PROCEDIMIENTO DE COSECHA DE CAMARON CON TRATAMIENTO (con cabeza)

De acuerdo al programa de cosecha establecido con anticipación , se ha considerado llegar con los pesos promedios de entre 12 y 14 gr. para camarón entero; para lo cual se toma un grupo (4) de piscinas a cosecharse en el próximo aguaje para realizar primero que nada una prueba de olor y sabor para determinar que no tengan ni olor ni sabor a choclo, tierra o cabeza amarga. Esto se lo realiza mediante el cocinado de una muestra de camarones (20) tomada de toda la piscina, debiendo tener como resultado como mínimo los siguientes parámetros:

PRUEBA	OLOR	SABOR
CHOCLO	9	9
TIERRA	9	10
CABEZA AMARGA	9	9

Después de determinar la prueba de olor y sabor se procede a hacerle un seguimiento del estado de muda o dureza, esto se inicia desde los primeros días de la quiebra (7 días antes del aguaje), para esto se toman muestras de 200 camarones de toda la piscina y se realiza el cateo de textura, también se realiza mediante el microscopio los estadios de muda mediante la observación de los urópodos, determinándose la cosecha de acuerdo a los siguientes parámetros:

a) Cateos de textura (2 días antes de la cosecha)

DUROS	90%
SEMIDUROS	7%
MUDADOS	3%
QUITINOSIS	Hasta 15 %
BRANQUIAS SUCIAS	Hasta 5 %

b) Al micróscopio

ESTADIO		
A	Hasta 3%	(Suave ó mudado)
B		(Endurando)
C	90%	(Duro)
D0D1		(Entrando a muda)
D2D3	Hasta 5%	(Mudando)

Finalmente se realizan las observaciones de la actividad del camarón durante las noches, alumbrando con un reflector en la piscina, hasta determinan la máxima actividad que es cuando el camarón sigue el reflejo de la luz en gran proporción.

Una vez que se toma la decisión de cosechar la piscina se empieza a bajar el nivel operativo de la piscina con 1 ó 2 días de anticipación dependiendo de el tamaño de la misma, después de la limpieza de la compuerta y de la compuerta de salida para dejarlo libre de moluscos incrustante que dañarían la calidad del producto.

El drenaje del agua de la piscina deber realizarse lentamente para evitar que el camarón sufra éstres y empiece a mudar.

MATERIALES EMPLEADOS EN LA COSECHA:

- Una cosechadora con sus respectivos acoples y tuberias.
- Dos tinas de 1,500 litros, para tratamiento con Metabisulfito de Sodio.
- Un tina de 1,500 litros, para enfriamiento del camarón.
- 50 kavetas caladas
- 1 Balanza (Romana)
- 1 Termómetro.

- 1 Oxigenómetro.
- 1 Atarraya
- Dos baldes plásticos de 20 litros.
- Una bomba de agua de 2 pulgadas.
- Un generador eléctrico.
- Instalación eléctrica con sus respectivos focos y reflectores.
- Tablero y hojas de muestreo.

PREPARACIÓN DE TINAS DE TRATAMIENTO:

En cada tina de 1,500 litros se llena con 400 litros de agua limpia de la piscina, en la cual se diluyen 75 Kg de Metabisulfito de Sodio más 25 Kg de Sal en grano. Luego se adiciona hielo triturado hasta completar un volumen de 700 litros de la mezcla preparada, lo que nos da una concentración de Metabisulfito de Sodio de 10% y una temperatura cerca a los ceros grados centígrados.

TRATAMIENTO QUÍMICO:

Después de permanecer las kavetas con camarón sumergidas en la tina de enfriamiento, por un lapso de 2 a 3 minutos, pasan a las tinas de tratamiento las mismas que tienen capacidad para diez kavetas, aquí deben permanecer sumergidas totalmente en la solución durante 10 minutos.

Por cada 1,500 libras de camarón tratado en cada tina, se debe adicionar 12.5 Kg de Metabisulfito de Sodio con el fin de mantener la concentración del mismo. La misma que se va perdiendo por la adición de 4 sacos de hielo después del tratamiento de las 10 kavetas. A aquí en adelante se adicionaran 12.5 Kg de Metabisulito por cada 1,000 libras de camarón tratado en cada tina.

PESADO Y ENHIELADO:

Una vez que sale en camarón de las tinas de tratamiento se procede al pesado, el mismo que debe ser de 30 libras por kaveta de camarón neto. Continuando inmediatamente con el enhielado en mismo que debe ser colocando una capa de 10 cm en el fondo de las kavetas luego el camarón y finalmente una capa de hielo sin sobrepasar el borde de estiba de la kaveta. Es preferible que el hielo a ser empleado en este tratamiento sea el de “Concha” o “Raspado” (fresco).

RECOMENDACIONES DURANTE LA COSECHA:

Durante el proceso de la cosecha se recomienda hacer cateos de textura cada 30 minutos para asegurar la calidad del producto, también se debe tomar el oxígeno de la piscina cada hora durante la cosecha.