



nueva Campaña en **CAMPECHE**

por rafael escobar y pedro díaz

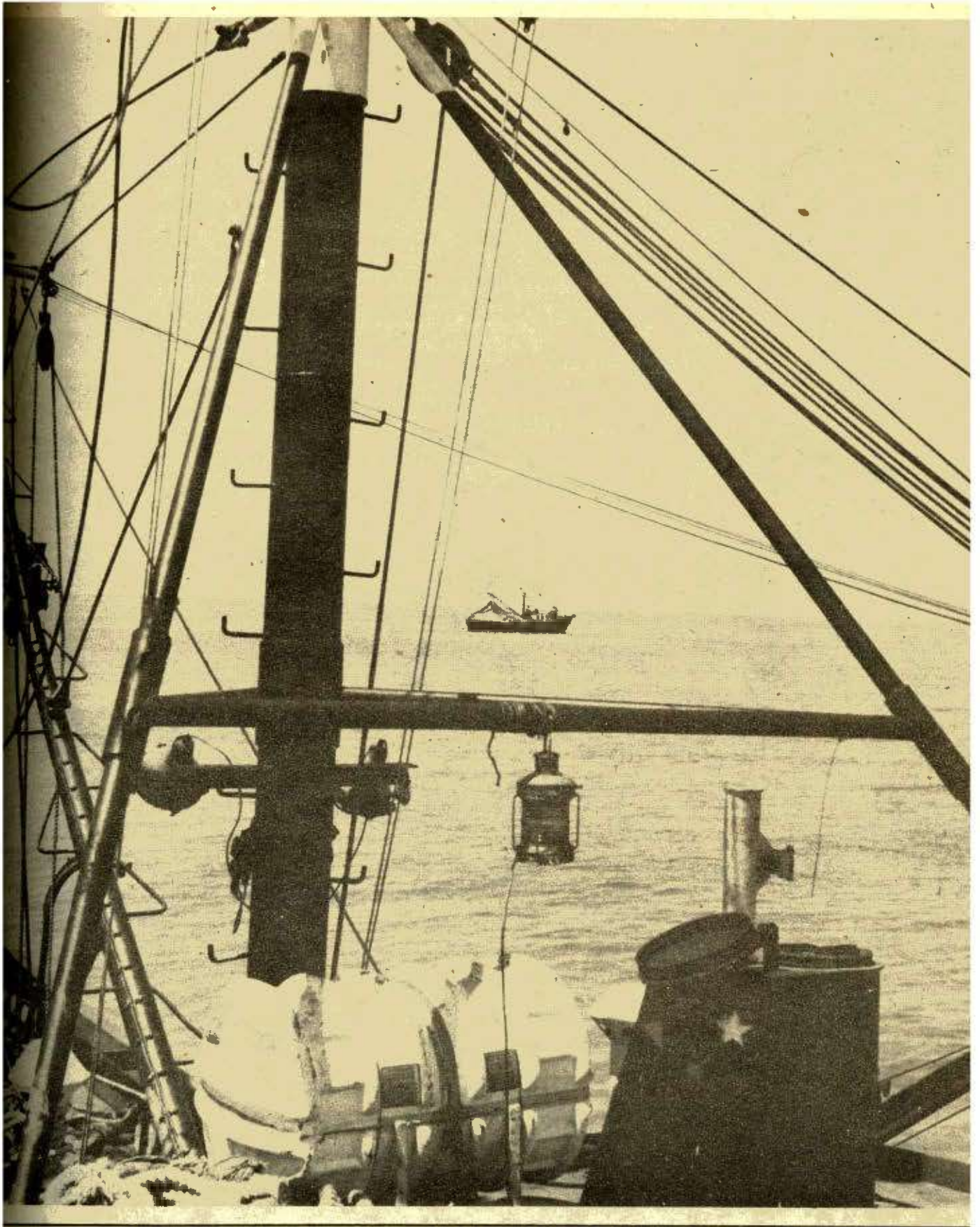
FOTOS BONILLA ALCANTARA

Con la mirada tendida hacia la línea imaginaria del horizonte y el sentir de la cálida y refrescante brisa tropical, nos dirigimos hacia nuestro objetivo. Desde el puente de mando del motopesquero Merluza observo un calendario que marca un día cualquiera de la primera semana de marzo. Pero en mi mente resalta, más allá del calendario, de la brisa y de la propia línea imaginaria del horizonte, un deseo irresistible por nuestra aparición en la zona de Campeche, área donde se encuentran operando dos flotillas de nuestros barcos camaroneros. La idea es hacer un análisis concreto de una de las 30 máquinas australianas clasificadoras de camarón, adquiridas recientemente por nuestro Gobierno

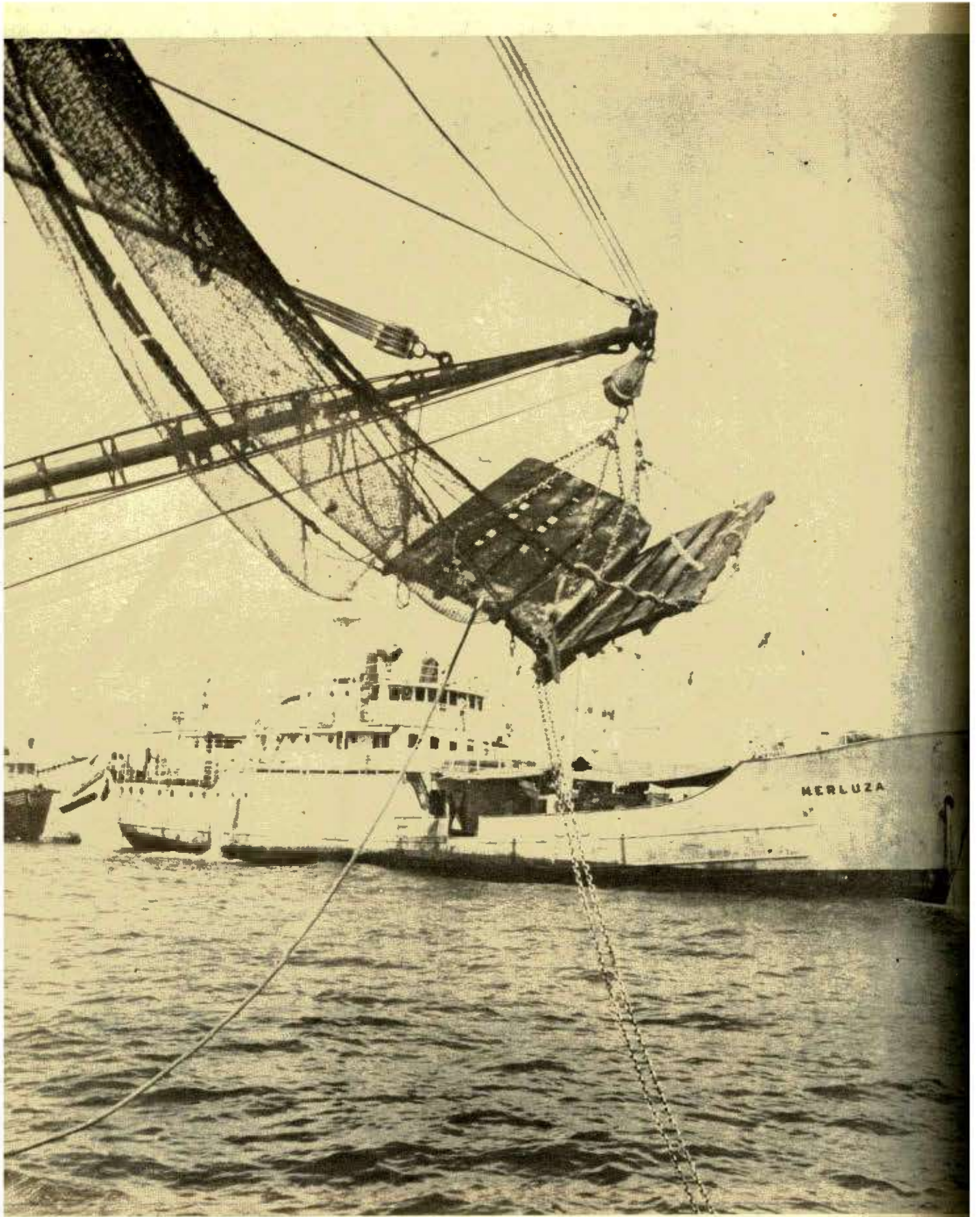
Revolucionario e instalada en el Merluza, que hará en esta ocasión de buque madre. Esto y el adiestramiento de 10 compañeros tecnológicos que, durante dos años de estudios intensivos, han venido desarrollando varias pruebas manuales que servirán de complemento al avance de combinar la teoría con la práctica



Ya la captura sobre cubierta, el camarón es entresacado de la morralla para su posterior lavado y descole



Nuestros modernos barcos camaroneros realizando en flotillas sus capturas



El producto seleccionado es entregado al barco-madre

máquinas
que
CLASIFICAN
camarones



y, en este caso específico de la campaña, aprender el manejo de esta máquina que, indudablemente, les será de gran utilidad para una óptima preparación de productos terminados a bordo. El tiempo de la campaña será de 60 días: 50 de pesca y 10 de navegación. Inmediatamente después de haber hecho contacto con las dos flotillas de camareros y de intercambiar los correspondientes saludos, se van acercando ordenadamente, hacia el buque madre, los barcos de ambas flotillas, los que harán entrega al mismo de sus preciadas capturas.

2

¿Y la máquina a que hemos hecho referencia? Esta máquina clasifica 11 diversos tamaños de camarón, comenzando con 7 tipos en la primera regulación y los restantes 4 a continuación, empezando siempre por el más pequeño de ellos. El camarón al ser clasificado es envasado en cajas de 5 libras que son conducidas a los túneles de congelación, para después, ya como producto terminado, ser almacenadas en las bodegas refrigeradas del buque.



Vaciando los camarones en los tanques de recepción del Merlusa



De los tanques, pasa el camarón al elevador de la máquina clasificadora



serán dotados
de
CLASIFICADORAS
los camareros
franceses.

madre. La productividad —no definida actualmente— oscila entre 500 y 600 libras de camarón por hora, solucionándose en parte el problema del lento procesamiento manual. Se ha determinado, asimismo, que la máquina puede suplir a 10 hombres, ahorrando así una fuerza de trabajo que puede ser utilizada en otras labores.

En resumen: ya sea por el mínimo de tiempo y gran eficacia y rapidez que desarrolla esta máquina, o por otros detalles técnicos, su adquisición ha sido realmente positiva para nuestra industria pesquera.

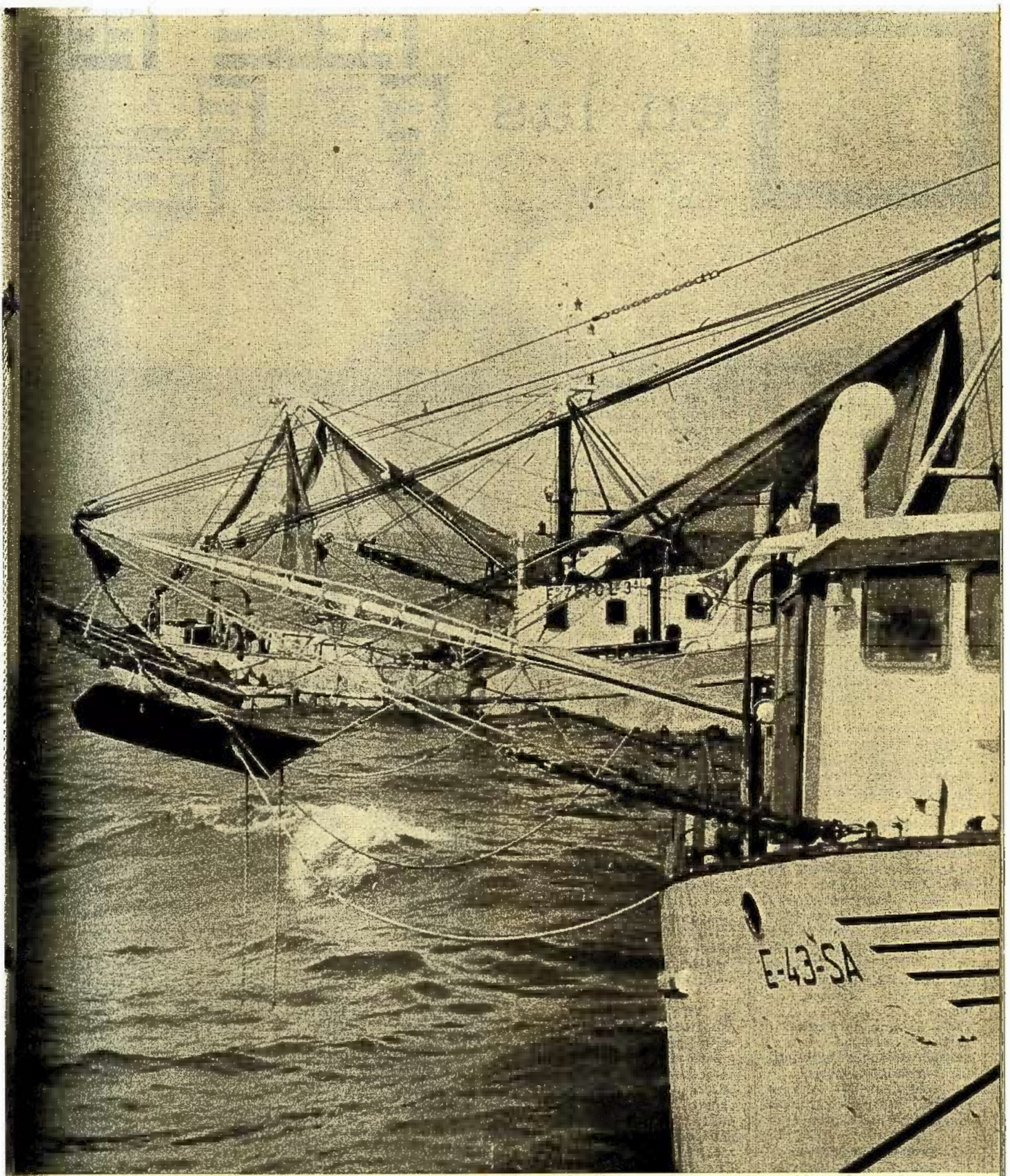
3

... En mi mente vuelven a bullir los recuerdos y, con ellos, los 30 camareros franceses, los cuales vendrán a engrosar las filas de nuestra joven flota camaronera con sus ya materializadas y productivas máquinas clasificadoras de camarón... con sus modernos equipos congeladores... con sus bodegas capaces de mantener 50 TM de colas congeladas... El futuro, decididamente, nos pertenece por entero.



La máquina, atendida por un operario, comienza a clasificar el camarón

Empaque y envase del preciado crustáceo en cajas de 5 libras, para su inmediata congelación como producto terminado



Nuestros modernos barcos camaroneiros realizando en flotillas sus capturas