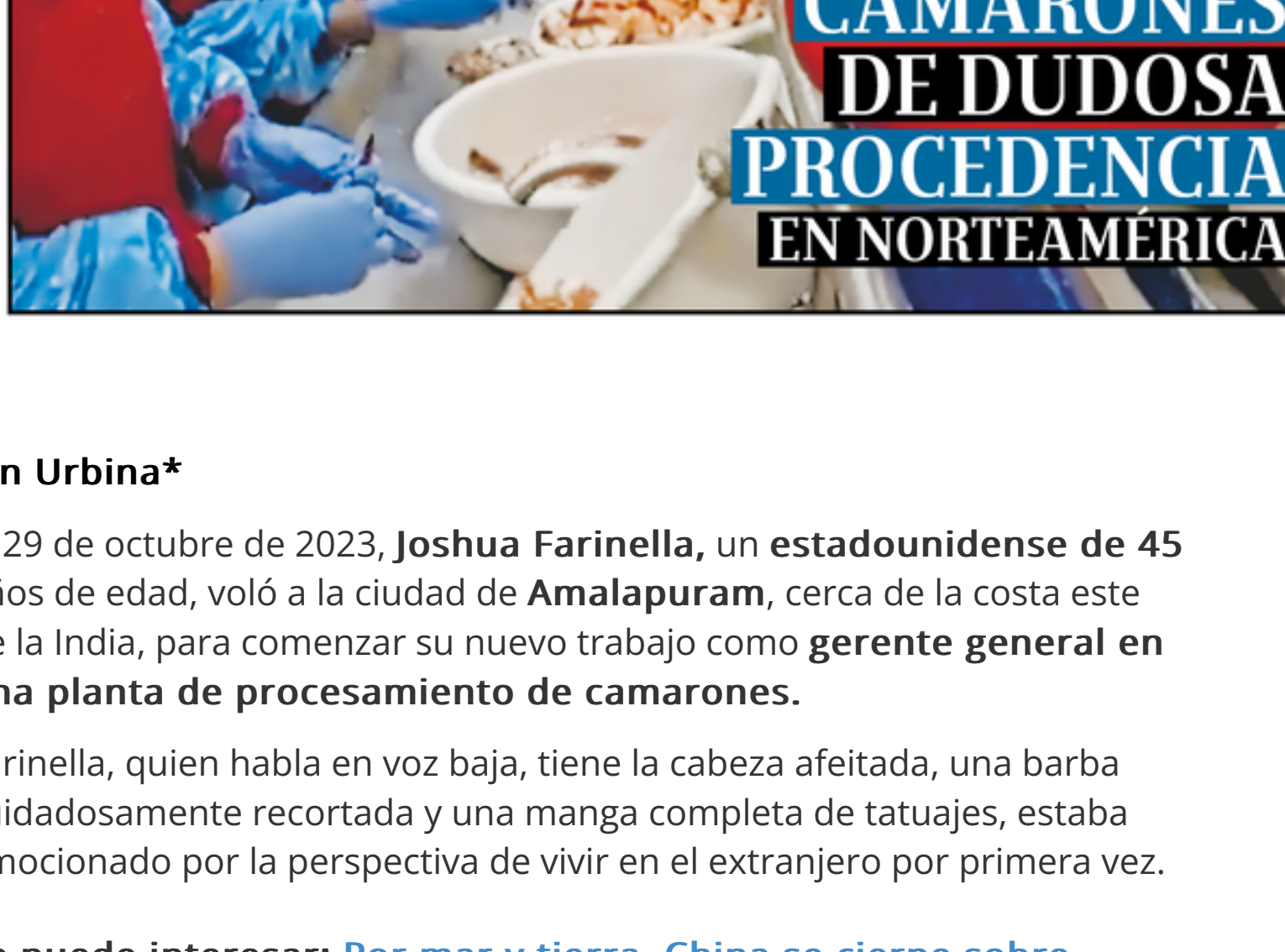


ECOLOGÍA / MIÉRCOLES 10 DE ABRIL DE 2024

# La oscura ruta del camarón: De India a Estados Unidos

La industria de camarones de la India está plagada de violaciones ambientales y de seguridad, como se demostró en la denuncia de un ex trabajador de Choice Canning, una planta de procesamiento de ese país que distribuye sus productos en Estados Unidos



## Ian Urbina\*

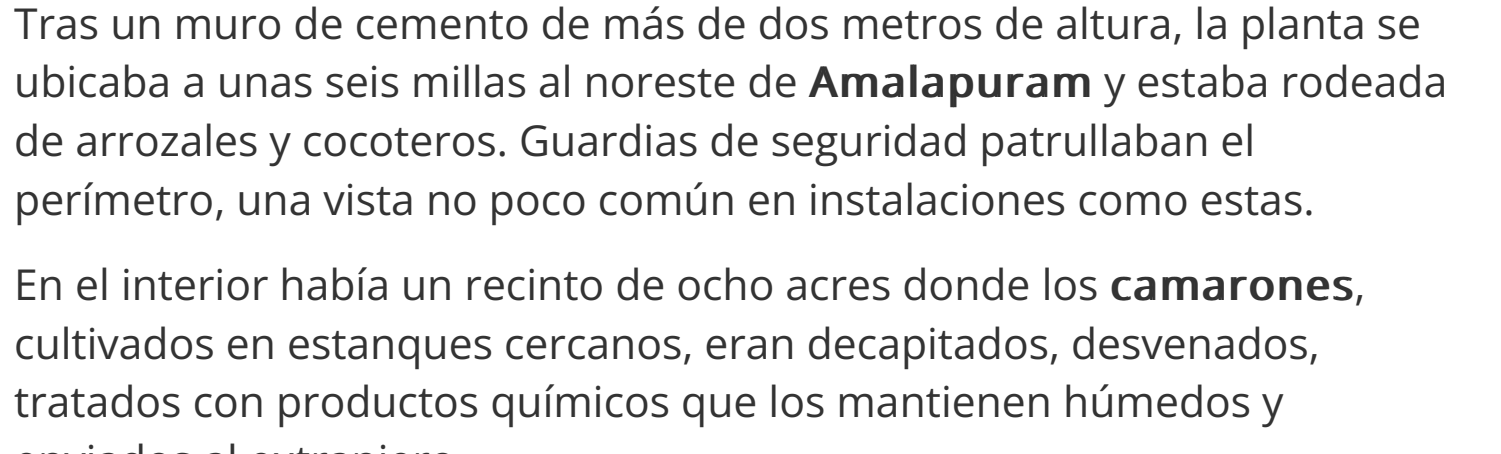
El 29 de octubre de 2023, **Joshua Farinella**, un **estadounidense de 45 años** de edad, voló a la ciudad de **Amalapuram**, cerca de la costa este de la India, para comenzar su nuevo trabajo como **gerente general en una planta de procesamiento de camarones**.

Farinella, quien habla en voz baja, tiene la cabeza afeitada, una barba cuidadosamente recortada y una manga completa de tatuajes, estaba emocionado por la perspectiva de vivir en el extranjero por primera vez.

**Te puede interesar: Por mar y tierra, China se cierne sobre América del Sur**

Es cierto que este sería un trabajo de alta presión, y extrañaría a Christa, su esposa, pero había negociado un **salario de \$300 mil dólares al año**, más del doble de lo que ganaba en otra empresa de productos de mar en **Estados Unidos**.

Bromeaba diciendo que ahora era el trabajador de camarones mejor pagado que no fuera dueño de su propia empresa. Calculaba que si lograba aguantar dos o tres años, se aseguraría de por vida: deseaba mejorar su furgoneta camper, pagar el préstamo del automóvil y reservar algo de dinero para la educación universitaria de su hijastra.



Tras un muro de cemento de más de dos metros de altura, la planta se ubicaba a unas seis millas al noreste de **Amalapuram** y estaba rodeada de arrozales y cocoteros. Guardias de seguridad patrullaban el perímetro, una vista no poco común en instalaciones como estas.

En el interior había un recinto de ocho acres donde los **camarones**, cultivados en estanques cercanos, eran decapitados, desvenados, tratados con productos químicos que los mantienen húmedos y enviados al extranjero.

Sólo en 2023, la planta, arrendada por una empresa llamada **Choice Canning**, llenó las secciones de alimentos congelados en tiendas como **Walmart**, **Price Chopper**, **ShopRite** y **Hannaford** con un poco más de **8 mil toneladas de camarones envasados**. ([Walmart](#) y [Ahold Delhaize](#), la empresa matriz de Hannaford, dijeron que estaban investigando las acusaciones. [ShopRite](#) y [Price Chopper](#) no respondieron a las solicitudes de comentarios).

Cuando llegó al trabajo, **Farinella quedó impresionado por la cantidad de trabajadores que ingresaban por los portones**. Le recordaba a una terminal de aeropuerto, aunque siempre parecía haber más personas llegando que yéndose.

En los días siguientes, se dio cuenta de cuánto trabajo se requería para **procesar camarones** en las cantidades demandadas por la sede central: una cuota de 40 contenedores de envío o más de 600 toneladas cada mes. En cualquier día, podría haber más de 650 trabajadores en la planta, generalmente contratados por contratistas de terceros. Cientos de los trabajadores vivían en **Andhra Pradesh** y regresaban a casa al final de cada día. El resto eran trabajadores migrantes que vivían en la planta y que servían como la columna vertebral de la operación. La planta funcionaba día y noche, compitiendo contra el calor y la amenaza constante de que se echaran a perder los productos. Los trabajadores migrantes eran principalmente mujeres, reclutadas casi exclusivamente de rincones empobrecidos del país como **Bengala Occidental**.



Joshua Farinella, Exgerente de la planta de procesamiento de Choice Canning en Amalapuram, India / Ben Blankenship The Outlaw Ocean Project

Muchas provenían de la casta social más baja y eran analfabetas. Dormían en dormitorios espartanos en el lugar, en literas de metal. Generalmente, un guardia de seguridad estaba apostado afuera, cerca de la puerta principal del edificio.

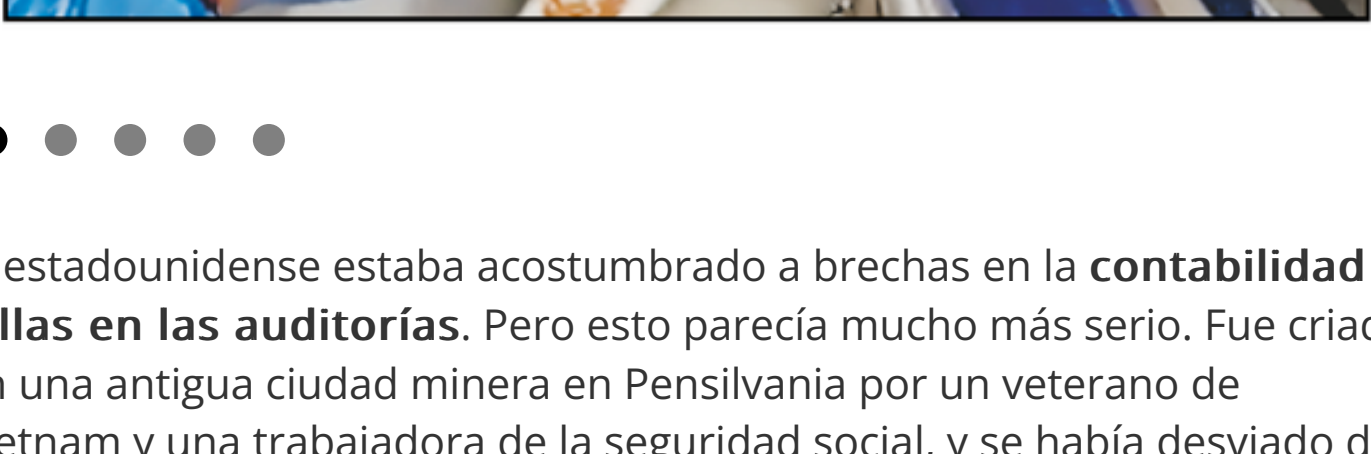
A las 3:00 AM del 11 de noviembre de 2023, algo interrumpió el sueño de **Farinella** que dormía en su apartamento a poca distancia en coche de la planta. Un gerente había enviado un mensaje por **WhatsApp** informándole que a las 2:30 AM **habían encontrado a una mujer corriendo por las instalaciones de tratamiento** de agua de la planta.

"Estaba buscando una manera de salir de aquí", escribió el gerente de manera pragmática. "Su contratista no le permite irse a casa". (Más tarde, otro gerente explicaría en una conversación grabada que **los trabajadores solían escapar por encima del muro**, pero que eso ya se había solucionado "para que nadie pudiera irse"). La mujer llegó hasta el portón principal, pero fue rechazada por los guardias.

**Prohibir a los trabajadores abandonar las plantas cuando lo deseen es una violación de la constitución india** y, probablemente, también del código penal del país, según el **Corporate Accountability Lab**, un grupo de defensa e investigación. En una conversación grabada, un gerente le había explicado a Farinella que a algunos empleados de la planta **se les permitía salir dos veces por semana** para ir de compras al mercado.

Farinella pensó que no debería haber ninguna razón para que intentaran escapar en plena noche. Varias horas después, al llegar a la planta, intentó obtener una respuesta sobre lo que había sucedido. Un gerente de **Recursos Humanos** le dijo que todo había sido un **malentendido**. En realidad la mujer no había querido irse. Sonó una alarma en la mente de Farinella.

Farinella había trabajado en la industria alimentaria desde 2015. **Choice Canning** fabricaba comidas congeladas en su ciudad natal y le había dado un trabajo como oficial de aseguramiento de calidad en 2015 supervisando las normas de seguridad alimentaria. Luego trabajó para otra empresa de productos del mar, **Lund's Fisheries**, asegurando que su **cadena de suministro** cumpliera con las **regulaciones**, antes de regresar a su antigua empresa en 2023.



El estadounidense estaba acostumbrado a brechas en la **contabilidad** y **fallas en las auditorías**. Pero esto parecía mucho más serio. Fue criado en una antigua ciudad minera en Pensilvania por un veterano de Vietnam y una trabajadora de la seguridad social, y se había desviado del camino cuando era joven, viviendo temporalmente en la calle y acumulando condenas, desde conducir ebrio hasta intentar cobrar cheques falsos. Desde entonces, se había distanciado de su familia; dejó de hablar con sus padres después de que desaprobaran su matrimonio con una mujer negra.

En la planta en India, se encontró a sí mismo descubriendo el hacinamiento en el lugar de trabajo haciendo planes para ocultar a los trabajadores cuando llegaban los inspectores, e incluso **engañando a los clientes sobre el origen y la calidad de sus camarones**, incluido su estado de certificación o su origen de granja, y dijo que le ordenaron enviar paquetes de camarones contaminados a Estados Unidos.

Los gerentes que evasaban para **Choice Canning** podían ser frustrantemente evasivos, agregó, pero, a veces, también podían ser sorprendentemente francos. Registró los intercambios con ellos en grabaciones secretas, capturas de pantalla y miles de páginas de documentos.

"Durante años he luchado contra esto a la distancia", dijo, refiriéndose a sus años en **seguridad alimentaria y control de calidad**. "Y de un día para el otro, me encuentro no sólo en medio, sino que mi trabajo consistía en literalmente asegurar que todas esas cosas que estaban muy mal, siguieran sucediendo"

**"Durante años he luchado contra esto a la distancia (...) Y de un día para otro, me encuentro no sólo en medio, sino que mi trabajo consistía en literalmente asegurar que todas esas cosas que estaban muy mal, siguieran sucediendo"**

Joshua Farinella, Ex gerente de la planta de procesamiento de Choice Canning en Amalapuram, India

**Los estadounidenses consumen, en promedio, casi 3 kilos de camarones al año**, cifra que se ha duplicado en una generación. En 2001, los crustáceos llegaron a costar alrededor de \$5 dólares por kilo, cuando los precios promedio alcanzaron su punto máximo, y eran considerados una delicadez. Desde entonces, los restaurantes y supermercados han comenzado a obtenerlos del extranjero y los precios han caído en picada. Hoy en día, algunos restaurantes ofrecen una "ultimate unlimited shrimp deal", una oferta de **camarones ilimitados por \$25**.

En 2015, algunas investigaciones periodísticas revelaron **los costos ocultos de los camarones baratos**. Se descubrieron **migrantes birmanos**, la mayoría de ellos mujeres, retenidos en condiciones similares a la **esclavitud** en galpones de retado de camarones en **Tailandia**, país que durante gran parte de la década anterior había sido el proveedor preferido de los principales supermercados occidentales. Algunas de estas empresas alimentarias cortaron los vínculos y las importaciones de Tailandia disminuyeron.

Con la ayuda del gobierno que proporcionó subsidios y flexibilizó las leyes que restringían la inversión extranjera, India ayudó a llenar el vacío creado. Para 2021, **exportó camarones por más de \$5 mil millones a nivel mundial** y fue responsable de casi una cuarta parte de todas las exportaciones de camarones. **Aproximadamente uno de cada tres camarones consumidos por los estadounidenses hoy en día proviene de la India**.



Aproximadamente uno de cada tres camarones consumidos por los estadounidenses hoy en día proviene de la India / Foto: Joshua Farinella / The Outlaw Ocean Project

**Choice Canning** es uno de los mayores proveedores indios en el mercado. Tiene oficinas corporativas en dos grandes ciudades indias, Kochi y Chennai, así como en Jersey City, Nueva Jersey, y, en 2023, envió camarones a Estados Unidos por un valor de más de **\$80 millones**.

En noviembre de 2022, la empresa anunció que sería la **primera empresa india** en convertirse en miembro corporativo de la **Global Seafood Alliance (GSA)**, un organismo de la industria que promueve prácticas responsables. Choice Canning buscó la certificación por parte de la entidad de monitoreo de la GSA, Best Aquaculture Practices (BAP), que ofrece certificar cada etapa de la línea de producción de un proveedor de productos del mar. La planta en Amalapuram lleva el sello de aprobación de BAP. Choice Canning dijo que las granjas de camarones que utilizan también lo hacen. (Ante los hallazgos presentados, la Global Seafood Alliance **dijo** que investigará si encuentra evidencia de violaciones).

Farinella no podía explicar por qué las pruebas de antibióticos en los camarones de la planta resultaban positivas con más frecuencia de lo que esperaba. **En Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) prohíbe el uso de productos farmacéuticos en camarones**. (La FDA no [respondió](#) a una solicitud de comentarios).

Gran parte de los camarones que produce la India se crían en pequeñas granjas acuícolas. El **Corporate Accountability Lab**, un grupo de defensa, encontró en un informe publicado este mes que muchos de estas granjas utilizan antibióticos para proteger a los camarones de los patógenos.

"Si casi todo lo que empacamos es **BAP** y las **granjas son BAP**, ¿por qué siguen apareciendo **antibióticos?**", escribió Farinella en un mensaje de **WhatsApp** al gerente senior de control de calidad de la empresa.

"**Nunca compramos camarones de granjas BAP**", respondió el gerente senior. "**Todos son de granjas locales no registradas**". El gerente, en un comentario jocoso, le dijo a Farinella "ya puedes imaginar el nivel de habilidad en el manejo de la documentación" que se requiere para que parezca lo contrario. Agregó un emoji de carita sonriente.

¿Desde cuándo ha estado ocurriendo esto?, preguntó Farinella. "Siempre ha sido así", escribió el gerente. "La India ni siquiera tiene el 10 por ciento de la capacidad de cría BAP que afirma tener. Triste, pero esa es la realidad!"

El [informe](#) del **Corporate Accountability Lab** sugiere que lo que dice acerca de la magnitud del problema es cierto. Según el informe, la industria de camarones de la India está plagada de violaciones ambientales, a los derechos humanos, y de seguridad, incluidos casos de trabajo forzado. El reporte también **destaca que las auditorías realizadas por BAP y organizaciones similares son deficientes**.

**Choice Canning** **contrató a una firma, SGS**, para realizar auditorías diarias con fines internos para ayudar a controlar las condiciones higiénicas. Estas auditorías a menudo detallaban **preocupaciones sanitarias como el olor a descomposición, moscas, mucosidad, lodo, falta de hielo, refrigeradores rotos, máquinas contaminadas con algas y hongos, cables y manchas negras en los camarones**, y una **escupidera llena de tabaco de mascar en el suelo de la fábrica**. Anualmente, los auditores de la misma firma, SGS, también producían una planta de cara al público donde se daba una evaluación positiva a la auditoría. (SGS **dijo** que no podía compartir los resultados de sus auditorías por razones de confidencialidad, pero que se llevarían a cabo según los términos establecidos con el cliente).

- [Suscríbete al newsletter y recibe las noticias más relevantes sobre el medio ambiente](#)

**Choice Canning** también **afirmó** que los documentos de Farinella **habían sido manipulados**. El Proyecto **Outlaw Ocean** **contrató a una firma forense de datos con sede en el Reino Unido llamada Signify** para revisar una selección de los documentos más **importantes** y concluyeron que ninguno de los documentos revisados mostraba signos de **manipulación**. ([Explore selecciones de miles de páginas de registros internos de la empresa, auditorías, facturas, correos electrónicos y mensajes de WhatsApp proporcionados por el denunciante](#)).

La próxima semana en estas páginas, la segunda y última parte sobre esta investigación.

\* *Esta historia fue producida por The Outlaw Ocean Project con contribuciones de Ian Urbina, Maya Martin, Jake Conley, Joe Galvin, Susan Ryan y Austin Brush.*

