



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

SEDE GUAYAQUIL

CARRERA DE COMUNICACIÓN

**CANGREJO ROJO: PROCESO DE
EXTRACCIÓN, VENTA Y CONSUMO**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del
Título de Licenciada/o en Comunicación**

AUTORES: PEDRO PABLO LUNA MENÉNDEZ

DIANA VALERIA MONTES ORTIZ

TUTOR: LCDO. DENNIS STEVE CHANG PAPPE, MSC.

Guayaquil - Ecuador

2022

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD Y AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Nosotros, **Diana Valeria Montes Ortiz** con documento de identificación N° 0924090939 y **Pedro Pablo Luna Menéndez** con documento de identificación N° 0924641616 manifestamos que:

Somos los autores y responsables del presente trabajo; y, autorizamos a que sin fines de lucro la Universidad Politécnica Salesiana pueda usar, difundir, reproducir o publicar de manera total o parcial el presente trabajo de titulación.

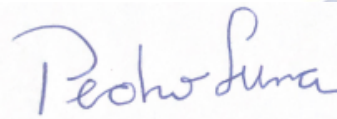
Guayaquil, 31 de enero del año 2022

Atentamente,



Diana Valeria Montes Ortiz

C.I. 0924090939



Pedro Pablo Luna Menéndez

C.I. 0924641616

CERTIFICADO DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN A LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

Nosotros, **Diana Valeria Montes Ortiz** con documento de identificación No. 0924090939 y **Pedro Pablo Luna Menéndez** con documento de identificación No. 0924641616; expresamos nuestra voluntad y por medio del presente documento cedemos a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que somos autores del Producto Comunicativo “**Cangrejo rojo: Proceso de extracción, venta y consumo**”, el cual ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciado en Comunicación, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

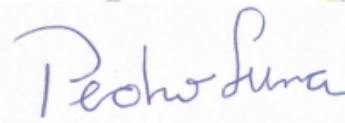
En concordancia con lo manifestado, suscribimos este documento en el momento que hacemos la entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.

Guayaquil, 31 de enero del año 2022

Atentamente,



Diana Valeria Montes Ortiz
C.I. 0924090939



Pedro Pablo Luna Menéndez
C.I. 0924641616

CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, **Dennis Steve Chang Pappé** con documento de identificación N° 0924375009 docente de la Universidad Politécnica Salesiana, declaro que bajo mi tutoría fue desarrollado el trabajo de titulación: CANGREJO ROJO: PROCESO DE EXTRACCIÓN, VENTA Y CONSUMO realizado por Diana Valeria Montes Ortiz con documento de identificación N° 0924090939 y por Pedro Pablo Luna Menéndez con documento de identificación N° 0924641616, obteniendo como resultado final el trabajo de titulación bajo la opción Producto Comunicativo que cumple con todos los requisitos determinados por la Universidad Politécnica Salesiana.

Guayaquil, 31 de enero del año 2022

Atentamente,



Dennis Steve Chang Pappé

C.I. 0924375009

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Dedico el presente producto comunicativo y doy gracias a mis Padres William y Grace, y a mis hermanas Elizabeth y Katherine, por ser mi ejemplo, mi apoyo, mi pilar para ser un gran ser humano y mi aliento para convertirme en una Profesional.

Gracias a Dios y la Virgen por iluminarme y guiarme en este camino de aprendizaje y crecimiento, que estoy segura me llevará lejos. Gracias a Dios por cada uno de mis Profesores, por poner a excelentes profesionales en mi camino.

Gracias a mi compañero y mejor amigo Pedro Luna, con quien he compartido un largo trayecto de esfuerzo.

Gracias a Diego Guzmán por creer en mí y darme ánimos a seguir adelante.

Atentamente,

Diana Valeria Montes Ortiz

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Dedico el presente producto comunicativo y doy gracias a mis padres Sonia y Pedro, a mi abuela Aura Falconi, quienes han estado en cada etapa de mi vida, me han ayudado a convertirme en lo que soy, por ello los considero mi pilar para seguir de pie, sin duda las personas más importantes en mi vida.

Dedico también a mis tres abuelos: Augusto, José y Natía, quienes lastimosamente no pudieron llegar hasta este momento, pero también fueron parte muy fundamental en mi vida.

Agradezco a todos los Profesores que me acompañaron durante este camino y también a mi grupo de amigos de la universidad, también son parte importante de la obtención de este título.

Por último, pero no menos importante. mi mejor amiga Valeria Montes, nos conocimos desde el pre y nos graduaremos juntos, gracias por haberme escuchado, aconsejado y haberme acompañado cuando más lo necesité.

Atentamente,

Pedro Pablo Luna Menéndez

RESUMEN

El asunto *Cangrejo rojo: proceso de extracción venta y consumo*, se basa en los diferentes escenarios que vive una persona (trabajador o trabajadora) en torno a uno de los recursos de pesca más consumidos en el Ecuador, esta especie aparte de brindar beneficios ecológicos al suelo de manglar, es la subsistencia y el compartir de muchas familias ecuatorianas. Considerado un recurso relevante en el ámbito socio económico y socio ambiental. Pese a sus beneficios, se destaca el peligro que corre el hábitat del crustáceo y la especie misma, tanto por la contaminación y pesca ilegal; y en cuanto a pescadores de cangrejos, son las diferentes situaciones que se presentan en su cotidianidad, una de las más graves: la delincuencia. El objetivo es dar a conocer mediante un audiovisual, el trabajo de la pesca artesanal que se desarrolla en manglares, las fases de comercialización en mercados y avenidas de la ciudad, la venta – consumo del cangrejo. La metodología utilizada fue de carácter cualitativa participativa no experimental, se desarrolló técnicas de investigación de campo y bibliográfica. Como resultado, se pudo evidenciar el esfuerzo que conlleva cada labor, desde el cangrejero pescador/extractor hasta el personal de cocina quién es responsable de brindar la mejor sazón día a día al consumidor. Los resultados obtenidos en la investigación de campo (documental) fueron acorde a la investigación bibliográfica realizada, puesto que varios de los puntos tomados en cuenta en el presente documento, fueron compartidos por los entrevistados.

Palabras claves: Cangrejo rojo, cangrejeros, pesca, comercialización, recurso

ABSTRACT

The Red Crab issue: process of extraction, sale and consumption, is based on the different scenarios that a person (worker) experiences around one of the most consumed fishing resources in Ecuador, this species apart from providing ecological benefits to the mangrove soil, supplies the livelihood and sharing of many Ecuadorian families. Considered a relevant resource in the socio-economic and socio-environmental sphere. Despite its benefits, the danger to the habitat of the crustacean and the species itself is endangered, both due to pollution and illegal fishing; and as for crab fishermen, they are the different situations that arise in their daily lives, one of the most serious: crime. The objective is to make known, through an audiovisual, the work of artisanal fishing that takes place in mangroves, the commercialization phases in markets and avenues of the city, the sale - consumption of crab. The methodology used was non-experimental participatory qualitative, field and bibliographic research techniques were developed. As a result, it was possible to demonstrate the effort that each task entails, from the fisherman/extractor to the kitchen staff, who is responsible for providing the best seasoning to the consumer every day. The results obtained in the field research (documentary) were in accordance with the bibliographical research carried out, since several of the points taken into account in this document were shared by the interviewees.

Keywords: Red crab, crabs, fishing, trading, resource

ÍNDICE DE CONTENIDO

<i>CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD Y AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</i>	ii
<i>CERTIFICADO DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN A LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA</i>	iii
<i>CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</i>	iv
<i>DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS</i>	v
<i>DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS</i>	vi
<i>RESUMEN</i>	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
<i>ÍNDICE DE CONTENIDO</i>	ix
<i>INTRODUCCIÓN</i>	x
1.1 Problema de estudio	x
1.2 Justificación	xi
2. Marco Teórico Referencial	xii
3. <i>OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS</i>	17
3.1 Objetivo general:.....	17
3.2 Objetivos específicos:	17
4. <i>METODOLOGÍA</i>	17
5. <i>DESARROLLO</i>	17
6. <i>CONCLUSIÓN</i>	18
7. <i>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</i>	19
8. <i>APÉNDICE Y/O ANEXOS</i>	20
8.1 Cronograma de actividades.....	20
8.2 Presupuesto	21
8.3 Bosquejo de Guión.....	22

INTRODUCCIÓN

En Ecuador existen varios tipos de crustáceos comestibles como: el cangrejo cajeto bola, pangora, cangrejo azul, jaiba marciala, etc., pero el cangrejo rojo, llamado de forma común *guariche*, y por su nombre científico *Ucides Occidentalis*, es reconocido en el país por ser parte de varios platos típicos de alta venta y consumo como el encocado, arroz marinero y por sí solo cocinado de forma criolla o al ajillo. Hemos tomado en cuenta este recurso animal para la elaboración de un producto comunicativo como el documental, en el cual consideramos todo el proceso que conlleva su captura, comercialización y ventas al consumidor en restaurantes, ya que, la pesca de crustáceos en el país es uno de los trabajos más realizados de forma artesanal en áreas de manglar y es un recurso significante de ingresos para la subsistencia de muchas familias ecuatorianas.

La pesca y comercialización del producto ocurre solo en meses determinados del año ya que se debe tener en consideración los meses de veda por reproducción y muda del crustáceo, la primera se planifica de febrero a marzo y la segunda, de agosto a septiembre, -es decir al año existe un paro de trabajo de un total de dos meses-, esto con el fin de proteger a la especie y al mismo tiempo que su venta y consumo sea posible en lo largo del tiempo, por lo que no ofrece un ingreso continuo, sino que, tanto pescadores como los mercantes deben dedicarse a otras posibles ocupaciones que estén a su alcance.

El presente producto comunicativo: documental, se lleva a cabo con el propósito de dar a conocer que, un recurso como el cangrejo rojo, repercute como una gran utilidad comercial, generación de economía para la comunidad pesquera, comerciantes en mercados, comerciantes individuales, y comerciantes emprendedores de restaurantes, y trasciende en que más allá de ver un plato que puede llegar a ser sofisticado y de alto precio en consumo del alimento, la realidad detrás nos lleva a un recorrido de esfuerzo y lucha de familias trabajadoras en la cual su estabilidad económica gira en torno al crustáceo: cangrejo rojo de manglar.

1.1 Problema de estudio

En contexto del trabajo de pesca, es una labor considerada con un rango de riesgo por factores como: la marea alta, que implica estar alerta para evitar ahogamientos, el encuentro con especies peligrosas que pueden afectar al pescador de muerte y la delincuencia. En cuanto al comercio puede existir disconformidad por ganancias entre la venta inicial y final; también es importante mencionar que los diferentes procesos en torno al crustáceo conlleva una gran responsabilidad, control sobre la explotación del recurso, y en un trasfondo, la continua lucha de los ecologistas por el gran impacto de contaminación en manglares que perjudica a las especies que habitan en este, lo que podría llevar como una posible consecuencia a que el oficio de pesca sea prohibido.

Imagen I: Robo a pescadores de cangrejos compartido por red social.



Coop Nuevo Porvenir está con
Yanina Yopez y 9 personas más.

2 h • 


[#PiratasDisfrazadosDeCangrejeros](#)

Hoy socios de nuestra Organizacion, fueron victimas, de Robos. Dejandolos botados en el Manglar, agua, llevandosele la Herramienta de trabajo Embarcacion y Motor... Ya van varios robos en nuestra Zona de trabajo.

Si ven nuestra Embarcación comunicarse al
#0983822991-0963089715



VA Televisión

11 de octubre de 2020 · 

#URGENTE #ASALTO |PESCADORES DE NUEVO PORVENIR FUERON VICTIMAS DE PIRATAS.

Esto se da a menos de un mes de que el Alcalde de Naranjal manifestara públicamente que firmó un convenio con la Marina para brindar seguridad marítima 24/7

Tras este nuevo asalto la Aso. Cangrejeros 6 de Julio, Aso. Cangrejeros Taura, Aso. Cangrejero Nuevo Porvenir y Aso. Cangrejeros Balao Grande; que estuvieron en la reunión donde el Alcalde les prometió seguridad, vuelven a sentir miedo al salir a... [Ver más](#)

  57

20 veces compartida

1.2 Justificación

El tema Cangrejo rojo, proceso de extracción venta y consumo, parte desde la importancia que se le ha brindado al cangrejo rojo *Ucides Occidentalis* en un ámbito socio económico y, a nivel investigativo. sobre el ecosistema en que se sitúa y le rodea desde identificación de problemas socio ambientales de las áreas de conservación de manglares que se reconocen en estudios científicos a nivel local e internacional, entre ellas la contaminación en el cangrejo por metales pesados, muestreo de larvas y posibles cambios ecológicos debido a factores climáticos que puedan sufrir. En base a una de las investigaciones científicas encontradas, existe un estudio que inquiere sobre las lesiones relacionadas al trabajo de pescadores comerciantes; además, se encuentran estudios específicamente realizados en el Golfo de Guayaquil sobre captura y comercialización del cangrejo rojo.

Con ello, podemos constatar que si bien es cierto el tema abordado no es encontrado como tal dentro de base de datos, existen escenarios sobre el cangrejo rojo que se acerca a nuestra investigación y es de interés dentro de la comunidad científica.

Es necesario desarrollar la presente investigación documental en la provincia del Guayas, sector puerto Baquerizo Moreno en Naranjal, ya que es una comunidad que se ha desarrollado a lo largo de los años, ha crecido turísticamente, y es un paso a que se siga conociendo desde la pesquería artesanal; en Guayaquil la venta se concentra en el Mercado

Municipal de Caraguay, y su consumo se desarrolla en varios puntos de la urbe, uno de los sectores más reconocidos por su gran auge de consumo es en el norte, ciudadela Sauces.

2. Marco Teórico Referencial

Reglamentación para la pesca

Para evitar la explotación del cangrejo y proteger el recurso, se ha establecido un reglamento por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, a través de la Subsecretaría de recursos pesqueros. Es un acuerdo ministerial el cual debe ser respetado y en caso de no llegar a cumplir con los siguientes artículos detallados, los pescadores o comerciantes de cangrejo, serán sancionados o puestos a órdenes de la Fiscalía por atentar contra la preservación del crustáceo; Marisa et al. (2020) decretan:

Art. 1.- Reformar el artículo 1 del Acuerdo Ministerial N°016 del 03 de febrero de 2004, publicado en el Registro Oficial N°284 del 3 de marzo de 2004, en lo que respecta únicamente a la duración de veda de reproducción del cangrejo rojo *Ucides occidentalis* Ortmann estableciéndose el nuevo periodo de veda en todo el territorio nacional para la captura, transporte, posesión, procesamiento y la comercialización interna y externa de dicha especie

desde las cero horas del 15 de febrero hasta las 24 horas del 15 de marzo de 2020 (30 días), con el objetivo de aportación de un mayor porcentaje de nuevos individuos a la población.”

Art. 2.- En lo que respecta a la duración del período de veda de la muda del cangrejo rojo, estableciéndose el nuevo período de veda en todo el territorio nacional para la captura, transporte, posesión, procesamiento y la comercialización interna y externa del recurso cangrejo de la especie *Ucides Occidentales* Ortmann (cangrejo rojo), desde las cero horas del 15 de agosto hasta las 24 horas del 15 de septiembre de cada año, por ser la fase de muda de estos organismos, condición en la cual no es apto para el consumo humano (p. 2).

El siguiente artículo dispone respetar la talla mínima de captura del cangrejo rojo de 7.5cm de ancho de cefalotórax, con el objetivo de garantizar la calidad del recurso.

Art. 3.- Ratifíquese las disposiciones contempladas en el Acuerdo Ministerial No 171, publicado en el Registro Oficial No 453 el 14 de noviembre del 2001; y en el Acuerdo Ministerial 030, publicado en el Registro Oficial No 130 el 22 de julio del 2003, en lo que no se opongan al presente acuerdo (p. 4).

El art. 4 hace referencia a lo establecido en el acuerdo ministerial 016 del 2014 en lo siguiente:

Art. 4.- Quienes infringen las disposiciones del presente acuerdo, serán sancionados por las infracciones tipificadas en el artículo 46, literal b) de la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero, con las penas establecidas en el artículo 79 de la misma ley, sin perjuicio de las sanciones que establezcan otras normativas vigentes (p. 4).

Conflictos socio ambientales en los ecosistemas del manglar

El presente tema es de importancia y al cual se le debe brindar la atención necesaria ya que, es uno de los factores en el cual los artesanos deben enfrentarse al momento de realizar la pesca; como consecuencia de que los cangrejos se encuentran en lugares cercanos de empresas camaroneras, aquellas expulsan sus residuos químicos, así como también de los habitantes de la zona quienes botan basura desmesuradamente en el mismo ambiente donde habita el crustáceo, sufriendo un impacto que no permite el consumo humano, lo que representa pérdidas para el cangrejero.

En la investigación realizada sobre la cuantificación de metales pesados en el cangrejo rojo, realizado por Ayala Armijos et al. (2015) indican que:

En el cantón Machala, el estero Huaylá está afectado por la polución, porque recibe descargas directas de desechos domésticos, principalmente de basura y de aguas servidas, las actividades humanas tienen un impacto considerable en las comunidades de cangrejos que se encuentran en el estero Huaylá. Proyectos artesanales y semi-industriales, alteran la forma y naturaleza de estos ecosistemas; las descargas domésticas, artesanales, semiindustriales e hidrocarbúricas agregan una contaminación adicional que ejerce una fuerte presión sobre las actividades pesqueras, teniendo un efecto significativo en la abundancia y estructura de la comunidad (p. 55)

Los resultados fueron muy alarmantes ya que los niveles de químicos a los que el cangrejo había estado expuesto eran superiores a los del rango establecido. Esta realidad puede verse reflejada también en otros manglares del golfo de Guayaquil, pues sin duda es una labor entre todos desde empresas y los habitantes, ya que al verse afectada la actividad pesquera también quienes terminan perjudicados son los mismos pescadores donde se ve en riesgo sus ingresos económicos por extracción de cangrejo a causa de desconocimiento de un modelo de sustentabilidad y sostenibilidad con el ambiente, lo cual conlleva no solo solventar los conflictos socio ambientales sino que prevea por el desarrollo socioeconómico – ambiental.

Cabe mencionar que existen parámetros establecidos por el MAE, WILAID y USAID, estas organizaciones han colaborado con radios, antenas, motores, botes y demás implementos que ayudan a la vigilancia de las zonas concesionadas, en caso de que exista piratería o deforestación se podrán comunicar inmediatamente con las autoridades competentes (Mendoza Avilés et al., 2019).

Pesca del cangrejo como oficio

Para iniciar con el presente numeral, se destaca el siguiente criterio sobre el cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*) en que, de acuerdo a Mora (2015):

Es un componente importante en la dinámica de los ecosistemas de manglares, además, un importante factor socio-económico para los núcleos poblacionales que habitan en áreas cercanas a los manglares, pues el consumo de dicha especie por la población ecuatoriana, especialmente del litoral, es cada vez mayor (p. 16)

En el País, los manglares son fuente de alimentos y generación de trabajos en comunidades costeras, en este caso, la recolección de recursos como el de cangrejo es un oficio favorable como fuente de ingresos.

La pesca del cangrejo no es una labor sencilla, los extractores se ven involucrados en poner todo su esfuerzo y paciencia en lo que deben realizar, ya que aparte de sumergirse en el lodo, su pesca debe ser la adecuada y que cumpla con los parámetros establecidos por el INP, no captura de la hembra, no captura de cangrejos cuya talla sea menor a 75mm; realizar el trabajo de forma artesanal sin uso de trampas y artes de pesca destructivas para el crustáceo.

A ello se suma el cuidado y precaución de la delincuencia que se infiltra en la labor de un recolector de cangrejos; en octubre de 2020 a través de la red social Facebook se dio a conocer que en la Cooperativa Nuevo Porvenir – Naranjal piratas disfrazados de Cangrejeros se apropiaron de la herramienta de trabajo (embarcación y motor) de los trabajadores, denunciaron que ya han sido varios robos en la zona de su trabajo (@vatelevisionec, 2020), este tipo de sucesos no solo se dan en esta parte del Golfo de Guayaquil sino también en otros sectores de manglares como Isla Puná, Puerto Salinas, Balao, etc.

En el trabajo de la pesca y extracción se involucra también el siguiente riesgo, Zibell (2013) en su reportaje a la BBC, detalla que los cangrejeros deben pasar por pruebas, como cuidarse de un pez llamado el chalaco, culebras, etc., el entrevistado Cristoban Jordán le cuenta su experiencia:

"La concha se pesca en las orillas, donde está el chalaco. El chalaco no sube al cangrejal. A usted le pica ese animal y le manda al hospital. Ese pescado es venenoso. El más varón lagrimea. Un dolor tremendo. En el mangle están esas culebras verdes, 'mataballos' que le llaman, pero no hacen nada. Igual no le tengo miedo porque ya estoy enseñado a andar en el manglar" (párr. 13).

Con ello podemos destacar que, no es la simple labor de captura, sino también de cuidado de la especie y del ser humano, se menciona el cuidado de la especie ya que, al armar la sarta de cangrejos, el conjunto debe permanecer vivo, y de existir alguno muerto limita el tiempo de venta y de confianza entre cangrejeros comerciantes.

Las diferentes formas de comercialización del cangrejo

En el progreso de la actividad comercial que se efectúa con el Ucides Occidentalis, se puede establecer que existen dos tipos de canales de comercialización, mayorista y minorista y, dentro de estos canales se encuentran los actores como: el productor (cangrejero), intermediario, distribuidor y consumidor (Mendoza Avilés et al., 2019).

Según la investigación sobre el análisis de los canales de comercialización por Mendoza Avilés et al. (2019) en uno de los resultados obtenidos por las estimaciones de recolección y venta, estiman lo siguiente:

Un cangrejero recolecta 4 atados por día de los cuales si realiza su venta gana un aproximado de \$40 diarios, en un mes puede llegar a ganar un estimado de \$1.080, y en un año puede estar recolectando alrededor de 1080 atados lo que representa un total de 51.840 unidades de cangrejos, lo que da como resultado que un socio gana \$10.800 anualmente. Mientras que un vendedor que se encuentre en el Mercado de la Caraguay puede llegar a vender entre 5 a 10 planchas de cangrejo al día, pero en el caso hipotético de que venda 5 planchas de cangrejos a \$60 al día puede estar ganando un promedio de \$300 al día, pero descontando el pago por la inversión de la adquisición de la plancha de cangrejo da un total de \$100 de ganancia diaria para el comerciante, y anual está ganando alrededor de \$30.000, una de las diferencias de estos actores es que el productor o extractor el cual no trabaja los domingos y el comerciante vende cangrejos todos los días de la semana, sus proveedores pertenecen a diversas asociaciones o cangrejeros de otras comunidades (p. 99).

El análisis citado es un supuesto de lo que el trabajador de aquella región llega a comercializar, puesto que como destacan, en la mayoría de ocasiones los comerciantes compran el cangrejo de otras comunidades o cooperativas, los cuales suelen bajar sus precios hasta en \$10 la plancha o también recurren al trueque por motivo que en ciertas zonas los recursos son limitados.

Se puede concluir del presente enunciado que, el ingreso que recibe el cangrejero extractor o productor es menor a lo que reciben los distribuidores y consumidores; cada actor se favorece o beneficia con un porcentaje de ganancia, ya que mientras más prolongada sea la comercialización, se potencia el precio del producto final.

Es de importancia señalar, que las formas de comercialización internas, el cangrejo es un producto exportable, de gran relevancia en el comercio exterior.

El cangrejo como plato tradicional guayaquileño

El cangrejo rojo es un producto de alto consumo que puede llegar a servirse de forma sofisticada; se ha convertido un emblema de los platos típicos de la ciudad de Guayaquil, después de cada veda hay miles de personas que esperan su fin para seguir consumiéndolo.

El Universo (2016) en su sección de opiniones sobre el crustáceo destaca el comentario del Chef Diego Jiménez:

“Es una tradición que ha pasado de generaciones; siempre el cangrejo ha sido sinónimo de celebrar algo con más consumo en la Costa, en Guayas y El Oro, que son las que están enraizadas en el Golfo. Es un producto de consumo masivo que ha permitido la creación de un sinnúmero de empresas que se dedican a la venta de platos con el crustáceo. En la actualidad hay restaurantes de corte gourmet que preparan platos a base de cangrejo mezclado en arroces, pastas o se los come con salsa, como de soya y anguila” (párr. 11).

Aunque en el país existan cinco tipos de cangrejos, el rojo es de los más consumidos y populares, su venta en restaurantes se reconoce en sectores como Sauces 6 y 9, Miraflores, Urdesa, Kennedy, y en el sur de la ciudad. Su preparación puede variar: al ajillo, encocado, carapachos rellenos, pata gorda, etc.

Por platos típicos se pueden destacar lo cangrejos al ajillo, cangrejos criollos ecuatorianos, el ceviche de cangrejo y el encocado de cangrejo.

El portal del Ministerio de Cultura y Patrimonio resalta que este crustáceo fue alimento de la población pionera en el Ecuador, y desde allí se han heredado recetas que hoy forman parte de la cocina tradicional de los poblados costeros. (El Comercio, 2017).

3. OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

3.1 Objetivo general:

Desarrollar un documental donde se demuestre el trabajo de la pesca artesanal, las fases de comercialización en mercados y avenidas de la ciudad, la venta – consumo del cangrejo en la comunidad guayaquileña.

3.2 Objetivos específicos:

Fundamentar los diferentes escenarios que se presentan en la pesca, comercialización y consumo del cangrejo como plato típico de una región.

4. METODOLOGÍA

La metodología utilizada en la presente investigación es de carácter cualitativa participativa no experimental, haciendo uso de los diseños explorativos, descriptivos y correlacionales; se desarrolló técnicas de investigación de campo y bibliográfica. En el desarrollo de la investigación se realizó observación de casos, grabaciones, entrevistas, lo cual permitió recopilar contenido para conocer parte de la realidad y situaciones que los participantes viven en su jornada laboral.

5. DESARROLLO

El Videodocumental fue repartido en tres etapas, la primera se basó en un viaje a Naranjal, provincia del Guayas, nos adentramos en la comunidad Puerto Baquerizo – cooperativa Nuevo porvenir, donde cangrejeros extractores nos recibieron y permitieron ser parte de su labor del día, se realizó entrevistas, tomas de paso, grabaciones de la extracción del cangrejo.

En la segunda etapa, nos dirigimos al mercado de Caraguay en Guayaquil donde se concentra la comercialización del cangrejo, el producto llega desde canoas por comerciantes de la Isla Puná al puerto que se sitúa en el mismo mercado. En el mercado se encuentran compradores individuales que requieren la especie para su consumo personal; compradores al por mayor como proveedores de restaurantes, y compradores al por menor para la venta en puestos individuales que se sitúan en diferentes avenidas de la ciudad. En el presente caso la segunda parte de esta etapa se grabó en la vía Perimetral y sector de la Alborada.

Por último, en la tercera etapa se llevaron a cabo las grabaciones en restaurantes, en el sector Sauces, ya que existe una calle de cangrejales donde se concentra el consumo por cientos de familias, de acuerdo a entrevistas realizadas, los días de mayor consumo son los

jueves, viernes y sábado. Se culmina las grabaciones con la información requerida para llevar a cabo nuestro producto comunicativo.

6. CONCLUSIÓN

El presente informe demuestra la investigación científica y participativa realizada, a través de un video documental sobre el Proceso de extracción, venta y consumo del Cangrejo rojo. El proyecto se basó en conocer historias de vida y darle importancia al esfuerzo de cada trabajador gracias al recurso *guariche*. Se evidenció que el cangrejo rojo de manglar es un recurso significativo en la labor de cada participante, y uno de los crustáceos más consumidos, por ello, es considerado plato típico de Ecuador.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- @vatelevisionec. (2020). *PESCADORES DE NUEVO PORVENIR FUERON VICTIMAS DE PIRATAS*. October 11, 2020. <https://www.facebook.com/vatelevisionec/posts/urgente-asalto-pescadores-de-nuevo-porvenir-fueron-victimas-de-piratasesto-se-da/1010265746119422/>
- Ayala Armijos, H., Perez Rodriguez, J., Quezada Abad, C., Silva Ochoa, A., & Cortez Suarez, L. (2015). Cuantificación de metales pesados (Hg, As, Pb y Cr) en organismos acuáticos: cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*) / Quantification of heavy metals (Hg, As, Pb and Cr) in aquatic organisms: red crab (*Ucides occidentalis*). *Ciencia Unemi*, 8(16), 54–60. <https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol8iss16.2015pp54-60p>
- ElComercio. (2017). El cangrejo forma parte de la cocina refrescante y cálida. *Octubre*, 7. <https://www.elcomercio.com/sabores/cangrejo-cocina-refrescante-ecuador-sabores.html>
- ElUniverso. (2016). El cangrejo, exquisito ícono gastronómico de Guayaquil. *Octubre*, 2. <https://www.eluniverso.com/noticias/2016/10/02/nota/5831380/cangrejo-exquisito-extranable-icno-gastronomico-ciudad/>
- Marisa, G., Presidenta, Salum Acad, C., Vicecanciller, F. A., Sr, E., Antonio, E., Dagger, M., Marisa, G., Decana, S., Matem, C., Sra, S., Maria, H., Cabrera, R., Qu, C., & Leiva, H. (2020). *ACUERDO Nro. MPCEIP-SRP-2020-0013-A. 811*, 1–2. <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2020/02/Acuerdo-Nro.-MPCEIP-SRP-2020-0013-A.pdf>
- Mendoza Avilés, H. E., Aranda de la Torre, K. G., & Romero Aguirre, C. O. (2019). Análisis de los canales de comercialización que inciden en la captura del cangrejo rojo (*Ucides Occidentalis*) de la “Asociación de cangrejeros 6 de julio” del Golfo de Guayaquil. *Universidad y Sociedad*, 11(1), 93–100. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202019000100093
- Mora, J. (2015). “La Pesca del Cangrejo Rojo (*Ucides Occidentalis*) en la comuna ‘Puerto Roma’ de la Parroquia Puná y su influencia en el desarrollo local.” In *Tesis* (Issue PROYECTO DE FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL CULTIVO DE OSTRA DEL PACÍFICO EN LA PARROQUIA MANGLARALTO, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA). <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22513/1/TESIS.pdf>
- Zibell, M. (2013). *El tortuoso oficio de los cangrejeros de Ecuador*. July, 15. https://www.bbc.com/mundo/noticias/2013/07/130710_ecuador_manglares_cangrejos_il

8. APÉNDICE Y/O ANEXOS

8.1 Cronograma de actividades

2021

ACTIVIDADES	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	HORAS
Investigación del tema	29/06	9/07 – 30/07			72h
Elaboración del guion		25/07 – 27/07			11h
Grabaciones en Naranjal			1/08, 4/08		28h
Edición			24/08 – 31/09	31/09	16h
Correcciones				02/09	8h

2022

ACTIVIDADES	ENERO	HORAS
Corrección del guion	28	1h
Grabaciones Guayaquil	20	14h
Edición	23 - 30	58h
Correcciones	31	7h

8.2 Presupuesto

GRABACIÓN AGOSTO 2021	Domingo 1		Miércoles 4	
Peaje	\$	9,50	\$	9,50
Comida	\$	10,00	\$	10,00
Gasolina	\$	28,30	\$	28,30
Día de trabajo de cangrejero	\$	-	\$	45,00

GRABACIÓN ENERO 2022	Jueves 20	
Gasolina	\$	10,00
Comida	\$	11,40

Cámara	\$465,00
Computadora	\$1200,00
Célular (grabadora)	\$350,00
Micrófono corbatero	\$5,00
TOTAL:	\$2182,00

FECHA: 31/01/2022	
TITULO: CANGREJO ROJO: PROCESO DE EXTRACCIÓN, VENTA Y CONSUMO	DURACIÓN: 32,50'
REVISADO POR: Dennis Chang	
VIDEO	AUDIO
<p>BEAT 1</p> <p><u>CANGREJO ROJO</u></p> <p>PRESENTACIÓN DE IMÁGENES Y VIDEOS</p> <p>Aparecen imágenes aleatorias de personas que tienen que ver con el proceso de la extracción, la venta y el consumo del cangrejo rojo.</p> <p>BEAT 2</p> <p><u>RUTINA DE EXTRACTOR DE CANGREJOS</u></p> <p>Presentación de imágenes - videos</p> <p>Se muestra un celular de cerca, con una alarma sonando las 5 de la mañana.</p> <p>Se muestra la rutina matutina de Adan Mejillones de acuerdo a la narración.</p>	<p>MÚSICA INSTRUMENTAL</p> <p>(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 1)</p> <p>SONIDO DE UNA ALARMA</p> <p>(AL INICIO DEL BEAT 2)</p> <p>VOZ EN OFF</p> <p>(Se escucha información de la temática a la mitad del beat 2)</p> <p>La alarma suena 5 am en punto y Adan Mejillones ya se encuentra despierto sin que la alarma suene. Él empieza su día primero que todo dando gracias a Dios. Luego empaca la vestimenta de trabajo de cangrejero, la cual usará en el manglar.</p> <p>Adan tiene 65 años, vive con su esposa y sus 4 hijos, lleva en el mundo de la extracción del cangrejo durante 25 años, y forman parte de este sus dos hijos mayores.</p> <p>Consigo también guarda la comida que ha preparado su esposa desde temprano en la madrugada. De</p>

BEAT 3

PRESENTACION DEL PUERTO

Presentación de imágenes -
vídeos

Se presentan a las
personas que día a día
madrugan para ir a
trabajar en el puerto
cogiendo cangrejos, se ve
como se embarcan a las
canoas y se preparan para
zarpar.

BEAT 4

INT/EXT. ENTREVISTAS A INVOLUCRADOS

Presentación de imágenes -
vídeos

Aparece el extractor de
cangrejos Adal Mejillones
dando una entrevista sobre
su trabajo con los
cangrejos rojos.

salida no pueden faltar con él
sus dos galoneras vacías.
Más adelante hace una parada en
la gasolinera para llenarlos de
combustible, aquello le servirá
para los motores de las canoas en
las que se debe transportar.
Luego de la parada, emprende un
viaje de 45 minutos hasta el
puerto.

**MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL
AMBIENTE
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
3)**

VOZ EN OFF

(Información de la temática)
El puerto, una glorieta grande,
su punto de partida.

**MÚSICA INSTRUMENTAL
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
4)**

ENTREVISTADO

Nos vamos de vacaciones en las
vedas, compramos la comida y nos
quedamos en la casa nada más,
casi no salimos.
La recolección de hembras, eso es
lo que produce, pero eso no se
coge, eso se deja.

BEAT 5

**EXT. ENTREVISTAS A
INVOLUCRADO**

Presentación de imágenes -
vídeos

El cangrejero Vinicio
Romero da una entrevista
sobre su trabajo mientras
están en una canoa.

Se ve a los trabajadores
subiendo y zarpando en
unas canoas dirigiéndose
hacia donde pueden
encontrar cangrejos.

El tamaño del cangrejo es de 7.5,
hay una peineta para medir, pero
uno ya tiene el cálculo en la
mano.

**MÚSICA INSTRUMENTAL
(AL INICIO DEL BEAT 5)**

ENTREVISTADO

Tipo 7:30 u 8 es la salida de
aquí del puerto, de naranjal
salimos a veces a la 5 o a las 6,
porque hay más o menos una hora
de recorrido. De ahí cogemos la
canoa, nos embarcamos y salimos a
trabajar, alistamos los
implementos, lo que es la ropa
adecuada, camisa manga larga
guantes, botas.

Mas o menos hay un recorrido de
20 o 30 minutos, ahí llegamos
antes de lo que es la bocada del
rio, ahí de lado y lado hay
manglar. Y ese es el sitio de
trabajo, por el manglar, porque
es donde están los cangrejos, hay
más cangrejos. Saliendo ya para
la isla, también hay, pero para
allá no salimos porque es un poco
peligroso también.

ENTREVISTADOR

¿Qué peligros hay por ese lado?

ENTREVISTADO

Piratas

ENTREVISTADOR

¿Ha sufrido alguna vez un ataque?

ENTREVISTADO

Yo no, pero mis compañeros sí. La semana pasada hubo un robo, se llevaron un motor.

No hay ninguna prohibición para coger cangrejos aquí, eso ya es cuestión de cada quien, cuestión de la suerte de cada compañero.

ENTREVISTADOR

¿a qué hora más o menos terminan sus labores diarias?

ENTREVISTADO

De 12 a 2 más o menos. O sea, depende de cada embarcación, porque hay embarcaciones que madrugan un poco más y así mismo salen más temprano, después de las 11 ya empiezan a salir. De 11 a 2 yo creo que es la última ya que salen.

ENTREVISTADOR

¿Durante la pandemia como hizo para subsistir?

ENTREVISTADO

Antes sí pudimos trabajar todos. Los primeros días fue un poquito complicado, porque todos teníamos miedo, no salíamos tanto, no había transporte había que pagar taxi, entonces se complicó un poco, pero ya a partir del primer mes, ya pudimos salir, por lo menos un grupito.

BEAT 6

EXTRACCION DEL CANGREJO

Vemos como un cangrejero prepara su vestimenta dentro una canoa para estar listo para la extracción.

BEAT 7

EXTRACCION DEL CANGREJO

Se observa el cangrejero ingresa hacia el manglar buscando un lugar para coger cangrejos.

**VOZ EN OFF
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
6)**

Durante su recorrido en canoa, Vinicio Romero prepara su vestimenta de cangrejero, a parte de la camiseta y pantalón que lleva puestos, encima se viste con dos camisetas más, una de manga corta y otra de manga larga.

**SONIDOS DEL AMBIENTE
(A LA MITAD DEL BEAT 6)**

VOZ EN OFF

El pantalón se lo cambia, puesto que al bajarse de la canoa se moja y se ensucia de lodo, se pone sus botas, coge su fierro y piola, elementos importantes que le facilitarán la extracción del cangrejo.

**MÚSICA INSTRUMENTAL
(AL FINAL DEL BEAT 6)**

**SONIDOS DEL AMBIENTE
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
7)**

Se escuchan a los trabajadores hablando indistintamente entre ellos.

VOZ EN OFF

BEAT 8

EXTRACCION DEL CANGREJO

Vemos como buscan a los cangrejos y los extraen del manglar.

Limber Reyes muestra cómo se identifica cuando los cangrejos son machos, como los miden y como los amarra.

El cangrejero Limber Reyes da una entrevista sobre su trabajo mientras están en el manglar.

(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 8)

Él es Limber Reyes, tiene 19 años y a su corta edad se dedica a ser cangrejero en su tiempo libre. Con el fierro que tiene forma de gancho en la punta intenta sacar el cangrejo, su técnica ya es profesional, por lo que no lastima al crustáceo. Solo para extraer un cangrejo, el cual no sabe si será macho o hembra, debe tener paciencia e incluso meter todo su brazo hasta encontrar el cangrejo, por muy adentrado que se encuentre. Si el cangrejo es hembra debe dejarlo en su lugar, por ello el proceso de extracción conlleva mucho más que esfuerzo.

Limber

Este es macho, por la diferencia de sus patas, son más largas y aquí se le ve la pechuga, esta parte es más fina del macho, de la machorra cubre todo lo que es la pechuga.

Estos tienen el tamaño, los que no tienen se los deja, son de 7.5 el carapacho.

**VOZ EN OFF
(A LA MITAD DEL BEAT 7)**

Limber en dos horas extrae cerca de 24 cangrejos, es decir 2 atados de 12 cangrejos cada uno.



Luego de haber sacado la mayor cantidad posible, los coloca en el lodo para ir formando de manera ágil el atado, con su otro elemento principal la piola.

El producto siempre es vendido, ya tienen sus compradores fijos, y uno de ellos son las despulpadoras.

El valor de venta puede variar. La época en que el producto es vendido a mayor precio es durante el aguaje.

LIMBER EXPLICA COMO SE HACE EL ATADO Y QUE OCURRE CUANDO HAY ALGUNO MUERTO.

VOZ EN OFF

La pesca o extracción del crustáceo es una labor que conlleva adversidades, esfuerzo físico y mental, sin embargo, a Limber le gusta su profesión de tiempos libres que la inicio desde los 9 años junto a su papá y hermano.

Antes había más cangrejos, y a uno le gustaba porque yo recogía, y se cogía en cantidad, y yo veía como cogían de 4 o 5 planchas al día, me llamó la atención, y así hasta ahora que soy cangrejero.

SONIDOS DEL AMBIENTE

BEAT 8

EXT. ENTREVISTAS A

INVOLUCRADO

Presentación de imágenes -
vídeos

Aparece Alonso Mejillones
dando una entrevista sobre
los robos que se viven por
parte de los piratas y
sobre la explotación del
cangrejo

se aprecian imágenes de
personas poniendo
cangrejos en una canoa,
pescando y recolectando
cangrejos.

**(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
8)**

ENTREVISTADO

Últimamente hemos tenido un robo
por semana, en estos dos meses
que hemos pasado, pero dentro de
este sitio convivimos con otras
comunidades, y hay comunidades
cercanas que nos informan de que
ha habido robos.

ENTREVISTADOR

¿Algunas acciones que estén
realizando para que esto no siga
sucediendo?

ENTREVISTADO

Las acciones que hemos hecho las
venimos trabajando desde hace más
de 2 años, justamente que se
encargue de esta comunidad la
marina, la capitania en este
caso, un retén de la marina, o
dentro de esta comunidad tenemos
un espacio que le hemos entregado
o estamos prestos para
facilitarles y que ellos puedan
tener descanso acá. O también se
ha tratado con ellos hacer un
retén móvil en un sitio
estratégico que converjan 4 o 5
comunidades.

Sobre la explotación del
cangrejo, de acuerdo a las
investigaciones se los está
haciendo de una manera
responsable, aparte de eso
nosotros hemos venido tomando
acciones que conllevan a no



pensar siempre en la explotación del recurso, sino también a darle un derivado al mismo, en este caso el ecoturismo, como una alternativa para quitarle presión al recurso, que el recolector no este solo pensando en la captura sino que también hagan guianzas, en este caso una persona de guía y otra persona como motorista.

Cuando a nosotros nos comunican nuestros socios que se escucha que están trabajando, ya que dentro de la zona hay recolectores independientes que no respetan el tema de las vedas. entonces las medidas que tomamos con la autoridad pesquera, en este caso inspectores o policía ambiental es hacer recorridos, nosotros tenemos recorridos permanentemente para evitar este tipo de cosas que pasen en el sector.

Como recolector llevo 33 años, llevo trabajando al cangrejo desde muy pequeño porque antes vivía en una comunidad que está muy cerca del manglar, entonces a los 6 años yo ya estaba dentro del manglar porque mi papa o mi abuelo me llevaban con ellos.

MÚSICA INSTRUMENTAL

BEAT 9

COMPRA Y VENTA DEL CANGREJO

Se ven todos los alrededores del muelle del mercado Caraguay donde llegan los cangrejeros a vender su producto. Se observan diferentes lugares del mercado Caraguay, gente caminando, planchas de cangrejos siendo estivadas, alistándolas para ponerlas en venta.

BEAT 10

EXT. ENTREVISTAS A INVOLUCRADO

Presentación de imágenes - videos
El vendedor de cangrejos Carlos vera da una entrevista acerca de su trabajo con el cangrejo.

(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 9)

MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL AMBIENTE

(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 10)

ENTREVISTADO

Mi nombre es Carlos Vera soy vendedor de cangrejos hace 40 años atrás, me dedico a este comercio porque en esto trabajaba mi padre también. Ahora estamos en la Caraguay antes yo estaba en el mercado sur.

Tenemos los cangrejos así, buen cangrejo que se encuentra aquí en la caraguay, precio normal del pueblo \$15 atado de cangrejo grande, mediano \$12. Cada atado trae 14 cangrejos. Planchas hay de \$48 y \$60 la plancha. Durante la veda, eso depende a veces a qui trabajamos con concha, jaiba, pescado, o tengo un pequeño negocio en mi casa también, a vece nos dedicamos a

BEAT 11

EXT. ENTREVISTAS A

INVOLUCRADO

Presentación de imágenes -
vídeos

Se observa a los
cangrejeros desembarcando
de las canoas el producto
para llevarlo hacia la
zona de venta

Se observa a Gerónimo
Chalen dando una
entrevista respecto a su
trabajo como cangrejero.

eso. Con esto nos mantenemos, si
nos deja para mantener a nuestra
familia, sacar a nuestros hijos
adelante.

SONIDOS DEL AMBIENTE
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
11)

ENTREVISTADO

Mi nombre es Gerónimo Chalen, yo
vengo de la isla Puna, me dedico
al cangrejo todos los días salgo
a las 6 de la mañana y llego a
las 12 del día a Puná, de ahí
partimos acá a la Caraguay a
entregar el cangrejo. Nosotros
todos los días hacemos ese
trabajo, ya tiempo de veda
nosotros nos alzamos, un mes de
veda tenemos que nos paralizamos
y no cogemos más cangrejos.

Ahorita en tiempos de esta
pandemia está un poco fregado,
esta barato el trabajo, por eso
nosotros viajamos temprano,
porque ahorita para andar en el
río muy tarde es peligroso por
los piratas, andan que se cruzan
y a veces a uno lo dejan tirado
en el agua y se le llevan sus
cositas. Ya queda sin nada, ¿qué
va a hacer uno?

Uno no puede hacer nada porque
ellos andan bien armados,
nosotros andamos sin nada, no
cargamos nada, solo con Dios. Por

eso a veces uno viene temprano y se va temprano.

Yo tuve una experiencia bien grande con esos piratas, mataron a mi papa y a mi hermano una vez, me dejaron solito, éramos los tres nada más, y solito me dejaron. Se treparon a mi casa y mataron a mi papá y a mi hermano en toda la subida de la escalera. Eso fue bien triste para mí.

BEAT 12

EXT. ENTREVISTAS A INVOLUCRADO

Presentación de imágenes - vídeos

Se aprecia a un vendedor de cangrejos del mercado Caraguay dando una entrevista sobre su trabajo a las afueras del mercado.

**SONIDOS DEL AMBIENTE
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 12)**

ENTREVISTADO

Hoy en día me dedico a la venta de crustáceo, lo mejor que hay aquí y lo que más se mueve aquí en Ecuador es el crustáceo que es el cangrejo. Eso es como una zona turística, llamativo.

Yo compro aquí en Caraguay, me mandan mi producto, muchas veces de naranjal, de ahí yo distribuyo, como es al por mayor, yo lo distribuyo al por menor.

Dependiendo la calidad y el producto hay planchas que valen \$40, \$30. Es el cangrejo del salado, porque muchas veces la gente no lo identifica, esos que vienen de la perimetral, guasmo, esos cangrejos son inservibles, no tienen la misma calidad del

BEAT 13

EXT. ENTREVISTAS A INVOLUCRADO

Presentación de imágenes - vídeos

Se ve a una vendedora de cangrejo sacado dando una entrevista sobre el proceso que realizan. Observamos como tienen en tarrinas los cangrejos, que conservan una hielera. Están sentadas en una de las entradas del mercado.

BEAT 14

cangrejo que nosotros vendemos en la calle.

**MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL AMBIENTE
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 13)**

ENTREVISTADO

Nosotros somos como pescadores artesanales, creo. Algo así, porque compramos cangrejos y los sacamos, y los tenemos que entarrinar, esto es un proceso. Compramos el cangrejo aquí en la Caraguay vivo y lo llevamos a la casa, lo sancochamos, nos ponemos a sacar, lo entarrinamos, y finalmente lo traemos a vender para acá.

Prácticamente lavarlos y cepillarlos es un proceso bien grande, hay que ponerse guantes, gorros para sacarlos.

Cuando los días están buenos sí se vende, cuando los días están así, se vende poco, dos o tres tarrinas prácticamente en el día.

Pero cuando se venden, sí se venden más de 10. Prácticamente si nos viene un ingreso, de eso dependemos.

EXT. ENTREVISTAS A

INVOLUCRADO

Presentación de imágenes -
vídeos

Aparece un vendedor de
cangrejos en la vía
perimetral, dando una
entrevista sobre sus
ventas en el sector.
Se aprecian diferentes
puestos de venta a lo
largo de la vía.

BEAT 15

EXT. ENTREVISTAS A

INVOLUCRADO

Presentación de imágenes -
vídeos

Se observa como José
Tirsio realiza una venta.
Luego da una entrevista
sobre la venta del
cangrejo.

**MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL
AMBIENTE**

**(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
14)**

ENTREVISTADO

Mi nombre es José Tirsio, soy un
cogedor de cangrejos, pero por
ahora estoy ayudando, terminando
esta labor. Entonces este
cangrejo viene de la Caraguay, el
compañero que está aquí lo fue a
comprar. Ahorita la venta está
normalmente un poco baja, pero
así es todo negocio, se vende y
cuando está bueno, esta bueno. Y
gracias a Dios estamos bien con
el trabajo.

Aquí gracias a Dios se vendió
mejor durante la pandemia.

Ahorita solo ha vendido tres
atados desde las 8 de la mañana.

**MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL
AMBIENTE**

**(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
15)**

VOZ EN OFF

Durante la pandemia el proceso de
trabajo de extracción, venta y
consumo no se paralizó, pese a
que sus ingresos no son los
mismos que en pandemia, logra
vender todo el producto.

ENTREVISTADO

Pero si ya sobra por ahí dos y
medio, \$32 ya pasa la plata,

BEAT 16

EXT. ENTREVISTAS A

INVOLUCRADO

Presentación de imágenes -
vídeos

Se ve un puesto de venta
de cangrejos en la
alborada, donde el señor
Vinicio Romero da una
entrevista sobre que hace
en el mes de veda.

porque para mañana uno ya pierde,
y es mejor perder la mano y no
todo el brazo.

**MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL
AMBIENTE**

**(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
16)**

ENTREVISTADO

Este negocio yo comencé casi
desde los 22 años y este producto
yo la consigo en la Caraguay,
entonces este negocio no es que
tiene un precio fijo, esto sube y
baja. Conforme a mí me venden, yo
vendo el cangrejo. Así yo me
muevo y así mantengo a mis
clientes, y aquellos que me piden
para vendérselo.

En ese lapso de la veda yo
aprovecho bien el tiempo, en esos
tiempos yo comienzo a guardar de
mis ganancias, y ese mes de veda
me dedico a otras labores, a
veces me pongo a descansar.
Tenemos 5 o 6 meses donde tenemos
que aprovechar la pesca, para
guardar nuestro dinero, para que
ese mes no nos coja y podamos
sustentar.

Cuando este producto ya no lo
puedo vender yo me dirijo a los
cangrejales, donde yo tengo
muchos amigos, el cangrejo lo voy
a negociar allá, a veces lo
negocio al mismo precio, entonces
trato de no perder mi capital y
así de esa manera yo me muevo.

BEAT 17

EXT. ENTREVISTAS A
INVOLUCRADO

Presentación de imágenes -
vídeos

Se observan muchos
cangrejales ubicados en la
zona de Sauces.

Silvia Vargas, cocinera
del restaurante Red Crab,
da una entrevista acerca
del consumo del cangrejo.

Voy a los cangrejales y los
remato.

Me ha ayudado bastante, porque
desde temprana edad aprendí a
vender en este negocio, como ya
no hay oportunidades para ir a
una empresa, entonces este ha
sido mi negocio para sacar
adelante a mi familia

MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL
AMBIENTE

(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
17)

ENTREVISTADO

Mi nombre es Silvia Vargas, tengo
37 años, soy jefa de cocina,
tengo ya 17 años trabajando.
Preparo todo lo que es mariscos,
filete, corvina, arroz marinero,
ceviche marinero, arroz con
cangrejo, ensalada de cangrejo,
los cangrejos los preparo yo,
todo lo que es mariscos.

En este tiempo las ventas están
un poco bajas por la pandemia,
pero tratamos día a día salir
adelante vendiendo los paltos. Ya
no es el mismo sustento de antes
porque ya se compra menos
planchas de cangrejos para la
venta, y con eso salimos.

Lo compramos en la caraguay
porque ahí salen más baratos,
porque los proveedores de aquí
los venden muy caros, entonces no
sale para pagarle a los
empleados, porque aquí trabajamos

3 personas, el ollero, la mesonera y yo la jefa de cocina. El local tiene 4 años, recién va empezando, se llama Don Crab, todo es especialidad de mariscos, aquí hacen encocados de cangrejos, de camarón, de filete, encocado arrecho, y tradiciones de esmeraldas. Se llenan los locales, se vende y todos nos vamos contentos a nuestra casa. En la veda, como usted ve que la pandemia está un poco jodida, se venden los platos un poco más barato, y se vende ceviche de jaiba y se venden los mariscos, pero sin cangrejos.

BEAT 18

EXT. ENTREVISTAS A INVOLUCRADO

Presentación de imágenes - videos

Se observa a una pareja comiendo cangrejos criollos a las afueras del restaurante Mundo cangrejo.

Carlos Villao nos da una entrevista referente a la compra y venta del cangrejo en su restaurante.

Durante la entrevista aparecen imágenes y videos del restaurante.

MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL AMBIENTE

(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 18)

ENTREVISTADO

Mi nombre es Carlos Villao, estoy a cargo del personal de Mundo cangrejo y de los locales. En cuanto al proceso de los cangrejos, nosotros adquirimos de varios tipos de proveedores, porque depender de una sola persona no siempre es lo adecuado, los proveedores se comunican a diario con nosotros dependiendo del requerimiento que nosotros tengamos. Es complicado competir en el sentido de precios, puesto que el cangrejo de por sí es caro, adicionalmente

cuando hay marea alta o marea baja, dependiendo de cómo estén a disposición los crustáceos es que oscilan los precios, de esa forma nosotros solicitamos a diario y por local.

Nosotros tenemos un centro de acopio en la matriz, que se encuentra en sauces 9, ahí llegan los cangrejos de todos los locales, y nosotros a través de un sistema de distribución propio vamos repartiendo a todos los locales dependiendo del requerimiento, el cangrejo se requiere de acuerdo a los días.

Todos los días compramos cangrejos, no podemos tener guardado, el cangrejo que nosotros hacemos es fresco, porque ya hemos optimizado y seguimos optimizando el proceso como tal.

En caso de que no se venda todo, la merma se lo cocina y se tiende a sacar la carne del cangrejo. El año de la pandemia, como sabe para todo el mundo fue complicado y se activó el tema del delivery, obviamente basado en la ley, se mantuvo al personal, pero llego un punto en el que ya no se podía. Nosotros nos mantuvimos con el tema de la venta a domicilio, claro hubo muchas perdidas, pero en el momento en que nos reactivamos empezamos a recuperar. Pero en el tema de la pandemia, inclusive ahora estamos siendo afectados.

BEAT 18

EXT. ENTREVISTAS FINALES A INVOLUCRADOS

Presentación de imágenes - videos

Aparecen imágenes de locales que son cangrejales o marisquerías, en una zona de sauces donde el ingrediente principal es el cangrejo.

Los entrevistados dan sus conclusiones sobre la extracción, compra y venta del cangrejo.

MÚSICA INSTRUMENTAL Y SONIDOS DEL AMBIENTE

(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT 18)

ENTREVISTADO 1

Me gusta porque es un trabajo diario, sí es duro el trabajo, pero unas dos tres horas y uno ya va a su cada a descansar de una vez.

ENTREVISTADO 2

Es bien remunerado, sacrificado sí, pero sí se gana. A veces hay que madrugar con lluvia y por lo general en verano hace bastante frio.

ENTREVISTADO 3

Claro, si en esto nos criamos nosotros

ENTREVISTADO 4

íi me gusta porque se trabaja tranquilo, nos llevamos muy bien y aquí depende el sustento de mi familia

ENTREVISTADO 5

Claro, me gusta, son 38 años que tengo en mi profesión y así he criado a mis hijos, tengo 5 hijos y 4 son profesionales gracias a Dios, ninguno vende cangrejos, pero sí me acompañan.

BEAT 19

CIERRE DEL DOCUMENTAL

Presentación de imágenes -
vídeos

Se ve un collage de
algunas personas que han
sido entrevistadas a lo
largo del documental.

BEAT 20

CRÉDITOS

Presentación de imágenes -
vídeos

MÚSICA INSTRUMENTAL
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
19)

MÚSICA INSTRUMENTAL
(DURANTE EL TRANCURSO DEL BEAT
20)