otorgue el derecho de ser quienes manejen el manglar, ya que han convivido con el manglar en forma armónica, y por lo tanto serán quienes con mayor compromiso podrán asumir una defensa del manglar.

Aunque la modernidad ha producido un mayor crecimiento económico, éste ha beneficiado sólo a un sector. En el caso de la acuicultura se ha generado una alta cantidad de divisas para el sector camaronero, pero aquellos que dependían del manglar ya no pueden satisfacer las necesidades que antes el manglar les proveía. Su forma de vida se ha destruido y han pasado a ser dependientes de un nuevo tipo de economía, en la que sobreviven cada con mucha dificultad.

Es necesario que las sociedades que han conservado el manglar, recuperen el control sobre este ecosistema y de esta manera se asegure su sobrevivencia.

REFERENCIAS:

- Acción Ecológica. 2002. Campaña de Manglares. www.accionecologica.org
- Cámara de Productores de Camarón. 1990. Acuicultura del Ecuador. No. 9
- Cámara Nacional de Acuicultura. 2002. Uso del cloranfenicol es ilegal. Noticias de la CNA. Versión electrónica
- Echeverría J. 1984. Área septentrional andina oeste, formas de producción concreta en la Cultura Valdivia. El control racionalizado del manglar. Antropología Ecuatoriana 2-3: 7-22
- FUNDECOL. No más camaroneras. www.fundecol.org
- Halmilton, L.S., Snedaker, S.C. 1984 Handbook for Mangrove Area Management. Environmental and Policy Institute East-West Centre, IUCN, UNESCO, FAO. pp. 123
- Herdson, Rodríguez y Martínez, 1985. En: La pesca artesanal en el Ecuador. Ed. ILDIS, CEPLAES
- Lacerda, M. 1993. Ecosistemas de manglar en América Latina y el Caribe: Sinopsis. En Conservación y aprovechamiento sostenible de bosques de manglar en las regiones de América Latina y África. ITTO.
- Martínez y Montaña, 1987. En: La pesca artesanal en el Ecuador. Ed. ILDIS, CEPLAES
- Román, A. 2001. Ecuador: Manglares y Camaroneras. Boletín Especial WRM. Uruguay
- Revista.Consumer.es. 2003. Manglares. Los bosques salados, en peligro de desaparecer. La intensiva cría del camarón o langostino es su mayor amenaza. No. 63
- www.bce.fin.ec