
Camarón de
TUMACO



“CAMARÓN DE TUMACO: CORAZÓN DEL MANGLAR”

CLAIM: FRASE DE COMPLEMENTO TEMPORAL PARA ACOMPAÑAR LA ETAPA DE LANZAMIENTO DE MARCA

INFORMACIÓN DE CONTEXTO

¿POR QUÉ EL CORAZÓN DEL MANGLAR?

LA CAMARONICULTURA DE CULTIVO SE BENEFICIA DEL ECOSISTEMA DE BOSQUE DE MANGLAR. **¿CÓMO?**

EL AGUA DE LAS PISCINAS ES TOMADA DE LOS ESTEROS:
EL PUNTO DE ENCUENTRO DE RÍOS Y QUEBRADAS QUE LLEVAN
EL AGUA AL OCÉANO PACÍFICO. EN LA MAREA ALTA EL AGUA
INGRESA A LA PISCINA TRAYENDO TODOS LOS NUTRIENTES PARA LA
ALIMENTACIÓN DE LOS CAMARONES EN MEDIO DEL
MARAVILLOSO BOSQUE QUE SE FORMA EN ESTA BIODIVERSIDAD ÚNICA.

POR ESO SE LE LLAMA AL MANGLAR LA SALACUNA DE LOS CAMARONES.



Tumaco sabe a historia, sabe a recuerdos, sabe a manglar...



Tumaco es un mar de diversidad, cultura y tradición...

INFORMACIÓN DE CONTEXTO

¿POR QUÉ EL CORAZÓN DEL MANGLAR?

LO QUE ESTÁ HECHO NATURALMENTE CON EL CORAZÓN ESTÁ BIEN HECHO



1982

Primeros intentos de construcción de estanques en Tumaco con muchas dificultades por las limitaciones de infraestructura y vías de la región



1984

Primera cosecha significativa en Colombia: 40 toneladas de la Costa Caribe y Costa Pacífica. Maragrícola y Balboa las dos empresas más grandes de Tumaco desarrollan su propio laboratorio de larvas.



1986

Las exportaciones de Camarón alcanzan la cifra de 1 millón de dólares.



Historia de la Cadena de valor del camarón de Tumaco

1991

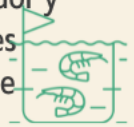
Surge el Síndrome de Taura desde una fuente desconocida en Ecuador. Un grupo de camaroneros ecuatorianos comenzaron acciones judiciales contra compañías de pesticidas involucradas en este síndrome de toxicidad.

1990

La política de la Apertura Económica eliminó varios programas creados para la camaronicultura desde 1985 lo que encareció el crédito para los productores.

1990

Se continuó la creación de estanques alcanzando 3800 hectáreas con un rendimiento de 2 a 3 veces superior a Ecuador y Latam. Las exportaciones llegaron a 30 millones de dólares.



1988

La superficie en Colombia aumentó a 2100 hectáreas y las exportaciones ascendieron a 7 millones de dólares con ventas significativas al mercado Europeo.

1986

Las dificultades con las especies capturadas en el Caribe obliga a la importación de larvas desde Panamá mientras se prohibe el contrabando desde Ecuador.





1993

Se crea CENIACUA un centro de investigación diseñado para generar conocimiento científico y tecnológico y mejorar el desempeño de la camaronicultura desde sanidad genética.

1995

Un nuevo síndrome llamado Mancha Blanca fue detectado en varios países de América cuando previamente había aparecido en Asia. Esta enfermedad causó efectos devastadores en Tumaco donde desaparecieron 1000 de las 1700 hectáreas de cultivo.

1997

CENIACUA desarrolla el "Ciclo Cerrado", una metodología para garantizar el suministro de larvas después de un ambicioso mejoramiento genético, brindando a los productores mayor resistencia a partir de los padrotes supervivientes de Tumaco.

2000

Asia supera el episodio de la mancha blanca y estimulada por los altos precios internacionales se convierte en un importante jugador del mercado del camarón global prefiriendo el P. vannamei originario de América sobre su especie nativa el P. monodon.

2024

A partir de una dura curva de aprendizaje, de éxitos y fracasos de 40 años, la recuperación de la camaronicultura en Tumaco ha sido lenta y ha tomado dos décadas. Con la unión de esfuerzos en la marca colectiva, los productores esperan llegar a las cifras exitosas de los noventa en cuanto a producción, rendimiento y ventas de un producto premium por naturaleza.





Nuestra Historia

LA MARCA COLECTIVA COMENZÓ CON UNA VISIÓN

La historia de la camaronicultura en Tumaco nace hace 40 años, cuando gracias a la visión de los trabajadores locales y empresarios nacionales, se logró mejorar y apropiar la técnica de cultivo llegando con un producto premium a muchos países; sin embargo, en los años noventa, dos virus mortales acabaron con casi la totalidad de las hectáreas disponibles en Tumaco, y a pesar de los esfuerzos, los productores se vieron obligados a cambiar su vocación acuícola.

Hoy día, la camaronicultura en Tumaco renace: en este bendecido lugar del Pacífico con una biosfera única en Colombia gracias a sus grandes extensiones de manglar, se han unido las voluntades de las asociaciones locales para impulsar una nueva marca colectiva que recupera la vocación del territorio, la generación de empleo y el respeto por el medio ambiente de este paraíso único.







Una marca sostenible

CUIDANDO NUESTRO TERRITORIO

Nuestra Estrategia Corporativa está enfocada en tomar responsabilidad por los recursos de la biosfera de Tumaco, de sus fuentes hídricas, de su suelo y del bosque de manglar, minimizando el impacto ambiental pero maximizando nuestro impacto social con la generación de empleo e inclusión de género, mejorando la calidad de vida de los productores y sus familias, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.





La marca Colectiva y los ODS

COMO MARCA ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LAS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE ESTABLECIDOS POR NACIONES UNIDAS



Creando oportunidades en un territorio marginalizado víctima de la violencia, para madres cabeza de familia y pequeñas asociaciones de productores, impactando más que a individuos a comunidades enteras.



Creamos condiciones de trabajo justo para mujeres rurales sostén económico de sus familias, empoderándolas a tener independencia, confianza y estabilidad económica en una actividad heredada por generaciones de madre a hija. En nuestra marca colectiva el 60% de los empleos están en manos femeninas.



Nos esforzamos para crear un ambiente donde todos los individuos se sientan orgullosos de su trabajo y su actividad económica en el marco de la legalidad, brindando capacitación permanente y trabajo estable.





La marca Colectiva y los ODS

COMO MARCA ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LAS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE ESTABLECIDOS POR NACIONES UNIDAS



En la marca colectiva creemos en salarios justos y una compensación adecuada que permita dignificar el nivel de vida de los trabajadores y sus familias en un ambiente de inclusión y oportunidad económica.



Nuestro camarón es producido con buenas prácticas a baja densidad que nos permiten velar por el cuidado del agua sin alterar los esteros ni impactar nuestra poderosa fuente de riqueza orgánica de nuestros suelos y aguas: el bosque de manglar



Los pesticidas son fuente de tóxicos; por eso ocupamos nuestras propias larvas 100% origen Tumaco fortalecidas sólo con probióticos en un sistema de cultivo único que nos permite obtener animales menos estresados de excelente calidad.





Marca Colectiva

OPORTUNIDAD PARA LAS PEQUEÑAS ASOCIACIONES Y MADRES CABEZA DE FAMILIA DE TUMACO

La marca ha sido diseñada con un claro propósito: resaltar la labor de pequeñas asociaciones y mujeres cabeza de familia en la cadena de valor de la Camaronicultura, a través de su aporte en el procesamiento de un camarón tipo Premium directamente desde el Pacífico colombiano.

Durante cuarenta años, estas mujeres y hombres han promovido el desarrollo territorial de Tumaco, brindando sustento a sus familias y buscando incansablemente aliados para mejorar su calidad de vida.

Ecomar Fishing







Nuestra planta de procesamiento

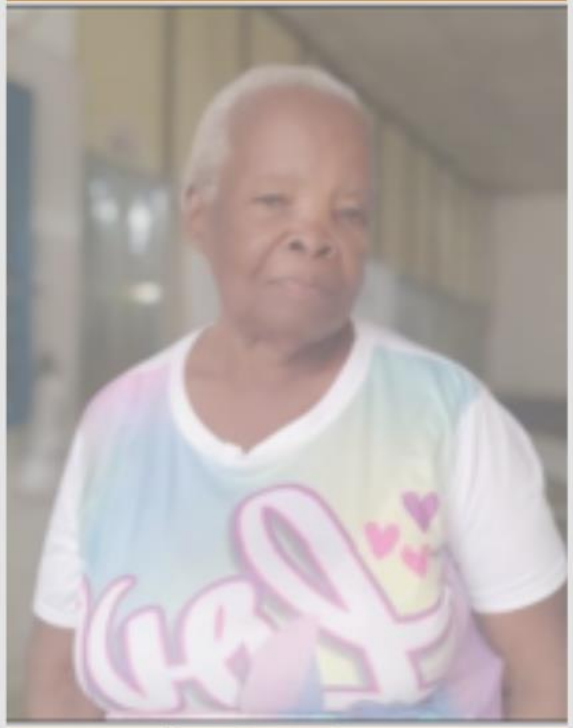
CRECIENDO JUNTOS

Fundada en los años noventa, la planta de procesamiento de ECOMAR nació con la visión de luchar por Tumaco y su gente, reactivando la economía y brindando un futuro próspero a la región; la empresa abarca toda la cadena de producción, desde el laboratorio con la generación de larvas hasta el proceso y transformación de productos hidrobiológicos.

Nuestra planta en Colombia se ha convertido en el corazón del desarrollo camaronero de la región y está certificada bajo las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y está en proceso de obtener la certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Estas implementaciones, en colaboración con el SENA, reflejan nuestro compromiso con la calidad y la innovación tecnológica.

Nuestro producto pasa por el laboratorio de calidad donde se realizan pruebas organolépticas para evaluar la calidad culinaria del producto que se lleva al mercado.

Además, estamos orgullosos empoderando a 145 madres cabeza de hogar que son el corazón de nuestra planta, contribuyendo al impulso de la productividad y vitalidad de nuestra región, afectada en el pasado por violencia, desigualdad, pobreza y olvido.



Conoce a Juana

Conoce a la persona que sin duda puede ser la de mayor experiencia en el procesamiento del camarón de Tumaco: doña Juana Esperanza Angulo Hurtado. Con sus 83 años, Juana acumula alrededor de cinco décadas de dedicación a esta actividad, la cual se convirtió en su principal fuente de sustento desde el nacimiento de su primera hija. A pesar de su avanzada edad, continúa trabajando en el procesamiento, ya que en su contexto actual no encuentra oportunidades de empleo en casas de familia, como lo hacía en sus años anteriores. Aunque reconoce que su agilidad ya no es la misma que solía tener, Juana persevera en su labor y sigue aportando su experiencia al proceso de procesamiento que genera cientos de empleos en la región.



Conoce a Ivany

Conoce a Ivany Plaza líder de ASMUDEPAZ, una organización que lleva ocho años trabajando en el proceso de la camaronicultura en un estanque de 7.2 hectáreas en las instalaciones de ECOMAR. Esta líder incansable siempre está en busca de alianzas que le permitan mejorar la calidad de vida de sus asociados, así como contribuir al desarrollo y mejora de las condiciones de vida en Tumaco para sus familias.

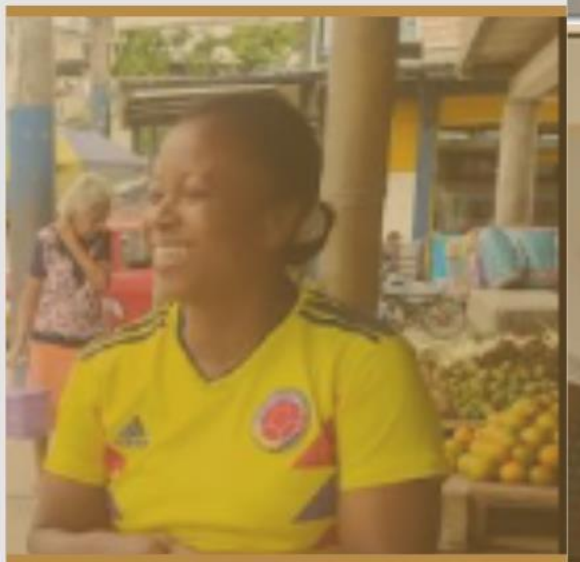
MUJERES CON CORAZÓN

60%

DE LAS TRABAJADORAS Y LÍDERESAS DE LA MARCA COLECTIVA SON MUJERES









¿POR QUÉ SOMOS UNA MARCA COLECTIVA SOSTENIBLE?

DIFERENCIACIÓN COMPETITIVA

ES PARTE DE NUESTRA DIFERENCIACIÓN:
NOS DESTACA EN UN MERCADO DE COMMODITIES

IMPACTO SOCIAL
IMPACTO AMBIENTAL
IMPACTO ECONÓMICO

PROPÓSITO DE MARCA SOSTENIBLE

DE LA MISMA FORMA EN QUE LAS AVES CONFÍAN EN SU AGUDA VISIÓN PARA VOLAR CON SEGURIDAD, NUESTRA MARCA COLECTIVA REFLEJA UNA VISIÓN QUE COMPRENDE LA INMENSIDAD DE LA BIODIVERSIDAD DEL PACÍFICO Y SU IMPACTO EN EL SABOR INCONFUNDIBLE DE NUESTRO CAMARÓN DE TUMACO.

TODO CONVERGE Y SE CONECTA EN LA MISMA FUENTE:
EL CORAZÓN DEL MANGLAR

VALORES DE MARCA







ORIENTACIONES ESTRATÉGICAS DE ACTUACIÓN

NUESTRA MISIÓN

IMPULSAR EL ÉXITO SOSTENIBLE DE LOS PRODUCTORES ASOCIADOS BAJO NUESTRA MARCA COLECTIVA, MEDIANTE LA PROMOCIÓN DE SUS HISTORIAS AUTENTICAS, LA APERTURA DE NUEVOS HORIZONTES COMERCIALES Y LA ENTREGA DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EXCEPCIONALES.

COMO MARCA NOS COMPROMETEMOS A SATISFACER A UNA COMUNIDAD QUE APRECIA LA CALIDAD, EL SABOR Y LA TRAZABILIDAD DE ORIGEN, MIENTRAS CONTRIBUIMOS AL CUIDADO DEL PLANETA Y AL DESARROLLO DE PRÁCTICAS RESPONSABLES EN NUESTRO PROCESO DE CULTIVO.

MISIÓN: ES LA RAZÓN DE SER DE NUESTRO NEGOCIO: LO QUÉ SE VA A HACER Y POR QUIÉN SE VA A HACER

ORIENTACIONES ESTRATÉGICAS DE ACTUACIÓN

VISIÓN 2030

SER RECONOCIDOS EN COLOMBIA POR PRODUCIR Y COMERCIALIZAR EL CAMARON DE MEJOR CALIDAD

VISIÓN: ES LA IDEALIZACIÓN DEL FUTURO, CONSIDERANDO LOS OBJETIVOS A LARGO PLAZO. SIRVE DE RUMBO PARA LAS DECISIONES ESTRATÉGICAS.

Atributos clave





CERCANÍA
HUMANIDAD
CONCIENCIA
TRANSPARENCIA
IMPACTO SOCIAL
IMPACTO AMBIENTAL
IMPACTO ECONÓMICO



SOSTENIBILIDAD

Impacto de nuestro modelo

NUESTROS PILARES



MEDIO AMBIENTE



CAPITAL HUMANO



DESARROLLO COMUNITARIO



ALIADOS



TRANSPARENCIA



TRAZABILIDAD





Nuestro producto

CAMARÓN BLANCO PREMIUM TIPO EXPORTACIÓN

1. PRODUCCIÓN GARANTIZADA: Nuestra producción está a cargo de asociaciones de mujeres y hombres de Tumaco comprometidos con la sostenibilidad para garantizar un desarrollo saludable de nuestros camarones.

2. CUIDADO DEL PRODUCTO: Somos conscientes de la importancia en la manipulación y manejo en el empaque del producto para llevar al mercado sólo las mejores cosechas.

3. PROCESO DE CALIDAD: Nuestros camarones son sometidos a evaluaciones de calidad a partir de sus características organolépticas pero sobre todo de su calidad culinaria.

4. PRESENTACIÓN FINAL: Como último paso antes del empaque nuestros camarones se someten a un proceso de glaseado sólo del 10%, lo que garantiza la protección del producto con un mínimo de desfase en su peso real.

5. FLEXIBILIDAD EN EMBALAJE Y EMPAQUE: Según los requerimientos del cliente entregamos con garantía en la conservación de la cadena de frío, a granel en caja de 20Kg o en presentaciones de medio kilo, kilo o dos kilos.

PROPUESTA DE VALOR

"DESDE **LA PERLA DEL PACÍFICO**, DONDE LA BRISA MARINA SE FUSIONA CON LA RIQUEZA DE NUTRIENTES DEL MANGLAR, CUNA DE HOMBRES Y MUJERES DE VOCACIÓN PESQUERA QUE HAN DEJADO HUELLA GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN, NOS HEMOS DEDICADO POR AÑOS A UNA SOLA MISIÓN:
RECUPERAR LA CAMARONICULTURA DE TUMACO: EL TERRITORIO MÁS BIODIVERSO DEL PACÍFICO.

¿EL RESULTADO? CAMARONES VIGOROSOS, SALUDABLES Y COMPLETAMENTE LIBRES DE ORGANISMOS INFECCIOSOS, DONDE SÓLO LOS PADROTES MÁS DESTACADOS HAN SIDO ELEGIDOS PARA CONTRIBUIR A ESTE **LEGADO DE SABOR** INIGUALABLE BAJO LA SOMBRILLA DE
LA MARCA COLECTIVA: CAMARÓN DE TUMACO.

LA PASIÓN POR LA **AUTENTICIDAD Y EXCELENCIA** NOS COMPROMETE CON NUESTROS CLIENTES: ELEGIR NUESTROS CAMARONES NO ES SÓLO UN ASUNTO DE CALIDAD; ES PRIVILEGIAR LA HISTORIA DE ESFUERZO, SUPERACIÓN, PASIÓN Y COMPROMISO DE ESTE
TERRITORIO DE PAZ Y GENTE BUENA.

ÚNETE A NOSOTROS EN ESTE VIAJE Y DESCUBRE POR TI MISMO, LA DIFERENCIA DEL SABOR Y TEXTURA DE CAMARONES DE ALTÍSIMA CALIDAD CULINARIA, ELABORADOS
100% CON MANOS COLOMBIANAS".