

El misterioso ingrediente que hace únicos a los camarones de Tumaco

Viajamos al pacífico colombiano para conocer el curioso proceso de este delicioso alimento.

Comentar

- Facebook
- Twitter
- Guardar
- Enviar
- LinkedIn



Mar y Sol es una comercializadora que nació en el 2011 gracias al esfuerzo de 142 mujeres víctimas del conflicto armado o en condición de desplazamiento. Foto: EL TIEMPO

RELACIONADOS: COCINA COLOMBIANA | REGIONES | TUMACO | OTRAS CIUDADES

Por: **Diana Milena Ravelo Méndez** | 06 de mayo 2019, 05:50 a.m.

¿Cómo es el proceso que debe tener un camarón antes de llegar a su boca? Al hacerle esta pregunta a varias personas en la capital la reacción -la mayoría de las veces- fue de sorpresa o intriga, seguido de admitir que jamás se habían cuestionado sobre la procedencia o la forma de crecimiento de este alimento.

En **Tumaco**, en cambio, es como si hablar de ello hiciera parte del conocimiento colectivo de la zona. **La experticia ha hecho de este municipio y sus alrededores la cuna de emprendimientos que le están apostando a demostrar que el camarón del pacífico colombiano es único en el mundo.**

Un ejemplo claro de esto es Mar y Sol, una comercializadora que nació en el 2011 gracias al esfuerzo de 142 mujeres víctimas del conflicto armado o en condición de desplazamiento que empezaron a realizar actividades de procesamiento del camarón.

Esas 142, en el 2013, se convirtieron en un grupo de 240 trabajadoras que se juntaron con tres asociaciones de pequeños productores para demostrar que en Tumaco también se aporta al desarrollo económico de Colombia.

- La pesca ilegal amenaza el patrimonio de Malpelo
- Casas de la Verdad en el Pacífico aspiran a reunir 1.600 testimonios
- Parques Nacionales del Pacífico listos para el Global Big Day

De ahí que, a diferencia de muchas historias de emprendimiento, detrás de esta idea no hay uno, dos o tres empresarios sino toda una sociedad agraria de transformación integrada en más del 50% por personas tumaqueñas sobrevivientes de la violencia.

"El factor común ha sido la necesidad, eso nos unió. Somos gente que quiere salir adelante y mejorar sus condiciones de vida en vez de quedarse quejándose de la situación económica del municipio (...) Como no es lo mismo ser empleado que uno de los dueños, acá todos somos propietarios y trabajadores de nuestro negocio", cuenta Vivian Reina, administradora de Mar y Sol.

A punta de premios -como el Emprender Paz en 2016- y la financiación por parte de terceros como **Emprenda, a través de una iniciativa gestionada por Reconciliación Colombia que busca fortalecer proyectos productivos en diferentes partes del país, han logrado consolidar su esquema organizativo, técnico y comercial.**

Sin embargo, el proceso no ha sido fácil, pues las ganancias están directamente relacionadas con la agilidad que cada mujer tiene para pelar, limpiar y acomodar el producto para la venta. Cuando empezaron, las más rápidas lograban entre 15 a 10 kilos diarios en una jornada de ocho de la mañana a tres de la tarde.



Trabajadores de Mar y Sol. Foto: EL TIEMPO

"Jamás olvidaré mi primer día de trabajo, nunca había tocado un camarón en su estado natural. Me tocó descabezarlos y se me hicieron como huecos en las manos, no sabía que eso era como un cuchillo. Al final del día solo me había hecho cuatro kilos. Ninguna sabía cómo se trabajaba en eso, pero poco a poco aprendimos y ahora somos expertas. Hacemos entre 30 y 35 kilos por jornada", cuenta Genis, una de las fundadoras de esta compañía.

Mar y Sol, para tratar de ser una empresa competitiva, en medio del mar de ofertas que hay en este sector, ha logrado demostrar que los camarones del pacífico son únicos en el mundo, pues se trata de toda una experiencia gastronómica en donde el comensal o comprador ayuda a construir país mientras disfruta de un alimento de alta calidad.

"Al interior de nuestra empresa hay muchas historias de personas que han sido víctimas, que tuvieron un pasado fuerte y gracias a este trabajo lograron cambiar su historia y la de sus familias (...) Sabemos que hay mucha competencia, pero el camarón del pacífico es además de delicioso un producto cargado de todo un componente social", resalta Reina.

El trabajo de esta empresa ha sido tan fructífero que sus productos son parte de los ingredientes de sofisticadas preparaciones en grandes restaurantes como los del grupo Takami -famosos dueños de lugares como Central Cevichería o Black Bear-. Además, los ingresos de las mujeres han aumentado en un 40% y pasaron de la inexperiencia a producir de una manera profesional.

“Somos gente que quiere salir adelante y mejorar sus condiciones de vida en vez de quedarse quejándose de la situación económica del municipio”

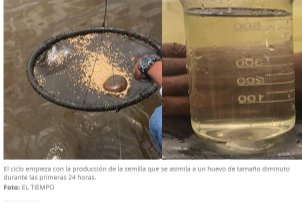
f t

Paso a paso: así termina un camarón en su plato

Lo primero que debe tener en cuenta es que los camarones son animales invertebrados pertenecientes al grupo de los crustáceos y por eso su crecimiento está integrado por varias etapas de metamorfosis.

Su ciclo empieza con la producción de la semilla que se asimila a un huevo de tamaño diminuto durante las primeras 24 horas. Pasa a ser una larva nauplio (de 0.2 y 0.6 mm) de forma piriforme durante dos días y muda a zoea (0.6 - 2.8 mm), manteniéndose así entre tres a cuatro días.

Posteriormente, se convierte mysis, proceso que dura tres a cuatro días más, para luego convertirse en postlarva en un tiempo de 12 a 25 días. Finalmente se transforma en larva juvenil durante dos a cinco meses y en adulto reproductor de 10 a 12 meses.



El ciclo empieza con la producción de la semilla que se asimila a un huevo de tamaño diminuto durante las primeras 24 horas. Foto: EL TIEMPO

De esta manera, la rutina laboral de una compañía como Mar y Sol empieza en el laboratorio, donde la semilla de camarón se cultiva y cuando alcanza el tamaño deseado pasa a la finca para cumplir con su tiempo de engorde.

Allí es procesado y cuidado en un gran estanque que debe ser monitoreado por los productores hasta que llega al tamaño/talla promedio para que se pueda comercializar. Son más o menos cinco tallas o tamaños, entre \$1.50 y \$1.60, los que suelen venderse, por eso el cultivo se hace en función de costos y tiempos.

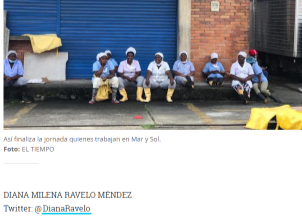
Cuando están listos se recoge la producción desocupando el pozo para preparar el terreno con desinfectantes y abono que ayuden a fertilizar la tierra para cuando llegue la próxima tanda. Mientras tanto, los camarones son llevados a la planta, lugar donde se da el mayor número de contratación de personal por el alto flujo de trabajo.



Los camarones son llevados a la planta, lugar donde se da el mayor número de contratación de personal por el alto flujo de trabajo. Foto: EL TIEMPO

En este espacio se hace el descabezamiento y pelaje de la materia prima, mientras que suelne terminar alrededor de las dos de la tarde. Luego llega otro turno de mujeres que se encargan de hidratar, empacar y congelar el producto hasta que es montado en el transporte asignado para su distribución.

Esta es la rutina a la que día a día decidieron someterse las 240 mujeres que a punta de trabajo sueñan con que sus hijos continúen manteniendo viva la empresa Mar y Sol y demuestren que en Tumaco también hay colombianos midiéndose al emprendimiento.



Así finaliza la jornada quienes trabajan en Mar y Sol. Foto: EL TIEMPO

Comentar

- Guardar
- Reportar
- Compartir

DIANA MILENA RAVELO MÉNDEZ

Twitter: @DianaRavelo

diarav@eltiempo.com

ELTIEMPO.COM

Enviada especial a Tumaco por invitación de Reconciliación Colombia.

Descarga la app El Tiempo. Con ella puedes escoger los temas de tu interés y recibir notificaciones de las últimas noticias. Conocéla [aquí](#)

Descubre noticias para ti

- Lecciones del intento fallido de Juan Valderama para evitar la... **JUAN VALDERAMA** MAY 05
- Que 'la Franja y la Ruta' conecte pronto China con... **CHINA** MAY 04
- ¿Está comprometido con el depósito? **CICLISMO COLOMBIANO**
- Colombia, uno de los países con mayor brecha de ingresos en el mundo **EMPLEO EN COLOMBIA** MAY 04
- El presidente Iván Duque condenó atentado contra Francia Márquez **IVÁN DUQUE** MAY 04
- 'Se deben legalizar todas las drogas' Vicente Fox **LEGALIZACIÓN DE LAS...** MAY 04

Empodera tu conocimiento

- Mientras Rappi recibía gran inversión, Domicilios.com cambiaba de jefe **EMPRESAS** 05:28 A.M.
- Amenazas a líderes sociales aumentaron un 47 % el último año **FRANCIA MÁRQUEZ** 10:15 P.M.
- Grupo que reedita al M-19, en la mira por infiltrar universidades **UNIVERSIDADES** 09:39 P.M.

TE PUEDE GUSTAR

Enlaces Patrocinados por Tobooca

Aprende cualquier idioma con esta app en lugar de tomar... **Babbel**

Hablarás un nuevo idioma en tan solo 3 semanas con este... **Fast Phonics**

Adidas Performance hasta 50.0% OFF **Dafiti**