

Langostino barato, costes elevados

Cómo la industria del langostino saqueó la costa
de Ecuador y socavó los mercados europeos



FOODRISE

OBA  Observatorio
de Bienestar Animal

Con el apoyo de:

**EUROGROUP
FOR
ANIMALS**

Índice

| | |
|--|-----------|
| Prólogo: Un abogado especializado en derechos territoriales escribe de forma anónima | 3 |
| Resumen ejecutivo | 4 |
| 1. El mercado europeo de productos del mar está desconectado de los mares europeos | 6 |
| 2. La evolución del sector camaronero: de larvas silvestres al motor de rentabilidad actual | 11 |
| 3. El sector camaronero ha concentrado los beneficios en un pequeño grupo de empresas | 25 |
| Glosario | 33 |
| Bibliografía | 34 |
| Referencias | 36 |

Prólogo: Un abogado especializado en derechos territoriales escribe de forma anónima

Durán, Ecuador.

Por motivos de seguridad, tanto de la comunidad afectada como de su equipo jurídico, el autor del siguiente prólogo nos ha solicitado que preservemos su anonimato. No se han podido incluir fotos del desmantelamiento de las viviendas bajo la mirada de la policía armada por motivos de seguridad del fotógrafo. Sin embargo, Foodrise y el Observatorio de Bienestar Animal han examinado las pruebas fotográficas del desalojo y los documentos del Grupo de Trabajo de las Naciones Unidas sobre los derechos de los campesinos, que corroboran el relato que figura a continuación.

Durante los últimos 30 años he trabajado como abogado defendiendo los derechos sobre la tierra de las comunidades agrícolas de Ecuador. El sector agrícola de Ecuador está formado por poderosas empresas que saquean nuestros paisajes, destruyen la biodiversidad y, al mismo tiempo, roban tierras a las comunidades pobres que, desde siempre, han vivido, cultivado y pescado en estas tierras y aguas.

Desde 2025, la principal fuente de ingresos por exportaciones de Ecuador ha sido el langostino de cultivo, un sector tan rentable que ya ha superado los beneficios del petróleo crudo. Esta industria, de enorme poder destructivo, surgió a finales de la década de 1960 y había provocado la pérdida del 57 % de la cobertura de manglares de Ecuador en el año 2000. ¡En algunos estuarios, los manglares han quedado prácticamente arrasados! El ritmo de crecimiento del sector se ha acelerado enormemente en los últimos 10 años, gracias, en parte, al acuerdo comercial entre la UE y Ecuador que entró en vigor en 2017.

La industria del langostino no ha jugado limpio, ya que ha expulsado a las comunidades de sus tierras. La mayoría de las instalaciones acuícolas se crearon de forma ilegal, pero

finalmente el presidente les concedió el reconocimiento legal en 2008. Puede que la tala y la destrucción de los manglares se hayan ralentizado desde principios de siglo, pero seguimos recibiendo informes constantes sobre incursiones en las zonas costeras donde faenan los pescadores y los cangrejeros. Se trata de un sector opaco, oscuro y poderoso. Las comunidades costeras están fragmentadas, son objeto de explotación y reciben una remuneración insuficiente. Resulta imposible hacer un seguimiento de todas las infracciones cometidas en el sector.

Desde hace unos años, represento a una comunidad de Durán, cerca de Guayaquil, que lleva más de 50 años cultivando arroz en la zona. Una nueva empresa dedicada al cultivo camaronero ha intentado desalojar a esta comunidad de sus tierras agrícolas. El caso ha llegado incluso hasta el Grupo de Trabajo de las Naciones Unidas sobre los derechos de los campesinos.

A pesar de todos nuestros esfuerzos, a principios de 2026 decenas de familias fueron desalojadas de sus hogares con la ayuda de la Policía Nacional de Ecuador.

Dado que la mayor parte de los productos derivados del langostino se destinan a la exportación, el sistema alimentario de Ecuador —la base nutricional y energética de nuestra propia existencia— se está desmoronando, mientras que los agricultores y pescadores no pueden hacer más que observar.

En todo el planeta tenemos la obligación de enfrentarnos a los sistemas de injusticia que nos separan de los alimentos que consumimos y de las comunidades que nos alimentan. Los consumidores españoles y europeos tienen derecho a conocer los daños que causan los alimentos que consumen. Espero que este informe, «langostinos baratos, costes elevados», marque el inicio de un importante debate.

Resumen ejecutivo

Los langostinos se han convertido en un producto pesquero básico en toda Europa y se pueden encontrar fácilmente en supermercados y restaurantes. España desempeña un papel fundamental tanto en el consumo como en el comercio de langostinos: actualmente importa más langostinos de Ecuador de los que se capturan o se cultivan en toda la Unión

Europea. Sin embargo, el daño ambiental y social detrás de este comercio creciente sigue siendo, en gran medida, invisible para los consumidores. En este informe se analiza este sector en expansión y sus repercusiones para el medio ambiente y las comunidades afectadas por su crecimiento.

Conclusiones principales:

1. España lidera un nuevo mercado europeo de productos del mar que no tiene relación con los mares europeos

- Los langostinos ecuatorianos a bajo precio están transformando los mercados europeos de productos del mar. En 2024, Ecuador suministró el 54 % de las importaciones de langostino de aguas cálidas de la UE, con volúmenes de importación más de tres veces superiores a los desembarques de langostino de captura de la UE^{2a}.
- El puerto español de Vigo es el principal punto de entrada en la UE para las importaciones de langostinos ecuatorianos³.
- Los gigantes pesqueros españoles Nueva Pescanova y el proveedor de productos del mar Profand están realizando importantes inversiones en el desarrollo del langostino ecuatoriano⁴.

2. La gran industria camaronera ha saqueado la costa de Ecuador, concentrando los beneficios en un reducido número de empresas

- El sector camaronero de Ecuador se ha expandido a una velocidad extraordinaria. Las exportaciones de langostino pasaron de unas 40.000 toneladas en el año 2000 a una cifra estimada de 1,2 millones de toneladas en 2023⁵. Entre 2024 y 2025, las ventas de exportación aumentaron aproximadamente un 20 %, hasta alcanzar un total de 8,4 mil millones de dólares, **superando al petróleo crudo como el principal sector exportador de Ecuador**⁶.
- El poder económico dentro del sector está cada vez más concentrado. En 2024, los dos mayores exportadores de langostinos de Ecuador representaron poco menos de un tercio del valor de las exportaciones entre los principales exportadores del país⁷.

- Las empresas de piensos europeas y estadounidenses se están convirtiendo en las principales beneficiarias del crecimiento del sector camaronero. La producción de piensos está creciendo rápidamente al mismo tiempo que las exportaciones de langostino, lo que aumenta la demanda de soja y otros insumos agrícolas.
- La acuicultura industrial del langostino se está expandiendo con un control público limitado. El langostino es actualmente el cuarto producto del mar más consumido en Europa, y más de la mitad del langostino que se consume procede de la acuicultura⁸.
- Las cadenas de suministro del langostino en Ecuador son extensas, están fragmentadas y resultan difíciles de rastrear en su totalidad. Una investigación realizada por World Forest ID reveló que el 84 % de los productos de langostino de cultivo analizados no se correspondían con el país de origen declarado⁹.

3. La expansión del cultivo camaronero está transformando los ecosistemas costeros de Ecuador, agravando la crisis climática mundial y amenazando los medios de vida.

- El consumo español y europeo de langostinos de cultivo ecuatorianos constituye colonialismo nutricional. **El langostino de cultivo que llega a los platos europeos representa 178.000 toneladas de pescado de captura utilizado como pienso**, procedente en su totalidad de las costas de Ecuador, Perú y Chile. Este pescado podría consumirse en Sudamérica o seguir contribuyendo a la conservación de ecosistemas oceánicos sometidos a una enorme presión⁹.

a En 2023, el volumen de importaciones a la UE de langostino ecuatoriano fue de 167.900 toneladas, mientras que el volumen de todas las especies de langostinos en la UE fue de 47.400 toneladas (EUMOFA 2025).

b Este es el resultado de una investigación inédita que el Dr. Joeri Scholtens, de la Universidad de Ámsterdam, ha compartido de forma confidencial con Foodrise. Las metodologías no podrán darse a conocer hasta su publicación (prevista para 2027), pero se puede contactar a Foodrise o al profesor Scholtens para obtener más información.

- b. El sector del cultivo camaronero en Ecuador ocupa actualmente unas 220.000 hectáreas de terreno¹⁰. Entre 1969 y 1999, la cobertura de manglares de Ecuador se redujo en un 57 %, dando paso a la mayor zona de cultivo industrial de langostinos del mundo¹¹. Algunos estuarios del golfo de Guayaquil han perdido hasta el 90 % de su cobertura de manglares¹².
- c. El pienso para langostinos a base de soja se está convirtiendo en una nueva amenaza para el clima. **Entre 2018 y 2023, las emisiones de gases de efecto invernadero del fabricante de piensos Skretting se triplicaron¹³**. A medida que se expande la producción de langostinos, aumenta la demanda de pienso a base de soja, lo que contribuye al cambio en el uso del suelo, la deforestación y el calentamiento global.
- d. La expansión de la industria del langostino está provocando conflictos en las comunidades. Las investigaciones sobre el terreno indican que siguen produciéndose conflictos relacionados con la tierra, los manglares y los medios de vida costeros en las zonas afectadas por la expansión de la acuicultura del langostino¹⁴.
- e. Las condiciones laborales siguen siendo precarias en algunas partes del sector, y existen informes que plantean graves preocupaciones sobre los derechos de los trabajadores¹⁵. Según la Organización Internacional del Trabajo, el 63 % de los trabajadores del sector de la acuicultura en Ecuador están empleados en el sector informal¹⁶.



Langostinos muertos recién sacados de la camaronera.

1. El mercado europeo de productos del mar está desconectado de los mares europeos

La acuicultura industrial del langostino se ha expandido rápidamente durante la última década, lo que ha convertido al langostino en uno de los productos del mar más consumidos en Europa. Ecuador se ha convertido en un proveedor dominante del mercado europeo, sobre todo gracias a los vínculos industriales que mantiene con España.

Una nota sobre la terminología: A lo largo de este informe, los términos «camarón» y «langostino» se refieren al langostino patiblanco (*Litopenaeus vannamei*) producido en Ecuador, salvo que se indique lo contrario de forma explícita. Para obtener más definiciones técnicas o aclaraciones, consulte el Glosario.

1.1 El langostino de cultivo ecuatoriano está inundando los mercados europeos, lo que supone una competencia desleal para los productores europeos

El langostino (todas las especies de aguas cálidas y frías) es el producto pesquero de captura más valioso de la UE y el cuarto más consumido, después del atún, el salmón y el colín de Alaska. Sin embargo, es cada vez más probable que los langostinos disponibles en el mercado de la UE procedan de la acuicultura, ya que este sector suministra actualmente el 58 % de los langostinos que se consumen en la UE¹⁷. Esto refleja una tendencia internacional cada vez más marcada, según la cual el consumo mundial de pescado de cultivo supera ya al de pescado de captura. Sin embargo, dentro de la UE, el 72 % de los productos del mar sigue procediendo de la pesca de captura (véase la tabla 1).

Los cuatro productos del mar más consumidos en la UE proceden todos de aguas situadas fuera de la UE (véase la tabla 1). La problemática relacionada con el atún, que a menudo capturan flotas españolas y francesas de larga distancia que faenan en los océanos Pacífico e Índico¹⁸, así como con el salmón, cultivado en Noruega y Escocia —actualmente el pescado de cultivo más consumido en Europa—, se ha documentado ampliamente¹⁹. Sin embargo, se ha prestado mucha menos atención a la rápida expansión de la acuicultura industrial del langostino.

Tabla 1. Productos pesqueros favoritos de los consumidores europeos en 2023 (EUMOFA 2025).²⁰

| Productos | Consumo per cápita (kg, peso vivo) | Evolución del consumo en 2023/2022 | % de captura | % de cultivo |
|------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------|--------------|
| Atún | 2,68 | -9 % | 98,2 % | 1,8 % |
| Salmón | 2,39 | -5 % | 5,7 % | 94,3 % |
| Colín de Alaska | 1,78 | 7 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Langostino | 1,59 | -6 % | 42,0 % | 58,0 % |
| Bacalao | 1,53 | -6 % | 99,9 % | 0,1 % |
| Mejillón | 1,14 | -6 % | 7,1 % | 92,9 % |
| Merluza | 1,01 | -2 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Arenque | 0,98 | 12 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Calamar | 0,61 | -16 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Surimi | 0,54 | -10 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Caballa | 0,5 | -9 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Sardina | 0,49 | -10 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Trucha | 0,46 | -1 % | 0,9 % | 99,1 % |
| Carbonero (= fogonero) | 0,36 | -3 % | 100,0 % | 0,0 % |
| Dorada | 0,33 | 2 % | 2,4 % | 97,6 % |
| Otros productos | 6,48 | 2 % | 77,4 % | 22,6 % |
| Total | 22,89 | -3 % | 71,5 % | 28,50 % |

1.2 El langostino de cultivo está transformando la economía de la pesquería de captura más rentable de Europa

Tabla 2. Principales especies salvajes de interés comercial desembarcadas en la UE. Valor nominal en 2023, porcentaje del total y variaciones porcentuales entre 2023 y 2022.

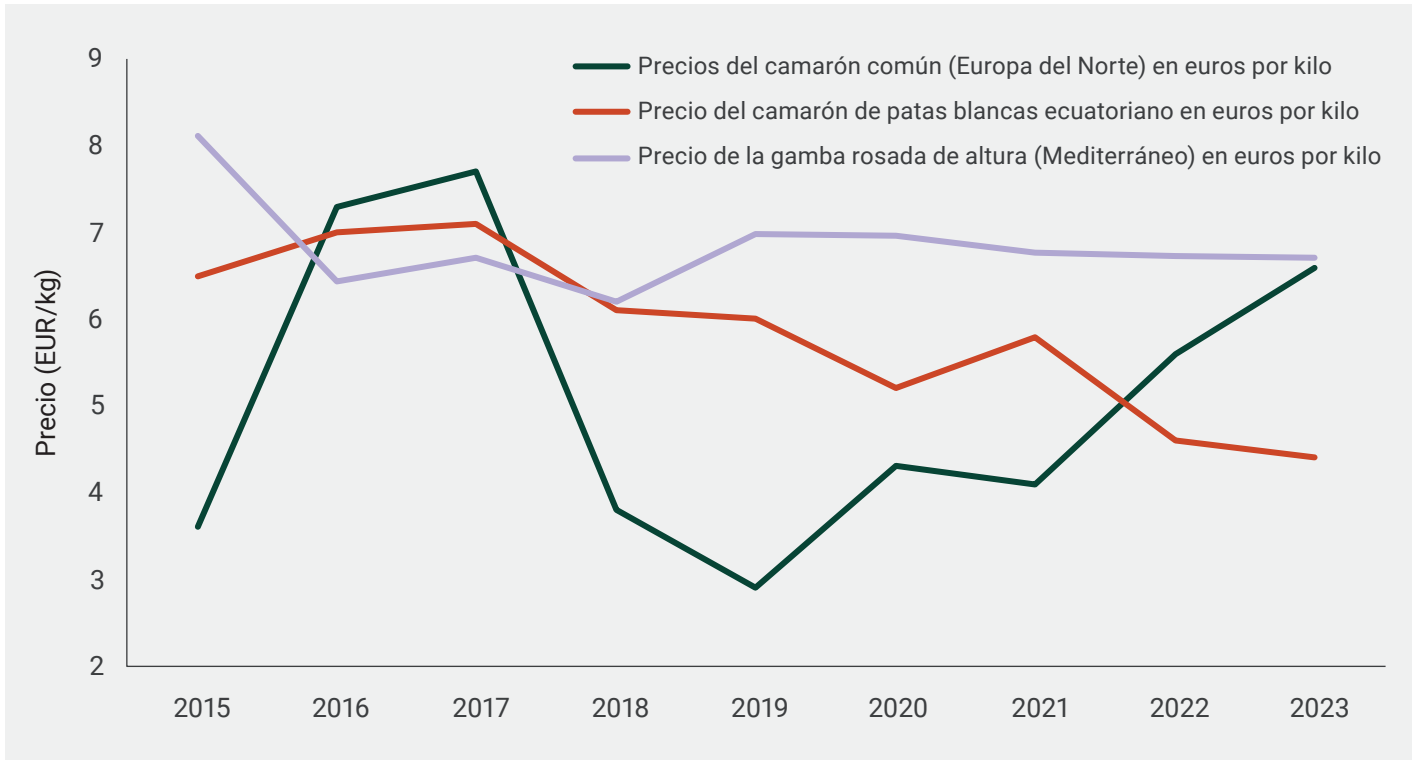
| | millones de euros | % del total | Variación porcentual 2023/2022 |
|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------------------|
| Langostino | 445 | 8 % | -12 % |
| Merluza | 411 | 7 % | -5 % |
| Arenque | 240 | 4 % | 145 % |
| Caballa | 221 | 4 % | -4 % |
| Lenguado común | 208 | 4 % | -8 % |
| Anchoa | 206 | 4 % | -2 % |
| Rape | 204 | 4 % | 15 % |
| Cigala | 193 | 3 % | -14 % |
| Calamar | 189 | 3 % | -19 % |
| Pez espada | 185 | 3 % | 17 % |
| Otros | 3098 | 56 % | -13 % |
| Total: | 5,59 mil millones | | |

En 2023, las importaciones de langostino de aguas cálidas ecuatoriano en la UE ascendieron a 167.900 toneladas, con un valor superior a los 897 millones de euros^c. Esto se produce tras la firma de un acuerdo comercial entre la UE y Ecuador en 2017; desde entonces, las importaciones de langostinos ecuatorianos han aumentado un 94 % en volumen y un 19 % en valor²¹. En comparación, los desembarques de langostino de captura de la UE descendieron a 47.000 toneladas en 2023. El langostino sigue siendo el producto pesquero de captura de mayor valor en la UE en términos de precio por kilo, pero el langostino de cultivo ecuatoriano alcanza precios considerablemente más bajos. En 2023, los langostinos ecuatorianos importados se vendieron a un precio medio de 4,6 euros por kilogramo, frente a un precio medio en primera venta de 6,57 euros por kilogramo en el caso de los langostinos capturados por buques de la UE²². Según los datos de mercado disponibles, los precios del langostino ecuatoriano han bajado desde aproximadamente 7,00 EUR/kg en 2017²³.

La figura 1 muestra la evolución de los precios del langostino común (*Crangon crangon*) y de la gamba rosada de altura (*Parapenaeus longirostris*) provenientes de la pesca de captura en la UE, las dos especies de langostino que constituyen la mayor parte de los desembarques de langostino en la UE. Aunque el 2018 fue un año excepcional inesperado para la captura del langostino común, debido a condiciones favorables, en los años siguientes la mala gestión de las poblaciones, junto con el envejecimiento de las flotas y la pandemia de COVID, provocó un nuevo aumento de precios hasta alcanzar, en 2023, los niveles anteriores a 2017²⁴. Por su parte, los precios del langostino ecuatoriano se han mantenido relativamente estables, abaratándose año tras año. El producto ecuatoriano ha ofrecido sistemáticamente un precio más competitivo que el de la gamba rosada de altura capturada en el Mediterráneo, además de ser notablemente más barato que el langostino común desde 2022.

^c Según los valores de crecimiento entre 2023 y 2024 que se presentan en EUMOFA, "Monthly Highlights (July 2025): Development of the Trade Flows of Fishery and Aquaculture Products between the EU and the Andean Community," Monthly Highlights, July 2025, <https://eumofa.eu/market-analysis#monthly>.

Figura 1: Precio (EUR/kg) del langostino ecuatoriano importado en comparación con las principales especies de langostino de captura de Europa: el langostino común (Europa del Norte) y de la gamba rosada de altura (Mediterráneo)^d



Ecuador se ha consolidado como el mayor proveedor de langostinos de aguas cálidas importados a la UE. En 2024, Ecuador representó el 54 % de las importaciones de langostino de aguas cálidas de la UE, por delante de la India (13 %), Venezuela (12 %), Vietnam (8 %) y Bangladés (4 %) ²⁵. El langostino ecuatoriano importado ocupa actualmente un lugar destacado en los mercados europeos de productos del mar, gracias a sus elevados volúmenes de producción, su disponibilidad y sus precios relativamente bajos y estables.

El volumen de langostinos ecuatorianos importados representa ahora 3,5 veces el volumen de langostinos de captura desembarcados en aguas europeas y, en valor total de mercado, el doble del valor de los desembarques de langostinos de captura de la UE ²⁶. A medida que aumentan las importaciones a precios más bajos, el langostino de cultivo importado está desplazando cada vez más al langostino de captura en los mercados europeos de productos del mar.

^d Datos sobre el camarón común y la gamba Rosada de altura tomados de la base de datos de desembarques de : Landings | European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products (EUMOFA), **Desembarques**. Los datos sobre las importaciones procedentes de Ecuador se obtuvieron de la base de datos de comercio de Eurostat : Statistics | Eurostat.

1.2 España se ha convertido en el principal mercado europeo para el langostino ecuatoriano.

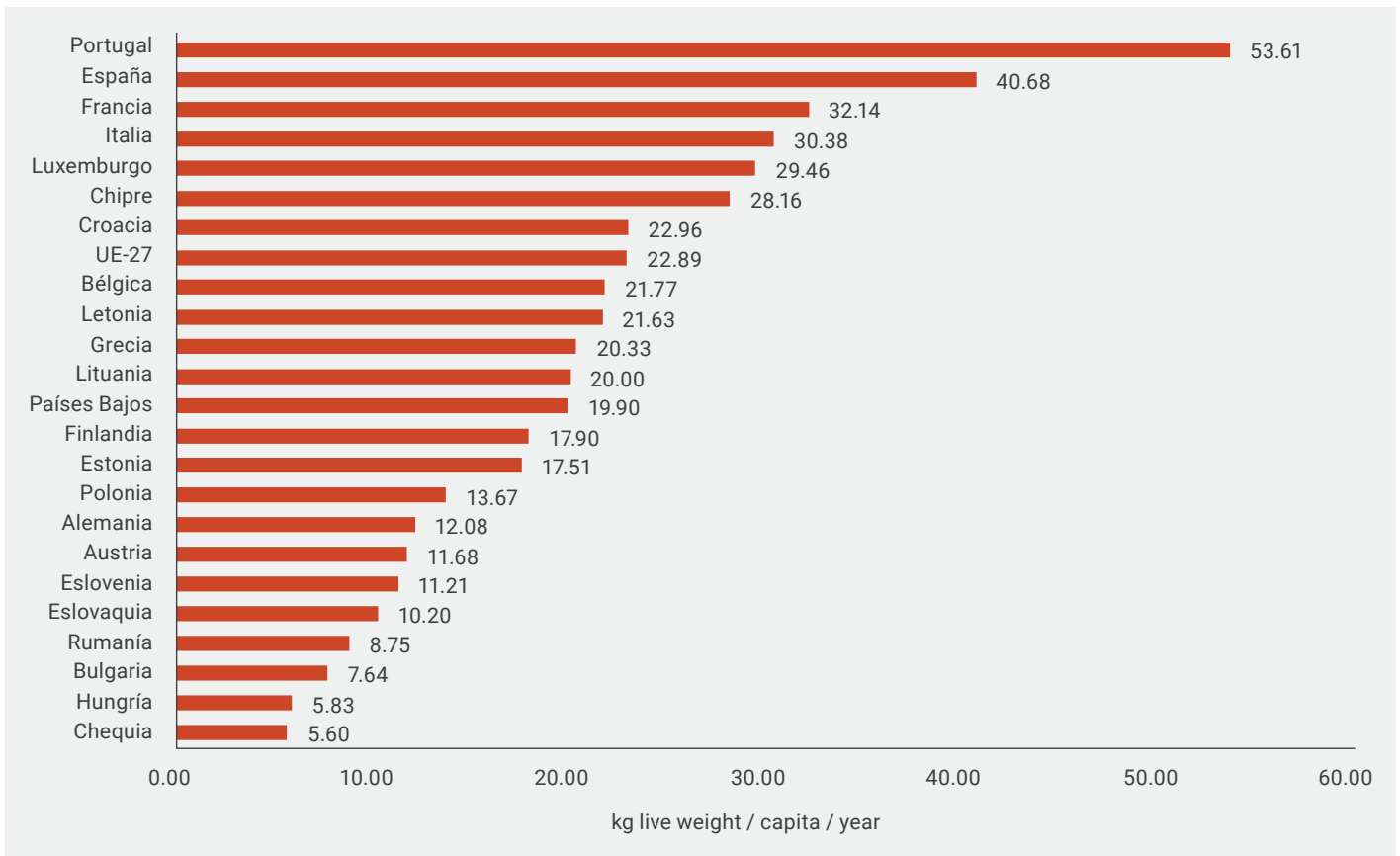
España es el mayor importador de productos de la pesca y la acuicultura de la Unión Europea, con importaciones valoradas en 5,6 mil millones de euros en 2024²⁷. Además, es uno de los países europeos con mayor consumo de mariscos y ocupa el segundo lugar, por detrás de Portugal, en consumo per cápita dentro de la UE (véase la figura 2). La relación de España con Ecuador en el sector pesquero se extiende más allá de las importaciones de langostinos: las flotas atuneras de altura que operan desde Ecuador también abastecen a los mercados europeos²⁸.

España es el principal mercado europeo para el langostino ecuatoriano. Más de un tercio del langostino ecuatoriano que entra en la UE se importa a España, lo que supuso un total de más de 56.000 toneladas en 2022²⁹. También se registran importantes volúmenes de importación en Francia (36.000 toneladas), Italia (25.000 toneladas) y los Países

Bajos (23.600 toneladas)³⁰. En la sección 2 de este informe se describe la creciente presencia empresarial española en Ecuador. Nueva Pescanova, la mayor empresa pesquera industrial de España, gestiona camaroneras ecuatorianas a través de su filial Promarisco, mientras que Profand, el principal proveedor de productos del mar de España, está ganando influencia mediante la adquisición de nuevas camaroneras³¹.

Cada año, España importa más langostinos de Ecuador (56.000) que los que se capturan o se cultivan en toda la Unión Europea (47.000)³². El langostino importado ingresa en la UE principalmente a través de los puertos de Vigo, en el noroeste de España, y de Róterdam, en los Países Bajos, que a menudo sirven como puntos de entrada para su posterior distribución a otros Estados miembros de la UE³³.

Figura 2: Consumo aparente per cápita de productos de la pesca y la acuicultura por estado miembro de la UE en 2023. Gráfico de EUMOFA (2025)



1. El mercado europeo de productos del mar está desconectado de los mares europeos



Trabajadores colocando langostinos en cajas naranjas junto a recipientes metálicos.

2. La evolución del sector camaronero: de larvas silvestres al motor de rentabilidad actual

Desde finales de la década de 1960, el cultivo camaronero se ha transformado de una pequeña práctica artesanal a una industria altamente controlada. Todos los aspectos de la vida del langostino —desde la genética y la composición química del agua hasta la composición de los piensos— se han convertido en objeto de intensa investigación y competencia, a medida que las empresas buscan maximizar la rentabilidad del ciclo de crecimiento de 90 días del langostino. La innovación en el sector también se ha visto **marcada por una serie de catástrofes ambientales cada vez más graves, desde la deforestación inicial de manglares y de tierras agrícolas hasta los fenómenos de El Niño y las epidemias virales**; la bioseguridad y el control ambiental definen el sector tal como es hoy en día. El uso de **pescado de captura en el pienso también desvía nutrientes marinos muy necesarios de la costa sudamericana hacia los consumidores europeos, en lo que constituye un acto de colonialismo nutricional**.

En esta sección se describe el ciclo de vida del langostino a lo largo de estas etapas y se explica cómo el control de la biología del langostino dio lugar a una industria capaz de superar al crudo como la exportación más rentable de Ecuador. El sector del cultivo camaronero en Ecuador cuenta con 18 fábricas de piensos, 20 instalaciones de reproductores, 180 laboratorios de larvas y unas 80 plantas de procesamiento³⁴. Además del uso del suelo y las infraestructuras, el cultivo camaronero requiere dos insumos fundamentales: las larvas de langostino y el pienso para langostinos. El cultivo camaronero también requiere una gestión y un control constantes del agua, lo que implica equilibrar los micronutrientes naturales y artificiales, además de gestionar los niveles de oxígeno, las enfermedades y los depredadores de los langostinos.



Una cinta transportadora, cubetas y otros equipos en el interior de un laboratorio dedicado a la producción de larvas y post-larvas de langostino destinadas al cultivo camaronero.

2.1 La producción de piensos está vaciando los océanos y contribuyendo al calentamiento global

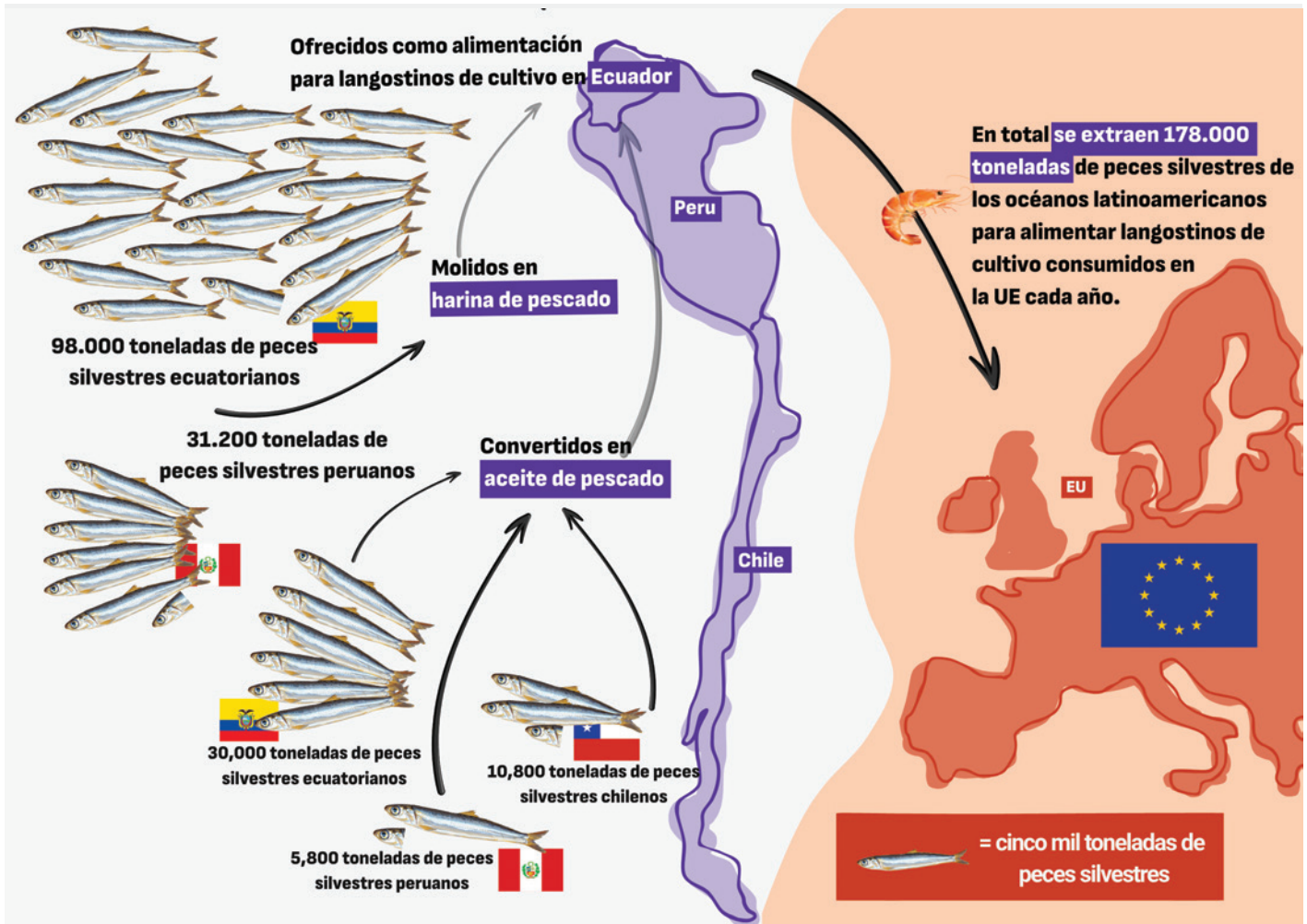
Gran parte del impacto ambiental del cultivo camaronero se produce antes del proceso de cultivo propiamente dicho, en la fase de producción de pienso. La dieta de un langostino de cultivo se compone tanto de pienso granulado como de los nutrientes presentes en el agua en la que vive. El pienso suele tener un contenido proteico del 35 % y está compuesto por:

- **Harina de pescado (aproximadamente un 20 %) y aceite de pescado (aproximadamente un 1,5 %)**³⁵. Seafood Watch (2021) estima que el 53 % de la harina de pescado y el 69 % del aceite de pescado utilizados en el cultivo camaronero en Ecuador proceden de pescado de captura, probablemente de la anchoveta peruana^e, mientras que el resto procede de subproductos o restos de procesamiento de la pesca de atún ecuatoriana³⁶.
- **Una mezcla de harina de soja, harina de trigo y maíz (78,5 % o el resto)**³⁷.

En 2024, 18 millones de toneladas, o el 9,2 % de todo el pescado capturado, se destinaron a la producción de harina y aceite de pescado a nivel mundial³⁸. La anchoveta peruana es una de las fuentes más importantes de harina y aceite de pescado (representa aproximadamente el 20 %³⁹), aunque su disponibilidad sufre importantes fluctuaciones en función de los fenómenos de El Niño. **En 2023 se suspendió la campaña pesquera de la anchoveta peruana debido a los efectos de El Niño. Esto provocó el cierre de fábricas de harina de pescado por primera vez en 30 años, lo que supuso un coste de 1.000 millones de dólares estadounidenses para el sector**⁴⁰. En el momento de la redacción de este informe (junio de 2026), las autoridades peruanas han prorrogado en dos ocasiones la prohibición de la pesca de la anchoveta para proteger a los juveniles, debido a las condiciones costeras actuales provocadas por El Niño⁴¹. Un estudio publicado en 2023 proyecta una trayectoria «optimista» para las poblaciones de anchoveta peruana; los investigadores prevén una reducción del 14 % de la biomasa cada década hasta 2050, seguida de un colapso⁴². **Es posible que las poblaciones no se recuperen hasta finales del siglo XXI.** A mediados de 2026, los precios de la harina de pescado ya están empezando a aumentar como consecuencia de la última prohibición provocada por El Niño.

e La anchoveta peruana es la mayor fuente internacional de harina y aceite de pescado, y Sánchez et al. (2023) hacen referencia a la anchoveta al describir la composición de la harina y el aceite de pescado en Ecuador, aunque no mencionan la proporción exacta que representa la anchoveta en la industria del langostino. Foodrise no ha podido calcular de forma independiente las proporciones de los piensos para el langostino ecuatoriano, debido a que los datos son limitados y heterogéneos, y a que los productores de langostino y de piensos ofrecen poca transparencia con respecto a la composición exacta de sus piensos. No está claro cómo ha calculado Seafood Watch estas proporciones

Figura 3: Infográfico presentando los resultados del Dr. J. Scholtens, Dr. C.Rammelt y R. Cardelús Ylla Català para una publicación próxima. Su investigación utiliza el estudio de Roberts et al. (2024) 'Feeding Global Aquaculture' para calcular la huella específica del consumo de salmon y langostino en la UE, calculando las cantidades exactas de pescado bruto utilizado en harinas de pescado. Puede contactarse a Foodrise o al Dr. Scholtens para mayor claridad.



Según un estudio (ver Figura 3, de próxima publicación) del Dr Joeri Scholtens, Dr. C.Rammelt y R. Cardelús Ylla Català, de la Universidad de Ámsterdam, **las importaciones de la UE de langostinos ecuatorianos representan 178.000 toneladas de pescado de captura, extraído de las costas sudamericanas y utilizado en su producción^f.** Esto incluye 130.000 toneladas de pescado utilizado para la elaboración de harina y 48.000 toneladas en forma de aceite, destinados a la alimentación del langostino. Estas 178.000 toneladas de pescado de captura utilizadas en la alimentación de langostinos están destinadas a los consumidores europeos; sin embargo, el 75 % del pescado de captura utilizado para la harina de pescado procede de Ecuador, y otro 24 % procede de Perú. Del mismo modo, el 63 % del pescado de captura utilizado en la elaboración de aceite de pescado procede de Ecuador, mientras que un 23 % adicional procede de Chile y un 12 % de Perú.

El langostino ecuatoriano comercializado en la UE está desviando importantes recursos pesqueros de las costas sudamericanas. Dada la creciente presencia de la industria española en el sector camaronero ecuatoriano, **se trata de un claro acto de colonialismo nutricional.** Se están sustrayendo importantes nutrientes marinos de Sudamérica para abastecer a los consumidores españoles y europeos.

El elevado uso de harina de soja es otra de las razones **por las que el cultivo camaronero se considera el tercer sistema alimentario más intensivo en cuanto a emisiones medias de gases de efecto invernadero.** Poore y Namecek (2018) clasificaron todos los sistemas de producción alimentaria en función de los resultados climáticos y del uso del suelo. Una ración de 100 g de proteína de langostino de cultivo genera, de media, 18 kg CO₂e, una cifra que supera las emisiones de la media del sector lechero (17 kg CO₂e). Se trata de **uno de**

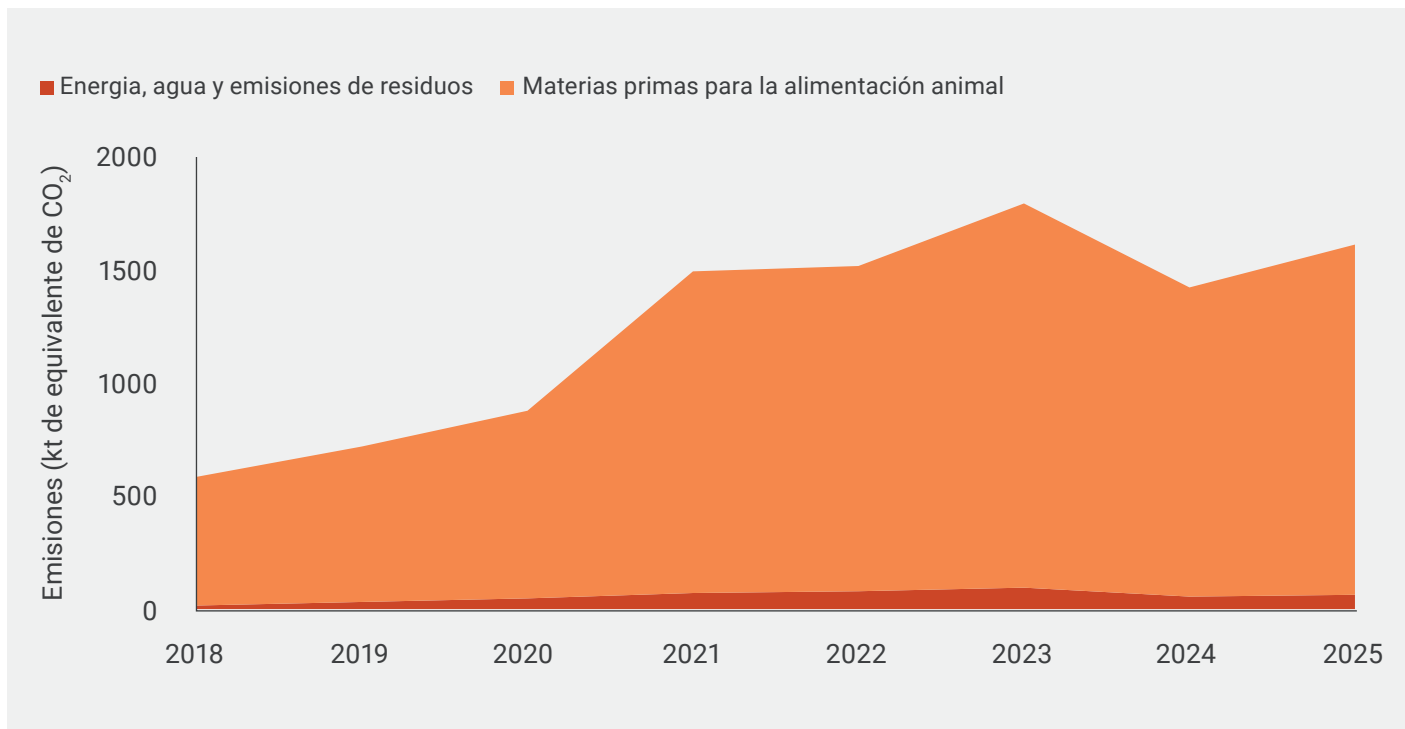
^f Este es el resultado de una investigación inédita que el Dr. Joeri Scholtens, de la Universidad de Ámsterdam, ha compartido de forma confidencial con Foodrise. Las metodologías no podrán darse a conocer hasta su publicación (prevista para 2027), pero, mientras tanto, se puede contactar a Foodrise o al profesor Scholtens para obtener más información o aclaraciones.

los sistemas alimentarios con mayor emisión de gases de efecto invernadero, superado únicamente por la producción de carne vacuna (50 kg CO₂e) y la producción ovina (20 kg CO₂e).⁴³ Las cadenas de suministro de harina de soja también son objeto de escrutinio por parte de ONGs, como Earthworm, que trabajan para aumentar la transparencia en los métodos de abastecimiento⁴⁴.

El crecimiento del sector camaronero aumenta la demanda de harina de soja, lo que provoca un incremento de las emisiones de gases de efecto invernadero. **Las emisiones de gases de efecto invernadero de la empresa danesa de**

piensos **Skretting en América Latina se triplicaron entre 2018 y 2023, y todo el crecimiento de las emisiones se debió al aumento del uso de materias primas para la alimentación del langostino^g.** Aunque la empresa registró un ligero descenso en 2024, las emisiones volvieron a aumentar en 2025. Con tres plantas en Ecuador y una en Honduras, es probable que esto esté relacionado en gran medida con el crecimiento de las operaciones en Ecuador y con el aumento de la producción de las nuevas fábricas construidas en 2017 y más recientemente^h. En la sección 3 se puede encontrar más información sobre los perfiles de las empresas, incluida Skretting.

Figura 4: Emisiones de Skretting en América Latina (kt de equivalente de CO₂). Datos extraídos de Skretting (2025); gráfico elaborado por Foodrise.



g Skretting también se dedica al cultivo de salmón en Sudamérica, aunque esta actividad se contabiliza en su unidad de negocio «Salmón», que es distinta de la unidad de negocio «LatAM».

h Las emisiones no se desglosan más allá del nivel regional. Dada la importancia del pienso para el langostino ecuatoriano en la producción de Skretting Latinoamérica, y teniendo en cuenta las tendencias generales del sector, se deduce que el sector camaronero ecuatoriano es el principal responsable de estas emisiones.

2.2 La deforestación, tanto histórica como actual, está provocando conflictos y amenazando los medios de subsistencia



Un estanque camaronero drenado, ubicado en un manglar dentro de un extenso ecosistema costero. En el fondo se divisan más camaroneras repartidas por los manglares.

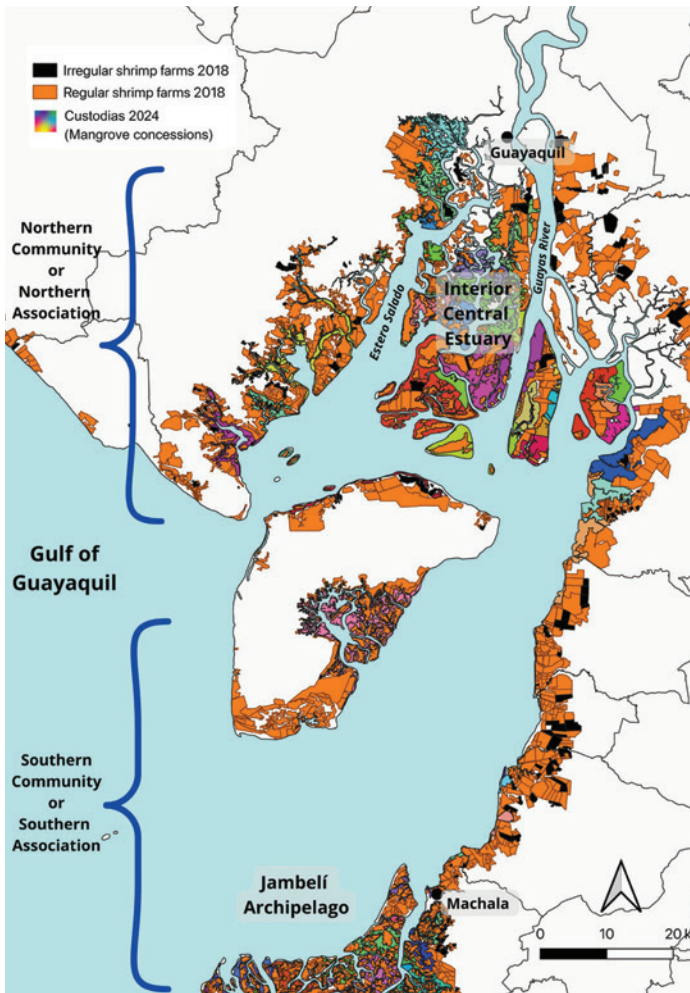
La rápida expansión de la infraestructura de exportación del país ha transformado gran parte del litoral ecuatoriano en zonas de producción acuícola intensiva. Aunque el sector ha generado importantes ingresos por exportaciones, los investigadores y las organizaciones comunitarias señalan el aumento de las presiones ambientales y sociales más amplias asociadas a la expansión de la acuicultura del langostino. La destrucción de los manglares para la construcción de estanques camaroneros sigue siendo uno de los principales problemas ambientales relacionados con la acuicultura industrial del langostino en Ecuador. Entre 1969 y 1999, la superficie de manglares de Ecuador se redujo en un 57 %, lo que contribuyó a la expansión de lo que se ha convertido en la mayor zona de cultivo industrial de langostinos del mundo⁴⁵. En algunos estuarios del golfo de Guayaquil, la pérdida de manglares ha alcanzado hasta el 90 %⁴⁶.

Los sistemas de gestión ambiental vigentes exigen que las instalaciones acuícolas se ubiquen de acuerdo con criterios ecológicos y medioambientales. Sin embargo, los estudios disponibles señalan que **se ha prestado poca atención a los impactos acumulativos sobre el hábitat y a las pérdidas más amplias de servicios ecosistémicos asociadas a la expansión de la acuicultura del langostino**⁴⁷. Entre 1966 y 1999, el gobierno otorgó concesiones a empresas privadas y particulares para explotar el ecosistema de manglares para el cultivo industrial del langostino⁴⁸. Estas políticas condujeron a una degradación ambiental generalizada y **facilitaron el desalojamiento de comunidades ancestrales de cangrejeros, recolectores de conchas y pescadores de sus territorios de manglar a lo largo de la costa ecuatoriana**⁴⁹.

2. La evolución del sector camaronero: de larvas silvestres al motor de rentabilidad actual

El sector del cultivo camaronero en Ecuador surgió en la provincia de El Oro en 1968, antes de expandirse a la provincia de Guayas. En la actualidad, alrededor del 60 % de la producción camaronera de Ecuador se concentra en la provincia de Guayas (que aparece en el mapa anterior), seguida de El Oro (20 %), Esmeraldas (9 %), Manabí (9 %) y Santa Elena (2 %)50.

Figure 5: El mapa anterior muestra la información más actualizada disponible públicamente sobre la ubicación de las explotaciones camaroneras en todo el golfo de Guayaquil, la zona de Ecuador donde la acuicultura es más intensiva. Las camaroneras legalizadas se muestran en naranja, mientras que las irregulares aparecen en azul más oscuro o negro51.



Las explotaciones de cultivo camaronero ocupan actualmente 220.000 hectáreas de terreno, la mayor parte de las cuales se adquirieron antes del cambio de siglo, tras lo cual se implantaron controles más estrictos sobre la adquisición de terrenos. La transparencia en torno al uso del suelo en

Ecuador sigue siendo un problema, especialmente porque los datos geocalizados sobre las explotaciones acuícolas no se han hecho públicos desde 201852. Por lo tanto, la composición exacta del uso del suelo de las explotaciones camaroneras sigue siendo objeto de controversia.

Una encuesta realizada en 2020 a 101 explotaciones de la costa ecuatorianaⁱ reveló que las empresas dedicadas al cultivo camaronero contaban con modelos mixtos de propiedad de la tierra: El 34 % de las explotaciones acuícolas encuestadas operaban bajo concesiones estatales, el 58 % en terrenos privados y el 8 % en una combinación de ambos tipos de propiedad53. El estudio también reveló que **el 46 % de las explotaciones acuícolas encuestadas se encontraban anteriormente en terrenos ocupados por manglares, el 37 % ocupaban antiguas tierras de cultivo o pastizales, el 15 % ocupaban antiguas salinas y el 3 % ocupaban matorrales.** Según un estudio independiente de 2014, se estimaba que aproximadamente el 30 % de las explotaciones camaroneras se encontraban en zonas de marea, directamente junto al mar, con 65.000 hectáreas de explotaciones en salinas y **20.000 hectáreas en manglares**54. El resto se ubicaba en terrenos elevados alejados del mar, principalmente antiguas tierras agrícolas o de pastoreo, aunque también se utilizan algunas zonas de matorral de extensión limitada. Por lo tanto, resulta difícil verificar las cifras exactas sobre el uso del suelo; sin embargo, el daño histórico sufrido por los manglares es evidente, al igual que las pruebas de que la tala de manglares continúa, aunque a menor escala55.



Grandes estanques de cultivo camaronero y canales de agua, separados por terraplenes, se extienden hasta el horizonte en un ecosistema de manglar. Los aireadores están distribuidos en la mayoría de los estanques.

ⁱ El estudio no es totalmente representativo del sector, pero, dadas las grandes dificultades que plantea la transparencia en este ámbito, las 101 explotaciones pueden considerarse la mejor muestra de explotaciones camaroneras disponible públicamente.

El tamaño de los estanques de cultivo varía. A nivel nacional, la superficie total media de los estanques de una explotación acuícola es de 141 hectáreas⁵⁶. En Guayas, la región con mayor intensidad de cultivo, la superficie media total de los estanques asciende a 228 hectáreas por explotación (lo que equivale a 330 campos de fútbol)⁵⁷. La superficie total está formada por estanques individuales, con una media por explotación de 6,6 hectáreas, aunque algunos estanques pueden llegar a alcanzar las 43 hectáreas⁵⁸. Los estanques

suelen tener una compuerta de entrada de agua en un extremo y una compuerta de salida de agua en el otro. Los estanques de pre-cría para post-larvas de langostino tienen una densidad media de 20 post-larvas por metro cuadrado⁵⁹ y la mayoría de los estanques cuenta con algún tipo de sistema de oxigenación mecánica para garantizar que los langostinos no se asfixien. Aproximadamente el 57 % de las post-larvas de langostino introducidas en un estanque sobreviven hasta la cosecha⁶⁰.



Unos trabajadores recogen langostinos con redes de un estanque mientras este se vacía durante la cosecha en una camaronera. Los langostinos se lavan en tanques de agua fría antes de su envasado para el transporte.

2. La evolución del sector camaronero: de larvas silvestres al motor de rentabilidad actual

La ocupación de tierras por parte del sector camaronero plantea problemas significativos, sobre todo en lo que respecta a los manglares y las zonas agrícolas, aunque tampoco debe subestimarse la importancia de los ecosistemas de salinas y matorrales. Los representantes del sector reconocen que la expansión histórica del cultivo de langostino contribuyó a la pérdida a gran escala de manglares durante las primeras décadas de crecimiento del sector. En una comunicación personal de 2023 citada por Chávez-Páez et al. (2025), la Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador afirmó que, durante las primeras etapas de desarrollo del sector, «no existían leyes que protegieran [los manglares]» y que «comenzó la deforestación» a medida que se expandía el cultivo camaronero a lo largo de la costa.

Además de la tala de manglares, la ocupación de antiguas tierras agrícolas, a menudo destinadas al cultivo de arroz, también plantea problemas. La ubicación elevada de estas explotaciones genera una dinámica compleja en el bombeo de agua, que requiere amplias redes de generadores y bombas para distribuir el agua de manera adecuada entre los estanques⁶¹. La expansión del cultivo camaronero y el consumo de agua asociado pueden afectar a los sistemas de producción agrícola circundantes y al acceso local a los recursos hídricos en las zonas donde este cultivo se desarrolla de forma intensiva.



Los manglares cubren parcialmente un dique que separa los estanques de una camaronera de un gran canal. El agua de uno de los estanques se drena mediante tuberías hacia el canal.

Cuadro de texto: La sociedad civil lleva mucho tiempo enfrentando el sector camaronero

La protección de los manglares fue una conquista difícil

La oposición a la industria del cultivo camaronero en Ecuador tiene una larga historia. En 1998 se fundó el grupo C-CONDEM (Coordinadora Nacional para la Defensa del Ecosistema Manglar), que puso en marcha la campaña «¿Y si se acaba el manglar?», en colaboración con Greenpeace Internacional y la Red Mundial contra la Acuicultura del Camarón⁶². La campaña tuvo éxito en algunos aspectos, ya que propició cambios legislativos y una mayor concienciación sobre el daño que el cultivo camaronero había causado a los manglares. A principios de siglo, la tala generalizada de manglares se redujo y la deforestación de estos bosques se produjo a un ritmo mucho más lento. Sin embargo, para entonces gran parte del daño ya estaba hecho, y las iniciativas de reforestación impulsadas por la comunidad, al carecer de una coordinación adecuada, solo han logrado restaurar pequeñas zonas de la costa⁶³.

Los desafíos que plantea la deforestación en las comunidades de cangrejeros

Con la reactivación del ritmo de crecimiento del sector durante la última década, las organizaciones de la sociedad civil han vuelto a expresar su preocupación por los impactos ambientales y sociales asociados a la continua expansión del sector camaronero. Chávez-Páez et al. (2025) señalan que los cangrejeros artesanales del golfo de Guayaquil siguen presentando denuncias sobre la tala ilegal de manglares relacionada con la expansión de las camaroneras, mientras que las autoridades a menudo no responden a estas denuncias. Un antiguo líder comunitario explicó que denunció en repetidas ocasiones la destrucción de manglares durante la fase inicial de expansión de las camaroneras:

«Cuando vi por primera vez la tala de manglares empezamos a presentar denuncias. Nos alegramos mucho cuando pareció que la deforestación se había detenido, pero al día siguiente la retroexcavadora (maquinaria de desbroce) seguía funcionando. Se presentó otra queja, y aun así la retroexcavadora seguía funcionando continuamente».⁶⁴

Según se informa, entre 2011 y 2021, la Asociación de Cangrejeros y Pescadores de Río de Aguas Vivas presentó repetidas denuncias sobre la tala de manglares en el norte del golfo de Guayaquil. Ninguna obtuvo una respuesta oficial por parte de las autoridades⁶⁵.

Intervención en el ámbito financiero

El 19 de mayo de 2022, Sinergia Animal, Protección Animal Ecuador, International Accountability Project y Terranimal enviaron una carta a los directores ejecutivos de la Corporación Financiera Internacional (CFI) en la que se oponían a una propuesta de préstamo de 45 millones de dólares estadounidenses a Industrial Pesquera Santa Priscila S.A. El préstamo estaba destinado a financiar la expansión de las operaciones acuícolas de la empresa. En la carta se argumentaba que una mayor expansión podría contribuir a la degradación medioambiental, al aumento de la concentración empresarial y a los riesgos para las comunidades costeras. También planteó inquietudes en relación con los procesos de consulta pública, los riesgos de desplazamiento y la accesibilidad de los mecanismos de reclamación para las comunidades afectadas⁶⁶.

Protección de los derechos sobre la tierra

En abril de 2026, varias organizaciones de la provincia de Guayas denunciaron públicamente el desalojo de familias campesinas de sus tierras en el cantón de Durán. Las asociaciones locales alegaron que el desalojo se llevó a cabo a pesar de los litigios en curso sobre la posesión de las tierras y expresaron su preocupación por el reconocimiento de los derechos históricos de tenencia de la tierra en las comunidades costeras. Aunque las demandas en este caso siguen siendo objeto de disputa, el incidente pone de manifiesto las preocupaciones más amplias que han planteado en repetidas ocasiones las organizaciones de la sociedad civil y los investigadores en relación con la concentración de la propiedad de la tierra, la escasa protección de los derechos de tenencia y las presiones a las que se ven sometidas las comunidades de pequeños agricultores y pescadores en las zonas afectadas por la expansión de la acuicultura del langostino.

2.3 El cultivo camaronero ha provocado históricamente catástrofes ambientales; hoy en día, el énfasis en la bioseguridad plantea importantes preocupaciones sobre el bienestar de los langostinos

En los inicios del cultivo camaronero, el control sobre las líneas genéticas de langostino era mínimo, dado que las larvas ingresaban de forma natural a los estanques con el agua de bombeo; posteriormente, el abastecimiento pasó a depender progresivamente de laboratorios especializados en la producción de alevines⁶⁷. El fenómeno de El Niño de 1982-1983 alteró los ciclos de desove, provocando una escasez masiva de larvas silvestres para las explotaciones. En 1984 se introdujeron los laboratorios de larvas reglamentados, también conocidos como «laboratorios de producción de

post-larvas», con el fin de facilitar el cultivo⁶⁸. En este sistema, se capturaban langostinos silvestres del mar y las hembras grávidas (que portaban huevos) se mantenían bajo condiciones controladas para asegurar un desove constante. Al final de la década, estos laboratorios acabaron abasteciendo a todas las camaroneras del país⁶⁹. Sin embargo, durante la década de los noventa, los laboratorios continuaron produciendo alevines a partir de ejemplares silvestres, y las líneas genéticas especializadas se mantuvieron como un nicho dentro del sector.



Tanques al aire libre vacíos en un laboratorio de larvas para el cultivo de langostino. Los trabajadores se encuentran dentro de uno de los tanques con mangueras y herramientas de limpieza.

Esta situación cambió tras un grave brote del síndrome de la mancha blanca en 1999, que provocó una mortalidad masiva de langostinos en las explotaciones ecuatorianas y un desplome de la producción nacional, que pasó de 115.000 toneladas en 1998 a 38.000 toneladas en 2000⁷⁰. A raíz de ello, se prohibió la captura, el transporte, la venta y la repoblación con post-larvas de langostino silvestre, y el sector adoptó un control más riguroso de la bioseguridad y las líneas genéticas, lo que permitió el desarrollo de cepas con mayor resistencia al síndrome⁷¹. En la actualidad, el sector depende casi por completo de larvas procedentes de reproductoras (hembras de langostino preñadas con rasgos genéticos específicos) que forman parte de programas de mejora genética. Mientras tanto, los programas de cultivo selectivo también han mejorado las tasas de crecimiento de los langostinos y la eficiencia alimentaria. El sector ha evolucionado gracias a los conocimientos especializados sobre la alimentación y los patrones de crecimiento del langostino, y las empresas han realizado importantes inversiones en programas de investigación para mejorar la eficiencia y, por tanto, la rentabilidad a lo largo de todo el ciclo de vida del langostino. Los laboratorios y la investigación siguen siendo una parte importante de cualquier empresa dedicada al cultivo de langostino.

Antes del desove, las hembras preñadas se aclimatan primero durante varios días en tanques con temperatura y luz controladas. De sus huevos eclosionan los nauplios, la fase inicial de desarrollo, que posteriormente se convierten en larvas y post-larvas que se venden a las camaroneras. La industria utiliza varias prácticas, como la ablación del pedúnculo ocular en las hembras reproductoras, el control de la alimentación o la selección genética que evita la endogamia. Estos programas de cría controlada permite a la explotación producir mayores cantidades en menos tiempo en comparación con las explotaciones de menor escala. La ablación del ojo supone serios problemas de bienestar, y el control de la nutrición o de la reproducción estimulan ciclos de puesta antinaturales que pueden generar estrés en las hembras reproductoras.



Hembras reproductoras (denominadas frecuentemente «madres») nadan en un tanque con temperatura y luz controladas en un laboratorio que produce larvas y post-larvas de langostino destinadas al cultivo camaronero.

2.4 Se siguen utilizando fertilizantes, productos químicos y antibióticos



Enormes estanques de cultivo de langostino, algunos vacíos, se extienden entre las colinas de una región costera de baja altitud.

Según los estudios realizados por Boyd et al. (2021) en 101 explotaciones ecuatorianas, se utiliza una amplia variedad de productos para el tratamiento de los estanques con el fin de mejorar la calidad del agua, eliminar los peces salvajes y mejorar la salud de los langostinos.

Estos incluyen los siguientes:

- Materiales de encalado (90 %), fertilizantes (88 %) y melaza (80 %), que estimulan el crecimiento de fitoplancton como alimento adicional y regulan la acidez del agua.
- En el 37 % de las explotaciones se utilizaba peróxido de hidrógeno como tratamiento de emergencia ante una baja concentración de oxígeno disuelto.
- El 43 % utilizaba zeolita para controlar el nitrógeno amoniacal y 34 explotaciones utilizaban probióticos para mejorar la calidad del agua.
- El 28 % recurría a piscicidas.
- El 38 % de las explotaciones encuestadas utilizaba productos químicos para el tratamiento de enfermedades.
- El 8 % utilizaba desinfectantes.

El uso de antibióticos en la acuicultura es motivo de gran preocupación, ya que puede favorecer la aparición de bacterias resistentes a los antibióticos y suponer un riesgo para el medio ambiente y la salud humana. Ecuador cuenta con una normativa que limita los tipos de antibióticos que pueden utilizarse en la acuicultura, y es posible que el uso de antibióticos esté más restringido en las explotaciones de mayor tamaño, donde se buscan tratamientos alternativos⁷². No obstante, **los antibióticos clasificados como críticos para la medicina humana siguen utilizándose en cantidades desconocidas**⁷³. Una investigación publicada en 2026 sugiere que **la amoxicilina, la eritromicina y la sulfonamida se utilizan con gran frecuencia en Ecuador**⁷⁴, y un estudio de 2024 destacó que **existían genes de resistencia a los antibióticos en las explotaciones de cultivo camaronero de la zona de Atacames**⁷⁵.

Chávez Páez et al. (2025) señalan que una de las sustancias tóxicas que se utilizan habitualmente en la conservación del langostino es **el metabisulfito de sodio**. En las entrevistas realizadas a la comunidad, vinculan su uso con la presencia de peces muertos en los alrededores de los estanques de langostinos. Cuando Chávez-Páez et al. (2025) indagaron

acerca de la relación entre el metabisulfito y la mortalidad de los peces, un representante de la Cámara Nacional de Acuicultura afirmó que, si bien se ha utilizado «**en alguna ocasión no se utilizó en cantidades suficientes como para matar a los peces**». Añadió que «si se produjeran vertidos de metabisulfito, este absorbería rápidamente el oxígeno del agua con la que se mezcla, ya que el agua no es estática» (Director de Medio Ambiente, Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador, abril de 2023).⁷⁶ En general, la Cámara afirma que el metabisulfito se vuelve menos tóxico al entrar en contacto

con el agua y que «las explotaciones camaroneras han modificado sus prácticas de gestión desde hace más de diez años» (Director de Medio Ambiente de la Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador) y utilizan este producto químico con mayor precaución. Según se informa, este cambio se debe a la normativa de «la Unión Europea y Estados Unidos, que han establecido límites máximos permitidos, ya que un exceso de metabisulfito puede provocar reacciones alérgicas en los consumidores» (Director de Medio Ambiente de la Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador).

2.5 Los derechos laborales y la precariedad laboral constituyen un problema importante en las camaroneras y sus alrededores

Las presiones sociales derivadas del auge del cultivo de langostino en Ecuador trascienden los conflictos ambientales. Las regiones costeras de Ecuador enfrentan una creciente inseguridad relacionada con la inestabilidad económica y el crimen organizado. Los informes señalan un aumento de los casos de **extorsión, robo, amenazas y violencia que afectan a los trabajadores de las camaroneras y a las comunidades vecinas**. Según se ha informado, algunas explotaciones de cultivo de langostino han introducido medidas de seguridad más estrictas y **restricciones de comunicación para los trabajadores que residen en las instalaciones durante turnos prolongados**, lo que ha suscitado preocupación con respecto al aislamiento de los trabajadores y su vulnerabilidad laboral⁷⁷.

La precariedad laboral también sigue siendo generalizada en el sector. Según la Organización Internacional del Trabajo, **solo el 37 % de los trabajadores del sector de la acuicultura en Ecuador tiene un contrato formal, mientras que el 63 % trabaja en el sector de manera informal**⁷⁸. Los estudios sobre las explotaciones camaroneras en el cantón de Jama revelaron además un uso generalizado de mano de obra temporal y una supervisión normativa limitada, condiciones que pueden aumentar la vulnerabilidad a la explotación laboral. Pese a la envergadura del sector de exportación de langostinos de Ecuador, la información disponible públicamente sobre los riesgos de trabajo forzoso, la trata de personas y el trabajo infantil peligroso en las cadenas de suministro de langostinos sigue siendo limitada.



En una planta de procesamiento y envasado, los trabajadores pelan manualmente los langostinos, que se mantienen frescos mediante el uso de hielo.

2.6 Los conflictos comunitarios relacionados con la expansión del cultivo camaronero continúan en la actualidad.

En las zonas de manglares que aún quedan en el golfo de Guayaquil, las comunidades denuncian una competencia creciente por **las poblaciones de cangrejos y conchas, que se encuentran en declive**, debido a la degradación del ecosistema, la contaminación industrial y la expansión de la acuicultura del langostino⁷⁹. En algunos casos, las comunidades indígenas de la costa han podido recurrir a la nueva legislación para proteger sus reivindicaciones sobre la costa⁸⁰. Aunque cuentan con escaso apoyo financiero, las comunidades han llevado a cabo proyectos de reforestación de manglares con cierto éxito⁸¹.

La restauración de los manglares y, en general, de los ecosistemas costeros suele exacerbar la competencia por los recursos disponibles con otras comunidades costeras desfavorecidas. **Se han registrado conflictos en zonas de**

reforestación⁸². La recuperación de la vida silvestre ofrece nuevas oportunidades económicas para la pesca del cangrejo y otras especies; no obstante, varias comunidades incurrir en prácticas de pesca ilegal dentro de estos hábitats recién restaurados. **El conflicto intracomunitario es un legado duradero de las históricas apropiaciones de tierras efectuadas por el sector** desde la década de 1960 hasta el año 2000.

En este contexto, el sector camaronero ecuatoriano se presenta cada vez más como un sector respetuoso con el medio ambiente que apoya las iniciativas de protección de los manglares. En 2022, la Cámara Nacional de Acuicultura afirmó que el sector camaronero de Ecuador era «respetuoso con el medio ambiente y protector de los ecosistemas circundantes» gracias a los nuevos compromisos contra la deforestación establecidos junto con WWF Ecuador⁸³.



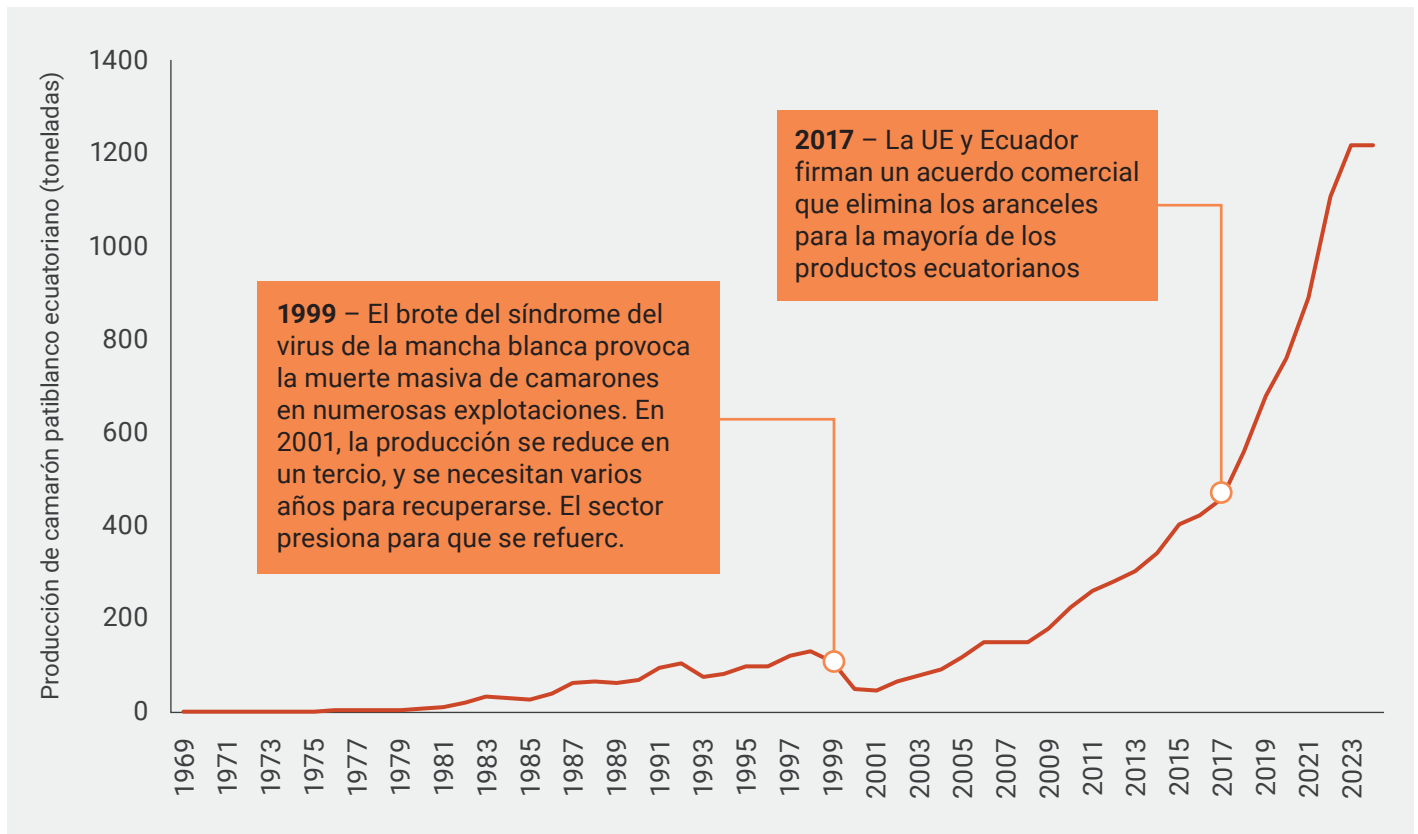
Unos terrapienes separan una serie de grandes estanques de cultivo de langostino dentro de un ecosistema de manglares.

3. El sector camaronero ha concentrado los beneficios en un pequeño grupo de empresas

El sector camaronero de Ecuador se ha convertido en el sector exportador más importante del país. En 2025, las exportaciones de langostino alcanzaron un total de 8,4 mil millones de dólares, **superando al petróleo crudo como el principal sector exportador de Ecuador**⁸⁴. Tras un importante colapso del sector a principios de siglo, a raíz de la propagación del síndrome del virus de la mancha blanca, las exportaciones ecuatorianas de langostino patiblanco pasaron de un mínimo histórico de unas 40.000 toneladas en 2000 a una cifra estimada de 1,2 millones de toneladas en 2023⁸⁵. En 2017 se inició un periodo

de crecimiento rápido y significativo tras la firma del acuerdo comercial entre Ecuador y la Unión Europea, que eliminó los aranceles para la mayoría de los productos intercambiados entre ellos. En 2022, Ecuador se convirtió en el mayor productor y exportador mundial de langostinos de cultivo, superando a China y a la India. Según las cifras del sector, **las ventas de exportación aumentaron aproximadamente una quinta parte (20 %) en 2025 en comparación con 2024**, año en el que las exportaciones de langostino ascendieron a unos 7.000 millones de dólares estadounidenses⁸⁶.

Figura 6: Evolución de la producción de camarón patiblanco ecuatoriano (toneladas). FAO (2026)



3. El sector camaronero ha concentrado los beneficios en un pequeño grupo de empresas



Cajas de plástico vacías apiladas junto a un muelle de carga en una planta de procesamiento y envasado de langostinos.

En Ecuador operan alrededor de 4000 camaronerías registradas, que abarcan aproximadamente 220.000 hectáreas de terreno⁸⁷. Más allá de la propia producción, el sector de la exportación de langostinos también depende de una amplia infraestructura de procesamiento y exportación. En agosto de 2024, Ecuador contaba con 172 establecimientos autorizados para exportar productos pesqueros a la Unión Europea, incluidas las instalaciones de procesamiento de langostinos y otros productos del mar⁸⁸.

El sector está cada vez más concentrado en manos de un número relativamente reducido de grandes empresas. La tabla 2 muestra que, en 2024, el mayor exportador de langostinos de Ecuador, Industrial Pesquera Santa Priscila, registró un valor de exportación de 1,29 mil millones de dólares, lo que representa el 21,2 % de la cuota de mercado entre los principales productores y exportadores del país⁸⁹. La segunda empresa más grande, S.O.N.G.A., registró un valor de 609 millones de dólares y una cuota de mercado del 10 %. En conjunto, estas dos empresas representaban algo menos de un tercio (31,2 %) del valor de las exportaciones entre los principales exportadores de langostinos de Ecuador, mientras que las ocho empresas restantes representan el 30 % de la producción nacional⁹⁰. En 2021, había 187 empresas afiliadas a la Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador, de las cuales 144 eran empresas productoras de langostino⁹¹. Según Forbes (2024), representado en la Tabla 3, podemos estimar que el 39% restante se compone de al menos 134 empresas significativamente más pequeñas.

Industrial Pesquera Santa Priscila y S.O.N.G.A. generan casi un tercio de los ingresos del sector camaronero en Ecuador

Industrial Pesquera Santa Priscila (IPSP)

es la empresa de acuicultura con mayor integración vertical de Ecuador. La empresa inició sus actividades en 1976 y actualmente integra casi todas las etapas del ciclo de vida del langostino, incluidos el cultivo y la producción de pienso. Durante una década, ha liderado las exportaciones ecuatorianas de langostino, consolidándose como uno de los mayores exportadores a nivel global. Sus explotaciones camaronerías, con todas las instalaciones incluidas, abarcan 18.000 hectáreas de terreno. Cuenta con instalaciones de incubación y cultivo, así como de producción, procesamiento y envasado para la exportación, y parece ser la única empresa que tiene un control significativo sobre el abastecimiento de sus propios piensos. IPSP es propietaria de una planta de producción de piensos, en el marco de una empresa conjunta con el grupo latinoamericano de producción de piensos Vitapro, que opera bajo la marca Nicovita.



S.O.N.G.A. (Sociedad Nacional de Galapagos)

es la segunda empresa más grande dedicada al cultivo de langostino, con una superficie de 11.000 hectáreas, aunque también se abastece de otras empresas⁹². Al igual que muchas otras empresas dedicadas al cultivo de langostino, comenzó con una cartera de actividades pesqueras más amplia, pero en la década de los 80 trasladó toda su actividad a Guayaquil para centrarse en la acuicultura de langostinos destinados a la exportación y el procesamiento.



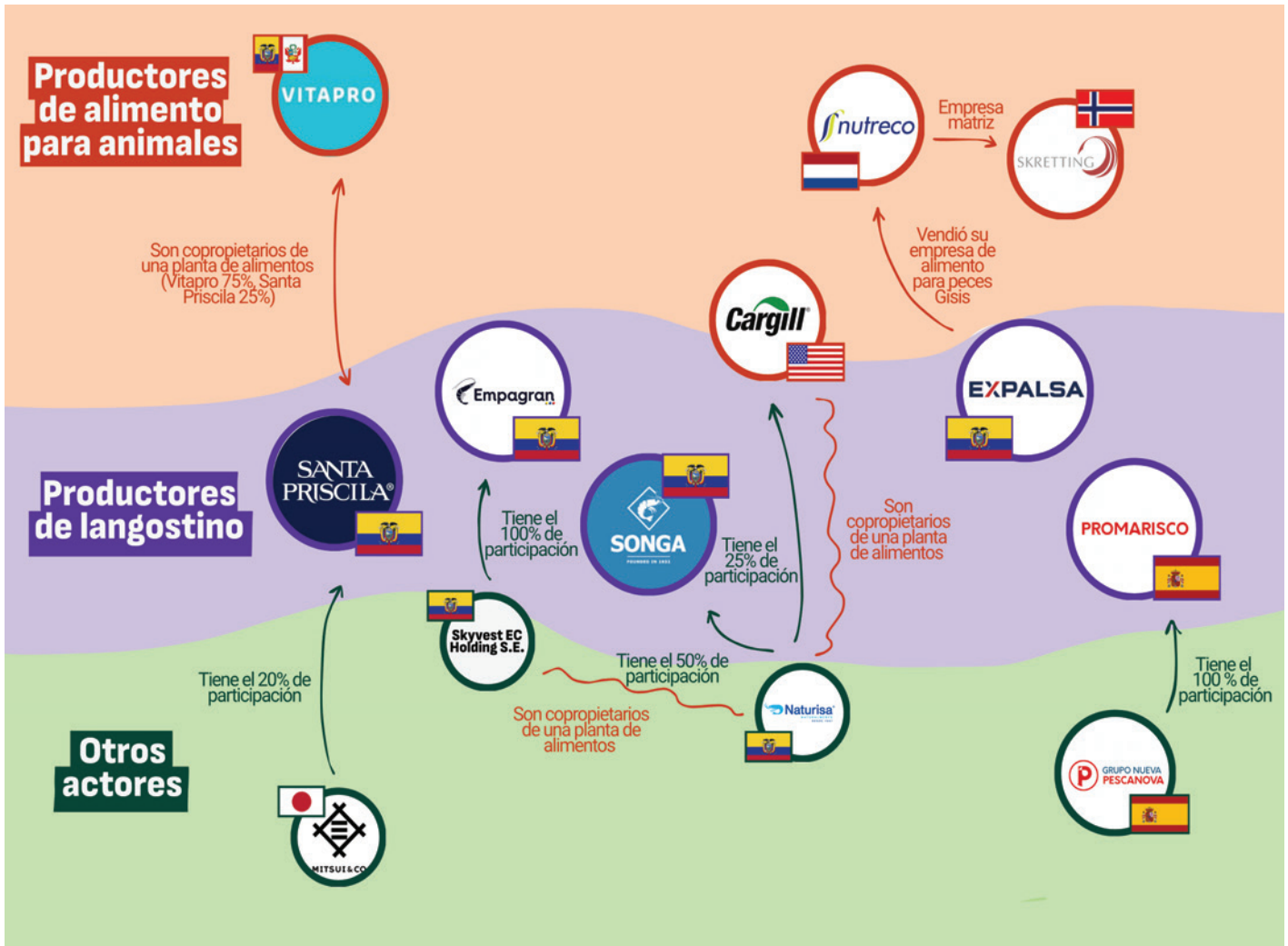
3.1 Los 10 principales exportadores de langostinos de Ecuador en 2024

Tabla 3: Los 10 principales exportadores de langostinos de Ecuador. Según el análisis de valor de Forbes (2024); con datos de las empresas añadidos por Foodrise⁹³.

| | Nombre de la empresa | Estructura de la empresa y vínculos con el sector en general | Valor (en millones de dólares estadounidenses) | Cuota de mercado (%) | Volumen (millones de kg) |
|----|---|--|--|----------------------|--------------------------|
| 1 | Industrial Pesquera Santa Priscila | Grupo Cornejo (Ecuador) 80 %. Desde 2024, el 20 % de la empresa pertenece al conglomerado japonés Mitsui ⁹⁴ . | 1.286,70 \$ | 21,2 % | 214,10 |
| 2 | S.O.N.G.A. | Desde 1991, propiedad al 50 % de Naturisa (Ecuador). Naturisa se asoció con el fabricante estadounidense de piensos Cargill en 2015 para crear una planta de piensos. Naturisa posee el 25 % de las acciones de Acuacargill, la filial ecuatoriana de Cargill. ⁹⁵ | 609,20 \$ | 10,0 % | 116,12 |
| 3 | Omarsa | Empresa ecuatoriana con cinco explotaciones agrícolas, todas ellas situadas en estuarios ⁹⁶ . | 496,40 \$ | 8,2 % | 95,71 |
| 4 | Expalsa | Pertenece al grupo Expalsa. En 2012, Expalsa vendió su empresa de piensos para acuicultura, Gisis, a Nutreco, la empresa neerlandesa propietaria del fabricante noruego de piensos Skretting ⁹⁷ . | 290,70 \$ | 4,8 % | 63,05 |
| 5 | Nirsa | También es una de las principales empresas de pesca de atún de Ecuador. | 257,60 \$ | 4,2 % | 54,43 |
| 6 | Promarisco | Empresa filial del gigante pesquero español Nueva Pescanova. | 225,30 \$ | 3,7 % | desconocido |
| 7 | Exportquilsa | Empresa ecuatoriana centrada en el mercado chino. | 162,40 \$ | 2,7 % | 32,66 |
| 8 | Empacrece | El Grupo Brito, de Ecuador, adquirió una participación del 55 % en Empacrece en 2025 ⁹⁸ . | 148,50 \$ | 2,4 % | 33,11 |
| 9 | Empagran | Propiedad de Skyvest (país desconocido). Skyvest cofinancia la ampliación de la empresa de piensos Acuacargill en 2015. | 140,90 \$ | 2,3 % | 29,03 |
| 10 | Cofimar | Empresa ecuatoriana, con una superficie de 2.700 hectáreas; utiliza la técnica de extirpación del pedúnculo ocular (ablación) en el cultivo de larvas ⁹⁹ . | 136,80 \$ | 2,3 % | 24,49 |

3. El sector camaroneero ha concentrado los beneficios en un pequeño grupo de empresas

Figura 7: Mapa empresarial en el que se muestran los vínculos y los modelos de propiedad entre las empresas ecuatorianas dedicadas al cultivo camaroneero, las colaboraciones con los productores de piensos y los principales inversores internacionales.

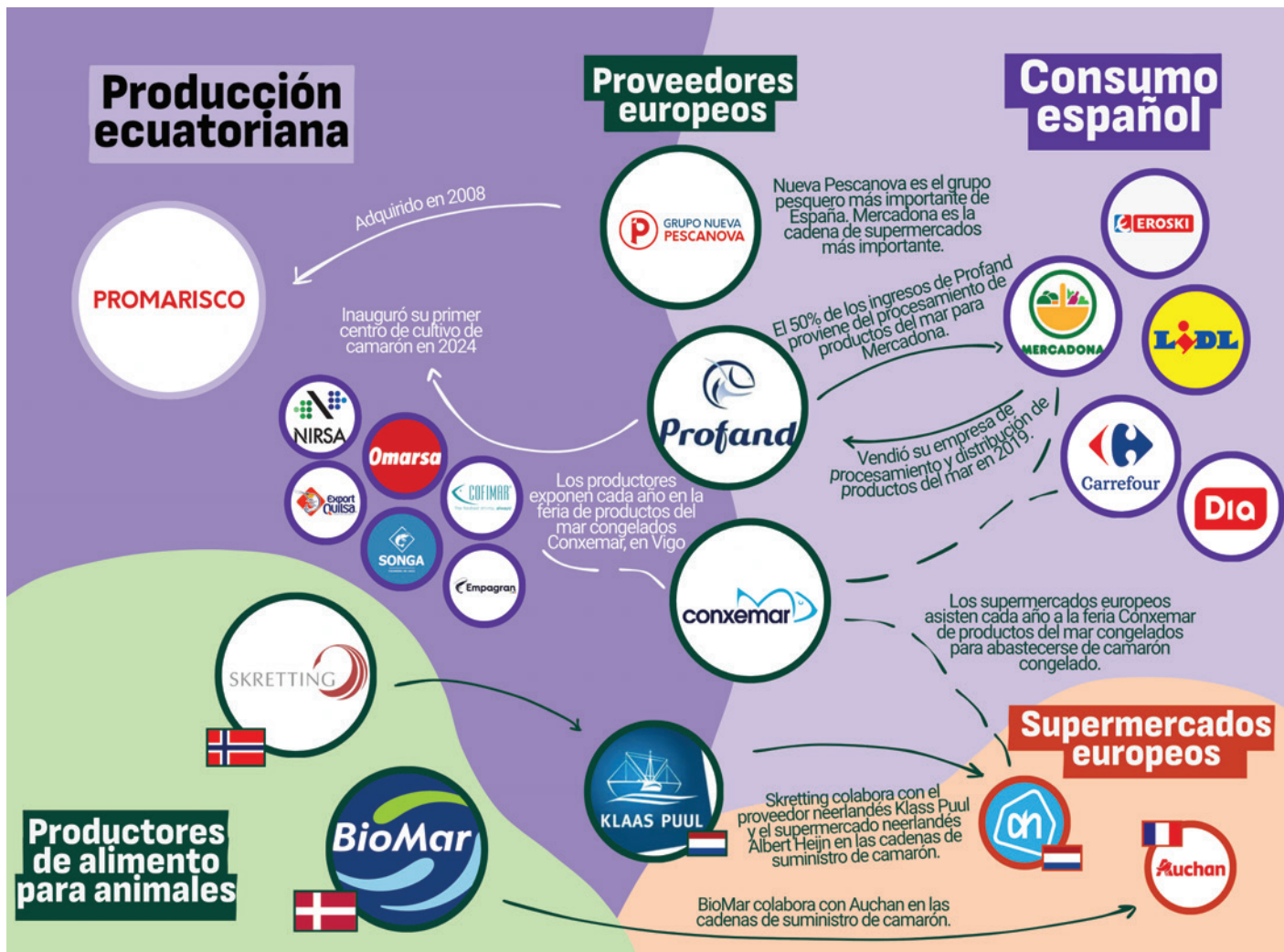


3.2 El poder del sector se está consolidando, con el apoyo de inversores internacionales

A medida que el sector se consolida en torno a un reducido número de poderosas empresas ecuatorianas, los inversores y las corporaciones internacionales muestran un interés creciente por adquirir participaciones en el sector. En marzo de 2024, la empresa japonesa Mitsui adquirió una participación del 20 % en Industrial Pesquera Santa Priscila, la mayor exportadora de langostino de cultivo de Ecuador, por un importe total de 360 millones de dólares estadounidenses¹⁰⁰.

Las empresas españolas también están desempeñando un papel clave en la expansión y consolidación del sector camaroneero en Ecuador. Promarisco, la sexta empresa productora de langostino más grande del país, es la única de las diez principales empresas exportadoras que no es de capital ecuatoriano; opera íntegramente como filial del gigante pesquero gallego Nueva Pescanova, la principal empresa del sector en España.

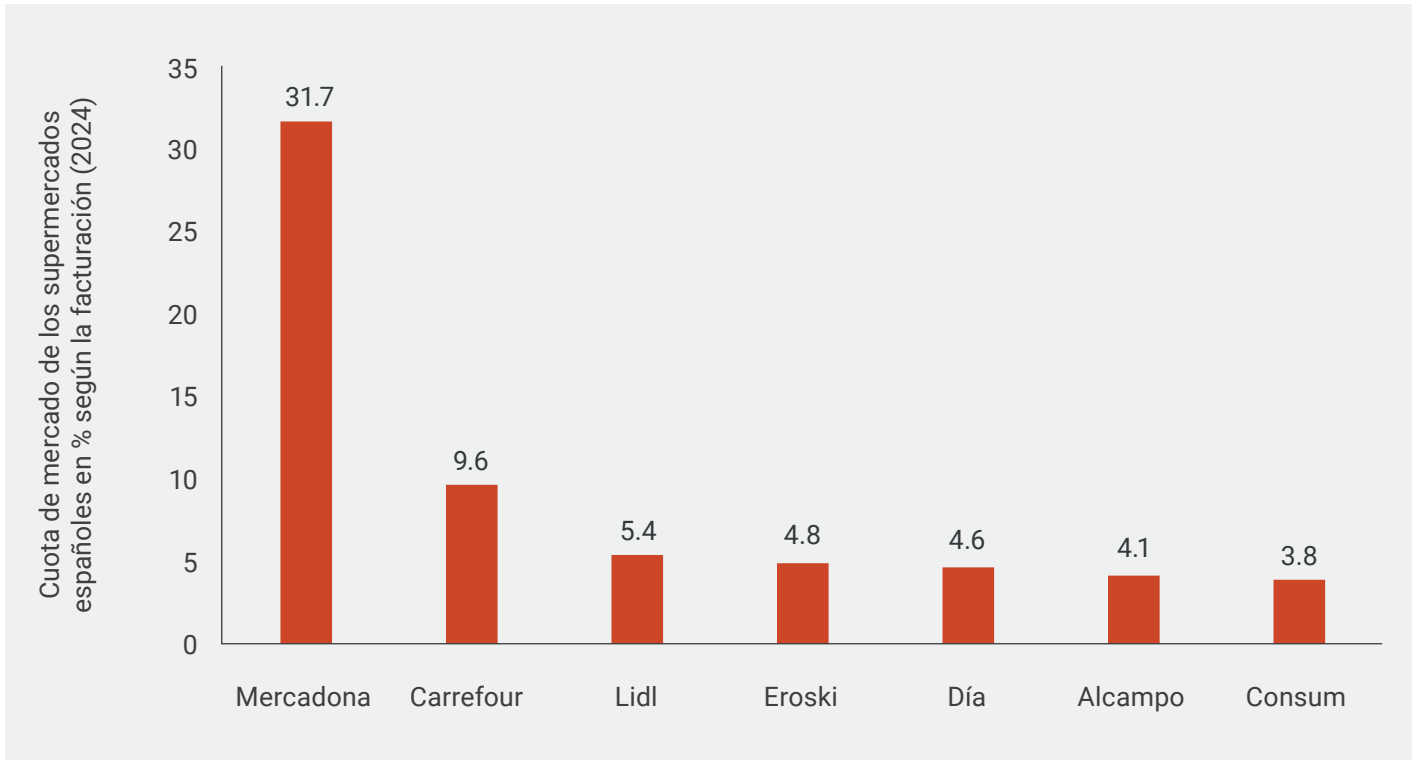
Figura 8: Mapa empresarial que muestra las relaciones entre las empresas europeas y la producción camaronera en Ecuador.



El éxito de este modelo está inspirando iniciativas similares por parte de otras empresas del sector en España. Dos años después de la firma del acuerdo comercial entre la UE y Ecuador, que eliminaba las barreras arancelarias sobre los productos, el gigante español de la distribución Mercadona vendió en 2019 su empresa de procesamiento y distribución de productos del mar, Caladero, a Profand (véase la figura 8). Desde 2025, Profand se ha consolidado como la empresa pesquera más rentable de España, con un valor de 1,12 mil millones de dólares en 2025¹⁰¹, gracias a sus flotas pesqueras en 12 países, así como a sus 3 centros de acuicultura en Galicia (trucha arcoíris) y 8 centros de acuicultura en Grecia (lubina). En 2024 adquirió su primera explotación de acuicultura de langostinos en Ecuador¹⁰². Desde la adquisición de Caladero, el 50 % de los ingresos de Profand procede del procesamiento de productos del mar para Mercadona¹⁰³.

Los eventos del sector, como la feria anual de productos del mar congelados Conxemar, que se celebra en Vigo (Galicia), también constituyen un punto de encuentro para la consolidación de la presencia española en este mercado. Estas iniciativas cuentan con la participación de productores ecuatorianos de langostino de cultivo (véase la figura 8) y de importantes cadenas de supermercados como Lidl, Carrefour y Mercadona y contribuyen a la consolidación de los vínculos entre los consumidores españoles y europeos y los productores ecuatorianos. El sector pesquero y minorista español se está posicionando para desempeñar un papel destacado en la rentabilidad del sector camaronero ecuatoriano.

Figura 9: Cuota de mercado de los supermercados españoles. Datos de Savills (2025).



La Figura 9 muestra la cuota de mercado de los supermercados en España¹⁰⁴. Una investigación de Rethink Priorities, compartida con Foodrise y Observatorio de Bienestar Animal, muestra que esta cuota de mercado refleja, en términos generales, el número de camarones presentes en las cinco principales cadenas de suministro

de supermercados en España. Mercadona lidera con un estimado de 948 millones de camarones en su cadena de suministro, seguida por Carrefour con 337,5 millones, Lidl con 237 millones, El Corte Inglés con 179,5 millones y Eroski con 150,8 millones¹⁰⁵.

3.3 Los productores industriales de piensos también se benefician del crecimiento del sector camaronero en Ecuador

El interés por el sector del cultivo camaronero en Ecuador trasciende los sectores pesquero y minorista. Las principales empresas internacionales de piensos (que figuran en la tabla 4) están ampliando su presencia en el mercado ecuatoriano. Nutreco, la empresa matriz holandesa del gigante noruego de piensos Skretting, señala que el langostino es la especie de mayor crecimiento dentro de su gama de piensos para animales en 2025, alcanzando niveles de ventas comparables a los del pienso para aves de corral y superando el crecimiento de los ingresos por piensos para cerdos y vacuno, que se encuentran estancados¹⁰⁶. Del mismo modo, la empresa danesa de piensos Biomar informó que los piensos para langostinos representan el 31 % de su volumen total de piensos en 2025. El crecimiento en 2025 se debió a sus 8 líneas de producción en Ecuador¹⁰⁷.

La empresa ha adquirido recientemente la propiedad total del fabricante ecuatoriano de piensos Alimentsa y está construyendo una nueva planta de piensos. Biomar cotizó como empresa independiente en la bolsa de valores danesa por primera vez en mayo de 2026. Cargill, que inició sus operaciones en Ecuador en 2015 mediante una empresa conjunta con Naturisa —la organización matriz del productor de langostino S.O.N.G.A—, decidió duplicar su capacidad productiva en el país en 2022 al establecer una nueva alianza con Skyvest, la empresa matriz del productor de langostino Empagran (véase la figura 7)¹⁰⁸. La planta inicial de Cargill podría producir 156.000 toneladas métricas.

Los productores de piensos trabajan en estrecha colaboración con los supermercados europeos (consulte el mapa de empresas de la figura 8). El pienso fabricado por Skretting se utiliza en productos de acuicultura que se venden en supermercados de toda Europa. El fabricante de piensos afirma que está colaborando activamente con la cadena de supermercados holandesa Albert Heijn y con el importador

de langostinos Klaas Puul para «ofrecer los langostinos de mejor calidad del mercado», y sostiene que, gracias a esta colaboración, se consigue «el máximo bienestar animal con la menor huella marina»¹⁰⁹. Biomar colabora con la cadena de supermercados francesa Auchan y la ONG francesa Earthworm en un proyecto cuyo objetivo es mejorar la sostenibilidad de la cadena de suministro del langostino.

Table 4: Principales empresas de piensos que operan en Ecuador.

| Empresa de piensos | Descripción de las operaciones de piensos en Ecuador |
|---|--|
| <p>Skretting, Noruega Organización matriz: Nutreco, Países Bajos Alimenta a 60 especies en 15 países</p> | <p>La primera planta de piensos se inauguró en 2013. Solo la segunda planta de piensos construida en 2017 produce 470.000 toneladas de piensos. Skretting lanzó dos nuevas líneas de pienso en Ecuador en 2025, lo que sugiere la puesta en marcha de una nueva planta y un posible aumento de su capacidad de producción¹¹⁰. En 2026, Skretting cuenta con tres plantas de piensos para langostinos en funcionamiento en Ecuador y otra más en Honduras.</p> |
| <p>Biomar, Dinamarca Empresa matriz: Schouw and Co., Dinamarca Alimenta a 45 especies en 90 países</p> | <p>La producción registrada en Ecuador a principios de 2026 fue de 300.000 toneladas de pienso. La empresa prevé producir 410.000 toneladas para el tercer trimestre de 2026. Para 2027, la capacidad podría alcanzar las 700.000 toneladas.</p> |
| <p>VitaPro, Ecuador Empresa matriz: Alicorp, Perú</p> | <p>Vitapro produjo 918.000 toneladas de pienso en 2025, entre el pienso para salmón chileno y el pienso para langostino ecuatoriano, lo que supone un aumento respecto de las 672.000 toneladas de 2024. AliCorp afirma que el crecimiento interanual registrado en el periodo 2024-2025 se debió principalmente al crecimiento de dos dígitos de las exportaciones de langostino de Ecuador, así como a la mejora de las condiciones de producción¹¹¹.</p> |
| <p>Acuacargill del Ecuador Empresa conjunta entre Naturisa (empresa ecuatoriana dedicada al cultivo de langostino, propietaria de S.O.N.G.A.) y Cargill, un fabricante de piensos con sede en EE. UU.</p> | <p>La primera planta de Acuacargill en Guayaquil, construida en 2018, tiene una capacidad de 156.000 toneladas. La ampliación de una empresa conjunta en 2022 entre Cargill, Skyvest (grupo inversor ecuatoriano) y Naturisa dio lugar a la creación de una nueva empresa, Acuacargill del Ecuador, que duplicó su capacidad hasta alcanzar las 300.000 toneladas de producción.</p> |

Con el crecimiento de la producción de pienso para langostinos, aumentan las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de la extracción de soja. Una de las principales iniciativas de sostenibilidad de Skretting se denomina «Skretting 360+, servicios integrales diseñados para optimizar la gestión de la alimentación, las explotaciones y la salud en la acuicultura»¹¹². Probado inicialmente en una camaronera ecuatoriana, el programa Skretting 360+ utiliza

«comederos inteligentes digitalizados» que permiten «una alimentación óptima y un menor desperdicio nutricional» que se deposita en el fondo de los estanques¹¹³. Este proyecto se llevó a cabo al mismo tiempo que la construcción, en 2018, de una planta de producción de piensos «de última generación» en Durán (Ecuador), con un coste de 65 millones de dólares estadounidenses y una capacidad anual de 470.000 toneladas de piensos¹¹⁴.

3.4 Los límites de las etiquetas: los supermercados tienen dificultades para verificar las cadenas de suministro de los langostinos

Una encuesta realizada en España en 2026 reveló que, aunque el 90 % de los consumidores mira las etiquetas de los productos en los supermercados, solo el 6 % las lee con atención¹¹⁵. Muchos consumidores españoles no consultan habitualmente la información que figura en las etiquetas sobre medio ambiente o bienestar animal y, a menudo, desconocen el significado de las certificaciones de sostenibilidad. En lo que respecta a la certificadora Aquaculture Stewardship Council (ASC), el 75 % de los consumidores afirmó que nunca las había visto, mientras que el 11 % afirmó comprender el significado de las etiquetas, y solo el 4 % de los consumidores entendía realmente su significado¹¹⁶. A pesar de ello, el estudio reveló que las etiquetas de sostenibilidad pueden aumentar la intención de compra de productos del mar, especialmente los procedentes de la acuicultura.

Un estudio publicado a principios de 2026 por World Forest ID reveló que el 84 % de los productos de langostino de cultivo adquiridos en Alemania, el Reino Unido y Estados Unidos no se correspondían con el país de origen declarado¹¹⁷.

Estos resultados plantean cuestiones más amplias sobre la trazabilidad y la verificación del origen en las cadenas de suministro internacionales de langostinos que abastecen a los mercados minoristas europeos. España desempeña un papel especialmente importante en estas cadenas de suministro, ya que es el mayor importador de productos de langostino ecuatoriano de la Unión Europea. El langostino que se vende en los supermercados españoles depende en medida creciente de las redes de abastecimiento internacionales y de los sistemas de certificación de sostenibilidad. Según ASC, el 30 % de la producción ecuatoriana de langostino patiblanco cuenta actualmente con su certificación (ASC)¹¹⁸. La Cámara Ecuatoriana de Acuicultura ha manifestado su intención de ampliar la certificación en todo el sector de acuerdo al estándar de ASC, que incluye requisitos relacionados con el trabajo forzoso, el trabajo infantil y la trata de personas¹¹⁹.

Glosario

Cangrejero artesanal: persona que captura cangrejos utilizando métodos tradicionales y a pequeña escala, y que suele priorizar la sostenibilidad y las prácticas locales.

Concha: molusco bivalvo marino. Las verdaderas conchas viven en playas arenosas y resguardadas de todo el mundo.

Desembarques de langostino silvestre: la cantidad o el volumen total de langostino capturado en su hábitat natural y llevado a puerto (desembarcado) por buques pesqueros.

El Niño: fenómeno climático global que se debe a las variaciones en los vientos y en las temperaturas de la superficie del mar en el océano Pacífico tropical. La fase de calentamiento de la temperatura de la superficie del mar se conoce como «El Niño», y la fase de enfriamiento, como «La Niña».

Estuario: un estuario es una masa de agua salobre costera parcialmente cerrada, en la que el agua dulce procedente de ríos o arroyos se une y se mezcla con el agua salada del mar abierto.

Fábricas de piensos: instalaciones que producen pienso para langostinos.

Harina y aceite de pescado: componentes habituales de los piensos para la acuicultura. Se trata de productos pesqueros procesados: pescado triturado que se convierte en harina (harina de pescado) o del que se extraen aceites (aceite de pescado).

Langostinos de aguas frías: los langostinos de aguas frías viven en las aguas más frías del norte y suelen ser más pequeños y tener un sabor más dulce, como los langostinos del norte procedentes de Canadá, Noruega y Groenlandia.

Laboratorio de larvas: un laboratorio especializado donde comienza la vida del langostino de cultivo. Un entorno estrictamente controlado en el que se añaden vitaminas y minerales específicos al agua para ayudar a las larvas de langostino a sobrevivir.

Langostinos de aguas cálidas: especies de langostinos que se cultivan o se capturan en aguas cálidas tropicales o subtropicales, en lugar de en océanos más fríos, como el langostino blanco del Pacífico, el langostino tigre negro y el langostino blanco de la India.

Langostinos de cultivo: el cultivo camaronero es una forma de acuicultura que se lleva a cabo en entornos marinos o de agua dulce, y que tiene como objetivo la producción de langostinos para el consumo humano.

Langostinos: a lo largo de este informe, los términos «langostinos» o «camarones» se refieren a los langostinos patiblancos (*Litopenaeus vannamei*) producidos en Ecuador, salvo que se indique lo contrario de forma explícita.

Manglar: arbusto o árbol que crece principalmente en aguas salinas o salobres de la costa.

Población reproductora: grupo de hembras maduras de langostino que se utilizan y controlan en condiciones específicas para favorecer la puesta de huevos. A menudo se ha seleccionado a las hembras por características específicas, como la resistencia a las enfermedades o la capacidad de producir crías de gran tamaño.

Bibliografía

- Akter, Lovely, Neaz A. Hasan, Moshir Rahman, Nasrullah Forajy, and Mohammad Mahfujul Haque. "Antimicrobial Resistance in Shrimp Aquaculture: Pathways, Ecosystem Risks, and Policy Responses." *Environmental Challenges* 22 (March 2026): 101401. <https://doi.org/10.1016/j.envc.2025.101401>.
- Alicorp. "Alicorp Reports 2025 Financial Results | Alicorp." Alicorp Reports 2025 Financial Results | Alicorp, February 16, 2026. <https://www.alicorp.com.pe/pe/en/news/alicorp-reports-2025-financial-results>.
- Biomar. 2024 Annual Report. 2025. <https://www.biomar.com/our-promise/annual-report>.
- Boyd, Claude, Robert Davis, Arturo Wilson, Fabrizio Marcillo, Susanna Brian, and Aaron McNevin. "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library." *Journal of the World Aquaculture Society*, April 6, 2021. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jwas.12818>.
- Cámara Nacional de Acuacultura. "REVISTA AQUACULTURA 169." *Issuu*, March 2, 2026. https://issuu.com/revista-cna/docs/revista_aquacultura_169.
- Cámara Nacional de Acuacultura. "Unión Europea: Importaciones de Camarón a Mayo 2023." *Shrimp Market Data*, August 4, 2025. <https://www.cna-ecuador.com/shrimp-market-data/>.
- Cantos, G., C. Fuentes, I. Fernández-Segovia, and A. Fuentes. "Study of Consumer Perceptions of Sustainable Fishery Products." *Aquaculture* 610 (January 2026): 742926. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2025.742926>.
- Cargill. "Cargill to Enter into Joint Venture to Increase Production Capacity in Ecuador's Shrimp Feed Market." October 28, 2022. <https://www.cargill.com/2022/cargill-to-enter-into-joint-venture-to-increase-production>.
- Chase, Chris. "Profand Hits EUR 1.1 Billion in Revenue, Continues Growth Trajectory." *Seafood Source*, April 17, 2026. <https://www.seafoodsource.com/news/business-finance/profand-hits-eur-1-1-billion-in-revenue-continues-growth-trajectory>.
- Chávez-Páez, Wendy, Jean Carlo Rodríguez-de-Francisco, Federico Koelle, and Anna-Katharina Hornidge. "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador." *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50. <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- Chávez-Páez, Wendy, Jean Carlo Rodríguez-de-Francisco, Federico Koelle, and Anna-Katharina Hornidge. "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador." *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50. <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- Cofimar. Cofimar – Somos Una Compañía Camaronera. 2026. <https://cofimar.ec/en/>.
- Earthworm. "From Ecuador to France: A Collaborative Effort to Build a Sustainable Shrimp Supply Chain." English, September 17, 2024. <https://earthworm.org/news-stories/ecuador-france-sustainable-shrimp-supply-chain>.
- EUMOFA. "Monthly Highlights (July 2025): Development of the Trade Flows of Fishery and Aquaculture Products between the EU and the Andean Community." *Monthly Highlights*, July 2025. <https://eumofa.eu/market-analysis#monthly>.
- EUMOFA. The EU Fish Market: 2025 Edition. 2025. <https://eumofa.eu/-the-eu-fish-market-2025-edition-is-online>.
- Evans, John. "Canceled Peru Anchovy Season Costs Industry \$1 Billion; Fishmeal Plants Shut down for First Time in 30 Years." August 21, 2023. <https://www.intrafish.com/fisheries/canceled-peru-anchovy-season-costs-industry-1-billion-fishmeal-plants-shut-down-for-first-time-in-30-years/2-1-1504344>.
- FAO. The State of World Fisheries and Aquaculture 2026. Blue Transformation: Turning Vision into Impact. The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) 2026. FAO, 2026. <https://doi.org/10.4060/cd8357en>.
- Foodrise. "Blue Empire." Foodrise, 2024. <https://foodrise.org.uk/research/blue-empire/>.
- ICES. Working Group on Crangon Fisheries and Life History (WGCRAN; Outputs from 2024 Meeting). Report. ICES Scientific Reports, 2025. <https://doi.org/10.17895/ices.pub.28638743.v1>.
- IFFO The Marine Ingredients Organisation. "Marine Ingredients Market Trends: All Eyes on Peru, While China's Domestic Production of Marine Ingredients Remains Constrained | IFFO – The Marine Ingredients Organisation." January 6, 2026. <https://www.iffocomarineingredients.com/marine-ingredients-market-trends-all-eyes-peru-while-chinas-domestic-production-marine-ingredients>.
- International Labour Organization. "Trabajo decente en los sectores pesca y acuicultura en América Latina y el Caribe." International Labour Organization, March 1, 2024. <https://www.ilo.org/es/publications/trabajo-decente-en-los-sectores-pesca-y-acuicultura-en-america-latina-y-el>.

- La Hora. "Los manglares se destruyen con autorización." LA HORA, February 17, 2022. <https://www.lahora.com.ec/archivo/Los-manglares-se-destruyen-con-autorizacion-20220217-0048.html>.
- La Voz de Galicia. "La pesquera viguesa Profand compra una planta en Boston y entra en la acuicultura de langostino." April 18, 2024. <https://www.lavozdegalia.es/noticia/somosmar/2024/04/18/profand-mantiene-facturacion-incrementa-ebitda-invierte-planta-boston/00031713454091553449513.htm>.
- Marcillo, Fabrizio. "Shrimp Farming and the Environment in Ecuador: Past and Present." *World Aquaculture*, September 15, 2017, 39–42.
- Mitchell, Tilden M., Tin Ho, Liseth Salinas, et al. "Analysis of Antibiotic Resistance Genes (ARGs) across Diverse Bacterial Species in Shrimp Aquaculture." *Antibiotics* 13, no. 9 (2024): 825. <https://doi.org/10.3390/antibiotics13090825>.
- Monterey Bay Aquarium. Warmwater Shrimp Social Risk Profile | Forced Labor, Human Trafficking, and Hazardous Child Labor Risks | Ecuador, Aquaculture and Processing. Seafood Social Risk Tool. 2025. <https://www.montereybayaquarium.org/act-for-the-ocean/sustainable-seafood/what-we-do/human-rights/seafood-social-risk-tool>.
- Monterey Bay Aquarium Seafood Watch. Whiteleg Shrimp – *Litopenaeus Vannamei*. n.d. Accessed May 6, 2026. <https://www.seafoodwatch.org/recommendation/shrimp/whiteleg-shrimp-30539>.
- Oliveros-Ramos, Ricardo, and Yunne-Jai Shin. "Future Climate Change Impacts on Anchoveta (*Engraulis Ringens*) in the Northern Peru Current Ecosystem." Preprint, bioRxiv, February 15, 2023. <https://doi.org/10.1101/2023.02.14.528548>.
- Omarsa. "About our facilities." Omarsa, 2025. <https://www.omarsa.com.ec/facilities/>.
- Poore, J., and T. Nemecek. "Reducing Food's Environmental Impacts through Producers and Consumers | Science." *Science* 360, no. 6932 (2018). <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aaq0216>.
- Randall, Emily. "Partner Letter Urges IFC to Reject Loan for Shrimp Giant Santa Priscila in Ecuador (May 2022)." Stop Financing Factory Farming, May 19, 2022. <https://stopfinancingfactoryfarming.com/publications/partner-letter-to-ifc-industrial-pesquera-santa-priscila-ecuador-may-2022>.
- Reuters. "Ecuadorian Shrimp Sales Rebound in 2025, Surpass Oil Exports-Producers' Association | Reuters." Reuters, February 16, 2026. <https://www.reuters.com/world/americas/ecuadorian-shrimp-sales-rebound-2025-surpass-oil-exports-producers-association-2026-02-16/>.
- Rodríguez, J., B. Bayot, Y. Amano, et al. "White Spot Syndrome Virus Infection in Cultured *Penaeus Vannamei* (Boone) in Ecuador with Emphasis on Histopathology and Ultrastructure." *Journal of Fish Diseases* 26, no. 8 (2003): 439–50. <https://doi.org/10.1046/j.1365-2761.2003.00483.x>.
- Ropero, Javier García. "El Dueño de Profand, Principal Proveedor de Pescado de Mercadona, Toma El Mando Total Tras Recuperar El 100% de La Compañía y Suprimir Su Consejo." Cinco Días, May 2, 2025. <https://archive.ph/SN0gG>.
- Saltos, Mónica Mendoza. "Estas son las 10 mayores exportadoras de camarón ecuatoriano." *Forbes Ecuador*, February 19, 2025. <https://www.forbes.com.ec/rankings/estas-son-10-mayores-exportadoras-camaron-ecuadoriano-n67863>.
- SHV. "Financial Information." SHV, 2025. <https://www.shv.nl/financial-information/>.
- Signalbase. "EMPACRECI S.A Acquired by Grupo Brito | M&A News." May 13, 2025. <https://www.trysignalbase.com/news/acquisitions/empacreci-sa-acquired-by-grupo-brito-acquisition>.
- Skretting. "Impact Report 2024." Skretting, 2024. <https://www.skretting.com/en/news-and-stories/>.
- Skretting. "Impact Report 2025." Accessed June 3, 2026. <https://www.skretting.com/en/sustainability/sustainability-reporting/impact-report-2025/>.
- Skretting. "New Feed Plant to Support Shrimp Farming Growth." Skretting, July 7, 2017. <https://www.skretting.com/en/news-and-stories/new-feed-plant-to-support-shrimp-farming-growth/>.
- The Fish Site. "Mitsui Raises Shrimp Stakes with \$360m Investment in Santa Priscilla." August 9, 2023. <https://thefishsite.com/articles/mitsui-raises-shrimp-stakes-with-360m-investment-in-santa-priscilla>.
- Towers, Lucy. "Acquisition in Ecuador Takes Nutreco to Global Top Three Shrimp Feed Producer." *The Fish Site*, October 9, 2012. <https://thefishsite.com/articles/acquisition-in-ecuador-takes-nutreco-to-global-top-three-shrimp-feed-producer>.
- World Forest ID. "Supermarket Shrimp Is Widely Mislabeled, Our Research Finds." World Forest ID, April 21, 2026. <https://worldforestid.org/insights/farmed-shrimp-origin>.

Referencias

- 1 Wendy Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador," *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50, <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- 2 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition* (2025), <https://eumofa.eu/-the-eu-fish-market-2025-edition-is-online>.
- 3 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 4 Javier García Ropero, "El Dueño de Profand, Principal Proveedor de Pescado de Mercadona, Toma El Mando Total Tras Recuperar El 100% de La Compañía y Suprimir Su Consejo," *Cinco Días*, May 2, 2025, <https://archive.ph/SN0gG>.
- 5 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 6 Reuters, "Ecuadorian Shrimp Sales Rebound in 2025, Surpass Oil Exports-Producers' Association | Reuters," *Reuters*, February 16, 2026, <https://www.reuters.com/world/americas/ecuadorian-shrimp-sales-rebound-2025-surpass-oil-exports-producers-association-2026-02-16/>.
- 7 Mónica Mendoza Saltos, "Estas son las 10 mayores exportadoras de camarón ecuatoriano," *Forbes Ecuador*, February 19, 2025, <https://www.forbes.com.ec/rankings/estas-son-10-mayores-exportadoras-camaron-ecuatoriano-n67863>.
- 8 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 9 World Forest ID, "Supermarket Shrimp Is Widely Mislabeled, Our Research Finds," *World Forest ID*, April 21, 2026, <https://worldforestid.org/insights/farmed-shrimp-origin>.
- 10 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei* (n.d.), accessed May 6, 2026, <https://www.seafoodwatch.org/recommendation/shrimp/whiteleg-shrimp-30539>.
- 11 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 12 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 13 Skretting, "Impact Report 2024," *Skretting*, 2024, <https://www.skretting.com/en/news-and-stories/>.
- 14 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 15 Earthworm, "From Ecuador to France: A Collaborative Effort to Build a Sustainable Shrimp Supply Chain," *English*, September 17, 2024, <https://earthworm.org/news-stories/ecuador-france-sustainable-shrimp-supply-chain>.
- 16 International Labour Organization, "Trabajo decente en los sectores pesca y acuicultura en América Latina y el Caribe," *International Labour Organization*, March 1, 2024, <https://www.ilo.org/es/publications/trabajo-decente-en-los-sectores-pesca-y-acuicultura-en-america-latina-y-el>.
- 17 Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura (EUMOFA), *The EU Fish Market: 2025 Edition* (2025), <https://eumofa.eu/-the-eu-fish-market-2025-edition-is-online>.
- 18 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*. p. 80
- 19 Foodrise, "Blue Empire," *Foodrise*, 2024, <https://foodrise.org.uk/research/blue-empire/>.
- 20 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 21 EUMOFA, "Monthly Highlights (July 2025): Development of the Trade Flows of Fishery and Aquaculture Products between the EU and the Andean Community."
- 22 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition* (2025), <https://eumofa.eu/-the-eu-fish-market-2025-edition-is-online>.
- 23 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 24 ICES, *Working Group on Crangon Fisheries and Life History (WGCRAN; Outputs from 2024 Meeting)*, report (ICES Scientific Reports, 2025), <https://doi.org/10.17895/ices.pub.28638743.v1>.
- 25 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*. p. 78
- 26 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 27 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 28 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 29 Cámara Nacional de Acuicultura, "Unión Europea: Importaciones de Camarón a Mayo 2023," *Shrimp Market Data*, August 4, 2025, <https://www.cna-ecuador.com/shrimp-market-data/>.
- 30 Cámara Nacional de Acuicultura, "Unión Europea: Importaciones de Camarón a Mayo 2023."
- 31 Chris Chase, "Profand Hits EUR 1.1 Billion in Revenue, Continues Growth Trajectory," *Seafood Source*, April 17, 2026, <https://www.seafoodsource.com/news/business-finance/profand-hits-eur-1-1-billion-in-revenue-continues-growth-trajectory>.
- 32 Cámara Nacional de Acuicultura, "Unión Europea: Importaciones de Camarón a Mayo 2023"; EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 33 EUMOFA, *The EU Fish Market: 2025 Edition*.
- 34 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei* (n.d.), accessed May 6, 2026, <https://www.seafoodwatch.org/recommendation/shrimp/whiteleg-shrimp-30539>.
- 35 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei*.
- 36 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei*.
- 37 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei*.

- 38 FAO, *The State of World Fisheries and Aquaculture 2026. Blue Transformation: Turning Vision into Impact*, The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) 2026 (FAO, 2026), <https://doi.org/10.4060/millscd8357en>.
- 39 IFFO The Marine Ingredients Organisation, "Marine Ingredients Market Trends: All Eyes on Peru, While China's Domestic Production of Marine Ingredients Remains Constrained | IFFO – The Marine Ingredients Organisation," January 6, 2026, <https://www.iffocom.com/marine-ingredients-market-trends-all-eyes-peru-while-chinas-domestic-production-marine-ingredients>.
- 40 John Evans, "Canceled Peru Anchovy Season Costs Industry \$1 Billion; Fishmeal Plants Shut down for First Time in 30 Years," August 21, 2023, <https://www.intrafish.com/fisheries/canceled-peru-anchovy-season-costs-industry-1-billion-fishmeal-plants-shut-down-for-first-time-in-30-years/2-1-1504344>.
- 41 IFFO The Marine Ingredients Organisation, "Marine Ingredients Market Trends: All Eyes on Peru, While China's Domestic Production of Marine Ingredients Remains Constrained | IFFO – The Marine Ingredients Organisation."
- 42 Ricardo Oliveros-Ramos and Yunne-Jai Shin, "Future Climate Change Impacts on Anchoveta (*Engraulis Ringens*) in the Northern Peru Current Ecosystem," preprint, bioRxiv, February 15, 2023, 2023.02.14.528548, <https://doi.org/10.1101/2023.02.14.528548>.
- 43 J. Poore and T. Nemecek, "Reducing Food's Environmental Impacts through Producers and Consumers | Science," *Science* 360, no. 6932 (2018), <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aag0216>.
- 44 Earthworm, "From Ecuador to France: A Collaborative Effort to Build a Sustainable Shrimp Supply Chain," English, September 17, 2024, <https://earthworm.org/news-stories/ecuador-france-sustainable-shrimp-supply-chain>.
- 45 Wendy Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador," *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50, <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- 46 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 47 Wendy Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador," *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50, <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- 48 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 49 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 50 Monterey Bay Aquarium, *Warmwater Shrimp Social Risk Profile | Forced Labor, Human Trafficking, and Hazardous Child Labor Risks | Ecuador, Aquaculture and Processing*, Seafood Social Risk Tool (2025), <https://www.montereybayaquarium.org/act-for-the-ocean/sustainable-seafood/what-we-do/human-rights/seafood-social-risk-tool>.
- 51 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 52 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 53 Claude Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library," *Journal of the World Aquaculture Society*, April 6, 2021, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jwas.12818>.
- 54 Fabrizio Marcillo, "Shrimp Farming and the Environment in Ecuador: Past and Present," *World Aquaculture*, September 15, 2017, 39–42.
- 55 Claude Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library," *Journal of the World Aquaculture Society*, April 6, 2021, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jwas.12818>.
- 56 Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library."
- 57 Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library."
- 58 Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library."
- 59 Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library."
- 60 Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library."
- 61 Boyd et al., "Resource Use in Whiteleg Shrimp *Litopenaeus Vannamei* Farming in Ecuador – Boyd – 2021 – Journal of the World Aquaculture Society – Wiley Online Library."
- 62 Wendy Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador," *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50, <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- 63 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 64 Wendy Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict: The Political Ecology of Mangrove Ecosystem Sustainable Use and Custody Agreements in the Gulf of Guayaquil, Ecuador," *Maritime Studies* 24, no. 3 (2025): 50, <https://doi.org/10.1007/s40152-025-00444-x>.
- 65 La Hora, "Los manglares se destruyen con autorización," LA HORA, February 17, 2022, <https://www.lahora.com.ec/archivo/Los-manglares-se-destruyen-con-autorizacion-20220217-0048.html>.

- 66 Emily Randall, "Partner Letter Urges IFC to Reject Loan for Shrimp Giant Santa Priscila in Ecuador (May 2022)," *Stop Financing Factory Farming*, May 19, 2022, <https://stopfinancingfactoryfarming.com/publications/partner-letter-to-ifc-industrial-pesquera-santa-priscila-ecuador-may-2022>.
- 67 Fabrizio Marcillo, "Shrimp Farming and the Environment in Ecuador: Past and Present," *World Aquaculture*, September 15, 2017, 39–42.
- 68 Marcillo, "Shrimp Farming and the Environment in Ecuador."
- 69 Marcillo, "Shrimp Farming and the Environment in Ecuador."
- 70 J. Rodríguez et al., "White Spot Syndrome Virus Infection in Cultured *Penaeus Vannamei* (Boone) in Ecuador with Emphasis on Histopathology and Ultrastructure," *Journal of Fish Diseases* 26, no. 8 (2003): 439–50, <https://doi.org/10.1046/j.1365-2761.2003.00483.x>.
- 71 Marcillo, "Shrimp Farming and the Environment in Ecuador."
- 72 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei* (n.d.), accessed May 6, 2026, <https://www.seafoodwatch.org/recommendation/shrimp/whiteleg-shrimp-30539>.
- 73 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei*.
- 74 Lovely Akter et al., "Antimicrobial Resistance in Shrimp Aquaculture: Pathways, Ecosystem Risks, and Policy Responses," *Environmental Challenges* 22 (March 2026): 101401, <https://doi.org/10.1016/j.envc.2025.101401>.
- 75 Tilden M. Mitchell et al., "Analysis of Antibiotic Resistance Genes (ARGs) across Diverse Bacterial Species in Shrimp Aquaculture," *Antibiotics* 13, no. 9 (2024): 825, <https://doi.org/10.3390/antibiotics13090825>.
- 76 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 77 Monterey Bay Aquarium, *Warmwater Shrimp Social Risk Profile | Forced Labor, Human Trafficking, and Hazardous Child Labor Risks | Ecuador, Aquaculture and Processing*, Seafood Social Risk Tool (2025), <https://www.montereybayaquarium.org/act-for-the-ocean/sustainable-seafood/what-we-do/human-rights/seafood-social-risk-tool>.
- 78 International Labour Organization, "Trabajo decente en los sectores pesca y acuicultura en América Latina y el Caribe," International Labour Organization, March 1, 2024, <https://www.ilo.org/es/publications/trabajo-decente-en-los-sectores-pesca-y-acuicultura-en-america-latina-y-el>.
- 79 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 80 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 81 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 82 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 83 Chávez-Páez et al., "Navigating the Tides of Conservation and Conflict," 2025.
- 84 Reuters, "Ecuadorean Shrimp Sales Rebound in 2025, Surpass Oil Exports-Producers' Association | Reuters," *Reuters*, February 16, 2026, <https://www.reuters.com/world/americas/ecuadorean-shrimp-sales-rebound-2025-surpass-oil-exports-producers-association-2026-02-16/>.
- 85 Cámara Nacional de Acuicultura, "REVISTA AQUACULTURA 169," *Issuu*, March 2, 2026, https://issuu.com/revista-cna/docs/revista_aquacultura_169.
- 86 Reuters, "Ecuadorean Shrimp Sales Rebound in 2025, Surpass Oil Exports-Producers' Association | Reuters."
- 87 Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, *Whiteleg Shrimp – Litopenaeus Vannamei*.
- 88 Monterey Bay Aquarium, *Warmwater Shrimp Social Risk Profile | Forced Labor, Human Trafficking, and Hazardous Child Labor Risks | Ecuador, Aquaculture and Processing*.
- 89 Mónica Mendoza Saltos, "Estas son las 10 mayores exportadoras de camarón ecuatoriano," *Forbes Ecuador*, February 19, 2025, <https://www.forbes.com.ec/rankings/estas-son-10-mayores-exportadoras-camaron-ecuadoriano-n67863>.
- 90 Saltos, "Estas son las 10 mayores exportadoras de camarón ecuatoriano."
- 91 Monterey Bay Aquarium, *Warmwater Shrimp Social Risk Profile | Forced Labor, Human Trafficking, and Hazardous Child Labor Risks | Ecuador, Aquaculture and Processing*.
- 92 S.O.N.G.A, "About Us," S.O.N.G.A, February 14, 2020, <https://www.songa.com/en/about-us/>.
- 93 Saltos, "Estas son las 10 mayores exportadoras de camarón ecuatoriano."
- 94 "Mitsui Raises Shrimp Stakes with \$360m Investment in Santa Priscilla," *The Fish Site*, August 9, 2023, <https://thefishsite.com/articles/mitsui-raises-shrimp-stakes-with-360m-investment-in-santa-priscilla>.
- 95 Cargill, "Cargill to Enter into Joint Venture to Increase Production Capacity in Ecuador's Shrimp Feed Market," October 28, 2022, <https://www.cargill.com/2022/cargill-to-enter-into-joint-venture-to-increase-production>.
- 96 Omarsa, "About our facilities," *Omarsa*, 2025, <https://www.omarsa.com.ec/facilities/>.
- 97 Lucy Towers, "Acquisition in Ecuador Takes Nutreco to Global Top Three Shrimp Feed Producer," *The Fish Site*, October 9, 2012, <https://thefishsite.com/articles/acquisition-in-ecuador-takes-nutreco-to-global-top-three-shrimp-feed-producer>.
- 98 "EMPACRECI S.A Acquired by Grupo Brito | M&A News," *Signalbase*, May 13, 2025, <https://www.trysignalbase.com/news/acquisitions/empacreci-sa-acquired-by-grupo-brito-acquisition>.

- 99 Cofimar, *Cofimar – Somos Una Compañía Camaronera*, 2026, <https://cofimar.ec/en/>.
- 100 Fish Site, "Mitsui Raises Shrimp Stakes with \$360m Investment in Santa Priscilla."
- 101 Chris Chase, "Profand Hits EUR 1.1 Billion in Revenue, Continues Growth Trajectory," Seafood Source, April 17, 2026, <https://www.seafoodsource.com/news/business-finance/profand-hits-eur-1-1-billion-in-revenue-continues-growth-trajectory>.
- 102 "La pesquera viguesa Profand compra una planta en Boston y entra en la acuicultura de langostino," La Voz de Galicia, April 18, 2024, <https://www.lavozdegalicia.es/noticia/somosmar/2024/04/18/profand-mantiene-facturacion-incrementa-ebitda-invierte-planta-boston/00031713454091553449513.htm>.
- 103 Javier García Ropero, "El Dueño de Profand, Principal Proveedor de Pescado de Mercadona, Toma El Mando Total Tras Recuperar El 100% de La Compañía y Suprimir Su Consejo," *Cinco Días*, May 2, 2025, <https://archive.ph/SN0gG>.
- 104 Savilla, "Savills UK | Food Distribution in Spain," February 2026, <https://pdf.euro.savills.co.uk/spain/nat-eng-2026/2026-supermercados-ing-febrero.pdf>.
- 105 Rethink Priorities, "Our Research Areas," Rethink Priorities, July 2026, <https://rethinkpriorities.org/research-area/estimating-the-number-of-shrimp-in-major-european-markets/>.
- 106 SHV, "Financial Information," SHV, 2025, <https://www.shv.nl/financial-information/>.
- 107 Biomar, *2024 Annual Report (2025)*, <https://www.biomar.com/our-promise/annual-report>.
- 108 Cargill, "Cargill to Enter into Joint Venture to Increase Production Capacity in Ecuador's Shrimp Feed Market," October 28, 2022, <https://www.cargill.com/2022/cargill-to-enter-into-joint-venture-to-increase-production>.
- 109 Skretting, "Impact Report 2024," Skretting, 2024, <https://www.skretting.com/en/news-and-stories/>.
- 110 "Impact Report 2025," Skretting, accessed June 3, 2026, <https://www.skretting.com/en/sustainability/sustainability-reporting/impact-report-2025/>.
- 111 Alicorp, "Alicorp Reports 2025 Financial Results | Alicorp," Alicorp Reports 2025 Financial Results | Alicorp, February 16, 2026, <https://www.alicorp.com.pe/en/news/alicorp-reports-2025-financial-results>.
- 112 Skretting, "Impact Report 2024."
- 113 Skretting, "Impact Report 2024," Skretting, 2024, <https://www.skretting.com/en/news-and-stories/>.
- 114 Skretting, "New Feed Plant to Support Shrimp Farming Growth," Skretting, July 7, 2017, <https://www.skretting.com/en/news-and-stories/new-feed-plant-to-support-shrimp-farming-growth/>.
- 115 G. Cantos et al., "Study of Consumer Perceptions of Sustainable Fishery Products," *Aquaculture* 610 (January 2026): 742926, <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2025.742926>.
- 116 Cantos et al., "Study of Consumer Perceptions of Sustainable Fishery Products."
- 117 World Forest ID, "Supermarket Shrimp Is Widely Mislabeled, Our Research Finds," World Forest ID, April 21, 2026, <https://worldforestid.org/insights/farmed-shrimp-origin>.
- 118 "Find Certified Fish Farm Locations – ASC International," accessed July 6, 2026, <https://asc-aqua.org/find-a-farm/>.
- 119 Monterey Bay Aquarium, *Warmwater Shrimp Social Risk Profile | Forced Labor, Human Trafficking, and Hazardous Child Labor Risks | Ecuador, Aquaculture and Processing*, Seafood Social Risk Tool (2025), <https://www.montereybayaquarium.org/act-for-the-ocean/sustainable-seafood/what-we-do/human-rights/seafood-social-risk-tool>.

Foodrise es una organización benéfica que está transformando el sistema alimentario en favor del clima, la naturaleza y la justicia.

Descargo de responsabilidad :

Se han realizado todos los esfuerzos razonables para verificar la naturaleza y el estado de las fuentes primarias y secundarias recopiladas, actuando de buena fe y en beneficio del interés público. Todas las opiniones expresadas se sostienen de manera honesta y se basan en hechos que eran verídicos en el momento de la publicación.

Publicado en julio de 2026

Autor : Foodrise

Diseño : Garth Stewart

Pie de foto de portada : langostinos congelados y procesados se apilan en una caja de almacenamiento en una planta de procesamiento y envasado de langostinos en Guayaquil, Ecuador.

Informe elaborado por Foodrise, en colaboración con el Observatorio de Bienestar Animal. Con el apoyo de : Eurogroup for Animals.

Todo el material fotográfico de este informe procede de: Marcos Zegers / Observatorio de Bienestar Animal / We Animals, salvo que se indique lo contrario.

Citación sugerida : Foodrise y Observatorio de Bienestar Animal (2026), *Langostino barato, costes elevados. Cómo la industria del langostino saqueó la costa de Ecuador y socavó los mercados europeos*. Amsterdam.

foodrise.eu

Stichting Foodrise EU, registrada en los Países Bajos.
Número de registro en la Cámara de Comercio (KvK): 83634096

FOODRISE