

SAMUDRA

REVISTA

LA REVISTA CUATRIMESTRAL DEL COLECTIVO INTERNACIONAL DE APOYO AL PESCADOR ARTESANAL



Confinamiento por COVID-19 en Indonesia, Estados Unidos, Nigeria

Comunidades indígenas del Amazonas

Peces pequeños y nutrición en Ghana

Cerrar brechas de género en Timor Oriental

Una historia sobre la CNUDM/UNCLOS

Justicia para la pesca artesanal



El CIAPA es una ONG internacional que trabaja en temas de interés para los pescadores de todo el mundo. Está reconocida como entidad consultiva por el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas y de enlace con la FAO, y está en la Lista Especial de Organizaciones Internacionales No Gubernamentales de la OIT.

Tratándose de una red global de líderes comunitarios, profesores, técnicos, investigadores y científicos, el CIAPA se dedica a actividades como la supervisión, la investigación, los

intercambios, la formación, las campañas e iniciativas de acción, así como a la comunicación.

La Revista SAMUDRA invita a contribuir y a contestar. La correspondencia debe dirigirse a la oficina de Chennai, India.

Las opiniones y posiciones expresadas en los artículos pertenecen a sus autores y no representan necesariamente la postura oficial del CIAPA.

Todas las ediciones de la *Revista SAMUDRA* están disponibles en www.icsf.net



KYANA DIPANANDA / INDONESIA

SAMUDRA

REVISTA

LA REVISTA CUATRIMESTRAL DEL COLECTIVO INTERNACIONAL DE APOYO AL PESCADOR ARTESANAL

NÚM. 83 | SEPTIEMBRE 2020

SUJIT CHOUDHURY

PORTADA



Ilustración por Deepak Siva
Correo: dpk.sivan@gmail.com

PUBLICADO POR

Fundación Colectivo Internacional de
Apoyo al Pescador Artesanal
No: 22, First Floor
Venkatrathinam Nagar
Adyar
Chennai - 600 020
Tamil Nadu
India
Tel: (91) 44-24451216 / 24451217
Fax: (91) 44-24450216
Correo electrónico: icsf@icsf.net
Sitio web: www.icsf.net

EDITADO POR

KG Kumar

CORRECTOR

Sopan Joshi

DISEÑO

MS Vasanth Christopher

ILUSTRACIONES

Sandesh

CIRCULACIÓN LIMITADA

ALERTAS DE NOTICIAS DE SAMUDRA

Las Alertas de Noticias de *Samudra* constituyen un servicio gratuito ideado para enviar noticias y análisis sobre pesca, acuicultura y temas relacionados. El envío, en texto simple o formato HTML se realiza diariamente o bien en la forma de un resumen semanal. El servicio suele contener noticias originales y en exclusiva sobre las pesquerías artesanales y en pequeña escala, sobre todo del sur, así como sobre temas relacionados con el papel de la mujer en la pesca y la seguridad en el mar. Además de las noticias sobre pesca, el servicio aborda cuestiones medioambientales y relativas a los océanos. La suscripción a las Alertas de Noticias de *Samudra* puede realizarse a través del sitio web www.icsf.net

CONTRAPORTADA



Pescadores artesanales faenando en el
puerto de Zarzis, Túnez
Foto: FAO/Economoupolis



INDONESIA

Falta de transparencia4

El confinamiento por la COVID-19 golpea a los pescadores artesanales de Indonesia

ESTADOS UNIDOS

Ayudas mal planteadas.....8

Las ayudas de la pandemia favorecen a la pesca industrial

BRASIL

Un dilema en la Amazonia15

El coronavirus pone en peligro la vida y el sustento de tribus amazónicas vulnerables

MALAU

Heroínas anónimas19

El pescado es un producto comercial poco reconocido en la Comunidad de Desarrollo de África Austral (SADC)

GHANA

Pequeño pez, gran solución.....23

Una especie pequeña y asequible puede reducir el hambre y mejorar la nutrición en Ghana

INDONESIA

Sabor popular26

Una preparación tradicional de pescado da su sabor característico a la gastronomía de Java Oriental

TIMOR ORIENTAL

Mujer fuerte, nación fuerte.....29

Timor Oriental intenta cerrar brechas de género en la provisión de seguridad alimentaria

INDIA

El futuro está en los ríos.....33

Las masas de aguas continentales bien manejadas aportan seguridad alimentaria a la India

INDIA

Un camino tortuoso.....38

Producir harina de pescado para alimentar camarones priva a los niños indios de un valioso alimento

ANÁLISIS

El pescado como alimento.....43

Conviene formular una hoja de ruta para definir el papel del pescado en el derecho a la alimentación y la nutrición

NIGERIA

Un duro golpe49

Más que la pandemia en sí, el confinamiento ha golpeado al sector pesquero artesanal

ISLAS DEL PACÍFICO

AMP 30/3053

El afán por proteger la naturaleza no debe sofocar el aliento democrático con que los estados insulares intentan mejorar la pesca y obtener ingresos

ANÁLISIS

Del dicho al hecho55

Fracaso de la Conferencia de la ONU sobre derecho del mar de 1960, con el protagonismo de la India, Chile y Ecuador

PPE

Dilemas bizantinos58

No hace falta estar de acuerdo en lo que es justo para luchar contra lo que no lo es en la pesca artesanal

RESEÑA

Esperanza, desesperación, coraje.....61

Una galardonada película presenta las dificultades de los pequeños pescadores y transformadores de África Occidental

EDITORIAL 3

RONDA 64



KYANA DIPANANDA

Preparando *pindang* (pescado hervido) en cestos de bambú en el mercado de Anom, Sumenep, Indonesia

Construir de nuevo, construir mejor

La pandemia de COVID-19, al recordar el vínculo existente entre alimentación, salud, desarrollo sostenible y derechos humanos, brinda una oportunidad de construir mejor

Aunque nos congratulamos por la contribución de la pesca en pequeña escala a la seguridad alimentaria y la nutrición en un marco regido por los derechos, dentro de una campaña organizada por el CIAPA, no debemos olvidar el contexto de esta celebración. La pandemia mundial de neumonía aguda por coronavirus (SARS-CoV-2), más conocida como la COVID-19, ha centrado la luz de los focos en la enfermedad, la salud y la inmunidad. Ahí precisamente radica la importancia de la pesca como fuente de alimento en varios contextos y para varios actores de la cadena de valor de la pesca marina y continental.

Los artículos del presente número del *Informe SAMUDRA*, procedentes de diez países de África, Asia, Sudamérica y Oceanía, valoran el preocupante impacto sobre la pesca de la COVID-19, que, desde el inicio del brote en diciembre de 2019 hasta el 22 de septiembre de 2020, ha provocado más de 31 millones de contagios y casi un millón de muertes en todo el mundo. Los confinamientos y demás medidas de control de la pandemia también han alterado la producción y comercio de alimentos en el sector pesquero.

Al principio, las pequeñas comunidades pesqueras de aguas costeras y continentales se libraron del virus, en gran medida. Brasil, sin embargo, fue la excepción. Los pueblos indígenas sufrieron el pleno embate de la epidemia, como muestra uno de los artículos de este número (p.15). En septiembre había 127 tribus indígenas afectadas, con 22.489 infectados y 646 muertos en la región amazónica, donde la población está bastante dispersa. Aunque la pesca, el marisqueo y el consumo de subsistencia no se alteraron demasiado, las operaciones comerciales de pesca quedaron fuertemente comprometidas por las restricciones a los desplazamientos de pescadores y pesqueros, así como en la oferta de los insumos necesarios para la actividad. Por si fuera poco, el cierre de mercados y restaurantes, amén de la disminución de la demanda, redujeron la pesca, especialmente en el mundo desarrollado.

El artículo sobre Nigeria (p. 49) señala que la escasa oferta de pescado fresco aumentó los precios de desembarque hasta niveles inasequibles para las mujeres que se dedican a la transformación. Las mujeres también han tenido que asumir cargas familiares adicionales, con las escuelas cerradas y el confinamiento domiciliario.

A medida que el virus empezaba a propagarse a las comunidades pesqueras locales, iba poniendo de relieve vulnerabilidades preexistentes, como el escaso acceso a servicios de diagnóstico y atención médica en zonas lejanas. Las medidas sanitarias, como el lavado de manos y el distanciamiento social, son difíciles de practicar en el hacinamiento de los espacios domésticos y laborales de numerosas comunidades pesqueras del mundo en desarrollo (aunque algunas remotas aldeas pesqueras de Indonesia lograron implantar medidas de

confinamiento comunitario para detener la propagación del virus, ver p.4). Hasta ahora, la mayor parte de los gobiernos, en su empeño por contener la pandemia y evitar el colapso de las infraestructuras sanitarias, se muestran reacios a ampliar la cobertura de las redes de protección social, sobre todo en los países en desarrollo.

Para muchos ciudadanos de países en desarrollo, el pescado constituye la principal, y a menudo la única, fuente de proteínas animales y micronutrientes de su dieta diaria. Casi la mitad de la oferta mundial de pescado procede de la pesca artesanal, un subsector que genera un impresionante 90% de los puestos de trabajo del sector de la pesca marítima. El impacto de la COVID-19 destaca la importancia de integrar el derecho universal al alimento con los derechos específicos a la vida y a los medios de vida de las comunidades pesqueras, de acuerdo con la recomendación del Relator Especial de la ONU sobre el derecho a la alimentación en 2012, consistente en entablar un “vínculo

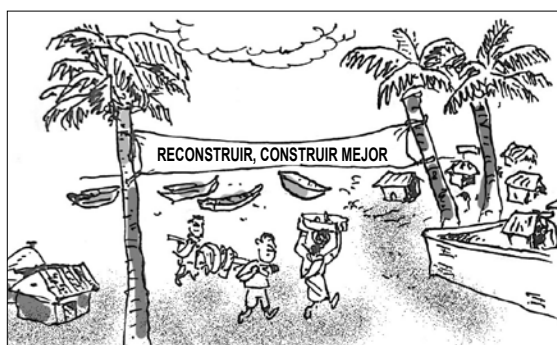
explícito entre el derecho a la alimentación y los derechos de los productores de alimentos a un acceso justo a recursos como la pesca y el agua”.

Con la extraordinaria persistencia de la COVID-19 resulta a todas luces imprescindible mejorar el acceso de los pescadores, los trabajadores de la pesca y sus familias a las infraestructuras de diagnóstico y atención

médica. Si hubiera que imponer de nuevo medidas estrictas para el control de la pandemia, conviene mantener un equilibrio razonable entre prevención de la enfermedad y derechos humanos. Si se prohíbe faenar a los trabajadores de la pesca, se aplicarán medidas de protección social que incluyan a todos los trabajadores del sector. Las medidas deberán ser proporcionales a las importantes contribuciones sociales y económicas que realiza el sector.

Todavía no se vislumbra una recuperación después de la pandemia, así que es preciso ayudar a la pesca sostenible en pequeña escala, para que siga asegurando la alimentación de las poblaciones. Al mismo tiempo, deberían identificarse o desarrollarse mecanismos seguros de pesca y comercialización que propicien el acceso de los pescadores y trabajadores de la pesca artesanal a los recursos y los mercados. Conviene establecer protocolos y estándares sólidos para el sector pesquero, pensando en que probablemente los brotes de enfermedades zoonóticas serán más frecuentes en el futuro.

La pandemia de COVID-19 representa un considerable escollo en la lucha mundial contra la pobreza y la inseguridad alimentaria. Sin embargo, ha servido para recordarnos la íntima conexión entre alimentación y salud, entre desarrollo sostenible y derechos humanos. ¿Podrá ser el COVID-19 una oportunidad, no solo para construir de nuevo, sino para construir mejor? **3**



Falta de transparencia

Aunque la enfermedad no ha afectado mucho a los pescadores de pequeña escala de Indonesia, las medidas económicas y el confinamiento sí lo han hecho

El nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) ha cambiado el mundo entero. Después de su rápida propagación a partir de Wuhan, China, en enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaraba la enfermedad una pandemia global el 11 de marzo de 2020. Tras superar en septiembre los 31 millones de casos confirmados de infección y un millón de muertes, la pandemia se ha extendido por unos 200 países. Los Estados Unidos, Brasil, la India y Rusia están a la cabeza de casos registrados.

El primer caso de COVID-19 en Indonesia se confirmó el 2 de marzo de 2020, aunque al parecer los epidemiólogos habían mencionado su entrada en el país a finales de enero. La OMS envió una carta a Indonesia urgiéndole a tomar medidas concretas

capacidad de hacer 1.976 test por millón de habitantes, la vecina Malasia alcanzaba 20.391, y Singapur 98.519 por millón de habitantes.

La enorme nación-archipiélago que es Indonesia se enfrenta a varios retos a la hora de tratar la pandemia de COVID-19. La situación se agudiza por la actitud de las autoridades, que niegan la gravedad de la amenaza. De hecho, el foco se ha puesto en las actividades económicas, y no en el manejo de la epidemia. Desde que surgieron los primeros casos, la transparencia en torno al número de infectados ha brillado por su ausencia.

Así lo indica la falta de acciones estratégicas por parte del gobierno y del esfuerzo necesario para llevarlas a cabo. La Autoridad Nacional declaró el estado de emergencia del 28 de enero al 28 de febrero. El 31 de marzo, el presidente Joko Widodo declaró la COVID-19 una “emergencia de salud pública”, para finalmente declararla desastre nacional el día 13 de abril.

Aunque el anuncio de la escasez alimentaria no menciona el pescado como alimento de base, la pandemia ha tenido un impacto significativo en el sector pesquero de Indonesia.

para reducir la propagación del virus y declarar la emergencia nacional. A principios de septiembre Indonesia ocupaba el puesto 23 en la lista de países más afectados, con unos 194.000 casos confirmados y más de 8.000 muertes. El número de casos positivos de COVID-19 ha aumentado desde el 16 de junio, cuando el Grupo de Trabajo formado por la Autoridad Nacional de Gestión de Desastres confirmó 1.106 nuevos casos en el país. La cifra se basaba en las pruebas de Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR) realizadas a 339.309 personas. En ese momento 15.703 enfermos se habían recuperado y se les declaró libres de COVID-19.

Las cifras indican que Indonesia no está haciendo test suficientes, y que su capacidad de realizar pruebas para el COVID-19 sigue siendo muy baja. Cuando el país contaba con una

Restricciones sociales

La Ley de Cuarentena Sanitaria otorga al gobierno varias opciones durante una emergencia de salud pública. Entre ellas, la cuarentena domiciliar, la cuarentena regional, la cuarentena hospitalaria y las restricciones sociales a gran escala. El gobierno optó por las restricciones sociales a gran escala, con un mínimo de tres líneas de acción: (i) cierre de escuelas y lugares de trabajo; (ii) restricciones al culto religioso, y (iii) restricción de actividades en edificios y sitios públicos. Las medidas deben permitir la cobertura de las necesidades básicas de la población, como la atención médica, la alimentación y otros servicios necesarios de la vida cotidiana. Los gobiernos regionales pueden imponer la cuarentena sanitaria, con la aprobación del Ministerio de Sanidad. Así, pueden restringirse las aglomeraciones y la circulación de personas o de mercancías hacia determinada provincia, distrito o ciudad.

Los autores de este artículo son **Marthin Hadiwinata** (hadiwinata.ahmad@gmail.com), director ejecutivo, y **Henri Pratama** (henrixus@gmail.com), investigador asociado del Instituto de Ecología Marina de Indonesia



La isla de Pari, en Yakarta, además de ser una aldea de pescadores es un foco de turismo comunitario en el que los pescadores se ganan un sueldo extra guiando a los visitantes.

Después de promulgar las restricciones sociales a gran escala a mediados de abril, el gobierno publicó un paquete de medidas adicionales, como las siguientes:

- Exenciones en el pago de la factura de electricidad: a fin de ayudar a la población, el gobierno suprimió el pago de la factura eléctrica de los meses de abril, mayo y junio.
- Prohibición de viajar para el festival de Eid-ul-Fitri (final del Ramadán).
- Préstamos bonificados: varios grupos profesionales, como los conductores de taxi o moto-taxi o los pescadores, recibieron créditos bonificados por un año, a partir del 1 de abril.
- Asignaciones presupuestarias: para responder a algunas necesidades en medio del brote epidémico, el gobierno central aprobó una dotación de 405,1 billones de rupias (24.500 millones de dólares) del presupuesto nacional de 2020, mediante un decreto gubernamental accesorio a la Ley de estabilidad económica durante la pandemia.

En medio de una situación incierta, con una tasa alta de nuevas infecciones, el presidente Widodo anunció un déficit de alimentos en varias zonas del país. Una de las razones que la explican es la disrupción de la logística de la

distribución de alimentos entre las regiones provocada por las restricciones sociales. Aunque el anuncio de la escasez alimentaria no menciona el pescado como alimento de base, la pandemia ha tenido un impacto significativo en el sector pesquero de Indonesia.

En este clima de fuertes restricciones sociales impuestas por los gobiernos locales, en general la pesca ha seguido funcionando. En algunos sitios ya empezó la temporada de cosecha. La mayor parte de los operadores de la pesca del país trabajan en el subsector de pequeña escala: el país cuenta con 523.903 pequeños pesqueros, con menos de 10 toneladas de arqueo bruto. El gobierno todavía no tiene datos completos sobre el número de trabajadores de la pesca artesanal activos en las labores previas a la cosecha. Las posteriores a la cosecha emplean a mujeres tanto como hombres.

Desde el anuncio de las restricciones, la mayoría de los pescadores han sufrido un impacto significativo, aunque en general el volumen de capturas no se ha visto afectado. La disponibilidad de productos pesqueros transformados en el sector servicios, como los restaurantes, los hoteles o el turismo ha disminuido considerablemente. Los principales productos para la exportación también

M. ROOSMAN



6 Puerto pesquero en Indramayu, Java Occidental. En general, en medio de las restricciones sociales impuestas por los gobiernos locales, los pescadores han podido seguir faenando.

han sufrido por las restricciones al comercio internacional impuestas por algunos países. Esto repercute directamente en la absorción de las capturas por los mercados. Al mercado le cuesta actualmente absorber las capturas por las restricciones impuestas a numerosas actividades comunitarias, como las subastas de pescado en las aldeas o la distribución de pescado en la provincia o entre las provincias. Los pescadores, y particularmente los pescadores en pequeña escala, faenan a diario para obtener su única fuente de sustento e ingresos.

Cuarentena

Los pescadores de la isla de Pari, en el distrito de Kepulauan Seribu, dentro de la provincia de la zona metropolitana de la capital, Yakarta, se enfrentan a problemas idénticos. Edy, pescador de Pari, confiesa que sus ingresos se han reducido drásticamente desde el comienzo de la epidemia en Indonesia. Los pescadores de la isla de Pari también impusieron una cuarentena por su cuenta. Nadie puede salir de la isla. En el momento de redactar este artículo, nadie puede entrar en ella. Solo se permite la actividad pesquera. Además de ser una aldea pesquera, la isla de Pari es también un foco de turismo comunitario, en el que los pescadores

de ganan un sueldo adicional como guías turísticos. Se han visto obligados a cerrar las operaciones de turismo. “Durante unos tres meses no viajamos fuera de la isla. Los ingresos por la pesca han caído entre el 50 y el 70 por ciento. Si hay turismo, entra dinero extra, pero ahora no, porque hemos cerrado el negocio turístico”, declaraba Edy a un periodista el 15 de junio.

El gobierno provincial de Yakarta fue el primero en desplegar medidas concretas para responder a la pandemia, cuando el gobernador publicó instrucciones para sensibilizar del riesgo el 25 de febrero. El gobierno de Yakarta tomó asimismo varias medidas para atender las necesidades esenciales de la población, como la entrega de un paquete de alimentos básicos. “Durante tres meses el gobierno nos ayudó, entregándonos cinco kilos de arroz. Todavía escasean los alimentos básicos, pero intentamos sobrevivir pescando a diario para comer. Pero ahora, aunque las restricciones ya se acabaron, los habitantes de la isla han decidido deliberadamente cerrar la zona a los de fuera”, declara Edy.

En la ciudad de Tarakan, provincia de Kalimantan Norte, un pescador llamado Rustan ha sentido la gravedad de la pandemia. “Los ingresos de los pescadores han caído drásticamente

por las restricciones impuestas. Solo se puede vender el pescado en los mercados locales, mientras que antes se vendían para la exportación. El precio del pescado se ha desplomado, casi el 90%. Los pescadores lo han sufrido desde marzo. Por si fuera poco, el programa de asistencia social del gobierno no se distribuye uniformemente”, son las palabras de Rustan en un noticiero.

Rustan declara asimismo que los pescadores han limitado sus actividades sociales y usan mascarillas cuando salen a faenar. Sin embargo, una decena de pescadores se infectaron en la zona de Gowa, en Sulawesi Sur. Ahora bien, no contrajeron el virus en ninguna actividad pesquera, sino durante el festival religioso de Tabligh Akbar.

Los pescadores encaran condiciones similares en zonas como Karanghantu, provincia de Serang-Banten; Lamongan, Java Oriental; Surabaya, Java Oriental; Sumenep, Java Oriental, e Indramayu, Java Occidental. Todavía pueden salir a pescar, aun a sabiendas de que los precios de venta son bajos. Con los ingresos obtenidos compran el sustento diario o el combustible. Los pescadores también buscan alternativas. Por ejemplo, en la zona de Lamongan, en Java Oriental, los pescadores salen a pescar gracias a créditos de inversores particulares. La captura se vende al inversor, como amortización del capital. En las islas de Pari, Seribu y Surabaya, los pescadores ponen el pescado no vendido en salazón, un producto que se vende a una cooperativa de Pari. En Surabaya las salazones se venden a intermediarios a precios bajos. “El pescado que no compran los intermediarios, intentamos venderlo a los vecinos. No siempre lo compran, pero bueno, quién sabe. Hay que reinventarse para sobrevivir”, afirma Serang Banten, pescador de Karanghantu. En Sumenep, Java Oriental, los pescadores han reducido la plantilla a bordo de los pesqueros, para reducir costes y para mantener el distanciamiento físico durante la faena.

Los principales problemas a los que se enfrentan los pescadores son la caída de los precios de la captura y la restricción de las actividades sociales. Los pescadores en pequeña escala que dependen de las ventas diarias se ven obligados a seguir faenando aunque los precios se hayan desplomado. Otros buscan trabajos alternativos que no alcanzan para cubrir sus necesidades cotidianas.

Los incentivos financieros y paquetes de ayuda del gobierno no están al alcance de todos los pescadores. La falta de datos sobre el subsector de la pesca artesanal a nivel nacional y regional supone un obstáculo para recibir ayudas. El acceso al capital sigue siendo difícil.

Con la imposición del distanciamiento físico y de las demás restricciones sociales en Indonesia, las lonjas, restaurantes y hoteles notan la falta de clientes. El desplome de la demanda y el consumo de pescado, a su vez, reducen los ingresos del sector pesquero.

El gobierno no se ha enfrentado a la escasa disponibilidad de alimentos con una estrategia específica que defienda a los productores de pequeña escala como eslabones fundamentales de la cadena de valor del sector alimentario.

Cuando algunas regiones restringen al acceso a su territorio, los problemas del sector pesquero se multiplican, por el aumento de los costes de transporte. Al mismo tiempo, esta situación inaudita ha generado prácticas innovadoras que podrían incidir en el funcionamiento futuro del sector. Es deplorable que las autoridades se empecinen en seguir como siempre, rechazando los consejos científicos y los datos a la hora de definir sus políticas. La consecuencia es que en las zonas pesqueras reina el caos, mientras aumenta el número de infectados por coronavirus.

Cadena de valor de los alimentos

El gobierno no se ha enfrentado a la escasa disponibilidad de alimentos con una estrategia específica que defienda a los productores de pequeña escala como eslabones fundamentales de la cadena de valor del sector alimentario. Indonesia cuenta ya con un instrumento jurídico que podría haber desempeñado un importante papel en este sentido: la Ley núm. 7 de 2016, de protección y empoderamiento de los pescadores, piscicultores y productores de sal. La ley aspira, por ejemplo, a hacer de la pesca artesanal un negocio seguro. Concretamente, pretende crear las condiciones que propicien unos precios ventajosos para el productor y alienta el desarrollo de sistemas de comercialización mediante el almacenamiento, el transporte, la distribución y la promoción del pescado.

Más información

<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ins159362.pdf>

Ley de la República de Indonesia, núm. 7/2016 sobre protección y empoderamiento de los pescadores, piscicultores y productores de sal

<https://www.seafoodsource.com/news/supply-trade/indonesia-considers-allocating-usd-69-million-for-fisheries-aquaculture-amid-covid-19-pandemic>
Indonesia contempla una dotación de 69 millones de dólares para la pesca y la acuicultura en la pandemia de la COVID-19

<https://news.mongabay.com/2020/04/sinking-feeling-for-indonesian-fishers-as-covid-19-hits-seafood-sales/>

Los pescadores indonesios, abrumados por el desplome de los precios del pescado en la crisis de la COVID-19

https://www.ilo.org/jakarta/info/public/pr/WCMS_748037/lang--en/index.htm

La OIT colabora con los sindicatos para proteger a los pescadores de la pandemia de COVID-19 y de la trata de personas

Ayudas mal planteadas

La pesca artesanal aporta seguridad alimentaria a los Estados Unidos, pero las ayudas para paliar la COVID-19 favorecen las operaciones industriales y son insostenibles

8

Cuando la pandemia de COVID-19 golpeó los Estados Unidos en marzo de 2020, nadie sabía a ciencia cierta lo que supondría para la pesca, y mucho menos para las operaciones pesqueras de media y pequeña escala. Cuando la mayor parte de los restaurantes, hoteles y servicios de alimentación se han visto obligados a cerrar o reducir drásticamente su actividad, y con las escuelas y universidades clausuradas, la demanda de alimentos procedentes de la pesca ha caído en casi un ochenta por ciento. Por si fuera poco, las restricciones al transporte para frenar la propagación del virus han roto las cadenas de suministro que daban salida a los productos de la pesca.

Si bien las grandes corporaciones y las principales empresas de pescado y marisco tal vez puedan capear el

golpe, pero son las pesquerías de media y pequeña escala las que más lo acusan.

Al mismo tiempo, la necesidad de alimentarse sigue tan alta como siempre, y la preocupación por la inseguridad alimentaria crece cada día. Desgraciadamente, como el 90% de los alimentos de la pesca consumidos en los Estados Unidos es importado, con tasas de exportación en torno al 60%, el sistema de producción de alimentos de la pesca del país lleva tiempo dificultando el acceso de los pescadores locales y regionales a los consumidores locales. Los pescadores y las empresas de escala local o regional han manifestado hace tiempo su deseo de contar con más mercados que pongan en contacto directo al productor con el consumidor, y por ello ha ganado terreno el modelo PSC. Por esta razón también, las redes creadas para apoyar la venta directa cobran tanta importancia. Ahora bien, los operadores locales y regionales de la pesca alegan que no basta, que se necesita un apoyo infraestructural de los gobiernos estatal y federal para que los mercados de contacto directo con el consumidor funcionen a escala general. Estando así las cosas, mientras avanzaba la pandemia, avanzaban también las dotes organizativas de los más afectados en la industria alimentaria. Las comunidades pesqueras y las empresas rápidamente contactaron con organizaciones como la Alianza Marina del Atlántico Noroeste (NAMA por sus siglas inglesas) para explicar que querían aportar su granito de arena en estos tiempos difíciles, firmes en su deseo de trabajar, servir y alimentar a las comunidades necesitadas.

...muchas iniciativas de pesca artesanal ya habían empezando a practicar la venta directa al consumidor utilizando el modelo de Pesquerías Sostenidas por la Comunidad (PSC) y otros sistemas de comercialización directa.

temporal desde el punto de vista financiero, han mostrado sin embargo escasa flexibilidad para adaptarse a los cambios. Las operaciones pesqueras de media y pequeña escala, en cambio, aunque lo han pasado y siguen pasándolo mal, han demostrado ser más capaces de modificar el modelo de negocio con rapidez, y empezaron a vender directamente al consumidor. De hecho, muchas ya habían empezando a practicar la venta directa al consumidor utilizando el modelo de Pesquerías Sostenidas por la Comunidad (PSC) y otros sistemas de comercialización directa. Sin embargo, con la pandemia, tuvieron que redoblar esfuerzos en este sentido a fin de contrarrestar la pérdida de los mercados de la restauración, a escala nacional e internacional. Huelga decir que toda la industria de la producción pesquera ha sufrido el

Grupos en coalición

Para recoger el guante, en marzo se formó una coalición de asociaciones en defensa de la pesca y la agricultura, de lucha contra el hambre y de sindicatos de trabajadores del ramo. Se marcó dos objetivos. El primero consistía en sacar partido de la oportunidad brindada por el congreso estadounidense de aprobar incentivos económicos, manifestando que necesitaban ese apoyo y que deseaban ayudar a alimentar a la población. El segundo,

La autora de este artículo es **Heidi Anne Rogers** (heidi@namanet.org), coordinadora de comunicaciones de la Alianza Marina del Atlántico Noroeste (NAMA), EE.UU.



Trabajadores de la fábrica Sitka Salmon Shares, en Sitka, Alaska, filetean un ejemplar de hipogloso. Muchos pescadores y trabajadores de la pesca cuestionan las prioridades de la administración federal en su respuesta a la crisis económica y alimentaria del país.

que se reconozca su condición de trabajadores esenciales, como son. En una declaración colectiva dirigida al gobierno, la NAMA, la Coalición Nacional de Agricultura Familiar (NFFC en sus siglas en inglés), WhyHunger, Farm Aid, Alianza Alimentaria HEAL y el Instituto de Políticas y Comercio Agrícolas (IATP) reclamaron que el gobierno vele por un acceso equitativo al alimento y apoye a las personas, no las corporaciones, detrás de la producción, obtención y distribución de alimentos del mar y de la tierra.

Concretamente, la declaración recomendaba el Congreso de los EE.UU. tener en cuenta seis puntos clave en los próximos paquetes de estímulos:

- Prestar especial atención a los agricultores, rancheros, pescadores y silvicultores negros, que han sufrido desproporcionadamente el impacto de la crisis, por las desigualdades existentes en el sistema de producción alimentaria del país;
- Garantizar medios de vida equitativos y seguros;
- Reforzar sistemas de suministro de alimentos a escala local y regional que puedan dar de comer a sus comunidades;
- Promulgar reformas que estimulen la resiliencia;
- Proteger las operaciones de pequeña y mediana escala de

las fusiones y adquisiciones por parte de multinacionales, y

- Velar por que todas las personas de los Estados Unidos tengan acceso digno a una alimentación sana y nutritiva.

Estas recomendaciones, procedentes de las comunidades de la pesca, la agricultura y la industria alimentaria, son bastante generales, pero específicas al mismo tiempo, ya que dejan patente ante el gobierno del país que un apoyo adecuado a los sistemas de producción locales y regionales constituye la solución adecuada a la actual crisis alimentaria y económica.

El 27 de marzo, mediante la Ley de Asistencia, Socorro y Seguridad Económica contra el Coronavirus (CARES), el Congreso respondió con la asignación de 300 millones de dólares al sector de producción pesquera. El Congreso encomendó al Secretario de Comercio y a la Administración Nacional para Asuntos Oceánicos y Atmosféricos (NOAA) la distribución de la asistencia financiera en forma de pagos directos o subvenciones, así como otras formas de inversiones en el sector pesquero y acuícola. Como era de prever, la respuesta del gobierno federal es insuficiente, ya que el paquete de incentivos, aunque representa un alivio económico, no satisface las recomendaciones de nuestra coalición. De manera que la

coalición creció y preparó una carta dirigida a los secretarios de Comercio, del Tesoro y de Agricultura, así como al Congreso, reclamando un mayor apoyo federal para las comunidades pesqueras y acuícolas del país.

Adoptando un estilo innovador obligado por las medidas de distanciamiento social, la coalición presentó sus recomendaciones por medios virtuales, enviando un video directamente al secretario de comercio, Wilbur Ross. Un grupo heterogéneo de 238 organizaciones y particulares, en representación de 3 millones de ciudadanos de todo el país, incluidos 30.000 pescadores comerciales, asociaciones de comercio pesquero, empresas del ramo, asociaciones de la agricultura y la alimentación, organizaciones ecologistas, activistas de la justicia social y ciudadanos preocupados suscribió el mensaje, alegando que el sector pesquero, una locomotora económica sostenible que genera 1.100.000 puestos de trabajo, aporta 100.000 millones de dólares al producto interior bruto del país y suministra a la población norteamericana proteínas nutritivas, debe recibir toda la atención que se merece.

- Apoyar a los pescadores jóvenes;
- Invertir en infraestructuras costeras;
- Acceder a las pruebas diagnósticas, los equipos de protección y la atención médica;
- Contar a los pescadores como admisibles a los fondos del Programa de Asistencia Alimentaria por el Coronavirus del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) permitiendo así un trato no discriminatorio del sector pesquero con relación al agrícola, y
- Reforzar las cadenas de suministro locales reclamando subvenciones para la obtención de primeras licencias de pesca y marisqueo por los jóvenes pescadores y para un programa de comercialización de pescado dentro de la NOAA que incluya publicidad y otras ayudas adicionales para los mercados que venden directamente al consumidor.

Valores del consumidor

Esta lista heterogénea y urgente de recomendaciones permitiría a las comunidades pesqueras adaptarse a la crisis provocada por la COVID-19 y al caos que ha sembrado en la cadena de suministros del pescado y el marisco.

Mientras esperan a que los gobiernos hagan lo que les toca, las pesquerías locales y regionales han estado ocupadas adaptándose a las nuevas circunstancias como buenamente pudieron. En casi todos los casos los pescadores buscaron y buscan aún formas de reducir el kilometraje que recorren sus productos, intentando vender lo más cerca posible y llegar directamente al consumidor. Para ello, antes de la pandemia, había que entablar relaciones directas con los restaurantes de la zona para suministrarles directamente el producto, así como iniciar PSC o Pesquerías Sostenidas por Restaurantes a fin de vender directamente a las comunidades locales o regionales. Claro está que el cierre de los restaurantes a consecuencia de la COVID-19 obligó a las empresas pesqueras de pequeña y mediana escala a cambiar rápidamente su modo de actuar.

Con la pandemia se ha intensificado la utilización del modelo PSC y han tomado impulso numerosas iniciativas de este tipo y de venta directa al consumidor. Las PSC se han convertido en su propia cadena de suministro, ocupándose de todo: la captura, la limpieza, el envasado y la venta directa del producto al consumidor, con entrega a domicilio incluida. Las PSC capturan y distribuyen la captura de una forma que refleja los valores sociales, económicos y medioambientales de un número creciente de consumidores. Es más, si encontrar PSC era tarea difícil en

Las PSC llevan funcionando algún tiempo ya, pero la pandemia está mostrando que estos modelos manejados por pescadores regionales y locales resultan fundamentales para alimentar a la población hoy por hoy...

Concretamente, la carta reclamaba:

- Dar prioridad a los productores independientes y a millares de empresas de alimentos derivados de la pesca de pequeña y mediana escala, incluidos los transformadores, compradores, distribuidores y demás entidades de la zona litoral;
- Asignar un fondo adicional de emergencia de 1.500 millones de dólares, destinándose como mínimo la mitad del mismo a las operaciones de pequeña y media escala;
- Condonar o renegociar la deuda, y dar prioridad de acceso al Plan de Protección Salarial a los patrones de pesca y tripulaciones de pesqueros, especialmente a los jóvenes pescadores (sean o no titulares de permisos de pesca), extendiendo las prestaciones del Plan, según sea necesario, a las empresas que demuestren ser incapaces de pagar a sus trabajadores o proveedores a causa de las medidas de emergencia por la COVID-19;



Miembros de la Cooperativa de Pescadores de Chatham, que pasó a practicar la venta directa con la pandemia de COVID-19. De hecho, muchas cooperativas ya la practicaban antes, utilizando el modelo de Pesquerías Sostenidas por la Comunidad (PSC).

el pasado, ahora son todo facilidades. La Red Local de Capturas (RLC) es una “comunidad de acción formada por pescadores, organizadores, investigadores y consumidores de América del Norte, con el empeño de suministrar pescado y marisco saludables, de producción local, de bajo impacto y económicamente sostenible” mediante las PSC y otras estrategias de comercialización directa. La Red ha cobrado fuerza desde su creación en 2012 con la meta de generar PSC y otras empresas éticas.

Este año, la RLC amplió las funciones de su buscador, una herramienta de fácil uso que ayuda a poner en contacto a los consumidores con los productores locales. Asimismo se está intentando establecer contratos de suministro con instituciones locales, como escuelas u hospitales, que podrían continuar incluso después de la pandemia si se da a las pesquerías locales y regionales el apoyo infraestructural que necesitan actualmente para mantenerse a flote. Las PSC llevan funcionando algún tiempo ya, pero la pandemia está mostrando que estos modelos manejados por pescadores regionales y locales resultan fundamentales para alimentar a la población hoy por hoy y marcan simultáneamente el camino a seguir para un futuro más sostenible. Sin embargo, para consolidar el cambio, es necesaria una “expansión inmediata de las infraestructuras

costeras manejadas por las comunidades”, una reivindicación presentada por la coalición ante el Congreso norteamericano.

En vez de atender las recomendaciones de los pescadores, la Casa Blanca publicó un decreto contrariando las soluciones propuestas por la coalición. El 7 de mayo la administración Trump puso en marcha un plan para “aumentar la competitividad de la industria de alimentos del mar y proteger la cadena de suministros del pescado y el marisco” mediante la desregulación de la ordenación pesquera y la promoción de la acuicultura industrial, acelerando el trámite de concesión de permisos y otorgando las competencias exclusivas del control normativo a la NOAA. Con ello no solo se da preferencia a la producción acuícola industrial frente a las empresas regionales y locales, sino que también se eliminan los mecanismos correctores necesarios para una supervisión adecuada del sector.

El decreto presidencial abre las puertas a la producción de la acuicultura industrial, esgrimiendo la falacia de que el pescado de las piscifactorías es la respuesta a la necesidad creciente de alimentos. Mientras la administración y los defensores de la acuicultura dicen ser la respuesta adecuada, los líderes comunitarios y las organizaciones comunitarias de la coalición repiten la verdad de que la

falta de acceso a los alimentos nunca se ha debido a falta de alimentos, sino a un problema de distribución. Es cierto que aun antes de la pandemia 37 millones de personas, incluidos 11 millones de niños, tenían problemas para costearse los alimentos, mientras que cuatro de cada cinco trabajadores estadounidenses viven al día.

Comparados con otros trabajadores, los del sector alimentario tienen el doble de probabilidades de depender de los cupones de alimentos, porque reciben salarios ínfimos. Con los argumentos de consolidar la seguridad alimentaria del país y proteger los empleos del sector, y la promesa de crear puestos de trabajo en el país, parece sencillo respaldar los esfuerzos de la administración. Sin embargo, esta retórica no hace sino ocultar la razón fundamental detrás de la solución propuesta por el gobierno federal a la actual crisis económica y social.

La NAMA alega que el decreto presidencial no brinda una solución sustantiva y constituye, en realidad, “un paquete peligroso de medidas que desregulan el sector pesquero, aceleran el desarrollo de la piscicultura industrial offshore y promueven las exportaciones”. Al expedir licencias nacionales para la acuicultura oceánica en un plazo de 90 días, el plan del gobierno pretende acelerar las evaluaciones de impacto ambiental, sanitario y económico sobre las comunidades pesqueras y silenciar estas preocupaciones. Tal y como se plantea, el plan de la administración contradice una evidencia para numerosos ecologistas y encargados de salud pública: mantener animales en cautividad en grandes concentraciones supone un grave peligro para los ecosistemas marinos y aumenta la probabilidad de brotes de enfermedades y virus como el COVID-19. Las jaulas flotantes que se utilizan para criar peces de aleta no solo esparcen contaminación por la gran cantidad de excrementos de pez que cae al agua, sino que además los peces que se escapan de ellas alteran la forma física y los índices de reproducción de las poblaciones silvestres. Es más, la adquisición de los piensos de harina de pescado usados para alimentar los peces de las jaulas trastorna los ecosistemas silvestres, ya que rompen los eslabones de la cadena alimentaria.

Las normas establecidas para proteger las poblaciones de peces silvestres y los ecosistemas marinos se están desmantelando sistemáticamente, lo cual preocupa profundamente tanto a las asociaciones ecologistas como a los pescadores locales y regionales. De hecho, las barreras que se rompen son las que en principio deberían velar por la inocuidad, la salud pública

y la protección del medioambiente y prestar apoyo al sector pesquero independiente. Efectivamente, en vez de proteger los sistemas nacionales de producción de alimentos marinos, como sostiene el gobierno, las medidas adoptadas consiguen justo lo contrario: ni protegen a la pesca ni construyen las infraestructuras pesqueras que las comunidades pesqueras necesitan ahora mismo. Por si fuera poco, las medidas aumentarán la dependencia de los EE.UU de los mercados internacionales a expensas de los nacionales.

Muchos pescadores y trabajadores de la pesca cuestionan las prioridades de la administración cuando intenta resolver la crisis económica y alimentaria del país. El decreto no hace sino empeorar las cosas, mientras que algunos, como la NAMA, alegan que ante los planes de la administración cabe preguntarse a quién benefician. Sin duda alguna, la respuesta es a la pesca y la acuicultura industrial y globalizada, en busca del lucro, interesada en sacudirse las ataduras sanitarias y medioambientales que protegen a los consumidores y los ecosistemas.

En el mundo de la pesca, la desregulación no es nada nuevo. Durante los últimos treinta años, el sistema de reparto de capturas ha desmantelado normas de regulación pesquera más sólidas, en beneficio de regímenes de cuotas individuales que favorecen a las corporaciones, privatizando los derechos de pesca y dando a las grandes empresas la capacidad de comprar el control de los recursos, en detrimento de los ecosistemas y de los pescadores independientes, que son los mejor situados para adaptarse a los cambios de los mercados y del entorno, al tiempo que alimentan a la población. Las empresas pesqueras locales y regionales saben que hay métodos mejores, que las piscifactorías no son la respuesta, ya que no hacen sino permitir que las grandes empresas se queden con todo y la privatización de los océanos. El gobierno estadounidense intenta seguir con la privatización de los océanos con el pretexto de responder a la crisis económica y alimentaria provocada por una pandemia mundial.

Solución sostenible

Como alternativa, los pescadores regionales y locales sostienen que la Casa Blanca debería buscar una solución que proteja simultáneamente los ecosistemas marinos, las comunidades pesqueras rurales y todo el sistema de producción de alimentos de la pesca mediante las siguientes medidas:

- Ordenación pesquera con base en las comunidades y los ecosistemas;
- Flotas diversificadas y acceso equitativo a los derechos de pesca;



Las iniciativas comunitarias como la Cooperativa de Chatham llevan años ensayando modelos alternativos de producción que aportan más transparencia y contacto entre el pescador y su comunidad. Estos modelos son fundamentales.

- Limitación de las industrias extractivas como la minería o las prospecciones que ponen en peligro tanto la oferta de alimentos como los ecosistemas marinos:
- Procesos transparentes de toma de decisiones y liderazgo responsable, y
- Mayor acceso al pescado y el marisco regional y local en todas las comunidades.

Las recomendaciones se han formulado con el espíritu del “tú me ayudas, yo te ayudo”, una mentalidad que no solo da a las operaciones pesqueras regionales y locales la capacidad de ayudar a las comunidades que las necesitan en este momento, sino que además plantea que se les faciliten las infraestructuras gubernamentales necesarias para seguir alimentando a la ciudadanía en un futuro más lejano.

Para algunos, los métodos que se plantean hoy nunca se habrían tenido en cuenta antes de la pandemia, ejemplo de que la crisis ha obligado a mucha gente a innovar de formas que pueden resultar fructíferas mucho tiempo después de que termine. Para otros, el modelo actual simplemente abunda en prácticas ya establecidas. Pero sea como sea, las pesquerías regionales y locales se preguntan qué pasará cuando la COVID-19 sea cosa del pasado. ¿Se mantendrán las relaciones entabladas antes de la crisis? ¿Qué forma tendrán las nuevas cadenas de suministro? ¿Cómo consolidar el modelo de relación directa con el consumidor?

En el aire flota la incertidumbre y los pescadores, piscicultores y mariscadores siguen trabajando sobre la marcha. Pero una cosa es segura: la población estadounidense consume hoy más pescado y marisco y estos productos en su mayor parte proceden de las PSC y de otras técnicas de venta directa. Van surgiendo nuevos estilos. Hay que volcarse para cuidar estas nuevas relaciones.

Actualmente, la principal manera en que los pescadores regionales y locales venden directamente su captura es a través de mercados locales. Por ejemplo, el mercado del atún del muelle de San Diego, California, que ha crecido hasta incluir a 10 familias de pescadores que venden capturas locales todos los sábados. Sin duda, para las comunidades pesqueras regionales y locales resulta necesario educar a la población sobre la diversidad de pescado y marisco que ofrecen. El mercado estadounidense está dominado en gran medida por el atún, el salmón, la tilapia, la trucha y el camarón, siendo las cuatro últimas especies suministradas principalmente por grandes piscifactorías. Pero los pescadores locales y regionales, como los de San Diego, utilizan el mercado del fin de semana para explicar a los consumidores de la zona las especies que se pescan allí mismo y que cambian según la estación.

A veces la cosa no se limita simplemente a vender la captura

local, sino que participan también los capítulos locales de grandes organizaciones de base como Slow Food (con su campaña internacional Slow Fish), que traen cocineros para enseñar al consumidor local cómo despiezar el pescado y transformarlo en un alimento fresco y delicioso. También están presentes las PSC, miembros de la Red Local de Capturas y miembros de Slow Fish que imparten clases sobre la importancia de conservar los océanos y de cultivar entre los más jóvenes el gusto por una dieta variada de pescado y marisco.

Todo esto se debe, en parte, a que los pescadores locales y regionales de los EE.UU. han explicado que la solución a la crisis alimentaria pasa

Diversificar no solo mejora la dieta sino que también protege los océanos y aumenta la demanda de pescado local, estimulando así nuestra economía sin tener que importar pescado de fuera.

Levantar a las comunidades

En cierta medida, esto significa seguir presionando al Congreso para que se replantee la aprobación legislativa de la acuicultura industrial, perjudicial para las comunidades pesqueras regionales y locales. Aunque resulta patente que muchas dificultades sobrevinidas, especialmente la inseguridad alimentaria, podrían haberse mitigado de haber escuchado antes de la crisis la voz de los líderes, activistas y organizaciones comunitarias, conviene entender que la pandemia global no ha hecho sino exacerbar las desigualdades y problemas sistémicos existentes en los sistemas de producción alimentaria.

Hoy en día, con la economía estadounidense en apuros y las comunidades sufriendo la falta de acceso a alimentos saludables, parece que los gobiernos estatales y federal están dispuestos a cometer el mismo error de no prestar oído ni a las necesidades ni a las recomendaciones de los ciudadanos. Sin embargo, y a pesar de la mala gestión gubernamental, los pescadores, mariscadores y trabajadores de la pesca local y regional de todo el país siguen trabajando diligentemente y han dejado claro que pueden ser una solución a la creciente crisis alimentaria, si algún día reciben el apoyo infraestructural que necesitan.

Es verdad: estamos en medio de una crisis, que promete causar estragos de larga duración si no nos tomamos el tiempo y las ganas necesarias para escuchar con atención. Los pescadores regionales y locales tienen la solución: ahora nos toca a nosotros velar por que se escuchen sus advertencias, se respalden sus prácticas y se levanten sus comunidades. 

por la diversificación de las especies que llegan a la mesa del consumidor. Diversificar no solo mejora la dieta sino que también protege los océanos y aumenta la demanda de pescado local, estimulando así nuestra economía sin tener que importar pescado o sin exportarlo para convertirlo en harina en otros países. Estos ejemplos ilustran que el acceso a alimentos nutritivos puede incidir positivamente, no solo cambiando los procesos de distribución, sino también diversificando la demanda del consumidor. Aunque las dificultades abundan, la pandemia ofrece una oportunidad para cambiar el consumo, sobre todo estableciendo dietas sostenibles basadas en las capturas correspondientes a cada temporada.

Los pescadores regionales y locales siempre están buscando maneras de acortar la cadena de suministro y tienen ganas de darle la espalda a la epidemia. La tarea que tienen por delante consiste en velar por que las líneas de contacto directo con el consumidor entabladas en la epidemia se hagan permanentes. Para hacer esto realidad se necesita una presión política continúa más allá de la epidemia. En otras palabras, no basta con hacer ver que los pescadores, mariscadores, productores y trabajadores de la pesca son trabajadores esenciales en la coyuntura actual, sino que además hay que convencer a los gobiernos locales, estatales y federal para que los tengan en cuenta a largo plazo, con los valores que representan.

Más información

<https://www.congress.gov/116/bills/hr748/BILLS-116hr748enr.pdf>

Ley de Asistencia, Socorro y Seguridad Económica contra el Coronavirus (CARES)

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/08920753.2020.1766937>

La epidemia de COVID-19, la pesca artesanal y las comunidades pesqueras de baja

<https://www.sustainablefish.org/COVID-19>

COVID-19: alianza de pesca sostenible

<https://www.fisheries.noaa.gov/national/noaa-fisheries-coronavirus-covid-19-update>

NOAA: pesca y coronavirus (COVID-19)

Un dilema en la Amazonia

La COVID-19 pone en peligro a los pueblos indígenas, pero también a un programa que sostiene a los más vulnerables y protege especies de agua dulce

Los pueblos indígenas y comunidades rurales de la Amazonia brasileña han sido fuertemente golpeados por la COVID-19. Una nota publicada el 10 de junio por la Coordinadora de las Organizaciones Indígenas de la Amazonia Brasileña (COIAB), dirigida al gobierno de Brasil, califica de lamentables las iniciativas en respuesta a la pandemia de las autoridades: “Hasta ahora, la reacción de la Fundación Nacional Indígena (FUNAI) y de la Secretaría Especial de Salud Indígena (SESAI) a la COVID-19 ha sido lenta, descoordinada e insuficiente. La COVID-19 ha entrado en las tierras indígenas y se propaga con rapidez. Estamos al borde del caos... negar la realidad no resuelve el problema”.

La COIAB ha registrado el impacto de la pandemia en sus boletines de noticias, acompañando las incesantes iniciativas y averiguaciones realizadas por el movimiento de los pueblos indígenas. Hasta el 5 de septiembre se han confirmado 22.486 casos de COVID-19 y 646 muertes (más otros 682 casos no confirmados) en 96 tribus amerindias.

Estos resultados agregan los datos de la SESAI más los recogidos en las investigaciones de la COIAB, que la SESAI no incluye en las estadísticas oficiales, como certificados de defunción y otras informaciones recabadas directamente de los líderes indígenas, de los trabajadores de sanidad indígenas y de organizaciones de la red de la COIAB. La Articulación de Pueblos Indígenas de Brasil (APIB) es un foro que incluye a la COIAB. Cuenta con un sistema independiente para la vigilancia de los casos de COVID-19. Sus datos indican que hay 127 pueblos indígenas afectados por el virus en la Amazonia brasileña, incluidos los *warao*, un pueblo indígena refugiado, legado de Venezuela.

Además de la pandemia, los representantes indígenas acusan

también la crisis política. La carta de la COIAB al gobierno del país manifestaba que los indígenas “luchamos a diario para sobrevivir, no solo a la COVID-19 sino al desmantelamiento de las políticas indígenas, la falta de protección y de medidas de demarcación de nuestros territorios, la creciente codicia en nuestras tierras y nuestras vidas, el asesinato de nuestros líderes, y las iniciativas legislativas contra los indígenas del gobierno federal. Después de plantarle cara a la COVID-19, esta nueva “normalidad” no nos interesa!”

Pueblos indígenas

En Brasil los territorios de las comunidades tradicionales están oficialmente reconocidos como Tierras

Los indígenas luchamos a diario para sobrevivir, no solo a la COVID-19 sino al desmantelamiento de las políticas indígenas, la falta de protección en nuestros territorios...

Indígenas, habitadas por grupos aborígenes; Quilombos, ocupados por comunidades tradicionales de origen africano, o Áreas Protegidas de Uso Sostenible, habitadas por pueblos asentados en las riberas del río, comunidades costeras tradicionales (*caiçaras*) o trabajadores de industrias extractivas. Estos espacios son históricamente los más extensos y más protegidos de la Amazonia. La garantía de la tenencia tradicional del territorio, la sanidad y la educación constituyen premisas básicas para que estos pueblos lleven una vida digna, disfrutando de soberanía alimentaria, seguridad social, bienestar colectivo y autonomía.

Las presiones externas sobre estos territorios durante la pandemia añaden nuevos riesgos y amenazas.

Los autores de este artículo son Felipe Rossoni (felipe@amazonianativa.org.br), indigenista y biólogo especialista en ordenación pesquera; Leonardo Kurihara (leonardo@amazonianativa.org.br), biólogo y coordinador de proyectos; y Gustavo Silveira (gustavo@amazonianativa.org.br), investigador social y coordinador de programas para la Operación Amazonia Nativa (OPAN), Amazonia, Brasil



Miembros del pueblo amerindio de los paumari de Brasil preparando la comida con pescado recién capturado, mientras navegan por el río Tapauá en su barco tradicional.

Además del impacto ambiental y social de la explotación irresponsable e ilícita de los recursos naturales, la invasión de esos territorios expone a las comunidades aborígenes, afroamericanas y amazónicas a la COVID-19. Permite al agente patógeno penetrar hasta el fondo de las aldeas y las comunidades, aun las más alejadas de los centros urbanos. Estos lugares no son inspeccionados por las entidades oficiales. El estado de los servicios de salud en zonas tan remotas es precario, con malas infraestructuras y escaso personal formado y cualificado. A ello se añaden las enormes distancias y la dispersión geográfica del Amazonas. Las tradiciones colectivas que rigen la interacción social dentro de las comunidades indígenas (compartir la comida, alojamientos y ceremonias que requieren proximidad física), crean un caldo de cultivo ideal para la rápida propagación de la enfermedad entre la población, que afecta a aldeas y comunidades enteras.

Podría parecer que los grupos indígenas en aislamiento voluntario o con contacto limitado estarían más protegidos contra la COVID-19, especialmente cuando sus territorios están certificados por el gobierno. En

realidad, la situación real es todo lo contrario. Estos grupos están inmersos en una profunda inseguridad territorial que les impide contrarrestar la invasión continua de la minería y la tala ilegales y del narcotráfico. El nivel de alarma es mucho mayor en los alrededores del río Solimões, célebre por reunir el mayor número mundial de tribus indígenas aisladas y recientemente contactadas.

En contraste con estos territorios en áreas aisladas, existen también tribus indígenas residentes en territorios cercanos a las ciudades, tanto certificados por el gobierno como no certificados. Estos grupos son los más vulnerables, teniendo en cuenta que suelen depender más de productos externos y mantienen una mayor relación social y comercial con pueblos no indígenas. En estas regiones hay un flujo constante de gente que entra y sale de las aldeas y ciudades, a menudo sin aplicar las medidas necesarias de protección individual. También hay que añadir a los indígenas urbanos, que viven en las ciudades del interior de la Amazonia y en las capitales provinciales de Brasil (en los suburbios, formando sus propias comunidades, o a título individual), que con frecuencia sufren una gran vulnerabilidad social.

La pesca, una práctica ancestral en el Amazonas, refleja con claridad meridiana la complejidad del impacto de la COVID-19. Como fuente de sustento original de la región amazónica, la pesca cobró en el pasado gran importancia comercial, con el desarrollo de lo que hoy se conoce como pesca en pequeña escala, que da trabajo directo e indirecto a millares de trabajadores dispersos por la totalidad de la cuenca amazónica. Por ser una de las principales fuentes de sustento de la región, la pesca aporta a las comunidades soberanía alimentaria y abundancia en sus propios territorios.

También lleva consigo el riesgo de contaminación vírica, cuando los pescadores se exponen al contagio por querer vender el excedente productivo en el mercado local, un hecho frecuente entre las comunidades indígenas y fluviales más cercanas a las zonas urbanas. La circulación de embarcaciones, desde pequeñas canoas para trayectos cortos hasta grandes buques que conectan territorios con líneas de media y larga distancia, representa la principal vía de contagio de la COVID-19 en el Amazonas. El virus ya ha alcanzado áreas remotas. De los 62 municipios del estado de Amazonas, solo hay dos que no han registrado casos confirmados de COVID-19. Entre ellos, únicamente la capital, Manaus, cuenta con camas de hospital en Unidades de Cuidados Intensivos (UCI).

Los peligros de la COVID-19 y de los estragos medioambientales derivados de las invasiones del territorio también se ciernen sobre las áreas de gestión comunitaria de *pirarucú* (*Arapaima gigas*), uno de los mayores peces de agua dulce del mundo. Gracias a la colaboración entre comunidades locales, organizaciones no gubernamentales (ONG) y autoridades gubernamentales, la gestión de esta especie ha logrado cambiar radicalmente las agresivas prácticas pesqueras que amenazaban sus poblaciones silvestres: ahora este pez está comercialmente extinguido en las áreas donde no se han aplicado medidas de ordenación.

Desde las primeras iniciativas para la comercialización de especies sometidas a ordenación pesquera hace ya 20 años, la gestión comunitaria del *pirarucú* ha sido reconocida como una impresionante actividad económica, muy eficaz para lograr la conservación

de la diversidad biológica y el bienestar de las comunidades locales. Se practica en áreas protegidas (tierras indígenas, reservas extractivas) o en zonas con acuerdos pesqueros reconocidos jurídicamente. Más de 5.000 pueblos indígenas y amazónicos participan directamente en la ordenación de esta especie, protegiendo millones de hectáreas de bosques, pantanos y entornos acuáticos naturales.

Control de cuotas

Cada año se producen 3.000 toneladas de *pirarucú* bajo un régimen de autorización de cuotas y de control por parte de las entidades gubernamentales responsables. La actividad contribuye directamente al logro de varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), como el fin de la pobreza, la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos, un medio ambiente más sano y más seguro, la inclusión de las mujeres y los jóvenes en las actividades económicas, el crecimiento económico sostenible, un reparto más justo de la riqueza, el acceso a alimentos de alta calidad, la protección de los medios de subsistencia locales, y la mitigación del impacto del cambio climático.

...la gestión comunitaria del *pirarucú* ha sido reconocida como una actividad muy eficaz para lograr la conservación de la diversidad biológica y el bienestar de las comunidades...

Sin embargo, la pandemia de la COVID-19 plantea a las asociaciones de la pesca duros desafíos, mientras se acerca la temporada de pesca, que se extiende de agosto a noviembre. La protección territorial de las zonas gestionadas se mantiene gracias a un sistema de vigilancia que funciona todo el año, aunque la supervisión se intensifica en la época de las inundaciones, cuando los invasores pueden acceder más fácilmente y en la temporada de escasez, cuando resulta más fácil pescar. Son los propios pescadores los que vigilan y supervisan, sin cobrar por ello, y corriendo con los costes intrínsecos de la actividad, como puede ser el combustible para el transporte o la comida de las patrullas de vigilancia.

Alrededor del 40 o 45% de los costes de la gestión del *pirarucú*

derivan del mantenimiento del sistema de protección comunitaria. Si las asociaciones de gestión pesquera no llevan a cabo estas tareas, habrá gente que invada los territorios para extraer las grandes poblaciones de pirarucú protegidas por las comunidades pesqueras. No es solo que los intrusos se lleven el pescado capturado de forma ilícita, es que además espantan a bancos de peces que huyen hacia otras áreas, algo que incide directamente en las cuotas pesqueras atribuidas a los equipos de gestión. Así que las pérdidas financieras son considerables. Por otra parte, para mantener el sistema de protección, sufragado por los propios pescadores, resulta imperativo capturar la totalidad de la cuota autorizada, para comercializarla y así poder cubrir los costes de la vigilancia con una parte de los ingresos obtenidos.

La pesca legal de *pirarucú* necesita de una serie de actividades y procedimientos operativos, tales como el cómputo de la población, la cosecha, la transformación y el transporte hasta el comprador, que puede ser un mercado o una planta de transformación. Todas estas actividades se realizan de forma colectiva. Se emprenden seminarios de planificación, se organizan patrullas, se montan las infraestructuras para los campamentos y las expediciones a los caladeros administrados, se captura el pescado, y se transporta el producto de una comunidad a otra hasta la ciudad más próxima o su destino final.

En el momento actual, las comunidades indígenas y fluviales, los trabajadores sanitarios y las organizaciones que los apoyan en Brasil despliegan esfuerzos colectivos para llevar atención y cuidados médicos...

Normalmente los representantes de los grupos de ordenación pesquera deben estar presentes en cada una de estas fases, contrariamente a lo que recomiendan las precauciones sanitarias tomadas para evitar la propagación de la COVID-19. Por si esto fuera poco, la coyuntura económica actual presenta un mercado gravemente alterado que no puede garantizar la demanda de los mercados ni de las plantas de transformación por este pescado gestionado. Así, es más que probable que los precios

se reduzcan incluso por debajo de los practicados en 2019, que ya no permitían una rentabilidad razonable.

En el momento actual, las comunidades indígenas y fluviales, los trabajadores sanitarios y las organizaciones que los apoyan en Brasil despliegan esfuerzos colectivos para llevar atención y cuidados médicos a los miembros enfermos de la comunidad y evitar la propagación de la COVID-19 entre las comunidades rurales de la Amazonia. Se trata de controlar y reducir en la mejor medida posible el grave impacto de la pandemia. 

Más información

<https://www.devex.com/organizations/coordination-of-the-indigenous-organizations-of-the-brazilian-amazon-coiab-135182>

Coordinadora de las Organizaciones Indígenas de la Amazonia Brasileña (COIAB)

<http://toobigtoignore.net/small-scale-fishing-community-mobilization-in-brazil-amidst-multi-faceted-challenges/>

Movilización de las comunidades de pesca en pequeña escala de Brasil ante numerosos desafíos

<https://www.telegraph.co.uk/news/2020/07/20/fears-brazil-health-workers-brought-covid-19-indigenous-communities/>

Temor de que los trabajadores de sanidad hayan llevado la COVID-19 a las comunidades indígenas de Brasil

<https://www.nationalgeographic.com/history/2020/06/disaster-looms-indigenous-amazon-tribes-covid-19-cases-multiply/>

Desastre inminente para las tribus indígenas del Amazonas ante la llegada de la pandemia

<https://theconversation.com/indigenous-people-may-be-the-amazons-last-hope-130941>

Los pueblos indígenas pueden ser la última esperanza para la Amazonia

Heroínas anónimas

En la Comunidad de Desarrollo de África Austral (SADC) el pescado no es solo un alimento sino también un producto comercial importante y poco reconocido

El pescado y los productos derivados del pescado constituyen una fuente primordial de proteínas y nutrientes esenciales para la dieta humana. Los ríos y los mares brindan numerosas especies de peces y de otros animales acuáticos a la población de todos los países de la Comunidad de Desarrollo de África Austral (SADC por sus siglas en inglés), haciendo una importante contribución a la nutrición y la seguridad alimentaria de la población en esta zona.

Uno de los principales desafíos para la seguridad alimentaria y nutritiva es el incesante crecimiento demográfico, especialmente en los países en desarrollo, y el consecuente aumento en la demanda de unos recursos alimentarios ya sobreexplotados. Se espera que la población mundial todavía crezca en 2.000 millones de personas, hasta alcanzar 9.600 millones en 2050, según consta en el Informe de 2015 sobre el estado de la inseguridad alimentaria en el mundo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Está previsto que más de la mitad de este crecimiento demográfico tendrá lugar en África. Se calcula que entre 2015 y 2050 la población de 28 países africanos se duplicará con creces.

Los mismos cálculos indican que para 2100 cinco países de la SADC habrán multiplicado su población por cinco: Angola, la República Democrática del Congo (RDC), Malaui, la República Unida de Tanzania, y Zambia. Se ha previsto que entre 2015 y 2050 la mitad del crecimiento demográfico mundial se concentre en nueve países, de los cuales dos, la RDC y Tanzania, pertenecen a la región.

La importancia de la pesca y la seguridad alimentaria y nutritiva de la región no está bien documentada por razones diversas, como la dificultad de recabar información y datos fiables y apropiados.

El papel del pescado en la seguridad alimentaria se determina analizándolo en una situación en la que todas las familias tienen acceso físico y económico a cantidades suficientes de pescado para todos sus miembros, y en la que no existe riesgo de perder dicho acceso. Las poblaciones rurales, por ejemplo las comunidades de la pesca y la acuicultura, son las que presentan

mayor riesgo de caer en la inseguridad alimentaria.

La cadena de valor de la pesca artesanal suele estar condicionada por circunstancias locales. Los barcos de pesca forman el primer eslabón de la cadena, seguidos de la transformación primaria y secundaria realizada en tierra firme, en instalaciones de las que el producto final se entrega directamente a comerciantes mayoristas o minoristas. Las mujeres participan sobre todo en las actividades posteriores a la cosecha, como asalariadas en las

La cadena de valor de la pesca artesanal suele estar condicionada por circunstancias locales. Los barcos de pesca forman el primer eslabón de la cadena...

plantas de transformación o por cuenta propia, con procesos informales de transformación (ahumado o salazón). Las mujeres ocupan un papel destacado en el comercio de pescado en países como Angola y Mozambique, y es bien sabido que algunas mujeres también salen a faenar o a marisquear para autoconsumo o para ganarse la vida.

La pesca artesanal contribuye a la seguridad alimentaria de cinco maneras: (i) contribuciones directas e (ii) indirectas a la seguridad alimentaria familiar; contribuciones directas (iii) e indirectas (iv) a los mercados locales y nacionales, y (v) contribuciones a la seguridad alimentaria internacional o mundial.

Exportación-importación

En promedio, el sector pesquero contribuye en un 2% al producto interior bruto de la región SADC, con exportaciones por valor de 152 millones de dólares e importaciones por 100 millones. La pesca da trabajo a unas 145.000 personas, con más de un millón de beneficiarios indirectos. El consumo per cápita de pescado en la región asciende a once kilos anuales, que aportan un 16% de la ingesta de proteína animal y un 5% de la ingesta total de proteínas. Estos datos revelan la importancia de la contribución de

*La autora de este artículo es **Chikondi Manyungwa-Pasani** (cpasani@gmail.com), Departamento de Pesca de Lilongüe, Malaui*

Tabla 1: Contribución del pescado a la seguridad alimentaria y la nutrición en los países de la SADC

País	Contribución del pescado a la seguridad alimentaria y la nutrición
Angola	Consumo de pescado per cápita: 16 kg, equivalente al 8% de la ingesta total de proteínas y al 26% de la ingesta de proteínas animales
Botsuana	Consumo de pescado per cápita: 3 kg. Contribución del pescado a la ingesta total de proteínas y a la ingesta total de proteínas animales: 1 y 3% respectivamente, por debajo de la media regional
República Democrática del Congo	Consumo de pescado per cápita: 6 kg. Aunque la contribución del pescado a la ingesta total de proteína es baja (6%), supone el 39% de la ingesta de proteínas animales, una de las tasas más altas de la SADC
Esuatini	Consumo de pescado per cápita: 2 kg, alrededor del 1% de la ingesta total de proteínas y el 3% de la ingesta total de proteínas animales, por debajo de la media regional, continental y mundial.
Lesoto	Datos no disponibles
Madagascar	La producción per cápita, el consumo de pescado per cápita y la contribución del pescado a la ingesta total de proteínas están por debajo del promedio de la región, que no llega a los 5 kg.
Malawi	Consumo de pescado per cápita: 8 kg, que representa el 28% de la ingesta total de proteínas
Mauricio	Consumo de pescado per cápita: 23 kg, que representa 8% de la ingesta total de proteínas y el 17% de la ingesta total de proteínas animales
Mozambique	Consumo de pescado per cápita: 9 kg, que representa 40% de la ingesta total de proteínas animales y el 5% de la ingesta total de proteínas
Namibia	Consumo de pescado per cápita: 12 kg, que representa 5% de la ingesta total de proteínas y el 14% de la ingesta total de proteínas animales
Seychelles	Consumo de pescado per cápita: 59 kg, el más alto de la región SADC. Representa 22% de la ingesta total de proteínas y 48% de la ingesta total de proteínas animales
Sudáfrica	Consumo de pescado per cápita: 6 kg, por debajo de la media regional, continental y mundial. Representa 2% de la ingesta total de proteínas y el 5% de la ingesta total de proteínas animales
Tanzania	Consumo de pescado per cápita: 6 kg, que representa 4% de la ingesta total de proteínas y el 22% de la ingesta total de proteínas animales
Zambia	Consumo de pescado per cápita: 7 kg, que representa 4% de la ingesta total de proteínas y el 20% de la ingesta total de proteínas animales
Zimbabue	Consumo de pescado per cápita: 3 kg, que representa 2% de la ingesta total de proteínas y el 7% de la ingesta total de proteínas animales

Fuente: El papel de la pesca en la seguridad alimentaria y nutritiva. Centro de Coordinación de la Investigación y el Desarrollo Agrícola de África Austral (CCARDESA) (2016)

la pesca a la nutrición y la seguridad alimentaria de la región.

El pescado es una fuente de proteínas de especial importancia en varios países africanos, especialmente para las capas más pobres de la población, y consecuentemente ocupa un destacado papel a la hora de mejorar la nutrición y la seguridad alimentaria del continente africano. En pequeños estados insulares en desarrollo, como Seychelles y Mauricio, el consumo de pescado per cápita se encuentra entre los mayores del mundo. Aunque el ser humano no puede vivir solo de pescado, pequeñas cantidades de este producto en la dieta humana marcan una notable diferencia para la salud, ya sea en el desarrollo del cerebro, los huesos y los músculos, ya en la prevención de la ceguera, los infartos o el cáncer, o para mitigar los estragos del VIH/SIDA. Es un alimento muy nutritivo, rico en micronutrientes esenciales, minerales, ácidos grasos esenciales y proteínas, y constituye un suplemento excelente para dietas a base

de cereales, que presentan carencias nutricionales.

Según el Centro de Coordinación de la Investigación y el Desarrollo Agrícola de África Austral (CCARDESA por sus siglas inglesas), el pescado puede mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición de la región SADC. Por ejemplo, el consumo regular de especies de talla pequeña presentes en la región resulta vital en la provisión de micronutrientes, sobre todo cuando el pescado se consume entero, incluidas las espinas, las cabezas y los órganos internos donde se concentran los micronutrientes. Entre las especies consumidas aparecen el arenque (*Clupea harengus*), dagaa (*Rastrineobola argentea*), kapenta (*Limnothrissa miodon*), matemba (*Barbus paludinosus*), sardina (*Sardina pilchardus*), usipa (*Engraulicypris*) y utaka (*Copadichromis*). Así que conviene dedicar más atención al pescado en las políticas alimentarias, por su importancia en la cesta de alimentos, sus extraordinarias propiedades



Mujeres transformando pescado en la playa de Ngwalu, distrito de Salima, Malaui. Existe un vínculo estrecho entre seguridad alimentaria, buena nutrición y género. El acceso general de los ciudadanos al alimento depende en gran medida de en el trabajo de las mujeres rurales.

nutricionales y porque su producción es más eficiente y produce menor huella de carbono, comparada con otras modalidades de producción animal.

Existe un vínculo estrecho entre seguridad alimentaria, buena nutrición y género. El acceso general de los ciudadanos al alimento depende en gran medida de en el trabajo de las mujeres rurales. La economía de los países SADC se basa en la agricultura, que desempeña un papel destacado en el desarrollo socioeconómico. En la región de África austral, la mujer es responsable de más del 60% de la producción alimentaria total y representa la mayor parte de la mano de obra en el sector agrícola, en el cual se incluye también la pesca. En algunos estados miembros del SADC, la mano de obra femenina en la agricultura supera el 70% del total.

El comercio de pescado dentro de la región es un factor importante para el desarrollo económico de los países SADC. Las mujeres de la pesca artesanal tienen una función esencial y aportan mucho al comercio regional. Son las protagonistas del mercado informal. Se calcula que el 70% de los operadores del mercado transfronterizo informal en la región SADC son mujeres, cuando este mercado representa el 30 o 40% del comercio dentro de la región SADC. Existen datos sobre empleo en el sector pesquero para algunos países de la región SADC, aunque el desglose por sexos solo está disponible para dos eslabones de

la cadena de valor, concretamente los pescadores y los transformadores.

Mujeres invisibles

A pesar de su importante función en la pesca y las comunidades pesqueras, la contribución femenina suele ser invisible o se contempla como una extensión del trabajo doméstico, de manera que la mujer queda excluida del discurso en torno a la pesca. Un estudio reciente indicaba que la mujer ocupa un lugar destacado en las cadenas de valor de la pesca en pequeña escala y que su participación presenta resultados diferenciados a nivel individual, familiar y comunitario. Además, esa participación redundaba en beneficio de las propias mujeres. Las relaciones intrafamiliares mejoran cuando la mujer interviene en actividades de la cadena de valor. El estudio indica que el trabajo femenino cambia los roles y las relaciones de género cuando se toman decisiones en la esfera doméstica, incluidas las decisiones estratégicas relativas a la provisión de alimentos y la nutrición. Gracias a su participación en las actividades de la cadena de valor, la mujer tiene un papel destacado en la familia, aportando ingresos que revierten en la alimentación y la nutrición de sus miembros.

Las organizaciones prestan cada vez más atención a las doctrinas de género, que defienden los intereses de la mujer en varios ámbitos. En

el sector de la pesca artesanal, los mecanismos para la coordinación y la organización de la mujer incluyen la creación de asociaciones de vendedoras y transformadoras de pescado. Estas asociaciones sirven para participar en el diálogo político. Brindan plataformas para establecer alianzas y contactos comerciales, así como para intercambiar conocimientos importantes sobre técnicas de transformación, manejo y envasado del pescado. Fomentan una cultura de iniciativa empresarial entre las mujeres. La secretaria de la SADC colabora con la oficina regional de WorldFish en África austral, con sede en Zambia, en un proyecto titulado “Mejora de la seguridad alimentaria y reducción de la pobreza mediante el comercio de pescado intrarregional” (Proyecto Comercio Pesquero). El proyecto, ejecutado entre 2013 y 2017, permitió el desarrollo de once estándares armonizados de calidad del pescado para la región. Estas normas de calidad están cultivando el desarrollo de capacidades comerciales en las asociaciones del sector privado, especialmente las de mujeres vendedoras y transformadoras de pescado, y así pueden sacar mayor partido a las oportunidades comerciales a través de empresas competitivas de pequeña y media escala.

Superar escollos

Las beneficiarias de esta intervención fueron varias asociaciones y redes dirigidas por mujeres de la pesca artesanal. Algunas proceden de la región SADC, como la Asociación de Mujeres Transformadoras de Pescado de Kafue y Lotuno Enterprises Ltd., de Zambia. El proyecto entregó a los grupos instalaciones de almacenamiento que permiten prolongar la vida útil de los productos de la pesca, amén de impartir formaciones para desarrollar estrategias que les permitan superar los escollos del negocio y adoptar técnicas de manejo higiénico del producto. Las normas, especialmente de preparación de salchichas y croquetas de pescado, ayudaron a la asociación de transformadoras a mejorar el tratamiento del producto y negociar mercados fuera del país.

Los expertos de los debates sobre la pesca suelen concentrarse principalmente en cuestiones sobre la sostenibilidad biológica y la eficiencia económica de la pesca, pasando por alto otras, como su contribución a la eliminación del hambre y la malnutrición y a la mejora de los medios de sustento. La mayor parte de los expertos y autoridades en seguridad alimentaria ajenos al ámbito de la pesca de la región parecen desconocer esta realidad y por lo tanto ignoran el papel crítico de la pesca, en el día de hoy y el de mañana. Hasta ahora la pesca no era más que una

nota al margen en los debates regionales. Numerosos programas nutricionales siguen sin conocer su importancia y sin reconocer y fomentar el potencial del pescado en la reducción de la deficiencia de micronutrientes.

Según el informe del estudio SmartFish de 2013, titulado “El pescado, ingrediente de la seguridad alimentaria”, por Kurien y López Ríos, esta falta de integración de la pesca en la arquitectura estratégica de la seguridad alimentaria se achaca a la escasa o nula participación de las autoridades nacionales de la pesca en el diseño de estas políticas. El pescado merece más presencia de la que tiene actualmente en las estrategias alimentarias, por su importancia en la canasta de alimento, sus notables propiedades nutritivas, la mayor eficiencia y menor huella de carbono de su producción cuando se comparan con otras modalidades de producción animal. Urge discutir los desafíos que se presentan: lograr que el pescado sea más asequible para las personas pobres, mejorar la sostenibilidad ambiental del sector, acceder al pescado y al empleo, resolver las tensiones entre la producción artesanal y la comercial, y lidiar con el cambio climático.

A pesar de la destacada contribución de la mujer a la pesca en pequeña escala y de su papel en la seguridad alimentaria, también ellas se enfrentan a numerosos escollos. Entre ellos, la falta de infraestructuras de almacenamiento, desde las zonas de desembarco hasta las fronteras; el acoso por parte de los aduaneros en las fronteras; la confiscación del pescado que se quiere exportar, por falta de la documentación necesaria, y la falta de un entorno propicio para que las transformadoras y vendedoras de pescado puedan venderlo al otro lado de una frontera, cuando es necesario cruzarla para poder acceder a los mercados formales de la región. Todos estos problemas deben tratarse como lo que son: prioritarios. 

Más información



<https://www.sadc.int/>

Comunidad de Desarrollo de África Austral (SADC)

<http://www.fao.org/3/ca7343en/CA7343EN.pdf>

Perspectivas regionales de seguridad alimentaria y nutrición para África 2019: limitar los estragos de la deceleración y la recesión económica sobre la seguridad alimentaria en África

Pequeño pez, gran solución

Un estudio indica que el acceso al pescado pequeño y barato es esencial para eliminar el hambre y mejorar la nutrición de las familias urbanas pobres

En Ghana, los peces pequeños son sin lugar a dudas los protagonistas del consumo de proteínas en los barrios pobres de Accra (como Nima, Chorkor, Ga Mashie y James Town) y de Tamale (Sagnarigu, Kukoo, Sakasaka y Salamba). Estas son las conclusiones de un proyecto de investigación reciente denominado *Fish4Food* (pescado como alimento). El equipo académico detrás del proyecto procede de la Universidad de Ámsterdam, la Universidad de Ghana y la Universidad de Ciencia y Tecnología Kwame Nkrumah de Ghana. Hasta hace poco, este aspecto fundamental se pasaba por alto. Los resultados de la investigación demuestran que a pesar del atractivo de los peces de gran tamaño, por no mencionar la popularidad creciente de pescados criados en piscifactorías como la tilapia y el bagre, la población urbana pobre prefiere especies pelágicas de menor tamaño, como la anchoa, el arenque o la caballa.

Sea cual sea su tamaño o su valor nutritivo, el pescado es un ingrediente fundamental de la gastronomía del país. Una familia urbana corriente invierte una tercera parte de su presupuesto alimentario en pescado. Con este apetito de pescado, no sorprende que los ghaneses consuman unos 25 kilogramos anuales per cápita, por encima del promedio africano (10,5 kg) y del promedio mundial (20,3 kg). Más allá de las estadísticas, el estudio presenta una panorámica del pescado como alimento y lo que significa este alto consumo para un sector pesquero en declive y, más importante todavía, para su capacidad de alimentar a las poblaciones urbanas pobres.

Aun antes de la llegada de la ciencia moderna, las comunidades indígenas de Ghana conocían el valor nutritivo de sus alimentos. Un cocinero experto sabe qué ingredientes añadir a cada tipo de pescado, amén del orden preciso y el exacto momento en que se combinen, no solo para aprovechar su valor dietético sino también para capturar los delicados

sabores que estimulan el paladar de su región o de su etnia. Alimentos básicos como el *akple* con *abobi tadzi*, *etsew* con *fante-fante*, y *banku* con *shitorlo* constituyen fuentes ricas en proteínas y ácidos grasos omega-3. Hace siglos que las familias aprecian las propiedades saludables de estos alimentos y las recetas apenas han cambiado.

Tamaño de la familia

Gracias al análisis de los datos de 300 familias de renta baja en Accra y Tamale,

Con este apetito de pescado, no sorprende que los ghaneses consuman unos 25 kilogramos anuales per cápita, por encima del promedio africano (10,5 kg)...

el proyecto *Fish4Food* concluye que el pescado es un producto relativamente asequible y representa una gran parte del presupuesto alimentario de las familias urbanas pobres. Los investigadores indican que a la hora de decidir el tipo de pescado el precio es importante, pero intervienen además otros factores como la localización, la disponibilidad, el sabor, el tamaño del pescado o las creencias religiosas.

¿Qué factores determinan que una familia se gaste más o menos dinero en pescado? El estudio baraja varias respuestas, como el tamaño de la familia y el volumen de sus ingresos. “Los ricos se gastan un porcentaje menor de su presupuesto en pescado, mientras que los pobres le dedica una fracción mayor”, afirma el estudio. Cuando los pobres se enriquecen, la proporción de presupuesto que dedican al pescado baja. Si los ingresos aumentan, una parte del presupuesto se destina a otras fuentes de proteínas como la carne de vacuno, de cabra o de pollo.

La investigación muestra la influencia del tamaño familiar: “A medida que aumenta el tamaño de

El autor de este artículo es **Peter Linford Adjei** (pieroquz@gmail.com), Servicios Técnicos para el Desarrollo Comunitario (TESCOD), Accra, Ghana y miembro del CIAPA

la familia disminuye la probabilidad de que esta dedique al pescado un presupuesto alto. Una familia numerosa necesita mucho pescado y resulta muy caro. Por eso las familias numerosas gastan menos en pescado y prefieren alternativas más baratas, como el pollo o los huevos de importación”.

Independientemente de la influencia de la renta o el tamaño familiar en las decisiones de compra, es poco probable que el consumo de pescado se reduzca en un futuro próximo. Como además la población aumenta, se espera que la demanda de pescado aumente también. Lógicamente, la sostenibilidad de los recursos pesqueros es una preocupación cada vez más acuciante.

Para satisfacer la demanda creciente de pescado, Ghana produce unas 450.000 toneladas de pescado de sus aguas marinas y continentales y de sus piscifactorías, e importa otras 450.000 toneladas. Se calcula que hay unos 2,6 millones de personas en Ghana que viven de la pesca y de las cadenas de valor derivadas de ella. Teniendo en cuenta la multiplicidad de individuos y comunidades que dependen de la cadena de valor de la pesca, el sector resulta crucial para el empleo, la reducción de la pobreza y la seguridad alimentaria. La gran demanda de pescado pone asimismo una enorme

presión sobre los recursos pesqueros. En los últimos tiempos los desembarcos si han reducido, un fenómeno agravado por el aumento del déficit de la balanza comercial de estos productos, ya que alrededor del 50% del consumo se cubre con importaciones.

Cualquier aumento significativo de la factura de pescado importado es una mala noticia para las familias de rentas bajas, puesto que cuanto mayor sea el precio, menos podrán permitirse el comprarlo. Teniendo en cuenta que el pescado representa en torno al 60% de la ingesta media de proteínas animales, cualquier alteración de los parámetros (disponibilidad, estabilidad, utilización o acceso) de una seguridad alimentaria frágil tiene graves repercusiones sobre el estado nutricional de la población urbana pobre.

Los gobiernos del país, uno tras otro, han establecido estrategias para responder a los desafíos del sector pesquero. Se ha hablado mucho de normas como la Ley de Pesca (núm. 625) de 2002 y el Reglamento de Pesca de 2010. Más recientemente, se han establecido medidas como el sistema de supervisión de pesqueros, las patrullas marinas, la vigilancia de la pesca por asociaciones de pescadores y las temporadas de veda. Si embargo, a pesar de algunos pequeños logros,

PETER LINFORD ADJEI



Basura plástica en un sitio de desembarco en Teshie, Ghana. Los trozos de plástico y los contaminantes químicos, como el mercurio o el dicloro difenil tricloroetano (DDT) pueden ser ingeridos por los peces y llegar por la cadena alimentaria hasta el consumidor.

los resultados no son en general alentadores. Las poblaciones de peces marinos siguen decreciendo. ¿Por qué?

El Ministerio de Desarrollo de la Pesca y la Acuicultura identifica la sobrepesca y el exceso de capacidad de los pesqueros como algunos de los obstáculos a la recuperación de las poblaciones marinas. Aunque la sobrepesca no es un delito, hay pruebas abrumadoras de pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) en el sector, que sí se sitúa al borde de la criminalidad.

Sector informal

Las infracciones pesqueras incluyen el uso de luz, explosivos o mallas demasiado pequeñas, pero el transbordo de capturas entre pesqueros es una práctica de pesca INDNR más destructiva. Conocida como *saiko* en la jerga local, el transbordo de pescado consiste en la venta o trueque de capturas accesorias entre arrastreros y buques artesanales. Todavía está por determinar hasta qué punto esta práctica afecta a las pesquerías locales. Pero lo que sí es seguro es que el uso de la fuerza bruta por parte de los arrastreros destruye tantos ejemplares juveniles que los peces apenas pueden alcanzar la talla adulta y reproducirse.

Al problema de los transbordos se añade el de la contaminación, especialmente de los plásticos. Los fragmentos de plástico y los contaminantes químicos como el mercurio o el dicloro difenil tricloroetano (DDT) son ingeridos por el pescado y llegan a través de la cadena alimentaria hasta los consumidores. La grave preocupación expresada por todos los interesados y la atención redoblada que muestra el Ministerio por sanear el sector pesquero resultan de gran importancia, ya que la seguridad del sustento de los pescadores y el suministro de la principal proteína animal de Ghana están en entredicho.

Ghana cuenta con una dinámica cadena de valor en la pesca, respaldada por un sector informal sólido, por numerosas redes de contactos y por una moderna infraestructura de telecomunicaciones, con servicios como las operaciones bancarias por telefonía móvil. El estudio *Fish4Food* propone entre sus recomendaciones el refuerzo de las cadenas de valor de especies de pequeños peces pelágicos, mejorando las técnicas de envasado, almacenamiento y transporte. Los investigadores están convencidos de que si se adoptan estas medidas el pescado, más fresco, más



Una pescadera prepara pescado para la transformación. Se calcula que en Ghana unos 2,6 millones de personas viven de la pesca y de las cadenas de valor derivadas. El sector resulta crucial para la reducción de la pobreza y la seguridad alimentaria.

seguro y más asequible podrá estar al alcance de las familias con rentas bajas, contribuyendo así significativamente al logro del segundo ODS: terminar con el hambre y la malnutrición.

Sin embargo, a falta de consultas para promover el consentimiento previo, libre e informado de los trabajadores de la pesca en pequeña escala, la industria y los órganos de ordenación pesquera, el “hambre cero” seguirá siendo una meta inalcanzable, como prueba el fracaso de anteriores intentos. En este sentido, las Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza (Directrices PPE) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) aportan un marco para corregir los problemas intrínsecos de la pesca artesanal en una forma más organizada, incluyente y digna, asentada en principios como los derechos humanos, la dignidad, la no discriminación, la transparencia y la rendición de cuentas. La principal baza de las directrices PPE, sin embargo, no reside en catalogar los obstáculos, sino en proponer enmiendas y en inspirar medidas reguladoras y legislativas adicionales.

Más información

<https://www.ilo.org/dyn/natlex/docs/ELECTRONIC/88535/101263/F583967126/GHA88535.pdf>

Ley de Pesca de Ghana, 2002 (núm.625)

<https://www.mdpi.com/2071-1050/11/10/2807/htm>

Evaluación de la seguridad alimentaria doméstica en comunidades acuícolas de Ghana

<https://www.mdpi.com/2071-1050/12/19/7932/pdf>

Pautas de consumo de pescado y percepción de la seguridad alimentaria entre familias de rentas bajas en zonas urbanas de Ghana

Sabor popular

El *pindang*, una técnica tradicional de transformación del pescado da un sabor muy apreciado a la gastronomía de Java Oriental

26

La comarca de Sumenep se encuentra en el extremo oriental de la isla de Madura, en la provincia indonesia de Java Oriental. La zona es conocida por su pesca. En Madura se utilizan varios tipos de artes de pesca, sobre todo el *payang*, una especie de red de cerco sin jareta o lámparo de uso muy extendido, y muy valorado por los pescadores. El *payang* parece una red de arrastre. Recoge el pescado en el copo, sujeto por las alas laterales, sostenido con corchos en la armadura superior y estabilizado con plomos en la inferior. El segundo tipo más utilizado, introducido por el gobierno indonesio en Madura en 1976 para promover la eficiencia, es el cerco con jareta. Esta pesquería tiene más productividad y mayor escala que la del *payang*.

Las prácticas de transformación de pescado se han mantenido durante décadas gracias al acervo local de la comunidad de Madura.

Por demás, las redes de enmalle también ocupan un papel esencial en la comunidad pesquera de Madura. Por todos los rincones de la isla los pescadores artesanales utilizan redes de enmalle, clasificadas en tres tipos: fijas, de deriva, y las especiales para el camarón. La mayor parte de los pescadores artesanales utilizan el *bagan*, un arte fijo que se instala para que funcione durante toda la temporada de pesca. La red se cala utilizando una polea. Cuando se ha recogido un gran número de peces, se iza la red; el proceso se repite hasta alcanzar un volumen suficiente de capturas.

La mayor parte de los productos marinos de Sumenep se destina a la alimentación. Puede tratarse de

pescado fresco o transformado con métodos artesanales (secado, en salazón, hervido o ahumado). También hay pescado congelado y enlatado y harinas de pescado, elaboraciones que necesitan una significativa inversión de capital. El pescado es un ingrediente cotidiano en la dieta de la comunidad de Sumenep, y siempre está presente, de una forma u otra, en todas las cocinas de la zona, como fuente de proteínas esenciales.

Para transformar el pescado se utilizan varios métodos artesanales locales, dentro de las actividades poscosecha, impuestos por la limitada capacidad de almacenamiento en frío y por las características de la cadena de suministro local de esta zona rural. Las prácticas de transformación de pescado se han mantenido durante décadas gracias al acervo local de la comunidad de Madura. Basta pensar en cualquier pescadera local, que recorre en moto hasta ocho aldeas diferentes al día, desde el amanecer hasta el mediodía, para vender sus productos. Nunca vende pescado fresco, por ser muy perecedero. En climas tropicales, el pescado fresco resulta muy difícil de conservar, no solo debido a las condiciones climáticas y medioambientales, que lo estropean en pocas horas, sino también a la falta de equipos adecuados para la refrigeración. Para poder comerciar en estas condiciones, utiliza técnicas específicas para cada producto.

Técnicas tradicionales

El mercado local demanda principalmente cinco categorías de productos. En primer lugar, el famoso pescado *pindang*. Este término alude a una forma de cocinarlo, hirviéndolo con sal y especias. En Sumenep el pescado *pindang* suele cocinarse solo con sal. Sin embargo, la técnica *pindang* no es exclusiva de Sumenep, sino que se

La autora de este artículo es **Kyana Dipananda** (r.dipananda@uva.nl), con base en su trabajo de campo en Sumenep, Indonesia



Vendedora de pescado ahumado en el Mercado de Gapura, en la comarca de Sumenep. Para transformar el pescado se utilizan varios métodos artesanales locales, por la limitada capacidad de almacenamiento en frío en la cadena de suministro local de esta zona rural.

utiliza, con estilos diferentes, en otras partes del país. Son técnicas ancestrales de las comunidades de Java y Sumatra, donde los mercados tradicionales presentan toda una gama de conservas *pindang*. Algunos utilizan pieles de cebolla, hojas de guayaba, de teca, de té y otras especias comunes del sudeste asiático. La salsa adquiere así un color amarillento o tostado: el pescado así cocinado se conserva más tiempo que el pescado meramente hervido.

En el mercado local de Sumenep, es corriente encontrar a mujeres que venden *pindang* en cestas. Suele tratarse de atún listado o caballa. Los centros para preparar *pindang* se encuentran en toda la isla, algunos en las áreas del norte como por ejemplo Pasongsongan, Slopeng, Ambunten o Dungkek. Los centros de transformación han empezado a instalarse también en la proximidad de los mercados tradicionales, como ocurre en Pasar Anon, en el centro de Sumenep. La mayor parte de los vendedores de *pindang* buscan formas de reducir los costes de producción y distribución.

Las madres de familia de zonas rurales de Sumenep son las principales

compradoras de *pindang*. Les gusta esta preparación por estar familiarizadas con el especial sabor que la da al pescado la cocción con sal. También facilita la preparación posterior: en general se fríe o se guisa en salsa. La más famosa receta de pescado *pindang* es la *palappa koneng*, que quiere decir “especias amarillas”. El pescado cocido se mezcla con varias especias, que pueden ser ajo, cebolla, nuez de la India, cúrcuma, guindilla, tamarindo, pimienta, jengibre, sal o azúcar. Después el *pindang* se hierve con todas las especias molidas y mezcladas. El pescado así preparado se fríe justo antes de servir. Cuando no hay nevera ni congelador a la vista, las mujeres echan mano de las especias para conservar el producto.

Pasta de pescado

Otro producto muy solicitado es una pasta de pescado llamada *petis*. Se fabrica con restos, por ejemplo de pescado cocido, mejillones o camarones, que se cocinan hasta formar una salsa espesa. En Sumenep, esta preparación sale del caldo donde se prepara el *pindang*. El *petis* también tiene varios tipos y sabores. El que se

prepara en Sumenep es muy original: salado, de color rojizo o pardo brillante. Muchas preparaciones de *petis* salen de Pasean, Pasongsongan y Ambunten, los principales centros de producción de *pindang*.

El *petis* suele servirse con una salsa de guindilla que también acompaña al arroz, el pescado frito, el tofu o verduras como el pepinopicado y el repollo. Suele venderse en mercados tradicionales o a domicilio. Una pequeña ración de *petis* se vende a precios bajos y asequibles. La población local cree que el *petis* da a la gastronomía de Sumenep un fuerte carácter que la distingue de otras zonas de Java Oriental.

En tercer lugar está el pescado ahumado. Al igual que la cocción, el ahumado también es una técnica tradicional para transformar el pescado en Sumenep. El pescado fresco se ahúma en cuanto desembarca. Suelen hacerlo las mujeres: se sientan juntas para ahumar el pescado quemando hojas de maíz o fibras de coco. La combinación de estos productos produce un humo que da al pescado un

adyacentes, el pescado seco es bastante asequible. Los más acomodados normalmente no lo compran.

Demanda de exportación

La industria del pescado seco de Sumenep es muy conocida en Java Oriental, y los productos fabricados en la isla se envían a muchos sitios de Indonesia. Los más caros se orientan a la exportación, mientras los más baratos suelen venderse en mercados locales. Como el pescado seco tiene más espinas que carne, los consumidores más ricos suelen evitarlo. 

...el pescado seco, que se mantiene mucho tiempo, es el alimento de base en tiempos de crisis, cuando los demás productos resultan demasiado caros.

aroma particular. Con el calor del humo el pescado fresco toma un color negro brillante. El ahumado va cocinando el pescado lentamente, de manera que dura más tiempo sin necesitar refrigeración.

Todavía hay otras dos formas populares de elaborar el pescado: secado al sol y en salmuera. Ambos utilizan técnicas similares de secado, aunque en el segundo caso se añade sal marina. Suelen hacerlo las mujeres, que alternan tareas que van desde la limpieza y el secado del pescado hasta la salmuera y el envasado para venderlo a granel. Estas transformadoras suelen trabajar en fábricas, en condiciones deplorables y con salarios reducidos.

El precio de venta del pescado seco depende de su tamaño y su calidad. En Sumenep y las zonas rurales

Más información



<https://edepot.wur.nl/238229>

El sector del pescado y marisco en Indonesia: análisis de la cadena de valor

http://www.gbgindonesia.com/en/agriculture/article/2014/indonesia_s_aquaculture_and_fisheries_sector.php

La pesca y la acuicultura en Indonesia

Mujer fuerte, nación fuerte

Una original investigación en Timor Oriental recaba datos para ayudar a cerrar la brecha de género y dar seguridad alimentaria a la población local

En octubre de 2018 Leocaldia de Araujo, una pescadora de una aldea de 300 habitantes en el extremo norte de la isla de Atauro, perteneciente a Timor Oriental, subió con paso tranquilo pero decidido a un escenario de la capital del país, Dili. Representaba a las pescadoras y trabajadoras de la pesca en el Foro Nacional de Pesca, el mayor encuentro de este tipo celebrado en Timor Oriental desde su independencia. Su presencia ante una audiencia mayoritariamente masculina constituye un punto de inflexión en el mundo de la pesca timorense. Leocaldia dijo que ella y su gente eran ejemplos de *ami pavu ki'ik*, los pobres y marginados, cuya voz tiene que empezar a escucharse.

“Entendemos que es necesario conservar los recursos marinos”, afirmó. “Nos dan comida e ingresos, y nosotros somos un eslabón en esta cadena. Podemos ayudar a administrar estos recursos para nuestras familias y para las generaciones venideras”.

Timor Oriental es un país que ocupa la mitad de una isla situada en el extremo oriental del archipiélago de Indonesia. Se independizó de Indonesia en 1999. Más del 80% de su población reside en zonas rurales, viviendo de la agricultura; alrededor del 60% de la población carece de seguridad alimentaria y el 50% de los niños sufre de malnutrición por la escasa variedad de su dieta. La flota pesquera del país es pequeña y casi totalmente artesanal, compuesta de canoas a remo y pequeñas motoras que capturan especies pelágicas de bajura con redes de enmalle y líneas manuales.

Un adagio local recoge la contribución de la mujer a la larga y dura marcha que llevó a los timorenses hasta la independencia de la colonización portuguesa y la invasión indonesia: *feto forte, nasaun forte*, es decir, “mujer fuerte, nación fuerte”. Sin embargo, las normas que definen las interacciones sociales en Timor contradicen este sentimiento y representan barreras a la igualdad de género. La pesca no es diferente. En todo el mundo la imagen que viene a la mente al pensar en el sector

de pequeña escala es la de un grupo de hombres en un barco. Esta imagen se va desmantelando lentamente, a medida que aparecen sistemas más incluyentes de gobernanza de la pesca. Las Directrices voluntarias de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza (Directrices PPE) destacan que la igualdad de género constituye una dimensión esencial para una gobernanza eficaz de la pesca. Con ello, las Directrices PPE reivindican que todas las partes y todos los programas de la pesca, a todos los niveles posibles, deben reconocer a las mujeres como socios paritarios de la pesca artesanal, que dinamizan las economías locales

Las Directrices PPE reivindican que todas las partes y todos los programas de la pesca, a todos los niveles posibles, deben reconocer a las mujeres como socios paritarios de las cadenas de valor de la pesca artesanal.

mediante su participación en todos los eslabones de la cadena de valor del sector. Para ello es imprescindible cerrar las brechas que existen en los datos sobre el género en la pesca y derribar las barreras de género en cualquier ámbito posible.

Confiar y aceptar

Una gobernanza incluyente significa que la toma de decisiones no se limita a dar la oportunidad de participar a todos los interesados, sino que asume que el éxito o el fracaso del sistema se miden por la integración de todos los usuarios de los recursos, del género que sean. La legitimidad de las normas y regulaciones de la ordenación pesquera está directamente supeditado a que todos los usuarios de los recursos, sea cual sea su género o su nivel socioeconómico, puedan confiar en el proceso y aceptarlo.

Los autores de este artículo son **Joctan dos Reis Lopes** (j.dosreislopes@cgiar.org), **Agustinha Duarte** (a.duarte@cgiar.org), analistas de investigación del Centro WorldFish, Timor Oriental, y **Alexander Tilley** (a.tilley@cgiar.org), científico del Centro WorldFish, Malasia

J. DOS REIS LOPES / WORLD FISH



Unas mujeres preparan productos a base de sardina. La pesca supone tanto una fuente directa de alimentos nutritivos como de ingresos para varios miembros de la familia, gracias a diversas técnicas de transformación.

30

Hasta hace poco tiempo la pesca en Timor Oriental se ocupaba exclusivamente de esos “hombres en un barco”. Sin embargo, algunas investigaciones recientes están ayudando a completar la imagen del sector con datos de género. Las investigaciones destacan la amplia participación de la mujer y su contribución a la pesca, así como la dinámica de distribución de los alimentos de la pesca a las familias y dentro de las redes de relaciones sociales. A diferencia de los datos del censo nacional, que sostienen que el 5% de las familias residentes en zonas costeras practican la pesca, estas nuevas pesquisas, que incluyen las actividades de las mujeres y la pesca de subsistencia indican que ese porcentaje podría ascender hasta el 80% en numerosas zonas pobres del litoral.

Estos hallazgos dejan patente lo necesario que resulta lograr una mayor igualdad de género en los datos y trasladar mejor el género a las políticas y programas del sector. Por añadidura, la mejor calidad de género en los datos arroja luz sobre la conexión crucial entre la pesca de bajura y la seguridad alimentaria de las zonas rurales, sobre todo en momentos de crisis. Con ello el sector pesquero de Timor Oriental ha cobrado un nuevo impulso y hay una mayor voluntad política, que se aprovechan para reivindicar unos

objetivos de desarrollo de miras más amplias.

Cinco ejemplos sirven para ilustrar la importancia de la pesca tal como la practican las mujeres de Timor Oriental. Pueden compararse con esa imagen estereotípica de la pesca de altura practicada por hombres en un barco. A pesar de esa importancia, suelen pasarse por alto cuando se preparan informes, políticas o programas para el sector.

En la isla de Atauro, las mujeres llevan más de un siglo practicando la pesca submarina tradicional, con arpón y con gafas de bucear de madera, hechas a mano. Capturan así peces de arrecife y recogen almejas y otros moluscos de los hábitats adyacentes a los arrecifes. Son las “sirenas” de Timor Oriental, las *wawata topu* o buceadoras que desde hace cuatro generaciones arrancan su sustento al mar. El conocimiento y la destreza que exige la pesca con arpón se pasa de generación en generación. Aquí los productos del mar son ingrediente fundamental de la dieta, al igual que la pesca lo es de la cultura. La pesca representa una fuente directa de alimentos nutritivos y de ingresos para varios miembros de la familia, mediante diversas técnicas de transformación.

El segundo ejemplo consiste en las mujeres dedicadas al cultivo de algas marinas durante todo el año en las aldeas del litoral donde se dan las

condiciones propicias. Se pasan horas al sol mientras recorren los campos de algas, que están fijadas a cabos tendidos paralelamente a la costa. Se dedican a limpiar residuos o plantas que se quedan enganchadas y a fijar los cabos para protegerlos de las fuertes corrientes. Las algas (*Kappaphycus* y *Eucheuma* spp.) se recogen regularmente, una vez por semana más o menos, y se guardan en sacos o cestas fabricados con hojas secas de palma, o bien se tienden a secar al sol. El sábado se transportan por barco o en mototaxi (*tiga roda*) hasta el mercado local (*basar*). Las mujeres que no pueden permitirse pagar por el transporte deben caminar varias horas por los desfiladeros de la costa cargando el producto en la cabeza o en los hombros. Las algas que se venden en la región suelen ser frescas, no transformadas, y sirven como ingrediente de una receta local llamada *budu-tasi*, mezcladas con otros ingredientes locales como el zumo de limón, la guindilla, el ajo y el tamarindo. El mercado de exportación paga muy poco por las algas secas, pero aun así estas constituyen una fuente importante de ingresos para estas comunidades aisladas en las que escasean los cultivos comerciales.

El marisqueo protagoniza el tercer ejemplo. Es una de las actividades pesqueras más populares de Timor Oriental. Las mujeres y los niños recogen moluscos, cangrejos, algas, pescado y pulpos, especies que frecuentan las zonas intermareales, los manglares y otros hábitats de aguas someras durante la marea baja. Un artículo recientemente publicado, bajo el título “La contribución de la mujer a la pesca en Timor Oriental es sustancial pero se pasa por alto”, subrayaba que aun cuando las mariscadoras no recogen grandes volúmenes de producto, en general no vuelven a casa con las manos vacías. Por otra parte, los pescadores varones suelen pasar largo tiempo en el mar y tienen índices de captura más bien bajos. El impacto de este marisqueo continuo en los arrecifes cercanos a las aldeas podría ser considerable, pero es importante señalar que las mariscadoras que vigilan intensamente estos recursos a diario cuentan con un conocimiento detallado y sin parangón de su dinamismo ecológico en el espacio y el tiempo.

Mujeres y niños

Siendo así, resultaría lógico que las estructuras oficiales de ordenación pesquera reconociesen una contribución potencial de la mujer a la gestión de los recursos. Podría lograrse mediante la gestión compartida, donde el

manejo de los recursos pasa por una colaboración entre las comunidades y el gobierno u otras instituciones. Investigaciones recientes exploraron la idoneidad del modelo de cogestión en la pesca timorense. Existen indicios muy positivos de que podría brindar un mecanismo para una gobernanza incluyente, partiendo de la práctica local de establecer normas locales en torno a la ceremonia de *tara bandu*, que prohíbe ciertas actividades bajo pena de sanciones materiales o espirituales.

El sector pesquero y las cadenas de valor de la pesca de Timor Oriental son en general de carácter informal. Por eso no se da importancia al hecho de que muchos de los vendedores en las aldeas son en realidad vendedoras. Las mujeres participan activamente en el comercio, compran y venden alimentos del mar, frescos o secos; preparan y venden platos tradicionales y fabrican ornamentos y artesanías, como collares o anillos, a partir de los caparazones de moluscos, bivalvos y gasterópodos. El pescado a la parrilla es el acompañamiento más corriente de la *katupa*, una receta emblemática de la región, a base de arroz envuelto en hojas

En Timor Oriental las mujeres pescan, cultivan algas, comercian, llevan la casa y crían a los niños.

de coco y cocinado con aceite de coco fresco. Los puestos que venden pescado y *katupa* bordean las carreteras que atraviesan las pequeñas aldeas del país. Representan un eslabón importante en la cadena de valor entre el pescador y el consumidor.

En Beacou, una pequeña aldea cercana a la frontera occidental de la costa norte de Timor Oriental, un grupo de mujeres ha desarrollado varios productos a base de pescado, creando una empresa social que pretende mejorar la nutrición de la población facilitando su acceso al pescado. Es algo de enorme importancia para las mujeres lactantes y los niños de hasta dos años: con el pescado la dieta del niño cobra diversidad suficiente para suministrarle los micronutrientes necesarios para su desarrollo. La preparación es un triturado de pescado, hojas de *marungi* o moringa (*moringa oleifera*), camarón seco, semillas de ajonjolí tostadas y especias. También preparan sardinas en conserva. Desde 2019 estos productos se



32

Unas jóvenes timorenses marisquean en la playa. Las mujeres y los niños recogen moluscos, cangrejos, algas, pescado y pulpos, especies que frecuentan las zonas intermareales, los manglares y otros hábitats de aguas someras durante la marea baja.

venden también en supermercados de la capital, Dili.

Para acompañar el progreso de los países en el camino hacia los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, así como las metas de las Directrices PPE, el primer paso consiste en contar con una percepción apoyada en evidencias de la forma en que las personas de cualquier género, no solo los varones, participan en el sector pesquero y contribuyen a su producción, actividades y resultados. Hasta ahora, los datos recogidos a escala nacional, y las políticas y programas en los que se basan, han pasado por alto la enorme y fundamental contribución de las actividades pesqueras protagonizadas por las mujeres.

Queda manifiesta así la necesidad de instrumentos que integren la dimensión de género en la supervisión y la administración nacional de la pesca. En Timor Oriental las mujeres pescan, cultivan algas, comercian, llevan la casa y crían a los niños. Pero las dinámicas y las barreras de género, con sus normas restrictivas, siguen provocando brechas de género en los datos recogidos. Es más, las asimetrías y desequilibrios de poder provocan desigualdad en la gobernanza del sector a escala local y nacional.

El trabajo de WorldFish y sus socios con pescadores como Leocaldia, muestra que existen oportunidades de utilizar los datos y las investigaciones participativas

para transformar el sector en una esfera incluyente que promueva un mayor bienestar de todos los pescadores y trabajadores de la pesca. *Feto forte, nasaun forte*: conviene tener presente estas palabras cuando se quiere hacer realidad los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Deberían ser un llamamiento para todos los sectores económicos de Timor Oriental, pesca incluida. 

Más información



<https://link.springer.com/article/10.1007/s13280-020-01335-7>

La contribución de la mujer a la pesca en Timor Oriental es sustancial pero se pasa por alto

<http://www.fao.org/3/a-i7419e.pdf>

Hacia la equidad de género en el desarrollo y gobernanza de la pesca en pequeña escala: Manual orientativo para la aplicación de las Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza

<https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/files/TLS%202014%20National%20Nutrition%20Strategy.pdf>

Estrategia nacional de nutrición de Timor Oriental 2014-2019

El futuro está en los ríos

Las aguas continentales bien manejadas pueden dar un futuro sostenible a la India y seguridad alimentaria a su población

En los últimos 60 años, la producción pesquera de la India registró un aumento espectacular, multiplicándose por 16, hasta alcanzar 12,59 millones de toneladas (MT) en 2017-2018, poniendo al país en el segundo lugar de la clasificación mundial. En este período, la parte correspondiente a la producción en aguas continentales pasó del 30 al 70%, alcanzando 8,9 MT. Más de 14 millones de pescadores y acuicultores viven de la pesca y la acuicultura, y un número aun mayor se gana la vida gracias a actividades de apoyo y auxiliares a la pesca, como la transformación, el comercio, o la fabricación de embarcaciones y artes de pesca. Se calcula que en 2016-2017 el valor añadido bruto de la pesca ascendía a 17.800 millones de dólares, el 1% del total nacional y el 5,37% del total aportado por la agricultura.

Reconociendo el papel de la pesca y la acuicultura como un factor impulsor de la seguridad de los alimentos, la nutrición y los medios de sustento, el gobierno de la India ha realizado en épocas recientes importantes inversiones en el sector, tanto por el volumen de las cuantías como por el apoyo institucional. Se ha creado un departamento de pesca dentro del recientemente establecido Ministerio de Pesca, Ganadería y Producción Láctea, que tiene el cometido de duplicar los ingresos de los agricultores y alcanzar el objetivo de 15 MT de producción pesquera, dentro del programa conocido como la Revolución Azul. Otros programas recientemente lanzados, como el Fondo de Desarrollo de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas (1.000 millones de dólares) y el *Pradhan Mantri Matsya Sampada Yojana* (2.700 millones de dólares) son los mayores proyectos de desarrollo pesquero de la historia del país y aspiran a mejorar los ingresos y la calidad de vida de los pescadores y acuicultores de la India.

Las aguas continentales resultan cruciales para numerosos grupos de población con dificultades sociales, económicas o nutritivas de todo el mundo. Pero la dificultad en supervisar la pesca continental hace difícil conocer bien la magnitud de su contribución al sector. El perfil bajo de los ecosistemas fluviales y la pesca que en ellos se practica en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU ilustra su condición marginal en muchas esferas políticas. La India no es excepción a esta regla. Sin embargo, la situación está mejorando rápidamente, con un reconocimiento creciente de la pesca continental en los discursos sobre desarrollo, lo que también ha estimulado investigaciones que permiten conocer mejor la importancia de la pesca en agua dulce.

Las aguas continentales resultan cruciales para numerosos grupos de población con dificultades sociales, económicas o nutritivas de todo el mundo.

Operaciones de pequeña escala

A diferencia de los subsectores marino y acuícola, donde importan tanto la pequeña como la gran escala, las pesquerías en aguas continentales abiertas de la India consisten casi exclusivamente en operaciones de pequeña escala. En todas las masas de agua, como pantanos o lagos, se pesca en pequeños botes y balsas improvisadas, en piraguas y barcas de madera, con artes tradicionales (principalmente redes de enmalle). Los barcos a motor escasean, incluso en los grandes embalses donde se capturan toneladas de pescado al año. Los pescadores, que deben obtener una licencia o trabajar dentro de cooperativas, capturan pequeñas

El autor de este artículo es V V Sugunan (vasu.sugunan@gmail.com), director general adjunto emérito del Consejo de Investigaciones Agrícolas de la India, Nueva Delhi, India



A diferencia de los subsectores marino y acuícola, donde importan tanto la pequeña como la gran escala, las pesquerías en aguas continentales abiertas de la India consisten casi exclusivamente en operaciones de pequeña escala.

cantidades, a menudo por debajo de lo que podría calificarse de nivel de subsistencia. Así que toda la diversidad de la pesca continental cae dentro de la categoría de pequeña escala.

India cuenta con ricos recursos naturales en sus ríos, lagos, lagunas, embalses y llanuras inundables. Los sistemas de producción alimentaria en estas masas de agua puede resumirse de la siguiente manera: pesquerías de captura en aguas abiertas de ríos, estuarios, albuferas y lagos; acuicultura en estanques, y las denominadas pesquerías de mejora. Esta última modalidad consiste en la cría o “cultivo” de peces que después se capturan o se usan para mejorar las poblaciones, que se practica en embalses, lagos y llanuras inundables y que presenta opciones relativamente ecológicas para una producción sostenible de pescado a partir de los recursos acuáticos.

Las pesquerías en aguas continentales abiertas forman un grupo heterogéneo de prácticas artesanales, tradicionales y de subsistencia, con una comercialización muy dispersa y poco organizada. Los derechos de tenencia son arcaicos y poco equitativos. Las pesquerías de captura y de mejora suelen regirse por regímenes de propiedad comunitaria, pero las

comunidades a menuda carecen de capacidad para gestionar el ecosistema y la pesca de manera sostenible y equitativa. Se necesitan intervenciones al nivel político más adecuado a fin de colocarlas bajo plataformas de cogestión para que los miembros de la comunidad se empoderen y logren seguir las normas.

La complejidad tecnológica no suele ser el principal obstáculo para lograr una mayor producción y sostenibilidad en las pesquerías de aguas abiertas o de acuicultura. Son más bien la falta de mecanismos adecuados de gobernanza comunitaria en el caso de las primeras o la falta de mecanismos institucionales para regular el desarrollo de la acuicultura las que determinan la escasa productividad y sostenibilidad de estos sectores. En el caso de las pesquerías de mejora también interviene la dimensión social. Los beneficios obtenidos en las explotaciones acuícolas revierten en el empresario, el inversor o un pequeño grupo de individuos, como una “amortización de la inversión”. Si las pesquerías de mejora facilitan una mayor producción acuícola, lo más sensato sería repartir los beneficios entre un número mayor de pescadores, los principales interesados. El pastel es grande y cada interesado recibiría

Fig.1. Evolución de la producción pesquera en las seis últimas décadas, en millones de toneladas

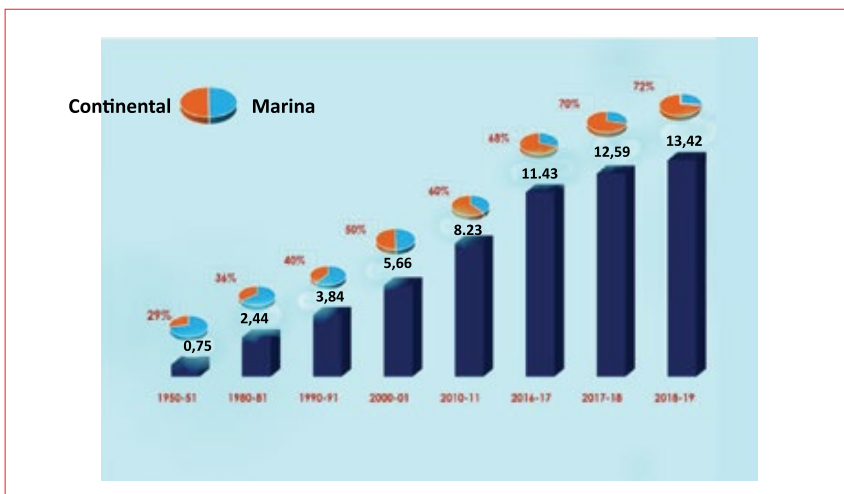


Fig. 2. Pesca en pequeña escala en la India

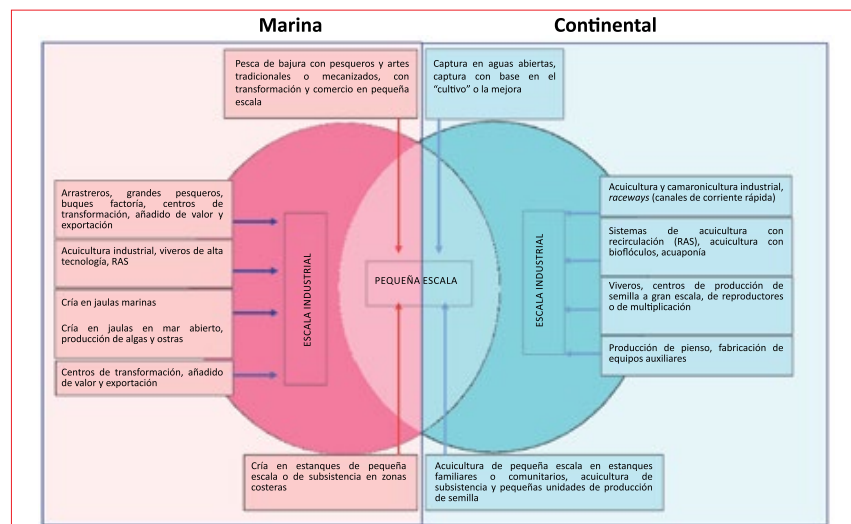
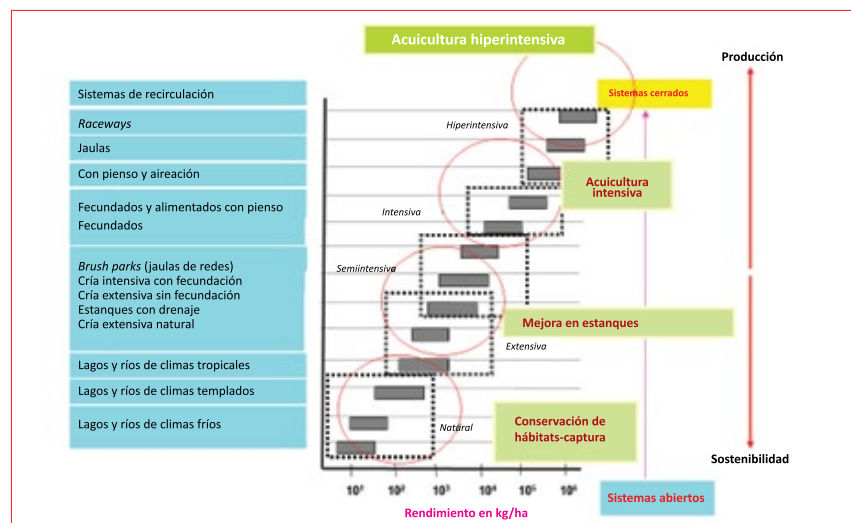


Fig.3. Sistemas de producción de aguas continentales y su sostenibilidad (Adaptado de Welcomme y Bartley, 1998)



una porción, por pequeña que fuese. Así que las pesquerías de mejora brindan oportunidades de crecimiento incluyente, con lógica económica y equidad social.

A fin de hacer realidad el potencial productivo de estas masas de agua y lograr un crecimiento sostenible de la acuicultura, conviene superar varios escollos. Las tecnologías utilizadas para desarrollar las pesquerías de captura y de mejora en aguas abiertas son relativamente sencillas y no requieren una especial destreza técnica. Puede aplicarlas cualquiera con aptitudes y conocimientos básicos de gestión. Sin embargo, rara vez se aplican conocimientos científicos a la ordenación pesquera de estas aguas.

La mayor parte de las masas de agua dulce del país se siguen administrando de forma bastante arbitraria, lo que trae consigo escasa productividad y sostenibilidad. Esta situación puede achacarse a la falta de entornos adecuados para la gobernanza. Las masas de agua dulce de la India son recursos de mano común; generalmente son administradas por las comunidades. Consecuentemente, la organización de la comunidad que regula el sistema tiene un papel considerable.

Los principales problemas de las pesquerías en aguas continentales abiertas son:

- Sistemas arcaicos de tenencia que no facilitan a las comunidades de pescadores la utilización de los recursos naturales para alimentarse y generar ingresos de manera sostenible y equitativa.

de mercado largas y con escaso valor añadido hacen de la pesca una actividad poco provechosa para sus principales protagonistas.

Comparadas con la acuicultura intensiva, las pesquerías de captura y de “cultivo” o mejora presentan opciones de ordenación más respetuosas con las normas del desarrollo sostenible. La sostenibilidad de los sistemas de producción pesquera es inversamente proporcional a su intensificación. Los sistemas hiperintensivos no permiten la sostenibilidad medioambiental y muchas veces van en contra de la equidad social por dar acceso al recurso a numerosos interesados. La estrategia futura para el desarrollo de la pesca continental debería girar en torno al principio del crecimiento con sostenibilidad. El desarrollo sostenible no debe degradar el medioambiente y debe ser técnicamente viable y socialmente aceptable.

Actualmente la producción pesquera en la India crece a un ritmo del 6% anual. Varias proyecciones sitúan entre 5,3 y 15 MT la demanda de pescado de agua dulce para 2021-22. Hoy en día está generalmente aceptado que el país podría alcanzar los 15 MT en 2021-22, según las metas previstas por la Revolución Azul. Ahora bien, también es evidente que cualquier aumento significativo de la oferta de pescado debe proceder del subsector de aguas continentales, si se tiene en cuenta el lento crecimiento de la maricultura y los menguantes volúmenes que obtienen las pesquerías de captura marina.

Producción pesquera

Entre 2009-10 y 2017-18, la producción de aguas continentales ha crecido casi 3 MT. Se calcula que la producción acuícola continental actual asciende a 7,75 MT (7 MT en agua dulce y 0,75 MT en zonas costeras). A finales de la campaña 2020-21 está previsto que alcance como mínimo 9 MT, de las que un millón corresponde a la acuicultura costera y otro millón a añadir a la de agua dulce. Conviene observar que las pesquerías de mejora y de captura en agua dulce representaban tan solo 1 MT en 2016-17, que podrían aumentar hasta 2 MT. Combinando esta producción con la de captura marina se podría alcanzar esa meta de 15 MT prevista en la Revolución Azul para 2020-21.

Mirando más allá de 2020-21, mantener un crecimiento sostenido

Los recursos de la tierra y del mar cada vez son más escasos, a resultas de una demanda creciente y a veces conflictiva por parte de otros sectores; el cambio climático...

- Consecuentemente, las comunidades pesqueras que utilizan las masas de agua como recursos de mano común no están empoderadas ni bien organizadas. Sus recursos son explotados por otros interesados, como los intermediarios del mercado o los prestamistas.
- Falta de infraestructuras de poscosecha y de mercado, cadenas

del 6% por largos períodos, digamos hasta 2025-2026, trae consigo nuevos desafíos. Los recursos de la tierra y del mar cada vez son más escasos, a resultas de una demanda creciente y a veces antagónica de otros sectores; el cambio climático y las preocupaciones ambientales complican aún más las cosas. Aunque es inevitable recurrir a la acuicultura intensiva para seguir el ritmo del crecimiento y satisfacer la demanda en el futuro, resulta igualmente importante velar por que se exploren todas las posibilidades de aumentar la producción haciendo un uso más sostenible de los recursos y protegiendo el medioambiente.

Ahí reside la importancia de las pesquerías de mejora. La pesca en embalses donde se han “cultivado” las poblaciones y otras prácticas similares no consume agua, así que no crea una demanda adicional de este recurso. Es más, como no se ceba a los peces ni se hace ningún tratamiento químico del agua, no hay riesgo de eutrofización ni de contaminación química. Conviene aprovechar la oportunidad para pescar mediante estas técnicas, basadas en el “cultivo”, en la captura “mejorada” o en la cría sostenible en jaulas. Dar prioridad a estas modalidades basadas en el cultivo y la mejora de poblaciones en estanques es la clave para aumentar la producción de aguas continentales de forma más sostenible. Reducirá la fuerte dependencia de prácticas no sostenibles como la acuicultura hiperintensiva.

Al igual que otros sectores de desarrollo, la pesca en la India se encuentra en una encrucijada. Los recursos acuáticos vivos, aunque son renovables, no son infinitos y deben manejarse de forma sostenible a fin de lograr que contribuyan al bienestar nutritivo, económico y social de una población creciente. Con el entusiasmo de producir más pescado en todos los cuerpos de agua disponibles, en épocas pasadas muchos países en desarrollo prestaron su máxima atención a la producción y el rendimiento, pasando por alto temas cruciales como la sostenibilidad medioambiental y la equidad social.

La India no es excepción a esta regla. Se pasaron por alto varios bienes y servicios ecosistémicos fundamentales y su importancia para dar sustento, nutrición y salud a las poblaciones ribereñas, al menos en los primeros años de desarrollo. Hoy en día interesan cada vez más la

evaluación de impacto ambiental, la conservación de la diversidad biológica y los caudales ecológicos. Una parte sustancial de la comunidad científica y de la sociedad civil del país se preocupa por un equilibrio razonable entre sostenibilidad y productividad y está comprometida con alcanzarlo.

La pesca continental en pequeña escala de la India necesita que las autoridades y los legisladores le presten más atención. Los mecanismos institucionales para lograr un crecimiento saludable de la pesca y la acuicultura en aguas continentales brillan por su ausencia. A escala mundial, a pesar de su gran productividad y su contribución a la nutrición y los medios de vida de las poblaciones pobres, la ordenación de los recursos acuáticos hace caso omiso de la producción pesquera de agua dulce o de su base ecológica. Minusvalorar la importancia de la pesca de aguas

La pesca continental en pequeña escala de la India necesita que las autoridades y los legisladores le presten más atención.

continentales tiene consecuencias: exagera la falta de datos, lo que a su vez lastra la investigación y la gestión.

Una política nacional de pesquerías continentales necesita:

- Llegar a un equilibrio entre la acuicultura y las prácticas de pesquerías de mejora a fin de mejorar la productividad, la sostenibilidad medioambiental y la equidad social;
- Ayudar a los pescadores a organizarse para sacar partido a los regímenes de gestión comunitaria y establecer sus derechos como usuarios, según establece la Declaración de Kioto de 1995, y
- Proporcionar los mecanismos institucionales necesarios para lograr un crecimiento saludable de la pesca y la acuicultura de aguas continentales.

Más información

https://igssf.icsf.net/images/SSF%20India%20workshop/Kelkar_Situation%20Paper_Inland%20Fisheries%20and%20Aquaculture%20in%20India.pdf

Gobernanza de la pesca y la acuicultura en aguas continentales en la India: Documento descriptivo de la situación en el contexto de la preparación de la Estrategia Nacional de Pesca y Acuicultura Continentales y de las Directrices PPE de la FAO, por Nachiket Kelkar

https://www.icsf.net/images/samudra/pdf/english/issue_81/4399_art_Sam_81_art16_FishCulture_%20JOHAR_Bipin_Bihari.pdf

India: bienvenido, proyecto JOHAR

Un camino tortuoso

Exportar harina de pescado para la cría de camarón supone privar a los niños indios de un valioso y necesario alimento

En la madrugada del 25 de septiembre de 2019, en las playas de la ciudad de Cuddalore en Tamil Nadu, India, una humilde sardina empezó una odisea... un camino tortuoso hacia el más allá.

Un grupo de mujeres, con cestos vacíos en la mano, charla mientras espera la llegada de los barcos. No tienen que esperar mucho. Del mar en calma empiezan a llegar barcos rebosantes de sardinas de piel brillante. Barcos cargados con las sardinas y sus historias de lucha. Grandes arrastreros, pequeños arrastreros, cerqueros, botes de fibra de vidrio: hoy todos han estado arrasando los bancos de sardinas.

Las mujeres están impacientes por ver una buena subasta, ya que esperan llevarse unas cuantas sardinas para

delicioso curry. Como espectadores, se nos ocurren numerosas preguntas.

Sardinas pequeñas, sardinas juveniles, sardinas alesteando, sardinas estropeadas, sardinas desembarcadas en masa. Tres de cuatro sardinas desembarcadas en Cuddalore terminan en esos camiones. Camiones que representan un refugio seguro para estos bancos de peces rebeldes que llegan en cantidades imprevisibles.

Volvemos la vista a las mujeres que esperan, con sentimientos encontrados. Algunas parecen aliviadas por haber conseguido algunas sardinas. Otras, frustradas, porque sus expectativas se desmoronan ante sus ojos. No piden mucho, pero es que sus cestos están prácticamente vacíos. La subasta no les dio ni media oportunidad. ¿Quién dijo que la competencia es leal? Han esperado en vano. No tienen que preguntar por qué los camiones se tragaron las sardinas. Ya conocen la respuesta.

Las plantas cada vez tienen más hambre. Sus enormes vientres necesitan saciarse. Empujan a faenar a los arrastreros, estimulan la locura de las deudas...

Camiones rebosantes

Cientos de kilómetros hacia el oeste, en formación en línea, los camiones cruzan las puertas de una planta industrial en Udipi, una ciudad costera de Karnataka. Camiones procedentes de puertos cercanos y lejanos, repletos de cestos que rebosan pescado con las tripas reventadas.

Llegamos a una de estas plantas de fabricación de harina de pescado, establecida en 1989, una de las más antiguas del país. Entonces se presentó como la salvación de la pesca, junto a una flota modernizada y superproductora, dispuesta a convertir las abundantes capturas en aceites y harinas de pescado. Capturas abundantes que no se podían almacenar, refrigerar o comer. Las factorías recibieron una calurosa bienvenida y empezaron a convertir capturas accidentales inservibles en valor "real". Sin embargo, con el paso del tiempo, se construyeron docenas de plantas harineras en la costa de Karnataka, con un hambre siempre insatisfecha por la riqueza del mar.

vender a sus fieles clientes y ganarse así la vida. Sus clientes también están impacientes por preparar un delicioso curry de sardina, dejando tal vez unas cuantas para freír. Un sabroso curry alimenta a toda la familia, gracias a la riqueza nutritiva de este humilde pescado. Pero hoy no va a ser día de sardina.

Los fatigados marineros descargan rápidamente de los barcos grandes cajas de sardinas, pasándolas de mano en mano hasta depositarlas en camiones. Las matrículas revelan el origen y el destino de los camiones. Con la caja llena de toneladas de humildes sardinas, los camiones se disponen a recorrer la autopista hacia Karnataka. Uno se pregunta quién tiene estómago para tanta sardina. O si realmente acabarán en el estómago de alguien. O si se van a convertir en un

Los autores de este artículo son **Joeri Scholtens** (J.Scholtens@uva.nl) y **Karupiah Subramanian** (subu_india@yahoo.com), de la Universidad de Ámsterdam, Países Bajos; y **Amalendu Jyotishi** (amalendu.jyotishi@gmail.com), de la Universidad Azim Premji, Bengaluru, India



Interior de una fábrica de harina de pescado en Mangalore, estado de Karnataka. Lo que al principio parecía una empresa humilde empezó a mirar el mar con gula, anhelando cualquier pescado que se dejase atrapar. La pobre sardina es la presa más codiciada, por su contenido en grasas y proteínas.

Empezaron a contaminar el agua, la tierra y el aire.

Los camiones descargan sus panzas llenas de sardinas en una pila informe de biomasa oceánica. Peces tratados con desprecio, tratados peor que basura. A la espera de ser entregados a máquinas que devoran sardinas: machacados, golpeados, aplastados y enmarañados. La pobre sardina convertida en polvo y grasa. Harina, pero no alimento.

Las plantas cada vez tienen más hambre. Sus enormes vientres necesitan saciarse. Empujan a faenar a los arrastreros, estimulan la locura de las deudas, contratan más arrastreros para asegurarse futuros suministros, y navegan el mercado de mil maneras. Barcos cada vez mayores, con redes y motores cada vez mayores, desplegando sus tentáculos de pulpo. Buscan cualquier cosa que viva en el mar. Las fábricas no son muy selectivas. Sus molinos de centrifugación trituran cualquier pescado para convertirlo en aceite y harina.

Lo que al principio parecía una empresa humilde empezó a mirar el mar con gula, anhelando cualquier pescado que se dejase atrapar. La pobre sardina es la presa más codiciada, por su contenido en grasas y proteínas. Desde Cuddalore hasta Kanyakumari, desde Malvan hasta Mangalore, la sardina encuentra su camino hasta las máquinas devorapeces.

Aquí es donde nuestra sardinita empieza su odisea. Sigamos su tortuosa estela. Algunas sardinas irán a piscifactorías de otros países. Pero iremos detrás del pelotón: saltándonos las plantas que transforman la harina en cebo para camarones, llegamos a la desembocadura del río Godavari, en el estado de Andhra Pradesh. Aquí la costa hierve de un entusiasmo empresarial que ya ha transformado los arrozales en 100.000 hectáreas de estanques para criar camarón. El camarón patiblanco (*Litopenaeus vannamei*) cayó del cielo para convertirse en oro para este estado. Y su expansión no conoce límites.

El camarón también tiene hambre: no se producen centenares de miles de toneladas de camarón a base de aire y agua turbia. Necesitan comer pececillos machacados. Sentémonos a calcular: producir 680.000 toneladas de camarones necesita casi un millón de toneladas de pienso, fabricado con 220.000 toneladas de harina de pescado, obtenida a su vez de más de un millón de toneladas de pescado marino. Suficiente para cubrir Nueva Delhi con una espesa alfombra de pescado. Una tercera parte de la captura anual de la pesca marina de la India se destina a alimentar estos hambrientos camarones.

Transformada ahora en camarón congelado, la sardina se prepara

a abandonar el país. El camarón se exporta en cantidades masivas para alimentar elites extranjeras. Americanos, europeos, japoneses: a todos les encantan los camarones indios. Por esta vía no se alimenta a ningún niño necesitado o hambriento. Sus estómagos vacíos no pueden permitirse comprar camarón. Pero desde luego se gana mucho dinero. El langostino *vannamei* es maestro en el arte de convertir humildes sardinas de Cuddalore en dólares. Añade el valor del dólar a la cadena, destruyendo de paso otro tipo de valores.

Cabe preguntarse por qué destinamos un millón de toneladas de peces pequeños a pienso de camarones. Claro que las divisas y el empleo son algo valioso. Sin embargo, si las sardinas se hubiesen vendido en Cuddalore o Mayurbhanj, Nalgonda o Srikakulam, habrían podido alimentar a 35 millones de niños. Bastarían para alimentar a una nación con déficit de nutrientes. Una nación que encabeza todas las clasificaciones de malnutrición, de niños con retraso de crecimiento, de niños emaciados.

De esta manera, encabezar la lista de países exportadores de camarón deja de ser un asunto inocente.

A pocos centenares de kilómetros al norte del delta del Godavari se vislumbra un rayo de esperanza al llegar a la ciudad de Cuttack, estado

Devolver los peces pequeños al almuerzo en las escuelas no es tan simple como parece. A 80 kilómetros de Cuttack visitamos un refugio llamado Nilachal Seva Pratishthan (NSP) en el lugar de Kanas. Alberga a centenares de niños huérfanos, niños invidentes o con graves discapacidades físicas, ancianos y viudas indigentes. Si su dolor y sufrimiento no te conmueven, nada podrá hacerlo.

Es el día de la semana en que se sirve pescado en el almuerzo, un experimento iniciado hace pocos meses. Sentimos curiosidad: cómo preparan el pescado, qué les parece el pescado a los cocineros, cómo responden los niños y todos los demás al comerlo, qué problemas se presentan. Hoy sirven *mola* (*mahurali* en la lengua local, un pequeño ciprínido): frito e incorporado al curry preparado con mucha mostaza. En el NSP la atmósfera es familiar aunque los residentes no compartan lazos familiares. Los cuidadores dan de comer a los niños, ancianos y discapacitados. Les brilla la cara cuando el pescado crujiente toca sus labios. El arroz sacia el estómago, el pescado satisface el paladar. Las sardinas desaparecidas de las cocinas de Cuddalore reaparecen en forma de *mahurali*. Claro está que este pez no es una sardina. Sin embargo, podría decirse que es para Odisha lo que la sardina es para Telangana y otras regiones del país. En realidad, el término "sardina" por aquí abarca una amplia gama de pequeñas especies pelágicas: sardinela, sardinela de la India, macarela y pequeñas caballas.

Hay que escoger entre alimentar a los camarones para obtener divisas de la exportación o alimentar a la nación.

de Odisha. Aquí la imaginación se aviva con la posibilidad de una ruta alternativa. Junto con WorldFish, el gobierno del estado aspira a sacar mejor provecho de los peces pequeños.

La idea es simple: proporcionar nutrientes de pescado a quienes más necesitan una buena nutrición. Niños, embarazadas y lactantes, siempre que acepten incluir el pescado en la dieta. Esta iniciativa se apoya en infraestructuras ya existentes, a saber, los programas de almuerzo escolar y los servicios integrados para el desarrollo infantil. Traza una conexión entre la consabida malnutrición y la riqueza nutritiva de los peces pequeños. Revertir la harina de pescado hacia los almuerzos representa una corrección de trayectoria de lo más saludable y deja el alma más tranquila.

Más desafíos

Sin embargo, los desafíos crecen al crecer los números. ¿Cómo multiplicar la escala de esta iniciativa? Hay 6 millones de niños en las escuelas de Odisha y un número parecido en edad preescolar. También hay muchas mujeres embarazadas y lactantes que necesitan una buena nutrición. Un cálculo apresurado pondría la población necesitada en unos 10 millones: un aporte de 100 gramos semanales de pescado fresco, durante 50 semanas, significa 50.000 toneladas de pescado en Odisha. Y mucho más si queremos alimentar a la totalidad de la población no vegetariana del país.

Sin embargo no se necesita un milagro, ni un aumento enorme de la producción, ni grandes innovaciones tecnológicas. La sardina y otras variedades de peces pequeños son abundantes. Solo hay que cambiar el tortuoso camino que siguen, recalculando la ruta de la sardina y tomar acciones

Producción y exportación de harinas de pescado

En el momento de redactar esta noticia, había entre 45 y 60 fábricas de harinas de pescado en funcionamiento en la India, de las que la mitad se sitúan en el estado de Karnataka. La capacidad máxima de estas fábricas oscila entre 100 y 800 toneladas diarias de pescado crudo procesado. Desde los años setenta, la capacidad de estas plantas y sus exportaciones se han multiplicado casi por cien. Según datos de la FAO, la India produjo unas 680.000 toneladas de camarón de piscifactoría en 2018.

El índice de conversión alimenticia del camarón patiblanco es de 1,2-1,6 kilos de aporte de pienso por kilogramo de camarón producido. Solo el 6% de los piensos es importado, y entre 17 y 27% del pienso utilizado consiste en harinas de pescado. Producir 1 kg de harina necesita entre 4 y 5 kg de pescado. Hemos utilizado los valores medios dentro de estas horquillas, comprobando los datos con la industria local. India es también un exportador neto de harinas de pescado (alrededor del 25% de la producción total se exporta, mientras que las importaciones son escasas), así que la producción total de harina de pescado supera las necesidades de la producción camaronera nacional.

Gracias a estas cifras, se calcula que en 2018 la producción de harina de pescado ascendía a 280.000 toneladas anuales, con la contribución de 1,25 millones de toneladas de pescado crudo. Ahora bien, la única materia prima que se tiene en cuenta en este cómputo es el pescado crudo, fresco. No se incluye el pescado secado al sol en las playas, que después se vende para fabricar pienso para aves de corral, aunque en sentido estricto esta materia prima también se denomina harina de pescado.

Exportaciones de camarón

En 2017 se exportaron camarones por valor de 4.800 millones de dólares. India es el mayor exportador de camarón del mundo, tanto expresado en volumen como en valor. También es el cuarto exportador mundial de pescado y marisco. En febrero de 2020 un ministro de la administración central anunciaba que la India aspira a transformarse en el primer exportador mundial de pescado y marisco. El 60% de las exportaciones indias de camarón se destina a los Estados Unidos, Europa y Japón. El camarón *Litopenaeus vannamei*, de origen indio, se cotizaba a 26,90 euros (31,5 dólares) en los supermercados holandeses en junio de 2020, lo que coloca a este producto entre los más caros de los lineales de carne y pescado de los supermercados.

Seguridad alimentaria y nutritiva

En términos absolutos, India tiene el mayor número mundial de niños emaciados y con retrasos de crecimiento, dos indicadores clave de malnutrición. En términos relativos, teniendo en cuenta el tamaño de la población, la India ocupa el lugar 102 de un total de 117 países clasificados, según el Informe de la Nutrición Mundial de 2018. La falta de hierro y cinc son corrientes. El pescado que entra en la molienda contiene hierro y cinc equivalente a la ingesta recomendada de estos nutrientes para 35 millones de niños. Desde el punto de vista de la seguridad nutritiva y alimentaria, la importancia de comer peces pequeños, comparados con especies de gran tamaño como la carpa o la tilapia, estriba principalmente en que los peces pequeños suelen comerse enteros, con cabeza y espinas, que es donde se encuentran esos nutrientes. WorldFish recomienda que los niños consuman 75 gramos de pescado seco o en polvo a la semana.



coordinadas y determinadas. Se necesita devolver la sardina a las cestas de esas mujeres que esperan en el puerto. Encontrar austeras tecnologías de secado, envasado y distribución. Así la sardina volverá al plato de los escolares de todo el país.

Un desastre inminente

Nuestra expedición siguió la odisea de la humilde sardina. ¡La angustia de las pescaderas de Cuddalore y sus

cestos vacíos! ¡La tristeza de la planta de Udupi donde se muelen las sardinas para alimentar camarones y salmones! ¡El desastre inminente en Andhra, con sus granjas de camaronicultura, que exportan las sardinas transformadas en carne de camarón después de ensuciar las tierras y las aguas! Pero aún queda esperanza. En el NSP, los platos de pescado y las caras alegres de los niños saboreando su comida a pesar de la adversidad que les llevó hasta el

JOERI SCHOLTENS



Los vendedores del mercado informal esperan la descarga de la sardina en Cuddalore, Tamil Nadu. Los fatigados marineros descargan rápidamente de los barcos grandes cajas de sardinas, pasándolas de mano en mano hasta depositarlas en camiones.

42

refugio permiten un brillo expectante. Salimos de allí llenos de ilusiones. ¿Cómo reconducir las sardinas desde los mercados de exportación hasta estos platos, para que alimenten a los niños? ¿No es de puro sentido común?

Tampoco estamos diciendo que para tener una buena dieta baste con meramente mezclar los nutrientes apropiados. Las dietas humanas reflejan preferencias históricas y culturales. Cada uno debería poder escoger una alimentación conforme con su paladar y sus preferencias. Pero también las dietas y las preferencias pueden cambiar. ¿Hay alguien en contra de introducir pescado en unos almuerzos escolares bien preparados?

Evoquemos un momento del pasado. En 1978, cuando las moliendas de pescado estaban en su primera infancia, John Kurien hizo una observación con tintes proféticos: si se trata de escoger entre harina de pescado para obtener divisas o proteínas para las masas, la respuesta es evidente. Se refería a la opción que se abría ante las autoridades. Cuatro décadas después, vemos que no está tan claro, la duda existe. Hay que escoger entre alimentar a los camarones para obtener divisas de la exportación o alimentar a la nación. Este camino tortuoso de la sardina debe desanudarse y enderezarse. Debemos abandonar esta locura y reconstruir

la trayectoria recta de la sardina. Una trayectoria que la lleve a los platos de los niños necesitados, para que la coman hoy y el día de mañana. 3

Más información



<http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-WEB-FINAL-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019.pdf>

La fabricación de harina y aceite de pescado amenaza al sector pesquero de la India

https://www.researchgate.net/publication/267381587_Production_and_marketing_of_fish_meal_in_India_-_a_study

Estudio sobre producción y comercio de harina de pescado en la India

<http://eprints.cmfri.org.in/9607/1/3.pdf>
Análisis económico de las fábricas de harina de pescado en el distrito de Uttara Kannada, Karnataka

El pescado como alimento

El proceso democrático internacional ha reconocido el papel del pescado en el derecho a la alimentación y la nutrición, pero todavía hay que definir la hoja de ruta

Aunque el siglo pasado ha alumbrado numerosos avances socioeconómicos y mejoras en el bienestar humano en el mundo entero, todavía queda mucho por hacer hasta alcanzar el objetivo último de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), “un mundo sin hambre ni malnutrición en el que la alimentación y la agricultura contribuyan a mejorar los niveles de vida de todos sus habitantes, especialmente los más pobres y marginados, de forma sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental”.

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, a través de sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) respalda la misión de la FAO y urge al mundo entero a terminar con el hambre y la malnutrición. Los 17 ODS y sus respectivas metas están estrechamente vinculados entre sí, de ahí que convenga analizarlos de manera holística. Abarcan asuntos de lo más variado, desde la seguridad alimentaria y la nutrición hasta la explotación sostenible de los recursos naturales. Por ejemplo, el ODS 2 es “hambre cero” y la meta correspondiente recuerda la importancia de hacer realidad paulatinamente el derecho humano a una alimentación adecuada. El ODS 14, “vida submarina”, reconoce la importancia del acceso a los recursos pesqueros y similares y del apoyo a la pesca artesanal, concretamente con la meta 14b que alude al “acceso de los pescadores artesanales de pequeña escala a los recursos marinos y los mercados”. Los ODS se basan en principios de derechos humanos y aspiran a “hacer realidad los derechos humanos de todas las personas”.

El derecho humano al alimento se hace realidad cuando las personas, como individuos o como miembros de una comunidad, tienen acceso a alimentos adecuados o medios para obtenerlos. La capacidad que tiene una persona de alimentarse a partir de recursos naturales es un ingrediente importante de este derecho. Claro

está que el pescado y los recursos acuáticos inciden directamente en el derecho a una alimentación adecuada, no solo para aquellos que dependen de los recursos acuáticos para comer y ganarse la vida, sino también para satisfacer las necesidades nutricionales de las poblaciones vulnerables, vivan cerca o lejos de los recursos pesqueros.

La inclusión del pescado en la dieta contribuye a un buen desarrollo físico y cognitivo y a la lucha contra lacras como la malnutrición, la hiponutrición, la falta de micronutrientes, la hipernutrición y otros problemas de salud en forma de enfermedades no transmisibles. El pescado es rico en nutrientes: contiene ácidos grasos omega-3 como el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA), vitaminas B12, D y A, minerales como el calcio, el hierro, el zinc y el yodo. Además es una fuente importante,

El derecho humano al alimento se hace realidad cuando las personas, como individuos o como miembros de una comunidad, tienen acceso a alimentos adecuados o medios para obtenerlos.

y a menudo bastante asequible, de proteína animal. El pescado es la única fuente natural de yodo, que regula la función de la tiroides y reduce el riesgo de enfermedades como el bocio. El pescado ha sido reconocido por el Grupo de alto nivel de expertos (HLPE por sus siglas en inglés) como una fuente extraordinaria de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga, que permiten el desarrollo cognitivo, previenen enfermedades cardiovasculares y reducen los niveles de colesterol.

Nutrición asequible

Estos importantes nutrientes se encuentran a disposición de las poblaciones con problemas alimentarios gracias al consumo de

*Las autoras de este artículo son **Molly Ahern** (Molly.Ahern@fao.org), especialista en seguridad alimentaria y nutrición, y **Ana Maria Suarez Dussan** (ana.suarezdussan@fao.org), especialista en derechos humanos. Las opiniones recogidas en este artículo son las de sus autoras y no reflejan necesariamente la postura de la FAO.*

CARSTEN TEN BRINK



44

Toda la familia ayuda a clasificar el pescado en Nigeria. El pescado puede transformarse en productos apetecibles, asequibles y ricos en nutrientes, contribuyendo así a lograr la ingesta recomendada de nutrientes para grupos con vulnerabilidad nutricional.

pequeñas especies pelágicas como la anchoa o la sardina, que normalmente tienen precios asequibles y suelen comerse enteros, con espinas, vísceras y ojos incluidos, y así aportan más micronutrientes que cuando se consume solo la carne limpia, amén de mejorar la absorción de minerales como el hierro y el zinc de origen vegetal. Si se conservan adecuadamente, los nutrientes del pescado y sus productos pueden llegar hasta comunidades que viven lejos de los ríos o mares. Por si fuera poco, el pescado puede transformarse en productos apetecibles, asequibles y ricos en nutrientes, contribuyendo así a lograr la ingesta recomendada de nutrientes para grupos con vulnerabilidad nutricional, como las mujeres embarazadas o lactantes, los recién nacidos y los niños pequeños, aunque se tomen en pequeñas cantidades.

El Informe sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura de la FAO (Informe SOFIA) de 2020 calcula que en 2018 la producción pesquera mundial alcanzó los 179 millones de toneladas. Más del 87% (156 millones de toneladas) se destinó al consumo humano, lo que nos da un consumo medio de 20,5 kg anuales de pescado per cápita. El consumo mundial de alimentos de la pesca ha aumentado un 3,1% anual entre 1961 y 2017, un ritmo

que casi duplica el del crecimiento demográfico mundial, de 1,6% para el mismo período. Es mayor que el aumento de producción de cualquier otra proteína de origen animal. En varias comunidades de países en desarrollo, el pescado es la principal o única fuente de proteínas animales y micronutrientes, representando hasta el 70% de la ingesta de proteína animal en algunos países ribereños o insulares.

Ahora bien, es importante lograr una explotación y ordenación sostenible de los recursos acuáticos, para que puedan dar seguridad alimentaria y nutritiva y aliviar la pobreza, hoy y el día de mañana. Con este fin, la FAO respaldó la preparación de instrumentos como las Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional (Directrices sobre el derecho a la alimentación) y las Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza (Directrices PPE), para apoyar a las pesquerías artesanales y las comunidades donde se practican, velar por que se respete su derecho a la alimentación y empoderar a las comunidades con instrumentos adecuados para satisfacer las necesidades de nutrición y sustento

de los pueblos de la pesca artesanal, así como las necesidades nutricionales de otras comunidades, al tiempo que se protege la sostenibilidad de los recursos.

El derecho humano a la alimentación está reconocido en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, que obliga a los países signatarios a garantizar el acceso económico y físico de todas las personas a una alimentación adecuada en cantidad y calidad. Los Estados deben cumplir sus obligaciones de respetar, proteger y hacer realidad este derecho para todos sus ciudadanos, incluidas las comunidades pesqueras marginales. También deben garantizar la participación, la rendición de cuentas y el acceso a recursos eficaces en todos los niveles y etapas de la ejecución práctica de la realización progresiva del derecho a la alimentación.

El Mecanismo Experto de la ONU sobre el derecho a la alimentación ha documentado que el pescado forma una parte importante del derecho a la alimentación y la garantía de la seguridad alimentaria, la nutrición y los medios de ganarse la vida. El antiguo Relator Especial de la ONU sobre el tema, Oliver de Schutter, describía, en su informe de 2012, “la conexión explícita que existe entre el derecho al alimento y los derechos de los productores de alimentos a un acceso justo a recursos como el pescado y el agua”. Por añadidura, analizaba dos conceptos del derecho al alimento: “alimento adecuado” y “libre de hambre”, destacando la importancia del pescado como fuente de proteínas y oligoelementos, especialmente para las personas pobres.

El informe De Schutter puso bajo los focos numerosas investigaciones sobre la importancia del consumo de pescado, no solo en la lucha contra el hambre, sino también contra las deficiencias de micronutrientes, especialmente gracias al consumo de peces pequeños, asequibles para los más pobres: son productos ricos en vitaminas y minerales, especialmente si se consumen enteros. Por demás, el ritmo estacional de la pesca en las comunidades rurales es diferente al de la agricultura, así que el pescado permite diversificar los medios de sustento y paliar las vulnerabilidades derivadas de la escasez estacional de alimento.

El reconocimiento del pescado como alimento en el contexto internacional de los derechos humanos, mediante los procedimientos especiales del

Consejo de Derechos Humanos de la ONU marca un avance significativo, al reconocer y visibilizar la importancia del pescado para la subsistencia de las comunidades rurales más pobres. Al mismo tiempo, respalda el trabajo realizado por la FAO, el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) y el Comité de Pesca (COFI) de la FAO en este sentido, así como el fomento de mecanismos incluyentes y participativos para que los estados adopten marcos jurídicos y políticos y estrategias alimentarias nacionales, donde se escuche la voz de los pobres y marginados y existan dispositivos y procesos claros para su protección y observancia.

En 2014, el CSA encargó al HLPE un estudio sobre el papel de la pesca sostenible, incluida la de pequeña escala, y de la acuicultura en la seguridad alimentaria y nutritiva. El informe del HLPE señala que el pescado solo se incluye de forma marginal en los debates sobre seguridad alimentaria y, aunque la importancia nutricional del pescado está ampliamente reconocida, no se menciona con mucha frecuencia en el discurso sobre seguridad alimentaria y sistemas de producción de alimentos. Hasta hace poco, el debate sobre la seguridad alimentaria se centraba en la disponibilidad y acceso a los alimentos de base y giraba

El reconocimiento del pescado como alimento en el contexto internacional de los derechos humanos, mediante los procedimientos especiales del Consejo de Derechos Humanos de la ONU marca un avance significativo...

en torno a los sistemas de producción de alimentos terrestres, mientras que el valor nutritivo del pescado y los demás alimentos acuáticos se pasaba por alto o se trataba en un capítulo aparte: lo “verde” separado de lo “azul”. De la misma manera, antes del informe del HLPE de 2014, la FAO contemplaba la pesca y el pescado desde la óptica de la ordenación de los recursos y no desde la seguridad alimentaria y nutritiva.

Directrices PPE

En 2014, el mismo año del informe HLPE, el COFI aprobaba sus Directrices PPE. Representan un espaldarazo de visibilidad, reconocimiento y destaque del papel de la pesca de pequeña escala en la seguridad alimentaria y la nutrición, contribuyendo a la eliminación del hambre y la pobreza y

en último término ayudando a hacer realidad el derecho al alimento y otros derechos humanos.

El informe HLPE y las Directrices PPE son hitos destacados por reconocer al pescado como una fuente vital de alimento. El HLPE presentó recomendaciones a los Estados miembros y a la FAO para que integrasen el pescado dentro de sus programas y estrategias de seguridad alimentaria y nutritiva. Esas recomendaciones también destacan la importancia de la producción de pequeña escala y la integración del pescado en las políticas sobre nutrición, a través, por ejemplo, de programas de licitación pública destinados a productores de pequeña escala.

Apoyándose en el informe HLPE y en las Directrices PPE, la FAO ha realizado investigaciones, preparado documentos técnicos, organizado programas en colaboración con gobiernos nacionales, y ha recomendado que todo su trabajo estratégico tenga en cuenta la importancia nutricional del pescado. Vale la pena pasar revista a algunos ejemplos del trabajo que la FAO ha llevado a cabo y que sigue apoyando en este marco.

Existen cada vez más pruebas de que la inclusión de pescado en los primeros 1.000 días de vida de una persona (desde la concepción hasta el segundo cumpleaños) incide positivamente en su desarrollo físico y cognitivo, tanto en términos de crecimiento lineal como en

así como apoyar la realización del derecho a una alimentación adecuada”, mientras que las Directrices sobre el derecho a la alimentación defienden el establecimiento de métodos que, teniendo en cuenta las costumbres dietéticas y alimentarias de cada cultura, promuevan la seguridad alimentaria y la ingesta de alimentos nutritivos, haciendo especial hincapié en las necesidades nutricionales de los niños y niñas, los lactantes y las mujeres embarazadas.

El pescado tiene mucho que aportar a una nutrición ideal mediante estos enfoques basados en los primeros mil días, por su perfil nutritivo incomparable. Un estudio reciente indicaba un aumento del contenido de ácidos grasos en la leche de las mujeres lactantes que comían pescado, algo que incide positivamente en el desarrollo cognitivo, con presencia de un cociente intelectual más alto en fases posteriores. Además de la lactancia materna exclusiva, la Estrategia Mundial de la ONU y de UNICEF para la alimentación del lactante y el niño pequeño recomienda la introducción de alimentos complementarios baratos, de preparación casera con ingredientes locales a partir del sexto mes de vida. Estudios recientes, sobre todo en Bangladesh y Camboya demuestran que estas preparaciones, si se adaptan a la edad del niño, son muy bien aceptados entre los 6 y los 23 meses de vida y aportan gran parte de los micronutrientes que necesitan.

Las comidas escolares se consideran cada vez más como oportunidades notables para mejorar la alimentación y nutrición de los niños en muchos países donde sufren de malnutrición. La FAO, junto con socios locales y gobiernos nacionales, ayudó a tres países (Angola, Honduras y Perú) a incorporar el pescado a sus programas nacionales de comedor escolar. Entre las actividades propuestas estaban la inclusión del pescado en las políticas nacionales de alimentación escolar y estrategias y propuestas para que los concursos públicos de suministro incluyan los productos de la pesca artesanal, brindando así a los pequeños pescadores un mercado regular y contribuyendo al desarrollo socioeconómico de la comunidad.

Actividades piloto

El proyecto llevó a cabo varias actividades piloto para evaluar productos derivados del pescado que fuesen aceptables culturalmente y apropiados para la edad escolar y así

El pescado tiene mucho que aportar a una nutrición ideal mediante estos enfoques basados en los primeros mil días, por su perfil nutritivo incomparable.

casos de malnutrición aguda. En este período son especialmente importantes la buena nutrición materna durante el embarazo y la lactancia, y las prácticas correctas de alimentación infantil, empezando a introducir alimentos complementarios a partir del sexto mes de vida.

La aplicación sinérgica de las Directrices PPE y las Directrices sobre el derecho a la alimentación pueden impulsar y respaldar la idea de la importancia nutritiva del pescado durante los primeros mil días de vida. Por ejemplo, las Directrices PPE tienen como primer objetivo “mejorar la aportación de la pesca a la seguridad alimentaria y la nutrición mundiales,

incorporarlos a los menús escolares, con resultados que demostraron la aceptación general de los platos de pescado entre los colegiales. A pesar del éxito de esta primera aceptación, quedan muchas barreras que superar hasta que el pescado se convierta en ingrediente natural de las comidas escolares en muchos países, como su alto precio, su carácter perecedero, la creencia de que los niños odian el pescado, y la falta de voluntad política.

Las Directrices sobre el derecho a la alimentación instan a los estados a involucrar a todos los interesados en la “formulación, la aplicación, la gestión, el seguimiento y la evaluación de los programas encaminados a incrementar la producción y el consumo de alimentos sanos y nutritivos, especialmente los que son ricos en micronutrientes” y a vigilar “la situación con referencia a la seguridad alimentaria de los grupos vulnerables, especialmente las mujeres, los niños y los ancianos, así como su situación nutricional, en particular la prevalencia de carencias de micronutrientes”. Por otra parte, las Directrices PPE piden a los Estados y demás autoridades que establezcan estrategias congruentes que propicien la seguridad alimentaria y la nutrición, fomentando el consumo de pescado y productos de la pesca en sus programas de educación del consumidor, a fin de visibilizar las virtudes nutricionales de comer pescado.

La Comisión de Pesca en Pequeña Escala, Artesanal y Acuicultura de América Latina y el Caribe (COPPESAAALC, anteriormente conocida como Comisión de Pesca Continental y Acuicultura para América Latina) encargó un estudio para analizar el consumo de pescado en la Amazonía brasileña. La importancia del consumo de pescado en la región amazónica quedó destacada en esta investigación, que reveló que el pescado constituye la principal fuente de proteína animal y que su consumo es mucho mayor de lo que reflejan las estadísticas oficiales, que pasan por alto las capturas destinadas al consumo propio. Sin embargo, en otras comunidades indígenas que habitan en mesetas o en áreas alejadas de las cuencas fluviales, se relacionaba el escaso consumo de pescado con graves secuelas de malnutrición y enfermedades. En los años previos al estudio, se había observado una reducción en el consumo de pescado por la disponibilidad de alimentos industriales o transformados en la dieta de las comunidades del Amazonas, con

la consiguiente pérdida de valores culturales y tradiciones alimentarias.

Otra preocupación es la alta concentración de mercurio en el pescado local, que supera los límites de consumo saludable. Este fenómeno se achaca a las prospecciones mineras cerca de las comunidades. Está bien documentado que la minería ilegal y la laxitud de las normas aplicables al funcionamiento de las concesiones mineras infringen sistemáticamente los derechos humanos de las comunidades cercanas, como su derecho a la alimentación o a la salud, como ocurre en las tribus de la Amazonía brasileña. Se necesita, por lo tanto, un esfuerzo conjunto del gobierno, los expertos en nutrición y los ecologistas a fin de establecer medidas sostenibles y seguras para las minas de donde procede el mercurio.

En relación con los pueblos indígenas, tanto las Directrices sobre el derecho a la alimentación como las Directrices PPE integran el principio fundamental de no discriminación

El reconocimiento del valor nutricional del pescado en programas y estrategias es una tarea necesaria a fin de alcanzar los ODS para 2030

como uno de los ejes que articulan su aplicación. Por demás, las Directrices sobre el derecho a la alimentación estipulan que los Estados deben prestar especial atención a los pueblos indígenas y tomar medidas para asegurar que los grupos vulnerables puedan acceder a las oportunidades y los recursos económicos.

Consumo de pescado

Como consta en el estudio de caso de las comunidades del Amazonas, las estadísticas oficiales de consumo de pescado subestiman la realidad, porque les cuesta reconocer la importancia de la pesca artesanal en la seguridad alimentaria y la nutrición. El estudio *Illuminating hidden harvests* (Poner a la luz cultivos ocultos), fruto de la cooperación de investigadores, autoridades y profesionales de la FAO, WorldFish, la Universidad Duke y otros socios nacionales y locales, ha realizado estudios de caso en más de cincuenta países, amén de varios estudios temáticos que analizan la contribución social, económica y de gobernanza de la pesca artesanal, así como su papel en la alimentación y la nutrición.

Los análisis específicos se refieren a la calidad nutricional e idoneidad del pescado como alimento en diferentes cadenas de valor, así como el papel del pescado de la pesca artesanal para la salud y la nutrición de las mujeres y de los niños de corta edad. Se espera que los estudios estén publicados a finales de este año.

Los ejemplos mostrados destacan la vital función del pescado y de la pesca artesanal en la seguridad alimentaria, la nutrición y los medios de vida, sobre todo para grupos vulnerables, a lo largo de toda la vida, empezando por esos primeros mil días y hasta la madurez. Subrayan igualmente la importancia de agregar investigaciones participativas, políticas y prácticas para que la toma de decisiones y la ordenación se basen en evidencias. Esta es una de las conclusiones del Simposio Internacional de la FAO sobre la sostenibilidad de la pesca, con miras a orientar las metas de desarrollo sostenible hacia la seguridad alimentaria, la nutrición y los medios de sustento. La FAO se ha asociado con destacadas universidades para investigar el papel del pescado, especialmente las pequeñas especies pelágicas, en la nutrición y la seguridad alimentaria a fin de darle visibilidad y dar a conocer las últimas pesquisas en este campo.

A pesar del progreso realizado en estos programas y proyectos, todavía queda mucho por hacer para la FAO, el CSA y sus socios dentro del contexto internacional de derechos humanos.

Reconociendo el potencial del pescado y productos derivados para mejorar la nutrición de las comunidades pesqueras de pequeña escala y de otras comunidades cercanas, la importancia del sector poscosecha para garantizar productos seguros a los consumidores, así como el papel de la mujer en las faenas poscosecha del sector pesquero, la FAO inició un nuevo proyecto bajo el lema de “Empoderar a las mujeres de la pesca en pequeña escala para lograr sistemas alimentarios sostenibles”, sufragado por la Agencia Noruega de Cooperación Internacional. Está previsto su despliegue entre 2020 y 2024 en cinco países del África subsahariana: Ghana, Malawi, Sierra Leona, Uganda y Tanzania. En el futuro se ampliará hacia Asia. El proyecto se integra en el marco de las Directrices PPE y del Plan de Acción del Gobierno

de Noruega sobre sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos, con el fin de empoderar a las mujeres y asociaciones femeninas y mejorar el manejo, la transformación, la conservación, el almacenamiento y el añadido de valor del pescado en los procesos poscosecha, con miras a aumentar el consumo de productos de pescado seguros y ricos en nutrientes, especialmente entre los niños.

Contexto de derechos humanos

A pesar del progreso realizado en estos programas y proyectos, todavía queda mucho por hacer para la FAO, el CSA y sus socios dentro del contexto internacional de derechos humanos. Los que operan a nivel nacional y comunitario también tienen que aportar su granito de arena si quieren contribuir a la realización progresiva del derecho a la alimentación de millones de personas del mundo entero y construir sistemas sostenibles y equitativos de producción alimentaria. El reconocimiento del valor nutricional del pescado en programas y estrategias y la promoción y protección de los productores de pequeña escala son tareas necesarias para hacer realidad el derecho a la alimentación y alcanzar los ODS para 2030.

Más información

<http://www.fao.org/3/a-y7937e.pdf>

Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional

<https://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-2-zero-hunger.html>

ODS2: Hambre cero

<http://www.fao.org/3/ca9229en/ca9229en.pdf>

Informe sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura 2020 (SOFIA)

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/2020_Global_Narrative/HLPE_15_2020_Global_Narrative_2030.pdf

Seguridad alimentaria y nutrición: una nueva narrativa mundial hacia 2030

https://www.researchgate.net/publication/230469691_GOVERNING_AS_GOVERNANCE_-_Edited_by_Jan_Kooiman

Reseña: gobierno como gobernanza

Un duro golpe

Las medidas tomadas para atajar la COVID-19, más que la pandemia en sí, han asestado un duro golpe a los pescadores de pequeña escala de Nigeria

La pandemia de COVID-19 ha trastornado todas las facetas de la vida en los países afectados, y la pesca en pequeña escala (PPE) de Nigeria no constituye excepción. La pandemia ha golpeado a los pequeños pescadores del país de forma directa e indirecta. Los pequeños operadores son el grueso del sector pesquero de Nigeria. Representan el 70% de la producción pesquera nacional, y constituyen el medio de subsistencia de millones de personas de mil maneras diferentes: lógicamente, la seguridad alimentaria y la económica del país depende enormemente de las especies locales de pescado. La PPE ofrece una rica fuente accesible y barata de proteínas y micronutrientes esenciales a la población rural. Su impacto social, económico y cultural es inmenso.

Y a pesar de todo, las comunidades pesqueras sufren de marginación social, económica y política. No es difícil encontrar razones. La aportación de la PPE al producto interior bruto (PIB) queda oscurecida por la escasez de datos ambientales, sociales y económicos del sector. Consecuentemente, las autoridades rara vez entienden al sector de PPE y su valor en la economía nacional se subestima enormemente.

La economía informal de Nigeria, al igual que en muchos otros países en desarrollo, ha padecido mucho con la COVID-19. Si el bajo número de casos y muertes, comparado con los países en desarrollo, permite cierto alivio, la dura realidad de unos sistemas sanitarios frágiles suscita graves preocupaciones en cuanto a su capacidad para lidiar con un pico de infecciones. Para frenar el avance inminente de la pandemia, el gobierno de Nigeria anunció un confinamiento de dos semanas el día 30 de marzo; al final se prolongó hasta cinco semanas en Abuya, la capital administrativa, Lagos, la capital económica, y el estado adyacente de Ogun. Estas son las zonas con mayor incidencia de COVID-19 del país, y las

más vulnerables ante una infección localizada.

Se tomaron otras medidas de emergencia, como el cierre de aeropuertos para vuelos tanto nacionales como internacionales, la prohibición de los desplazamientos entre estados, las reuniones sociales y las actividades no esenciales y de ocio. Algunos estados adoptaron confinamientos parciales o totales. Como corolario de las medidas de emergencia, el pescado y los productos de pescado se incluyeron en la lista de productos esenciales. El transporte de alimentos y productos agrícolas, incluidos los de la pesca, está permitido. También estaba autorizado el funcionamiento de los mercados de productos esenciales varias horas al día, varios días a la semana.

La PPE ofrece una rica fuente accesible y barata de proteínas y micronutrientes esenciales a la población rural.

Sin embargo, la repercusión más grave sobre la seguridad alimentaria y sobre los medios de subsistencia de las comunidades pesqueras no deriva de la pandemia en sí sino del confinamiento absoluto. Su impacto sobre el sustento y el bienestar de las familias vulnerables y las economías locales que dependen de la pesca local tiene un largo alcance. Las actuales desigualdades económicas y sociales corren riesgo inminente de agudizarse, agravando la marginación de las personas vulnerables.

Una situación dramática

Pa Moses y Ashade, un destacado pescador de Badagry, en Lagos, explica la dramática situación del sector. Este septuagenario lleva décadas pescando en las marismas, llegando a veces hasta

*Los autores de este artículo son **Kafayat Fakoya** (kafayat.fakoya@lasu.edu.ng), profesor Lecturer y **Shehu Latunji Akintola** (shehu.akintola2@gmail.com), catedrático del Departamento de Pesca, Facultad de Ciencias de la Universidad del Estado de Lagos, Nigeria*

KAFAYAT FAKOYA



50

Construcción de un bote de pesca en la comunidad de Ikosi-Agbowa, Lagos. Los pescadores y transformadores de pescado de pequeña escala siguen trabajando durante la pandemia, pero con menos ingresos y menos beneficios, ya que han perdido clientela.

el mar abierto de la costa nigeriana. Ha sido además tesorero de la Cooperativa de Pescadores del Estado de Lagos. No puede ocultar su frustración por “lo poco que se reconoce la importancia del sector y la preferencia que se da a la pesca y la acuicultura industriales”. Comenta que la PPE “tiene una función vital en el sistema alimentario de la nación, permitiendo que la gente corriente pueda comprar pescado a precios asequibles, que el mercado industrial no puede ofrecerles”.

En su opinión a los pescadores y a las cooperativas de pesca les falta capacidad organizativa. La ausencia de un liderazgo fuerte como para articular una organización representativa de la PPE a escala nacional priva al sector de voz y de autoridad para reclamar políticas favorables. Pa Moses también aboga por la presencia de una federación o plataforma que incluya a los pescadores, los acuicultores y otras partes interesadas, sosteniendo que la contribución del sector PPE no está reconocida.

Temi, después de graduarse en la universidad, vio una oportunidad de prosperar en la cadena de suministro de pescado ahumado. Ayuda a su madre, Ganiat Olorode, que se dedica a vender y transformar pescado en la

albufera de Ikosi-Agbowa, en Lagos. La señora Olorode es propietaria de nada menos que cinco piraguas de pesca y tiene trabajando para ella a cuatro pescadores permanentes y varios más eventuales. Al compartir su experiencia, Temi confiesa que la pandemia global ha repercutido en la pesca de manera inaudita. “El confinamiento y el distanciamiento social suponen un duro golpe para las comunidades, por alterar las cadenas de suministro del pescado y de los insumos para la actividad. Costaba encontrar suministros de materiales para fabricar redes, o piezas de recambio, así que los precios se dispararon”, cuenta.

Los pescadores y transformadores de pescado de pequeña escala siguen trabajando, pero con menos ingresos y menos beneficios, ya que han perdido clientela. Según declara Temi, “hay pocos pescadores que sigan trabajando, así que las mujeres, que se dedican más a la transformación, tienen poca oferta de pescado para ahumar o secar y vender”. El confinamiento y las restricciones a la circulación también impiden a los clientes llegar hasta los vendedores. Ni los pescadores ni los transformadores pueden almacenar sus productos a largo plazo y dependen de los comerciantes que vienen de

lejos. “Los únicos clientes accesibles a las comunidades pesqueras son las mujeres de la vecindad más inmediata o de comunidades próximas”, afirma. En los mercados urbanos, los compradores adquirirían el pescado a precios relativamente altos a los pescadores en los sitios de desembarco. Algunos productos, como los cangrejos o el bagre, se vendían mucho al principio del confinamiento por ser de temporada.

Las mujeres de la cadena de valor de PPE practican la multitarea y son el pilar que sostiene a la familia. La pandemia ha sacudido su bienestar emocional, económico y físico. Como transformadoras o vendedoras, se basan principalmente en su capital social para poder acceder al pescado. En las cadenas de suministro de pescado, jerarquizadas y con acento femenino, las mujeres como la señora Olorode no pasan apuros, a diferencia de otras pescaderas en los niveles más bajos del escalafón. Los operadores convencionales dependen del transporte por carretera, que es deficiente y no satisface como es debido las necesidades de la gente. Durante el confinamiento circulaban menos vehículos de transporte comercial, y los que podían circular lo hacían por debajo de sus capacidades, debido a las directrices gubernamentales de mantener la distancia social de dos metros. Por ello subió el precio del transporte, y consecuentemente el del pescado. Los transportistas y distribuidores, sobre todo los interestatales, sufrían frecuente acoso por el exceso de celo de las autoridades de control.

Dentro del hogar, las mujeres soportan la carga doble de ser cuidadoras y esposas. Si los niños no van a la escuela, necesitan más atención. La mujer se preocupa más de la seguridad alimentaria, al tiempo que realiza numerosas tareas domésticas. Si el acceso al pescado no es demasiado grave, sí lo es la falta de acceso a otros alimentos básicos a causa del escaso poder adquisitivo. La excepción a la regla fueron las familias de la pesca que también practican la agricultura para complementar su acceso directo o indirecto a los alimentos.

Vivir al día

Las más afectadas son las vendedoras de los escalones más bajos. Antes de la pandemia, estas mujeres y sus familias

vivían al día, de unos magros ingresos que no les permiten ahorrar. Son las más vulnerables y a menudo sufren la violencia en sus hogares.

Para responder a esos aprietos económicos, el gobierno federal lanzó varias medidas de asistencia. Ante el telón de fondo de unos 90 millones de indigentes, es lógico pensar que solo unos pocos podrán beneficiar de la distribución de lotes de alimentos o ayudas en efectivo. La mayor parte de los operadores del sector informal no tiene cuenta bancaria ni cumple otros requisitos necesarios para acceder a los créditos para familias vulnerables. Es más, el decreto de estímulos económicos de emergencia no tiene disposiciones para los profesionales autónomos o empleados del sector informal. Aunque se aplicase correctamente, quedarían excluidos los pequeños pescadores, ya que no constan en la nómina de contribuyentes fiscales, así que perderán sus medios de sustento si la pandemia se prolonga.

Encuanto a las ayudas de los estados, se concedieron créditos blandos para cultivar mandioca y plátano a pescadores a tiempo parcial durante la temporada de siembra, coincidente con el brote de COVID-19. Aunque estas medidas se destinaban a prevenir el acaparamiento de alimentos y permitir

La mujer se preocupa más de la seguridad alimentaria, al tiempo que realiza numerosas tareas domésticas.

así un mejor acceso a los mismos durante el período de restricciones, los mercados temporales creados dieron una salida alternativa a los productos de los agricultores y pescadores. Las cooperativas, en el mejor de los casos, solo pudieron repartir entre sus miembros unos escasos fondos previamente ahorrados. Al comienzo del confinamiento, fueron facultadas para expedir documentos de identidad a sus miembros y permitirles así la libre circulación de sus mercancías.

Pa Ashade y Temi insisten en que el sector necesita mayor apoyo gubernamental a todos los niveles. Pa Ashade dice que tanto los hombres como las mujeres de la PPE han sufrido por la pandemia. Llevado por

KAFAYAT FAKOYA



Elaboración del pescado en la comunidad pesquera de Ikosi-Agbowa, Lagos. Ni los pescadores ni los transformadores pueden almacenar sus productos a largo plazo y dependen de los comerciantes que vienen de lejos.

52

la nostalgia, evoca los años ochenta como los mejores para la PPE, los años en los que el gobierno federal llevó a cabo varios proyectos con la asistencia técnica del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Estas instituciones permitieron mejorar las pesquerías en zonas rurales y las condiciones de vida de los pescadores. El gobierno del estado de Lagos dio apoyo a los hombres y mujeres del sector.

Temí es optimista, piensa que el negocio de la pesca se va a recuperar después de la pandemia. La gustaría que el gobierno federal se interesase por empoderar al sector, dotándolo de equipamientos modernos, acceso a inversiones y contactos con los mercados internacionales. Quiere que las organizaciones de la pesca se involucren más y tomen la iniciativa, a fin de proteger los intereses de sus miembros y del mercado frente a problemas imprevistos.

A medida que avanza la desescalada, la vuelta a la normalidad será lenta, ya que la pandemia sigue estando ahí. El futuro de la PPE para la situación pospandemia depende de cómo se las vaya arreglando el sector.

No queda sino confiar en que el aguante de las mujeres y los hombres de la pesca les permita mantenerse a flote en este turbulento período.

Más información



<https://www.plaas.org.za/african-small-scale-fisheries-in-the-time-of-covid-19-a-nigerian-perspective/>

La pesca artesanal africana en los tiempos de la COVID-19: voces del continente. Una perspectiva desde Nigeria

<https://fish.cgiar.org/news-and-updates/news/fish-and-aquatic-food-systems-covid-19-updates-nigeria>

Última hora WorldFish sobre la COVID-19: Nigeria

<https://fish.cgiar.org/news-and-updates/news/worldfish-discussed-covid-19-impacts-nigerian-aquaculture-community>

WorldFish discute el impacto de la COVID-19 con los protagonistas de la acuicultura en Nigeria

AMP 30/30

El afán por proteger los mares no debe aplastar el aliento democrático que ha permitido a pequeñas naciones insulares mejorar el sector pesquero sin menoscabo ecológico

Quisiera compartir algunas preocupaciones en torno al peligro que se cierne sobre la ordenación pesquera de las islas del Pacífico, su principal fuente autónoma de ingresos. Continuamente se reclama que de aquí a 2030 los países reserven el 30% de sus aguas como áreas marinas protegidas (AMP), algo que suena sospechosamente simplista. Existen numerosas áreas conservadas por comunidades locales y así se pone en peligro la posibilidad de que los estados insulares del Pacífico puedan conservar una zona multinacional protegida por las comunidades indígenas.

Las islas del Pacífico están formadas por 14 naciones gobernadas desde su independencia por sus habitantes indígenas, cubriendo una superficie de océano que es 300 veces mayor que la de tierra firme. A caballo entre grandes extensiones oceánicas, aquí la vida siempre ha dependido de un profundo conocimiento ancestral y unos sistemas de derechos tradicionales sobre estas costas. Los sistemas de derechos se han extendido oficialmente, transformándose en las zonas económicas exclusivas (ZEE) de los estados insulares, desde la aprobación de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar (CNUDM) de 1982 y la independencia.

Las poblaciones migratorias de atún constituyen uno de los principales recursos oceánicos de la zona: más de la mitad de la población mundial de atún atraviesa las ZEE colindantes de estos países. Hasta 2010 este grupo de estados era explotado sin piedad por lejanas potencias pesqueras en un sistema respaldado por las grandes naciones desarrolladas. De esta manera las islas del Pacífico se quedaban con menos del 10% del valor producido.

Riquísimos caladeros

En las zonas costeras, las comunidades de las islas del Pacífico han sido capaces de demostrar al mundo que apoyándose en derechos locales sobre las aguas de bajura y utilizando una combinación de modelos tradicionales y modernos se pueden sentar bases sólidas para la ordenación pesquera de la región. Millares de comunidades llevan ya esta filosofía a la práctica en mayor o menor medida. Hay constancia de que casi un

millar de entre ellas lo hacen y no hay razón para que las demás no lo hagan en el futuro si aún no la practican. Los principales ingredientes de la fórmula son reconocer los derechos locales, empoderar a las comunidades locales trabajando a partir de sus necesidades y capacidades, y no recetar soluciones desde fuera. La conservación y la administración de estas zonas “pertenecientes” a las comunidades es posible pero si se puede hacer una generalización, entonces habría que lograr una gestión adecuada del 100% de la zona: limitarse al 30% sería injusto y no tiene sentido ecológico ni organizativo. ¿Qué ocurriría con el 70% restante?

En una auténtica revolución que refleja la experiencia tradicional en las aguas de bajura, las naciones insulares por cuyas aguas circulan los atunes se han apoyado en los actuales regímenes de derechos, avalados por la CNUDM, escogiendo métodos de gestión que responden a sus objetivos, que no son necesariamente los mismos que proponen los “expertos”. También han puesto en común sus ZEE para establecer un sistema de gestión compartida aplicable a todos los bancos de atún que

Las islas del Pacífico están formadas por 14 naciones gobernadas desde su independencia por sus habitantes indígenas, cubriendo una superficie de océano que es 300 veces mayor que la de tierra firme.

atraviesan la región. La herramienta escogida es el Sistema de Limitación de Días de Pesca, un método de control del esfuerzo pesquero utilizado por los países conocidos como Partes del Acuerdo de Nauru.

El sistema es similar a un cartel, y permite a las naciones insulares establecer normas y precios que las empresas pesqueras deben aceptar si desean acceder a estos caladeros que están entre los más abundantes del mundo. El sistema es tan eficaz que en menos de diez años las rentas procedentes de las tasas de acceso se han quintuplicado hasta alcanzar el 25% del valor del pescado. Por si fuera poco, también ha

El autor de este artículo es Hugh Govan (hgovan@gmail.com), asesor técnico de la Red de Áreas Marinas de Gestión Local (LMMA)

FRANCISCO BLAHA



Descargando atún en el muelle de Mua-i-walu en Fiya. La amenaza de la pesca industrial sobre el atún y otras especies migratorias en la ZEE puede contrarrestarse amplia y eficazmente mediante una regulación estricta de la pesca y una plena cobertura de observadores.

54

permitido a estos países prohibir la pesca en algunas zonas de alta mar, como una de las condiciones de acceso. Esto es importante, ya que en alta mar es difícil lograr que las normas se cumplan, y la explotación de estas zonas no aportaría beneficios a los estados insulares. Hasta ahora, la sostenibilidad de las cuatro principales poblaciones de atún se mantiene estable, según los expertos.

De momento este sistema es el mejor método para manejar estas poblaciones de atún. Las cuotas han fracasado, al igual que en otros sitios, y las AMP no sirven para especies altamente migratorias. Una de las preocupaciones clave consiste en restringir aun más, o incluso prohibir totalmente, la pesca en alta mar, donde el régimen es menos estricto y la fiscalización por parte de los estados insulares es difícil. Así que se están desplegando esfuerzos considerables para que la pesca siga siendo atractiva en las ZEE. Lo ideal sería que las negociaciones actuales sobre la alta mar pudieran restringir fuertemente la pesca en esas aguas o incluso declararlas como AMP al 100%.

La amenaza de la pesca industrial sobre el atún y otras especies migratorias en la ZEE puede contrarrestarse amplia y eficazmente mediante una regulación estricta de la pesca y una plena cobertura de observadores. Aparte de algunas pequeñas zonas de interés específico (montes submarinos), las principales amenazas a estas enormes extensiones oceánicas también son transfronterizas, como el impacto del calentamiento global o la contaminación. En estos países, necesitados de ingresos, no tiene sentido crear grandes AMP, si se comparan con otras opciones de gestión y con la necesidad de centrar el interés en las áreas de bajura, de vital importancia y enorme diversidad biológica, donde las comunidades locales pescan para sobrevivir.

Por si esto fuera poco, retirar del régimen de gestión comunal compartida una proporción significativa (el 30% o más) de las ZEE reduce el incentivo de permanecer en el marco del Acuerdo de Nauru para los pescadores, ya que disminuye el volumen de recursos que las naciones insulares pueden ofrecer. En estas condiciones, probablemente el esfuerzo se desviaría a aguas de alta mar, menos controladas, donde solo las grandes multinacionales o los países ricos podrían sacar partido a los bancos de atún, rompiéndose así el sistema de Nauru.

Resulta frustrante observar que las organizaciones conservacionistas no hayan encargado estudios públicos para comprobar o refutar estos datos antes de promover un enfoque que afecta de forma desproporcionada a las pequeñas naciones insulares. Claro está, una solución simplista permite hacer campañas impactantes, pero el potencial de solidaridad y cooperación en torno a los principales problemas de los océanos queda menoscabado por la falta de debate o de sensibilidad ante el deseo de estas naciones por alcanzar la sostenibilidad por sí mismas y de paso reducir su dependencia de los "benefactores" externos.

Espero con impaciencia poder discutir todo esto. A los que reclaman transformar el 30% de los océanos o el 30% de las tierras en zonas protegidas, les pediría un poco de moderación, hasta que se hayan resuelto estos problemas. 3

Más información

https://www.usp.ac.fj/fileadmin/files/Institutes/piasdg/SGDIA/SGDIA_WP_Series_2017/SGDIA_WP3_-_Brief_-_Hugh_Govan-Final1.pdf

De las áreas marinas de gestión local a los océanos conservados por las comunidades

https://drive.google.com/file/d/0B0_H-Pi4pRUucm1Xa3pGSVo3dlU/view

Explotación minera en el AMP de las Islas Cook

<https://www.theguardian.com/world/2020/feb/27/palau-marine-sanctuary-backfires-leading-to-increased-consumption-of-reef-fish>

El efecto contraproducente del santuario marino de Palaos: aumenta el consumo de peces de arrecife

<https://isidore.science/document/10670/1.qugfj4>

La otra cara de las áreas marinas protegidas de gran escala en el océano Pacífico

Del dicho al hecho

La Conferencia de la ONU sobre el Derecho del Mar de 1960 intentó sin éxito lograr un acuerdo sobre la anchura del mar territorial, con India, Chile y Ecuador como protagonistas

El camino que llevó hasta la aprobación de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar (CNUDM) en 1982 está plagado de fracasos de las conferencias de negociación. En 1930, una conferencia de la Liga de Naciones terminó sin una decisión sobre las aguas territoriales. En 1958 otra conferencia, esta vez de la ONU, tampoco logró definir la anchura de las aguas territoriales y los límites de las zonas de pesca de los Estados. En 1960 la ONU convocaba una más para fijar estos límites pendientes, que fracasó igualmente.

En la conferencia de 1960, un plan propuesto al alimón por Estados Unidos y Canadá parecía tener posibilidades: planteaba una franja universal de seis millas náuticas para las aguas territoriales más una zona no exclusiva de pesca de otras seis millas adicionales, con una extinción gradual, en diez años, de los “derechos históricos de pesca” de los estados que habían faenado en las aguas de otro estado en los cinco años precedentes. El plan, respaldado por las grandes potencias marítimas, que aspiraban a maximizar el alcance mundial de sus flotas navales, mercantes y pesqueras, minimizando la superficie de las aguas territoriales y los caladeros de los demás, también se ganó el apoyo de las naciones de Europa Occidental, las antiguas colonias británicas y de voces moderadas de todo el mundo. Quedaba por ver si podría recabar dos terceras partes de los votos, tal como se requería.

En ese momento, los estados de Asia y el Pacífico desempeñaron un papel crucial en la campaña de los estados ribereños por lograr un mayor control de sus aguas. Muchas voces de esta región contestaban las reivindicaciones universalistas que se hacían en nombre del derecho del mar y las encontraban insuficientes. De hecho, algunos ministros de la India rechazaban la idea

de que el derecho del mar perteneciese a la esfera del derecho internacional.

En los preparativos de la conferencia, Krishna Menon, el ministro de defensa indio a la sazón, comentó que las pretensiones de las potencias marítimas sobre los “derechos históricos de pesca” en las aguas de bajura de otros estados no hacían sino perpetuar las prácticas de explotación del colonialismo. Y el ministro de justicia, Ashoke Ken, y otros señalaron que las grandes potencias solían tratar las aguas de alta mar como propiedad privada, cerrando a los demás grandes extensiones del océano cuando les convenía. Citaron el ejemplo de los Estados Unidos, que habían declarado zonas de peligro en el Pacífico para los ensayos nucleares en el atolón de Bikini y en el Mediterráneo oriental durante la crisis entre Siria y Turquía.

Los estados de Asia y el Pacífico desempeñaron un papel crucial en la campaña de los estados ribereños por lograr un mayor control de sus aguas.

En la conferencia los estados del litoral asiático del Pacífico siguieron una estrategia doble para reivindicar un mayor control de las aguas adyacentes a sus costas. La delegación india alegaba que los estados ribereños deberían estar facultados para controlar el paso de buques de guerra de otros países por sus aguas territoriales y zonas contiguas, mientras que las delegaciones de la cuenca latinoamericana del Pacífico reclamaban que se reconociesen zonas exclusivas de pesca y derechos de pesca preferentes en las aguas de altura. La confluencia de ambas campañas presentaba una alternativa potente al paquete mínimo que brindaban Canadá y los Estados Unidos.

*La autora de este artículo es **Kirsten Sellars** (kirsten.sellars@anu.edu.au), profesora visitante de la Escuela Coral Bell de Asuntos de Asia-Pacífico, Universidad Nacional de Australia*

Aguas territoriales

Ashoke Sen, a la cabeza de la delegación india, presionó a las delegaciones occidentales a aceptar una enmienda por la que el paso de buques de guerra en las aguas territoriales y adyacentes de otro país estaría sujeto a una autorización. Subrayó que el primer ministro Jawaharlal Nehru le había dado instrucciones estrictas para buscar concesiones en este asunto. Las delegaciones occidentales esbozaron una contrapropuesta cambiando la autorización previa de los buques de guerra por una notificación previa. El gabinete Nehru rechazó la contrapropuesta. Los Estados Unidos estaban preocupados, y un funcionario del Departamento de Estado, conversando con el embajador de Canadá en Washington, se preguntaba si no sería necesario ejercer una “presión fuerte” a la India. Su interlocutor canadiense le respondió que “aplicar mano dura” a la India no lograría sino encastillarla en su postura.

Mientras tanto se aplicaban presiones de otro tipo, por parte del presidente norteamericano Dwight Eisenhower y dos primeros ministros, John Diefenbaker (Canadá) y Harold

cualquier interferencia con su libertad e independencia. En relación con un tema concreto, en esos países ha habido una intensa reacción, que creo está justificada. Se trata del paso de los buques de guerra de un estado por las aguas costeras de otro sin autorización previa. Hemos reflexionado seriamente sobre el tema y nos parece que la decisión correcta sería pedir esa autorización o permiso para pasar por el estado ribereño. Aunque solo sea por mera cortesía”.

Los promotores del plan habían jugado su última carta y había sido rechazada sin ambages. No había forma de encontrar un término medio sobre la autorización del paso de buques de guerra: si el bloque occidental no cedía, la delegación india votaría en contra del plan norteamericano. Las perspectivas de alcanzar una decisión durante la conferencia quedaban pendientes de un hilo.

Derechos de pesca

Mientras la India resistía al bloque occidental en el tema de la flota de guerra, otros países desmantelaban el concepto de “derechos históricos de pesca” del plan de los Estados Unidos y Canadá. Para muchas delegaciones, la presencia no regulada de flotas de altura extranjeras en las aguas adyacentes a su costa resultaba inaceptable. Cuando las escaramuzas de Islandia con arrastreros británicos protegidos por la Real Marina ocupaban las portadas del hemisferio norte, los estados de Asia y el Pacífico también contraatacaron. Por ejemplo, a mediados de los años 50 del siglo pasado, Perú capturó la flota ballenera de Onassis y los barcos atuneros estadounidenses que operaban a menos de 200 millas de la línea de costa del país. Y Corea del Sur interceptó e incluso desmanteló varios buques japoneses de arrastre y curriacán por haber cruzado la “línea Rhee”, a 190 millas de su costa.

A medida que avanzaba la conferencia se intensificaba la oposición al plan de Estados Unidos y Canadá, incitando a sus promotores a ofrecer “caramelos” a los estados ribereños preocupados con el tema de la pesca. Las delegaciones de Estados Unidos y Canadá redactaron una enmienda a su propio plan, que fue presentada por Brasil, Cuba y Uruguay, por la que brindaban a los estados unos limitados derechos preferentes de pesca en alta mar, supeditados a un mecanismo obligatorio de resolución de litigios. Y

Para muchas delegaciones, la presencia no regulada de flotas de altura extranjeras en las aguas adyacentes a su costa resultaba inaceptable.

Macmillan (Reino Unido) que enviaron mensajes personales a Nehru para convencerle de que debería abandonar la idea de la autorización y respaldar el plan conjunto de los Estados Unidos y Canadá. Macmillan le comunicó que la actitud de la India sería “de gran importancia para el éxito o el fracaso de la Conferencia”, y que un fracaso podría desencadenar acciones unilaterales que a su vez podrían causar “una peligrosa fricción”. Sin embargo no ofreció a cambio nada más que lo que India había rechazado ya (notificación previa en vez de autorización previa). Pocos días después, Nehru enviaba una respuesta igual de inflexible a Macmillan: “Como usted bien sabe, existe un conflicto de opiniones entre algunas de las grandes potencias marítimas y otros países más pequeños que, por su pasada experiencia, temen

el jefe de la delegación estadounidense, Arthur Dean, ofreció a varios países de Centroamérica y Sudamérica acuerdos bilaterales por los que su país renunciaría a sus derechos históricos en esas aguas a cambio del voto a favor de la propuesta, o al menos la abstención. Después de estas negociaciones, Dean confiaba lograr la abstención de Ecuador y El Salvador, y el voto favorable de Argentina, Guatemala y Chile. Con esto le habría bastado para arañar la mayoría de dos tercios exigida para la firma del tratado. Sin embargo, del dicho al hecho hay mucho trecho, y en efecto el trecho fue más difícil de lo esperado.

En las últimas horas antes de la votación en sesión plenaria, los gobiernos de Chile y Ecuador dieron a sus delegados instrucciones de votar contra el plan norteamericano. Las cosas se torcieron un poco más: la enmienda de Brasil, Cuba y Uruguay fue aprobada en el pleno con una amplia mayoría de dos tercios, pero Japón, dueño de una de las mayores flotas pesqueras mundiales de larga distancia, se puso en contra, objetando tanto los derechos preferenciales como el mecanismo obligatorio de resolución de contenciosos. Por eso, Tokio dio instrucciones a su delegación de abstenerse, y no votar a favor del plan de Estados Unidos y Canadá si se aprobaba la enmienda de Brasil, Cuba y Uruguay.

Al final, el plan de los Estados Unidos y Canadá recibió 54 votos a favor, 28 en contra, y cinco abstenciones (y la delegación de Líbano ausente de la cámara). Así que no consiguió la mayoría de dos tercios por un solo voto, y la conferencia se desmoronó.

En los días siguientes, los jefes de las delegaciones occidentales telegrafiaron a sus capitales, echándole la mayor parte de la culpa del resultado a tres estados: la India, Chile y Ecuador. El jefe de la delegación neozelandesa, Robert Quentin-Baxter, recapitulaba los factores que llevaron a este fracaso. Según su opinión, la India había sido el principal responsable, porque su oposición al plan de Estados Unidos y Canadá había “alentado” a los partidarios de franjas de aguas territoriales más amplias, animando a algunos países a cambiar su posición y a otros a esperar un trato más ventajoso.

Las concesiones estadounidenses no impidieron a Chile cambiar de opinión, ni a Ecuador presentar “otras reivindicaciones particulares que los

Estados Unidos no pudieron aceptar”, lo que hizo que este país cambiase su abstención por oposición. Mientras tanto, Japón, respondiendo a las ofertas de derechos preferenciales de pesca, pasó de apoyarlo a abstenerse.

Al final, el plan de los Estados Unidos y Canadá no consiguió la mayoría de dos tercios por un solo voto, y la conferencia se desmoronó.

En suma, estos cambios bastaron para privar a las potencias occidentales del tratado que querían.

Crisis de confianza

Los estados occidentales consideraron el fracaso de 1960 como un problema significativo. De hecho, condujo a una crisis de confianza en la práctica de preparación de tratados. Si no era posible recabar votos suficientes para asentar sus posiciones en el derecho del mar, ¿cómo iban a asegurarse de que sus intereses estarían bien representados en otros tratados multilaterales de alcance más general? En la siguiente conferencia de las Naciones Unidas sobre derecho del mar, de 1973-82, intentaron reafirmar su control del proceso, convenciendo a la conferencia de que no hubiese votaciones, y en cambio se llegase por consenso a un acuerdo sobre un paquete completo. 3

Más información



https://legal.un.org/diplomaticconferences/1960_los/
Conferencia de las Naciones Unidas sobre derecho del mar, 1960

https://legal.un.org/diplomaticconferences/1973_los/
Tercera Conferencia de las Naciones Unidas sobre derecho del mar (1973-1982)

<http://www.fao.org/3/s5280T/s5280t00.htm#Contents>

El derecho y el mar

Dilemas bizantinos

No es necesario estar todos de acuerdo sobre lo que es justo para empezar a luchar contra lo que no es justo en la pesca artesanal

Recibí una invitación para intervenir el día 5 de junio de 2020 en un seminario virtual mundial organizado por *Too Big to Ignore* (TBTI), una alianza global de investigación sobre la pesca artesanal, en torno el tema de la “Justicia Azul”. Entre los socios presentes se encontraba el Instituto de Estudios sobre Pobreza, Tierra y Agricultura (PLAAS) de Sudáfrica.

Con la difusión de los conceptos de Economía Azul y Crecimiento Azul por todo el mundo, creo que el problema de la justicia social para la pesca en pequeña escala es importante y cada vez más urgente, también para la investigación social. Ahora tenemos las Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza (Directrices

algunas ideas basadas en contribuciones más recientes sobre la forma en que podemos abordar el concepto de Justicia Azul como tema de investigación. No basta tener una inquietud moral sobre la justicia en la pesca en pequeña escala. Es necesario además saber de qué estamos hablando y cómo podemos conocer mejor el tema. Para ello, podemos echar mano de un marco analítico lo bastante amplio como para permitirnos capturar las numerosas facetas, complejidades y dilemas de la Justicia Azul.

Justicia Azul

Quien esté familiarizado con las publicaciones de TBTI sabe que nuestras investigaciones se inspiran largamente en la denominada “teoría interactiva de la gobernanza”, avanzada por vez primera por el profesor Jan Kooiman de los Países Bajos. Junto con otros colegas de TBTI, yo trabajé con él muchos años. Desde su fallecimiento, seguimos aplicando su teoría y profundizando en ella. Así, creemos que la Justicia Azul, como concepto y como fenómeno, puede analizarse desde la perspectiva desarrollada por él. En su libro de 2003, *Gobernar en gobernanza*, exploraba lo que él denominaba “órdenes” de gobernanza: meta (tercero), segundo y primero. Conviene aclarar aquí algunas cuestiones de investigación relativas a la Justicia Azul, desde la perspectiva de los órdenes de gobernanza.

Empezando por arriba, el orden más alto, meta, o tercer orden, destaca la forma en que las imágenes, valores y normas de un sistema social concreto se convierten en principios de justicia en un contexto de gobernanza de la pesca artesanal. Pensemos en los “principios rectores” de las Directrices PPE. Derivan de normas de derechos humanos, por lo tanto normas de justicia. Sin embargo, los gobiernos nacionales pueden tener una idea de la justicia muy diferente de la que presentan las Directrices. Paralelamente, los principios de justicia de un gobierno pueden discrepar de los que sostiene el colectivo de la pesca artesanal. No podemos saber si esas discrepancias existen hasta haberlo comprobado empíricamente, y conviene hacerlo porque esto puede repercutir en los procesos de gobernanza y en sus resultados.

“Una sociedad justa es aquella que permite a todos sus miembros acceder al mayor rango posible de bienes fundamentales”

PPE), cuya aprobación en junio de 2014 por los estados miembros de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) constituye un hito histórico. Creo que si los estados no hacen nada por aplicar las directrices, la Economía Azul será perjudicial para la pesca artesanal. Las numerosas injusticias a las que se enfrenta desde hace largo tiempo no harán sino exacerbarse.

El tema de la justicia se discute desde que el ser humano empezó a formar grupos y comunidades. Nunca desapareció y seguramente nunca desaparecerá. A lo largo de la historia el ser humano ha reflexionado largo y tendido sobre lo que es la justicia y quién se la merece. En mi opinión, no se puede ni se debe discutir el concepto de Justicia Azul sin repasar una vez más este discurso filosófico ancestral. Porque lo cierto es que sigue vivo.

Un breve ensayo no es el lugar más adecuado para meternos en honduras filosóficas. En vez de ello, presentaré

El autor de este artículo es Svein Jentoft (svein.jentoft@uit.no), profesor del Colegio de Ciencias de la Pesca de Noruega, Universidad Ártica de Noruega, Tromsø, Noruega, y miembro fundador de Too Big To Ignore (TBTI)

Pensemos, por ejemplo, en el famoso “principio de la diferencia”, del filósofo John Rawls, que sostiene que “las desigualdades sociales y económicas deben de resolverse de modo tal que: primero, los cargos y puestos deben de estar abiertos para todos bajo condiciones de justa igualdad de oportunidades, y segundo, resulten en el mayor beneficio de los miembros menos aventajados de la sociedad”.

El lector reconocerá el principio de la diferencia en la definición de justicia social del renombrado economista francés Thomas Piketty, que podría aplicarse a la pesca artesanal en la Economía Azul si sustituimos “miembros” por “pescadores en pequeña escala”. Dice así:

“Una sociedad justa es aquella que permite a todos sus miembros acceder al mayor rango posible de bienes fundamentales” y “organiza las relaciones socioeconómicas, los derechos de propiedad y la distribución de rentas y riquezas de tal manera que permite a sus miembros menos aventajados disfrutar las mejores condiciones de vida posibles”.

El principio de diferencia también se trasluce en varios artículos de las Directrices PPE, por ejemplo 5.7: “... los Estados deberían otorgar, cuando proceda, acceso preferencial a los pescadores en pequeña escala a la pesca en aguas sometidas a la jurisdicción nacional, con vistas a lograr resultados equitativos para diferentes grupos de personas, en particular los grupos vulnerables”.

Veamos si el sistema de gobernanza que analizamos respeta este principio. En caso negativo, por qué. En caso afirmativo, cómo. En el segundo orden de gobernanza, el foco está en las instituciones (o leyes, o normas) y organizaciones que se ocupan de velar por que las normas sean justas, por ejemplo, en lo relativo a la representación de la pesca en pequeña escala. ¿Discriminan las normas vigentes a los pescadores artesanales? ¿Tienen los pequeños pescadores un acceso equitativo al proceso de toma de decisiones, donde se producen las normas que van a afectarles, como dice Rawls que debería ser? Esto es lo que se llama “justicia procesal”.

Junto con dos colegas suecos, me encuentro actualmente preparando un capítulo donde demostramos que en el sistema sueco de gobernanza de la pesca, los pescadores artesanales están fuera del proceso de consulta y toma de decisiones. El sistema sueco, en cambio, sirve principalmente a los intereses de la pesca a gran escala. En las pesquerías suecas, la injusticia no reside tanto en el tercer orden sino más bien en el segundo orden de gobernanza, según la terminología de Kooiman.

Buscaremos igualmente las brechas de justicia que existen en el segundo orden de gobernanza, es decir, no solo lo que está presente sino también lo que falta. Las numerosas instituciones de gobernanza pueden colaborar o competir entre sí: algunas pertenecen al gobierno, otras a la comunidad, algunas pueden ser informales, otras consuetudinarias, otras más modernas. La justicia debe evaluarse también dentro de las instituciones tradicionales, para comprobar, por ejemplo, si son incluyentes. Tal vez discriminen a las mujeres, y por tanto ser injustas en su totalidad.

Al comentar la teoría de la justicia de Rawls y su principio de diferencia, Amartya Sen, en su libro *La idea de la justicia*, alega que la justicia social no es solo un puñado de principios de justicia e instituciones justas. En su opinión hay que investigar de qué forma se plantea la justicia en la vida diaria de la gente, en las libertades que ejercen en la práctica, las capacidades que poseen, las opciones que tienen o que no tienen, y las opciones que eligen. Las instituciones guían y orientan, pero no necesariamente determinan las interacciones, no del todo. No garantizan la justicia. Así que la justicia es también un problema que se plantea en el primer orden de gobernanza, según el esquema de Kooiman, es decir, en la experiencia cotidiana de los pescadores en pequeña escala.

Las instituciones establecen límites, pero a menudo también ofrecen oportunidades para desenvolver una conducta irregular que perjudica a la pesca artesanal. Se supone que los gobiernos son regidos por la ley y rigen por la ley. Pero a veces abusan de su autoridad. Las personas regidas por esos gobiernos no siempre siguen las normas vigentes, sobre todo si son impuestas. Suelen participar en juegos estratégicos para lograr poder o recursos, y con frecuencia logran forzar las normas a su favor.

En un mundo ideal, debería haber congruencia entre los órdenes: principios de justicia en el tercer orden, la meta gobernanza, que determina el establecimiento de instituciones del segundo orden, y a continuación las interacciones de gobernanza del primer orden. Sin embargo, en la práctica, sabemos que no siempre es así.

Abuso de autoridad

Volvamos a Thomas Piketty, que dice que “es prudente recelar de los principios abstractos y generales de justicia social y concentrarse más bien en la forma en que dichos principios se hacen realidad en sociedades específicas y en instituciones y políticas concretas”.

La brecha entre los órdenes de gobernanza no siempre es fácil de revelar

o de cerrar. Así que la falta de sintonía entre los principios de metagobernanza, las normas del segundo orden y las interacciones del primero persiste. Consecuentemente debemos intentar comprender por qué es así. ¿Dónde se atascan las cosas? ¿Por qué se mantiene el statu quo? A pesar del consenso, puede que los principios de justicia de las Directrices PPE no desborden de los niveles superiores hacia los órdenes inferiores, donde las cosas siguen como siempre. Es sencillamente vino viejo en odres nuevos.

Los valores, normas y principios de justicia que guían las interacciones sociales cotidianas de la gente tal vez no “desborden” hacia arriba para contribuir así al cambio institucional y normativo...

Los valores, normas y principios de justicia que guían las interacciones sociales cotidianas de la gente tal vez no “desborden” hacia arriba para contribuir así al cambio institucional y normativo de la forma en que se regulan las pesquerías en pequeña escala. Por ello persiste la brecha de justicia, sobre todo si cuenta con poderosos respaldos a los que les interesa ocultarla. “La justicia refleja muy de cerca las prácticas e instituciones establecidas, en vez de analizarlas con ojo crítico”, según afirma David Miller en su libro *Principios de justicia*.

La Economía Azul será la prueba de fuego que demuestre si los estados miembros de la FAO iban en serio cuando aprobaron las Directrices de la PPE. Los estados se comprometieron a respetar y mejorar una serie de principios de justicia, como el principio de la diferencia. ¿Lo harán también en la Economía Azul?

Huelga decir que no hay nada malo de por sí en los conceptos de economía azul y crecimiento azul. Son conceptos neutrales, difíciles de rechazar, y pueden aplicarse en cualquier lado. ¡Siempre hemos tenido una economía azul! El problema empieza cuando empezamos a meter cosas dentro de esos conceptos: si los poderes fácticos se olvidan de la pesca artesanal en la realidad, como suelen hacer. Entonces los pequeños pescadores tienen razón en desconfiar. La brecha entre lo dicho y lo hecho debe ser analizada y criticada por la hipocresía que supone.

Los pescadores de pequeña escala y otras partes interesadas en el sector, como los gobiernos, no tienen que ponerse de acuerdo en lo que son o deberían ser estos principios de justicia ideal para empezar a corregir los problemas. Aunque no tengan la sofisticación conceptual de un filósofo

profesional, reconocerán cualquier injusticia cuando la vean. Las Directrices PPE les han dado además un buen guion. Una vez más, según Piketty, los principios de justicia (meta orden) no bastan para administrar justicia, pero son una vara para medir los procesos y los resultados, y pueden brindar una base para acudir a los tribunales si las brechas persisten.

Sin embargo, las instituciones solas tampoco bastan, dice Amartya Sen. Son necesarias pero no suficientes. Así que para lograr la Justicia Azul, no podemos quedarnos en el establecimiento de instituciones justas en el segundo orden. Hay que continuar hasta llegar al primero. Ahí es donde debemos hacer la última prueba de fuego, puesto que la justicia “en último término está conectada con la forma en que viven las personas, y no solo con la naturaleza o las instituciones que las rodean”, según dice Sen.

Teoría de la justicia

No hay que esperar a una aclaración conceptual y una perfección institucional absolutas. Probablemente nunca las tengamos, pero hay que seguir intentándolo. Mientras tanto, podemos redoblar esfuerzos para revelar y corregir las injusticias evidentes ya hoy en día en la Economía Azul. Amartya Sen vuelve a remachar este punto: “Cuando la elección razonada de políticas, estrategias o instituciones está regida por una teoría de la justicia, entonces la identificación de las situaciones sociales de justicia perfecta no es ni necesaria ni suficiente”.

Más información

<https://sk.sagepub.com/books/governing-as-governance>

Gobernar en gobernanza

<https://www.hup.harvard.edu/catalog.php?isbn=9780674007147>

Principios de justicia social

<https://www.hup.harvard.edu/catalog.php?isbn=9780674980822>

Capital e ideología

<https://www.hup.harvard.edu/catalog.php?isbn=9780674000780>

Una teoría de la justicia

<https://www.cambridge.org/core/journals/utilitas/article/amartya-sen-the-idea-of-justice-london-allen-lane-2009-pp-xxviii-468/1E52B5D37FEBD063DD9EF6206F877E53>

La idea de la justicia

Esperanza, desesperación, coraje

Una galardonada película de bajo presupuesto, muestra con poderosas imágenes la dura vida de la pesca artesanal en África Occidental

// Yo lo que busco es ser feliz”. Con estas palabras nos sorprende un joven guineano en la atmósfera turbia de un ahumadero de alacha en Casamance, Senegal, en una secuencia de la película titulada *Poisson d'or, poisson africain* (Pez de oro, pez africano). Thomas Grand y su amigo Moussa Diop nos muestran el precio que se paga por querer ganarse la vida en esta ajetreada playa. Nos presentan un análisis, afilado como un cuchillo, de las complejas realidades de una comunidad temporal que seis meses al año congrega a hombres, mujeres y niños de toda África Occidental para la explotación del pescado.

Los autores tienen más mérito del que parece, porque la película se hizo casi a título voluntario, con un presupuesto diminuto. Se estrenó en 2018 en el festival *Pêcheurs du Monde* (Pescadores del Mundo) de Lorient, Francia. Desde entonces ha cosechado un gran éxito, recibiendo premios en una veintena de festivales de todo el mundo: Francia, India, Japón, México, los Estados Unidos y en varios países africanos.

Gracias a esta película, el espectador descubre la enorme vitalidad de un sitio de desembarco de pescado en Kafoountine, en la región senegalesa de Casamance. Hace diez años, en este sitio apenas había actividad alguna. Ahora hay millares de pescadores, porteadores de pescado y mujeres que lo ahúman, ocupando docenas de hectáreas del litoral. Si la película nos conmueve es gracias a la fuerza de sus imágenes y el peso de los testimonios de estos hombres y estas mujeres de África occidental.

Desde el principio la cámara nos sumerge en la dura realidad de la pesca con cerco en un bote de veinte metros de eslora. Los pescadores marcan el ritmo de la faena con canciones que son

al mismo tiempo manifiestos políticos y reflejo de su humor. Denuncian a los grandes arrastreros que se vislumbran en la lejanía: “Por su culpa tenemos que navegar cada vez más lejos”, “nos echan la culpa de expoliar el mar pero no somos nosotros”. También recuerdan lo mismo que muestran las

Desde el principio la cámara nos sumerge en la dura realidad de la pesca con cerco en un bote de veinte metros de eslora.

imágenes: “Para pescar con red hay que ser fuerte”.

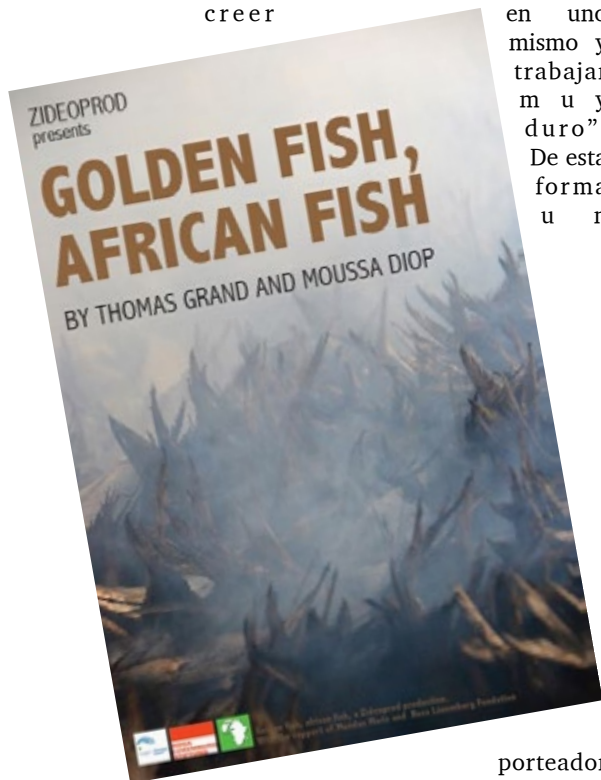
Las escenas del desembarco de la alacha y las rayas son llamativas, inolvidables. Docenas de personas, cargando viejas cajas de pescado recuperadas de lonjas francesas, se congregan en torno a los botes, con el agua hasta los hombros, para llenarlas con 40 kilos de pescado que cargarán en la cabeza. Cuando hay resaca corren el riesgo de sufrir un accidente y cuando hay un accidente “aquí no hay nadie para curarte”. También corren el riesgo de perder el contenido de las cajas, y que otros atrapen ese pescado con sus redes. Después se marchan corriendo en fila india, la caja sobre la cabeza, hasta los puestos y los hornos donde se ahúma la alacha.

Seres humanos

Un porteador puede transportar entre ocho y diez cajas de pescado al día, para ganar entre 2.500 y 3.500 francos CFA (4-5 euros). Entre los porteadores hay graduados universitarios. La mayoría son extranjeros, sobre todo guineanos: “Vinimos en plan aventura, buscando trabajo”. Los porteadores se

El autor de esta reseña es Alain Le Sann (ad. lesann@orange.fr), fundador y presidente del Festival Internacional de Cine Pêcheurs du Monde (Pescadores del Mundo) de Lorient, Francia

quejan de la falta de respeto por parte de los pescadores: “No nos consideran seres humanos, solo piensan en el pescado”. “Antes que en el dinero o el pescado, hay que pensar en la gente”. “El propietario de la piragua ni siquiera te mira”. “La única regla es creer



en uno mismo y trabajar m u y duro”. De esta forma u n

porteador puede ganar entre 500.000 y 600.000 francos CFA al mes (900-1000 dólares). “Los porteadores sufren mucho, no hay líderes que defiendan sus intereses o sus reivindicaciones”. Por otra parte, “cuando los pescadores necesitan algo, lo piden en público”. Para los porteadores, “todos los trabajadores deberían ser tratados de la misma forma y hay que respetar los derechos de cada uno”.

La película termina con el regreso al mar de unos jóvenes pescadores, orgullosos y entusiastas, que se dirigen a la cámara.

La película nos sumerge después en el turbio mundo de los hornos. Centenares de hornos que se erigen junto a enormes pilas de leña y mesas donde se seca el pescado, hasta perderse de vista. En este mundo, los hombres y las mujeres trabajan muchas horas al día para ganar poco dinero, al igual que los porteadores. Sin embargo, algunas mujeres empresarias pueden

ser propietarias de varios hornos, empleando a decenas de trabajadores, y ganar un poco más. Una mujer guineana, propietaria de dos hornos, ha logrado ahorrar e invertir. “Yo llegué con 10.000 francos CFA. Pero así he podido ganar 200.000”.

Estas mujeres, guineanas en su mayor parte, envían dinero a sus familias. “Cuando nuestros maridos no tienen dinero, somos nosotras las que cubrimos los gastos de la familia en su lugar”. Entre los hornos y el humo, los niños acompañan a sus madres. Muchas dicen que su salud se ha resentido. Un joven guineano se queja: “Al pasar cuatro o cinco horas en este humo, los ojos duelen”. Le tratan con un paracetamol y sigue trabajando a pesar de todo: “Yo lo que busco es, en dos palabras, ser feliz”.

Esta actividad de transformación suministra pescado barato a toda África Occidental. Trabajadores de Burkina Faso, Costa de Marfil, Mali, Liberia, Guinea y Senegal conviven estrechamente junto a los hornos, cargando enormes fardos de pescado de 400 kilos de peso. Cantan “fuerza, hombre valiente”, para animarse y coordinar el esfuerzo físico. Pero no solo el pescado contribuye a alimentar a los pueblos de África Occidental. Los residuos del ahumado, después de escamar el pescado, se recuperan cuidadosamente y se transforman en pienso para granjas de pollos.

Los representantes de la administración reconocen que el ahumado debería modernizarse. Es necesario para proteger la salud de todos los que se exponen al humo a diario. Es más, el ahumado consume grandes cantidades de leña, que a menudo procede de talas ilegales, para gran disgusto de los habitantes de la región, que viven de sus bosques. “El precio de la leña asusta a muchos comerciantes”, afirman. En pocos años casi se ha triplicado y pone en la cuerda floja la rentabilidad de la transformación.

Riesgos presentes

Las mujeres y los comerciantes perciben claramente el riesgo que supone establecer fábricas de harina de pescado: “Si una de esas plantas para la exportación viniese a instalarse aquí, sería terrible para nosotros, porque ya no tendríamos ningún pescado para tratar. Es como si quisieran matarnos. Toman lo que nosotros debemos consumir, arrojan residuos tóxicos al mar, que nos matan todavía más.

THOMAS GRAND AND MOUSSA DIOP



Una escena de la película *Pez de oro, pez africano* muestra un espacio dedicado a ahumar pescado en Casamance, Senegal. El ahumado debería modernizarse para proteger la salud de todos los que se exponen al humo a diario.

63

¿Cómo podremos sobrevivir? Sería el fin”. Mientras los pescadores que suministran pescado a estas fábricas tienen una parte de responsabilidad, el estado también tiene la suya, por la incongruencia de sus políticas: “La captura de juveniles está prohibida, pero las fábricas pueden comprarlos y utilizarlos”.

Pocos meses después del rodaje, en 2018, se construyeron dos fábricas de capital chino: una en Abéné, en el corazón de un área marina protegida, la otra en Kafountine, en un sitio ocupado por mujeres dedicadas a la transformación: ya se ha expulsado y desplazado a un millar. La fábrica de Abéné se cerró a resultas de la movilización de la población, escandalizada por los malos olores y los residuos de la fábrica. Los representantes de las organizaciones de pescadores se oponen al establecimiento de estas industrias. Pero les cuesta convencer a algunos pescadores, sobre todo a los de Saint Louis, que se ganan la vida entregando su captura a las fábricas de Gambia.

La película termina con el regreso al mar de unos jóvenes pescadores, orgullosos y entusiastas, que se dirigen a la cámara. Saben que están en la base de la riqueza de Senegal, saben que esto representa para ellos la posibilidad

de un ascenso social, si logran adquirir una canoa. “Los pescadores son nobles, porque visten ropa nueva. Son horas de que se respete a los pescadores”. Saben que ponen su salud en peligro. “Un pescador envejece rápido, enseguida pierde fuerzas, porque es un trabajo durísimo”. Sin embargo concluyen diciendo que “ni por todo el oro del mundo podríamos vivir lejos del mar”.

La película no incluye comentario alguno de los directores, que dejan que las palabras desnudas de los pescadores y de todos los protagonistas del sector cuenten la historia. Por eso tiene tanta fuerza, y el montaje permite entender plenamente la complejidad de una comunidad preocupada por su futuro. Tienen razón en preocuparse, como muestra la película. También plantea temas como la evolución del consumo de pescado, ya que actualmente la producción acuícola supera la de captura. Ahora sabemos quién paga el precio. 3

Más información



<https://caopa.org/wp-content/uploads/2019/08/Rapport-JMO-2019.pdf>
75 pesqueros senegaleses abastecen a dos fábricas chinas de Gambia

<http://sipanews.org/african-fishers-task-gambian-govt-on-fishmeal-plants/>
Pescadores africanos interpelan al gobierno de Gambia sobre las fábricas de harina de pescado

<https://www.youtube.com/watch?v=Ueg3ovQQW4>
Pez de oro, pez africano

<https://www.pecheursdumonde.org/>
Festival Internacional de Cine Pescadores del Mundo, de Lorient, Francia

COVID-19

Desastre inminente entre las tribus indígenas del Amazonas por la propagación de la COVID-19

Con la propagación del Coronavirus a los territorios más remotos de la Amazonia brasileña, los líderes indígenas y las autoridades de derechos humanos suplican al gobierno que adopte medidas urgentes para atajar una catástrofe.

Según las cifras recabadas por la Articulación de Pueblos Indígenas de Brasil (APIB), la principal federación de pueblos indígenas, las muertes por COVID-19 en comunidades indígenas han pasado de 46 el 1 de mayo a 262 el 9 de junio. Al igual que las recogidas por los departamentos de sanidad del país, las estadísticas de APIB indican que el 9,1% de los indígenas que contraen la enfermedad fallecen, el doble de la tasa nacional de 5,2%. El creciente número de casos y la lenta respuesta gubernamental han desencadenado acusaciones de incompetencia y caos en los esfuerzos oficiales por proteger del contagio a las poblaciones tribales vulnerables.

Las 33.000 hectáreas del Territorio Indígena del Valle del Javari alojan al mayor número de tribus en aislamiento extremo del mundo, conocidas comúnmente como "pueblos no contactados". FUNAI ha confirmado la presencia de nueve grupos de estas características en la reserva, entre 1.000 y 1.500 personas; según el personal sobre el terreno de FUNAI, podría haber hasta nueve grupos más.

Registrar las tasas de mortalidad e infección por coronavirus entre los pueblos indígenas de Brasil puede ser difícil, y fuente de polémica. La SESAI registra solo los casos ocurridos en los territorios marcados como indígenas. Los números no reflejan los casos que afectan a indígenas que viven en ciudades o en aldeas fuera de las zonas demarcadas.

Fuente: <https://www.nationalgeographic.com/history/2020/06/disaster-looms-indigenous-amazon-tribes-covid-19-cases-multiply/>

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cuando vuelvan los antiguos ritmos climáticos del Índico

Hace unos 20.000 años, Norteamérica y Eurasia estaban cubiertas por placas de hielo, el nivel del mar era mucho más bajo, y el estrecho del puente de Adán era tierra firme, de manera que el subcontinente indio y lo que hoy es Sri Lanka formaban un territorio ininterrumpido. Este período de frío extremo se conoce como el Último Máximo Glacial. Unos investigadores analizaron simulaciones de este antiguo fenómeno y sostienen que el cambio climático actual podría reavivar una antigua pauta del clima del océano Índico.

Descubrieron que podría ser algo similar al fenómeno del Niño en el Pacífico, y traería inundaciones y sequías más frecuentes y devastadoras a varios países densamente poblados de la región del Índico. Si el calentamiento global continúa, este nuevo fenómeno, el Niño del Índico, podría aparecer ya en 2050. Los resultados se publicaron en *Science Advances*.

Estudiando un tipo de microplancton diminuto, los foraminíferos, el equipo publicó un ensayo en 2019 que aportaba indicios de un antiguo fenómeno tipo Niño en el Índico. Los foraminíferos forman un caparazón de carbonato cálcico cuyo estudio revela las características del agua en la que vivieron. Los investigadores midieron numerosas conchas de foraminíferos extraídos de sedimentos marinos y pudieron reconstruir las condiciones de temperatura que se daban en la superficie marina de hace muchos años.

"En la publicación anterior postulamos que en el Último Máximo Glacial existía un fenómeno del Niño en el océano Índico. Pensamos que el Índico tiene una capacidad de variación climática más amplia que la observada en las últimas décadas o último siglo", según afirma uno de los autores del estudio, Kaustubh Thirumalai, del Departamento de Ciencias Geológicas de la Universidad de Arizona en un correo enviado al periódico *The Hindu*.

Fuente: <https://www.thehindu.com/sci-tech/science/when-the-indian-oceans-ancient-climate-patterns-return/article31934556.ece#~:text=They%20find%20that%20this%20could,emerge%20as%20early%20as%202050>

64

PERFIL DE UNA ORGANIZACIÓN

Asociación para la Promoción y Empoderamiento de los Actores de la Pesca Marítima Artesanal, Mbour Senegal

La Asociación para la Promoción y Empoderamiento de los Actores de la Pesca Marítima Artesanal (APRAPAM por sus siglas en francés) fue fundada en 2010 por un grupo de profesionales de la pesca artesanal (pescadores, mayoristas, transformadoras) y expertos especializados en temas relacionados con la pesca, sin lazo alguno con la administración.

La entidad se fundó a partir de la observación de que la pesca artesanal, a pesar de su importancia económica, social y cultural en Senegal, sigue siendo la cenicienta de todas las políticas públicas y procesos de desarrollo. Así, los programas de apoyo o proyectos destinados al sector, iniciados por el estado o por ONG del norte o del sur nunca ponen a los profesionales de la pesca artesanal, hombres

y mujeres, en el centro de sus iniciativas. A fin de paliar esta situación, se creó esta asociación con miras a ayudar a los hombres y mujeres de la pesca artesanal a mejorar sus condiciones de vida, conformemente a los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y concienciarlos de la necesidad de lograr un manejo sostenible



de los recursos pesqueros y acuícolas, amén de una buena gobernanza y equidad de género en el seno de las organizaciones profesionales.

La misión que se ha marcado la APRAPAM en relación con todos los actores del sector consiste en colaborar con las autoridades decisorias y las instituciones nacionales e internacionales

en la formulación y ejecución de políticas pesqueras que propicien una dinámica de desarrollo sostenible para las pesquerías artesanales, centradas en el bienestar de las comunidades que la practican. La APRAPAM fomenta la capacitación de las organizaciones profesionales mediante el empoderamiento de sus líderes, por ejemplo con la promoción del diálogo y las sinergias entre profesionales para resolver conflictos.

Desde 2010, la APRAPAM organiza un foro anual para informar, concienciar y capacitar a los profesionales de la pesca y sepan así promover la pesca sostenible. Los temas tratados giran en torno a asuntos de actualidad para el sector, como la cogestión, la financiación, la vigilancia participativa, el papel de la investigación, los

desafíos de explotar pequeñas especies de peces pelágicos para la seguridad alimentaria, incluidos los problemas que plantea la producción de harinas de pescado, o la transparencia en la ordenación pesquera de Senegal.

La APRAPAM establece planes de acción trienales para definir los ejes estratégicos y las acciones de ejecución prioritaria. El plan de 2021-2023, apoyado como siempre en la promoción del desarrollo sostenible de la pesca artesanal involucrando a todos sus protagonistas, hace especial hincapié en incorporar la dimensión de género en las políticas pesqueras y los procesos de toma de decisiones.

Sitio web: <https://www.aprapam.org/>
Correo electrónico: contact@aprapam.org
Por: Gaoussou Gueye, Presidente

Utilización y transformación del pescado

La producción pesquera y acuícola presenta una gran diversidad en cuanto a especies, métodos de transformación y destino del producto (alimentario o no). Tratándose de un alimento muy perecedero, conviene prestar atención a todas las fases de la cadena de suministro para mantener su calidad y propiedades nutritivas, evitando la contaminación, las pérdidas y los desechos.

En este contexto, numerosos países emplean técnicas de conservación y envasado para optimizar la utilización del pescado, prolongar su vida útil y diversificar la producción.

Es más, una mejor utilización de la producción pesquera y acuícola reduce las pérdidas de materia prima y los desechos, y puede ayudar a reducir la presión sobre los recursos pesqueros y propiciar la sostenibilidad del sector. En las últimas décadas, el sector pequeño ha ganado complejidad y dinamismo, impulsado por la gran demanda de la distribución minorista, la diversificación de especies, la externalización de la transformación y el refuerzo de los vínculos entre productores, transformadores y distribuidores. La expansión de las cadenas de supermercados y distribución por todo el mundo les da un papel más destacado, ya que influyen en los requisitos y condiciones de acceso a los mercados.

Por si fuera poco, la expansión de la comercialización, el comercio y el consumo de pescado en el mundo entero en los últimos decenios (ver las secciones sobre Consumo, p.65, y Comercio de pescado y productos derivados, p. 73) se ha acompañado de grandes avances en las normas de calidad e inocuidad, propiedades nutritivas y reducción de pérdidas. Para responder a las exigencias de inocuidad y calidad del producto y velar por la protección de los consumidores, se han adoptado estrictas medidas de higiene a escala nacional, regional e internacional, basadas en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Comité del *Codex Alimentarius*, 2016) y las recomendaciones que ofrece a los países sobre aspectos prácticos para lograr buenas prácticas de higiene, así como en el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos conocido como Análisis de

Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP).

En cuanto a las tendencias en la utilización de los productos, en 2018 alrededor del 88% (más de 156 millones de toneladas) de las 179 millones de toneladas de producción pesquera total se destinó al consumo humano directo (Figura 23), mientras que el 12% restante (22 millones de toneladas) se volcó a usos no alimentarios. De estos, el 80% (18 millones de toneladas) se convirtió en harinas y aceites de pescado, y el resto (4 millones de toneladas) se compone mayormente de peces ornamentales y ejemplares para la cría (alevines, juveniles o adultos jóvenes), o se destina a cebo, usos farmacéuticos, alimentos para mascotas o como materia prima para cebar peces de piscifactoría, ganado o animales de peletería.

La proporción de pescado destinado al consumo humano directo ha aumentado significativamente desde el 67% calculado en torno a 1960. En 2018, el pescado vivo, fresco o refrigerado seguía representando la mayor porción de pescado utilizado para consumo humano directo (44%) y suelen ser además las modalidades de consumo preferidas y de mayor precio. Le sigue el pescado congelado (35%), transformado o en conserva (11%) y curado (10%). La congelación es el principal método de conservar el pescado para la alimentación, ya que representa el 62% de todo el pescado transformado para consumo humano (excluido el pescado vivo, fresco o refrigerado).

Estos datos generales encubren una gran heterogeneidad. Los métodos de utilización y transformación del pescado varían mucho entre los continentes, regiones, países, e incluso dentro de un mismo país. La fracción de pescado que se convierte en harina o aceite alcanza niveles

máximos en Latinoamérica, seguida por Asia y Europa. En África, la proporción de pescado curado supera la media mundial. Alrededor de dos terceras partes de la producción pesquera destinada al consumo humano directo son congeladas, preparadas y conservadas en Europa y Norteamérica. En Asia, se venden grandes cantidades de pescado vivo o fresco al consumidor.

Las importantes mejoras del proceso de transformación y de la refrigeración, fabricación de hielo y transporte permiten la distribución de pescado a larga distancia, atravesando fronteras y en los más diversos formatos. En las economías más desarrolladas, la transformación de pescado se ha diversificado sobre todo con productos de gran valor añadido, como los platos preparados. En los países desarrollados, el porcentaje de consumo de pescado congelado ha pasado de ser el 27% en los años sesenta del pasado siglo, a 43% en los ochenta, a un récord de 58% en 2018, mientras que el pescado curado bajó del 25% en los 60 al 12% en 2018. En numerosos países en desarrollo, la transformación del pescado ha evolucionado desde los métodos tradicionales para adoptar procesos más avanzados que dan un mayor valor añadido, según el producto y el valor de mercado. En líneas generales, en los países en desarrollo ha aumentado la parte de la producción destinada al consumo humano en formato congelado (del 3% en los años sesenta al 8% en los ochenta al 31% en 2018) y en conserva (del 4% en los sesenta al 9% en 2018). El pescado conservado mediante salmuera, fermentación, secado o ahumado, especialmente corriente en África y Asia, bajó del 29% en los sesenta al 10% de todo el pescado destinado a consumo humano en países en desarrollo en 2018.

Sin embargo, en estos mismos países, se sigue usando

el pescado sobre todo en forma de ejemplares vivos o producto fresco, poco después de ser capturado o cosechado de las piscifactorías, aunque la cuota que ocupa este tipo de consumo bajó del 62% en los sesenta al 51% en 2018. Los peces vivos son apreciados especialmente en el Este y el Sudeste asiático, y en mercados especializados en otros países, donde los consumen sobre todo las comunidades de inmigrantes asiáticos.

En China y otros países del sudeste asiático, el pescado vivo se comercia desde hace más de 3.000 años, y a menudo las prácticas de comercialización siguen basándose en la tradición, sin una regulación formal. Sin embargo, el comercio y el transporte de peces vivos son difíciles, ya que suelen estar sujetos a estrictas normas sanitarias, estándares de calidad y exigencias de bienestar animal, sobre todo en Europa y Norteamérica. Aun así el comercio de peces vivos ha crecido últimamente, gracias a la mejora de los sistemas logísticos y a los avances tecnológicos.

Las propiedades nutricionales del pescado pueden variar según la forma en que se transforme y prepare. El calor (esterilización, pasteurización, ahumado en caliente, cocinado) reduce la presencia de nutrientes termolábiles, aunque con la cocción su concentración puede aumentar, ya que también se pierde en parte el agua que contiene el alimento. Algunos productos químicos, de origen natural (componentes del humo) o artificial (antioxidantes) pueden reducir el impacto del calor o de otros tratamientos sobre las propiedades nutricionales del pescado. La refrigeración y el congelado son las técnicas que menos alteran el valor nutritivo del pescado.

Fuente: Informe SOFIA 2020

<http://www.fao.org/3/ca9229en/ca9229en.pdf>

INFOLOG: NUEVOS RECURSOS DEL CIAPA

Publicaciones

Informe sobre la Economía Azul de la UE de 2020: los sectores azules contribuyen a la recuperación y allanan el camino hacia el Pacto Verde de la UE

https://ec.europa.eu/maritimeaffairs/sites/maritimeaffairs/files/2020_06_blueeconomy-2020-ld_final.pdf

Un repaso al desempeño de los sectores económicos de la Unión Europea asociados a los océanos y las zonas costeras.

Seguridad alimentaria y nutrición: construyendo una nueva narrativa hacia 2030. Informe del Grupo de alto nivel de expertos sobre seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/2020_Global_Narrative/HLPE_2020_FSN_building_a_Global_Narrative_towards_2030.pdf

Una nueva narrativa mundial que se apoya en lo que conocemos de la situación actual de seguridad alimentaria y nutrición

Redes pequeñas, cambios enormes

<https://vimeo.com/371511703>

Dirigido por Charles Menzies y Rachel Donkersloot, en colaboración con pequeños pescadores de salmón y langosta en el noroeste de Irlanda.

Pedido de apoyo para las pescadoras afectadas por la COVID-19 en Indonesia

<https://www.youtube.com/watch?v=SszmRJ44hGU>

Un breve video que muestra el impacto de la COVID-19 entre los pescadores y las pescadoras de Indonesia y las iniciativas de una cofradía de pescadoras locales (Persaudaraan Perempuan Nelayan Indonesia) por solventar los problemas y recabar apoyos.

Seguridad en el mar para los pescadores en pequeña escala del Caribe

<http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8626en>

Este manual de seguridad en el mar para pescadores en pequeña escala del Caribe aspira a crear una cultura de seguridad laboral entre pescadores.

Video infográfico sobre las Directrices PPE: cadenas de valor, poscosecha y comercio

<https://www.youtube.com/watch?v=gYZJAVTJC7o&feature=youtu.be>

Breve vídeo con reflexiones sobre la cadena de valor, el sector poscosecha y el comercio en la pesca artesanal.

Video infográfico sobre las Directrices PPE: riesgo de desastre y cambio climático

<https://www.youtube.com/watch?v=mkMqnbohdV8&feature=youtu.be>

Breve vídeo que trata el impacto de los desastres y el cambio climático en la pesca artesanal.

Video infográfico sobre las Directrices PPE: gobernanza de la tenencia y la gestión de recursos

<https://www.youtube.com/watch?v=uOQ8F4LVyho&feature=youtu.be>

Breve vídeo con reflexiones sobre la gobernanza de la tenencia y la gestión de recursos en la pesca artesanal.

Video infográfico sobre las Directrices PPE: desarrollo social, empleo y trabajo digno

<https://www.youtube.com/watch?v=R2kdtb6-y4&feature=youtu.be>

Breve video con reflexiones sobre temas de desarrollo social, empleo y trabajo digno en la pesca artesanal.

FLASHBACK

¿Los alimentos primero?

El pescado es al mismo tiempo una fuente de alimento y de ingresos. Esta es una característica por excelencia que debe tenerse en mente al discutir de seguridad alimentaria. Por un lado, en las comunidades pesqueras hay muchas personas que se ganan la vida casi exclusivamente gracias a la pesca. Los ingresos obtenidos por la venta del pescado les permiten cubrir sus necesidades básicas. Por otro lado, otras muchas subsisten gracias a la agricultura, la pesca o la recolección. Para los miembros de estas comunidades, el pescado no es tanto una fuente de ingresos, sino un medio de subsistencia, y con frecuencia la principal manera de satisfacer en parte sus necesidades diarias de proteína.



Desde la perspectiva del consumidor, en algunos países en desarrollo existen clases desfavorecidas, como los obreros de la agricultura, las plantaciones o la minería, que apuestan por el pescado como fuente barata de proteínas. La demanda de pescado se cubre gracias sobre todo al comercio nacional o regional. En el otro extremo, están los consumidores mucho más prósperos de los países desarrollados, cuya cultura, costumbre y preferencias dietéticas, más que otros factores, determinan la demanda de pescado. Las necesidades de este gran mercado se satisfacen sobre todo con importaciones.

Aumentar la oferta solamente significa poca cosa para los consumidores más pobres como tales, a menos que dicho aumento se traduzca en mayores ingresos para los pescadores más pobres. Es más, concentrarse exclusivamente en la oferta, sin limitar la demanda para nada, podría ser contraproducente en último término, porque el mercado es el peor enemigo de una correcta ordenación de los recursos. Los mecanismos de mercado siempre se las arreglan para absorber grandes cantidades de pescado y pueden así subvertir cualquier medida de gestión, por meritaria que sea.

Para algunas especies de peces, cuesta convencer al pescador a que responda a las señales que envía el mercado. Esto es especialmente cierto para especies como el camarón, el atún y los cefalópodos, muy demandados en los mercados internacionales. Así se entiende que sea tan importante, y tan difícil, esbozar una política lúcida sobre pesca y seguridad alimentaria. En los países del hemisferio sur, se pueden construir matrices de políticas muy diferentes, según el grupo cuya seguridad alimentaria interese más. Conviene, consecuentemente, establecer una estrategia sensata para las comunidades pesqueras que incorpore las prioridades regionales, con base en argumentos sociales y económicos. Simultáneamente esa estrategia debe satisfacer asimismo las necesidades de los consumidores locales. El objetivo principal, necesariamente dual y consecuentemente contradictorio, debe ser el bienestar de los pescadores y los consumidores menos favorecidos. Huelga decir que es un objetivo difícil. Pero nunca se alcanzará si se pasan por alto dos elementos cruciales: mejorar la ordenación y asignación de los recursos pesqueros y proteger mejor los hábitats marinos.

– Extracto del Informe SAMUDRA núm.14, marzo de 1996

66

ANUNCIOS

REUNIONES

Vigésimo cuarta reunión del Órgano Subsidiario de Asesoramiento Científico, Técnico y Tecnológico, 2-7 de noviembre de 2020, Canadá
<https://www.cbd.int/meetings/SBSTTA-24>

Reunión técnica sobre el futuro del trabajo en la acuicultura en el contexto de la economía rural, 23-27 de noviembre de 2020, Ginebra, Suiza
https://www.ilo.org/sector/activities/sectoral-meetings/WCMS_726160/lang-en/index.htm#banner

Este encuentro discutirá el futuro del trabajo en el sector acuícola, amén de la promoción del trabajo digno en la economía rural, con miras a adoptar conclusiones y recomendaciones de acción.

SITIOS WEB

COVID-19: Alianza para la Pesca Sostenible
<https://www.sustainablefish.org/>
COVID-19

Durante la pandemia, la Alianza pretende ayudar al sector de producción de pescado y marisco a proteger a los trabajadores de toda su cadena de suministro. Con un objetivo inmediato de proteger la seguridad de los trabajadores, hemos compilado la siguiente serie de recursos documentales internacionales:

Fish-COV: Sitio web del CIAPA sobre el impacto de la pandemia de COVID-19 en la pesca y las comunidades pesqueras
<https://covid.icsf.net/>

El CIAPA está acompañando el impacto de la pandemia de COVID-19 en la pesca, gracias a las alertas de noticias. Además vamos a recopilar información sobre temas sectoriales concretos de interés nacional, regional o internacional según tres parámetros: impacto, ayuda y recuperación.

Respuesta de WorldFish al coronavirus
<https://www.worldfishcenter.org/pages/covid-19/>
Mientras la pandemia sigue extendiéndose por todo el mundo, numerosos países imponen medidas de confinamiento sin precedentes



Punto final

UN MUNDO SIN PIB

*Imagina que no hay PIB
Difícil, pero lo vamos a intentar
No solo productos y mercancías
No estaría nada mal
Imagina que este año, medimos la felicidad*

*Imagina que no hay pobreza
Y que hay riqueza para todos
Más escuelas, viviendas y hospitales
E igualdad de género para colmo
Imagina a todo el mundo, viviendo tan feliz*

*Me dirás que estoy soñando
Pero no soy el único
Ahí están Stiglitz, Sen y Daly
Dicen que puede ser*

*Imagina que hay igualdad social
Qué bonito sería
Sin hambre y sin codicia
Con cariño fraternal
Imagina a todo el mundo, compartiendo todo el mundo*

*Me dirás que estoy soñando
Pero no soy el único
Seguro que pronto seremos muchos más
Y lo haremos realidad
(Con el permiso de John Lennon, y empujado por Eddie Allison)*

– John Kurien

