



ALLIANCE™

[.https://www.globalseafood.org](https://www.globalseafood.org)Health &  
Welfare

# Camarón sin ablación de Seajoy responde a preocupación emergente de bienestar

26 May 2016

By James Wright

## Colaboración con Lyons Seafood, GAA y la Universidad de Stirling encuentra el éxito sin remoción del pedúnculo ocular, considerado por algunos como crueldad

La remoción del tallo o pedúnculo ocular de camarones hembras reproductoras ayudó a impulsar el crecimiento explosivo de la acuicultura a escala comercial en el último cuarto de siglo. Un proyecto conjunto de colaboración liderado por un productor de camarones de América Central ha demostrado que la producción de camarones en gran volumen, sin ablación, es posible sin la temida caída en la producción y el aumento en el costo.

Alejándose de la práctica también debería aliviar las preocupaciones crecientes del bienestar de los animales. La extirpación quirúrgica del pedúnculo ocular de un crustáceo, conocido como ablación, es una práctica habitual en los laboratorios de larvas de camarón en todo el mundo. El pedúnculo ocular de un camarón contiene un complejo de glándulas que influyen en la muda, la maduración sexual y los procesos de desove. Su corte fue uno de los desarrollos más importantes en la comercialización del cultivo de camarón en los años 1970 y 1980: camarones hembras reproductoras con ablación del



Camarones reproductores no ablacionados. Foto cortesía de Seajoy.

pedúnculo maduraron más rápido y liberaron de 10 a 20 veces más huevos.

“Debido a su eficacia, el uso de la ablación ha sido una práctica estándar en los criaderos alrededor del mundo durante los últimos 25 años,” dijo Jeff Fort, quien es COO y CFO de la Alianza Global de Acuicultura (GAA) y un productor de camarón cultivado. Los desoves no sólo son más productivos después de la ablación, Fort dijo, pero también más frecuentes.

Un número creciente de consumidores en el Reino Unido, sin embargo, consideran la práctica de la ablación como cruel, a pesar de la evidencia de que los camarones no son estresados por el procedimiento y vuelven a alimentarse rápidamente después.



A comprehensive solution for the wild seafood supply chain.

- ✓ Crew rights
- ✓ Food safety
- ✓ Environmental responsibility

Best Seafood Practices

LEARN MORE >

[\(https://bspcertification.org/\)](https://bspcertification.org/)

Hay varias técnicas de ablación, tales como simplemente apretar el tallo óptico, la cauterización o la ligadura, donde se ata un alambre alrededor del pedúnculo ocular hasta que se caiga. Los productores también han experimentado con técnicas menos invasivas, tales como limitar la cantidad de luz a la que los animales reproductores están expuestos.

***A medida que el cultivo de camarón continúa trabajando sobre las mejores prácticas y la mejora, la capacidad de los criaderos de reducir la dependencia de las técnicas de ablación sería un desarrollo bien recibido.***

Lyons Seafoods, uno de los principales proveedores del Reino Unido de camarones recién cocidos para el mercado al por menor, colaboró con el productor de camarones Seajoy de Centro- y Suramérica para ver si la ablación podría evitarse. Estelle Brennan, directora de sostenibilidad de Lyons, dijo que la compañía estaba contenta de apoyar la investigación para demostrar que no es necesaria la ablación. El trabajo en Seajoy, dijo, es un “gran avance en el bienestar de los animales.”

Bradford Price, vicepresidente de operaciones y ventas en Seajoy, dijo al *Advocate* que un componente sin ablación eventualmente sería un requisito para la certificación orgánica, por lo que comenzaron a separar las hembras sin ablación en sus laboratorios de producción de larvas hace dos años.

“En este momento se trata del bienestar de los animales. Lyons también está muy interesado en el bienestar animal,” dijo Price, agregando que el camarón de la empresa ha sido certificado orgánico durante los últimos 10 años por Natürland, un organismo de certificación con sede en Alemania. “Es realmente posible y podemos hacer una diferencia. Pero no pensamos que iba a suceder tan rápido. Pusimos de lado unos tanques para jugar, para tener una idea de lo lejos que estábamos de la viabilidad comercial.”

Debido a la caída esperada en la producción, Seajoy ajustó las proporciones de machos y hembras, y aumentó el número de hembras reproductoras para compensar. Y funciona.

“No esperábamos que fuera tan fácil como lo fue,” dijo. “A pesar de que el equipo que dirige la maduración ha trabajado extremadamente duro afinando [el proceso], no pueden creer los resultados.”

Sus esfuerzos tuvieron tanto éxito que el 100 por ciento del camarón de Seajoy siendo producido en Honduras y Nicaragua son libres de ablación en 2016. Price dijo que los camarones no están todavía en el mercado.

“Estamos produciendo un mejor animal,” dijo. El camarón sin ablación, agregó, “se ve tan saludable que es asombroso.”

Seajoy, Lyons, GAA y la Universidad de Stirling

en Escocia están colaborando en un proyecto que validará todos los beneficios de seguir adelante sin ablación.

“A medida que el cultivo de camarón continúa trabajando sobre las mejores prácticas y la mejora, la capacidad de los criaderos para reducir la dependencia en las técnicas de ablación sería un bienvenido desarrollo,” dijo Fort de GAA, que es también el propietario de Delta Blue Aquaculture, una empresa con sede en Arizona que produce camarón en México.

Simao Zacarias, un estudiante de doctorado en Stirling y oriundo de Mozambique, fue seleccionado por la escuela para llevar a cabo la investigación. “Es una gran idea tener un candidato que entra y valida lo que estamos haciendo. Cuando termine, él va a generar algunos datos de gran alcance que dirán que tenemos que mirar a los animales sin ablación,” dijo Price. Mientras que el énfasis de los productores se centra normalmente en su totalidad en la producción, agregó, el bienestar de los animales a menudo se pierde a lo largo de la línea. Eso es claramente no el caso por más tiempo. “El bienestar es un asunto más grande,” dijo.

[@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) ([https://twitter.com/GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate)).

## Author

---



**JAMES WRIGHT**



Foto cortesía de Seajoy.

Gerente Editorial  
Global Aquaculture Alliance  
Portsmouth, NH, EE.UU.

[james.wright@gaalliance.org](mailto:james.wright@gaalliance.org) (<mailto:james.wright@gaalliance.org>).

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.