

## Aguas movidas

El presente artículo arroja luz sobre cómo las pesquerías artesanales venezolanas, sostenibles en potencia, pueden caer víctimas de la sobreexplotación por la falta de una gestión y una reglamentación adecuadas

Las pesquerías artesanales ocupan un lugar muy especial en Venezuela. Según el Decreto Presidencial 1524 de 2001: «La pesca artesanal puede garantizar la permanencia de los recursos por cuanto suele emplear tecnologías de pesca de bajo impacto así como el carácter itinerante de sus faenas a los cuales se ha hecho mención. Así pues que la protección a la pesca artesanal, consagrada en la Constitución Bolivariana de Venezuela es, en el fondo, una protección a los recursos pesqueros y una vía para lograr que estos no se exploten de manera excesiva».

La pesca artesanal emplea directamente en Venezuela a unas 40.000 personas y sustenta de forma indirecta 400.000 empleos en sectores auxiliares. Los desembarques artesanales representan del 70 al 80% del total de las capturas nacionales anuales de 500.000 t. En consideración de su importancia, los artículos 20 y 21 de la Ley de Pesca de Venezuela de 2001 prevén una protección especial para las comunidades pesqueras, sus asentamientos y sus caladeros continentales o marinos. Algunos recursos se asignan de forma exclusiva al sector pesquero artesanal, incluyendo la sardina (*Sardinella aurita*), la pepitona (*Arca zebra*), la ostra perla (*Pinctada imbricata*), varios moluscos sedentarios y camarones y cangrejos distribuidos en bahías, lagunas y humedales costeros. El artículo 21 reserva igualmente todos los recursos pesqueros ubicados en la franja de seis millas de la costa a la pesca artesanal.

En la prominente pesca artesanal venezolana, el estado de Nueva Esparta se lleva la palma, si bien es más conocido por su sector turístico. Situado en el Caribe Sureste, el estado está compuesto de tres islas principales: Margarita, Coche y Cubagua. Con una población de 300.000 personas, tiene censados a 10.165 pescadores, miembros de comunidades pesqueras rurales y urbanas. El sector pesquero de Nueva Esparta da trabajo a unas 114.086 personas. Además, los fuertes lazos de la región con el mar se remontan a

tiempos inmemoriales. Antes de la conquista española, los pueblos indígenas *guaiquerí* y *caribe* se especializaron en la pesquería de ostra perla y capturaban pescado para su propio consumo. En muchas comunidades las prácticas pesqueras no han cambiado mucho desde la época precolombina. En lugar de anzuelos de piedra y hueso, ahora se utilizan anzuelos de metal y las fibras artificiales se han impuesto a las naturales.

Aunque, en términos generales, las aguas del Caribe no sean muy productivas, hay algunas zonas relativamente ricas en recursos, como las ubicadas en la costa noreste de Venezuela. De las dos grandes estaciones, la que va de diciembre a abril es relativamente seca, con fuertes vientos, grandes afloraciones y gran productividad. Por el contrario, el periodo que va de mayo a noviembre se caracteriza por fuertes lluvias, vientos tenues y afloraciones y productividad mucho menos intensas.

Las estadísticas de capturas pesqueras muestran una gradual tendencia ascendente hasta el año 2000. En efecto, el siglo XXI ha traído consigo un cambio de rumbo en las fortunas del sector. E

n este sentido destaca el caso de la pesquería de sardina. La escasez de recursos en los caladeros desencadenó una especie de crisis nacional en la primera mitad de 2006. Los motivos de la desaparición de la sardina se han debatido largo y tendido. Son muchos los que apuntan a la pesquería industrial especializada en harina de pescado. Se trata de una pesquería por ahora no regulada y que destina toda su producción a la acuicultura de camarón. Otros de los motivos que se aducen son la mayor demanda de los mercados de exportación y el cambio climático.


### Los artes empleados

La pesquería de sardina supone del 30 al 40% de las capturas de pescado de Venezuela. Los artes incluyen cercos de playa (tren sardinero y chichorro playero), de una

longitud de 1.500 m y con una apertura máxima de 40 m.

También se utilizan los llamados trenes de argolla sardineros, con una longitud máxima de 400 m y una profundidad máxima de 40 m. El subsector de captura está compuesto por pequeños armadores (propietarios de la embarcación, las redes y demás aparejos). Las partes que reciben los marineros no son suficientes para cubrir sus necesidades, lo que explica por qué esta actividad resulta cada vez menos atractiva.

Las sardinas no son únicamente una formidable fuente de empleo, sino que también suponen un ingrediente indispensable de la dieta nacional venezolana. Más del 90% de la captura de sardina se consume a nivel local y proporciona una fuente de proteína animal muy necesaria y asequible, junto con otros nutrientes indispensables en la dieta. Las sardinas enlatadas, que consumen unos 13 millones de venezolanos, constituyen la fuente de proteína animal más barata: las latas de 170 g en aceite, salsa de tomate o salsa de chile se pueden adquirir por 0,25 USD, lo que las convierte en un alimento muy popular entre las clases menos favorecidas.

En su conjunto, el sector venezolano de sardina emplea directamente a 20.000 personas e, indirectamente, a 140.000 más. 7.000 de los empleos directos corresponden a las seis grandes plantas de enlatado de larga tradición, algunas plantas de congelado, varias unidades de fileteado y la flota de camiones que transportan el producto. Habida cuenta de que el tamaño medio de una familia venezolana es de 5 personas, cabe concluir que unas 100.000 personas se benefician directamente de la pesquería de sardina. 

Leo Walter González (leonora@movistar.net.ve), profesor del Instituto de Investigaciones Científicas de la Universidad de Oriente Núcleo de Nueva Esparta, Isla de Margarita (Venezuela), es el autor de este artículo.