



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY



FUNDACIÓN DESARROLLO
REGIONAL SALTO GRANDE



Estudio de la Cadena de Comercialización de la Pesca Artesanal del Rio Uruguay y Alternativas Productivas de Diversificación.



NOVIEMBRE 2011



EQUIPO TÉCNICO

Dr. MTV. Esteban Krall (CUP)
Lic. Ec. Laura Piedrabuena (FAGRO)
Dr. MTV. Cristina Friss (FACVET)
Lic. Tur. Luis Chalar (RN)
Est. Trab. Social Cecilia Goncalvez
Psic. Wiston Ríos (RN)



COLABORADORES

Dr. MTV. José Pedro Dragonetti (FACVET)
Dr. MTV. Graciela Fabiano (FACVET)
Lic. Nut. Marta Elichalt (ENyD)
Lic. Nut. Mónica Russo (ENyD)
Lic. Gabriela Campodónico (FHUCE)
Lic. Rossana Campodónico (FHUCE)
Lic. Biol. Marcelo Crossa (FAO-DINARA)
Est. Vet. Giorella Pinnacchio (FACVET)
Lic. Tur. Luis Balbi (FHUCE)

Agradecimientos: A todos los pescadores y sus familias por ser la sustancia del presente trabajo, a la Fundación de Desarrollo Salto Grande y la UdelaR por el apoyo para llevarlo a adelante y a todos los técnicos que de una u otra forma nos acompañaron en el proceso.



INDICE TEMÁTICO

Capítulo	Contenido	Pág.
	INTRODUCCIÓN.....	4
1	CARACTERISTICAS SOCIALES DE PESCADORES DE SALTO Y PAYSANDU CIUDAD.....	12
2	ESTUDIO DE LA CADENA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA PESCA ARTESANAL DEL RÍO URUGUAY.....	35
3	FRESCURA, MANIPULACIÓN Y ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA ARTESANAL DEL RÍO URUGUAY	57
4	EL TURISMO COMO DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA PARA PESCADORES DEL LITORAL NOROESTE DEL RÍO URUGUAY.....	71
5	IMPORTANCIA DEL ABORDAJE INTERDISCIPLINARIO E INTERINSTITUCIONAL EN EL PROYECTO.....	87
	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	90
	ANEXO 1.....	94
	ANEXO 2.....	98

INTRODUCCIÓN

Est. Trab. Soc. Cecilia Goncalvez¹

Dr. MTV. Esteban Krall²

Lic. Laura Piedrabuena³

I.1. La pesca artesanal en Uruguay

Desde la antigüedad, la pesca constituye para la humanidad una fuente importante de alimentos, proporcionando empleo y beneficios económicos a quienes se dedican a esta actividad. Con el transcurso del tiempo, el desarrollo de la actividad, su dinámica y tecnificación mostró rápidamente la realidad de que los recursos acuáticos, aun siendo renovables, son limitados y tienen que someterse a una ordenación adecuada si se quiere que su contribución al bienestar nutricional, económico y social sea sostenible.

Con respecto a nuestro país, la pesca artesanal es una actividad que históricamente se ha desarrollado y se caracteriza por ser “realizada por uno o más pescadores, cuyas capturas son realizadas con embarcaciones de menos de 10 toneladas de registro bruto que se realiza en el mar, en zonas próximas a la costa o en aguas interiores, sean éstas de agua dulce o salobre”⁴.

En el Litoral Norte del Río Uruguay se ubican diversas comunidades de pescadores artesanales. Estas comunidades se organizan de forma variada, pasando del pescador autónomo que desarrolla la actividad en forma aislada a situaciones intermedias de pequeños emprendimientos conjuntos con su propia lógica de acordar los beneficios.

I.2. Las comunidades de pescadores. Los pescadores y sus familias

Estas comunidades de pescadores artesanales en general viven en una situación de marginación no sólo geográfica sino también social, cultural y económica. Actualmente la pesca en el Río Uruguay se realiza en forma “extractiva” provocando grandes riesgos de sostenibilidad del recurso ictícola, la propia sustentabilidad personal y familiar de los pescadores, así como una considerable agresión a la conservación de la biodiversidad.

¹ Estudiante de Trabajo Social. Ha participado en varios proyectos de la pesca artesanal en el Litoral Norte. Co-responsable del eje Cultural-Social.

² Doctor Veterinario. Docente del Centro Universitario de Paysandú. Coordinador General del Proyecto.

³ Licenciada en Economía. Docente del Departamento de Ciencias Sociales de la Facultad de Agronomía de la UdelaR. Responsable del eje Cadena de Comercialización.

⁴ Fernández Amorim, S. “La pesca artesanal en el Uruguay”. Facultad de Veterinaria Universidad de la Republica. Instituto de Investigaciones pesqueras” Prof. Dr. Victor H. Bertullo.

Los pescadores artesanales y sus familias ven comprometida su subsistencia, encontrándose actualmente en una situación de vulnerabilidad social y económica. La característica principal de las condiciones de existencia de los pescadores artesanales es la precariedad. Tal condición abarca aspectos que van desde la vivienda, la alimentación, el acceso al sistema educativo, a las prestaciones sociales y ejercicios de derechos como trabajadores y la inclusión social. La mayoría de los pescadores no cuentan con vivienda de su propiedad y en general las mismas están en condiciones de precariedad.

En cuanto a los sistemas de prestaciones los pescadores se encuentran fuera de los sistema de seguridad social que les permita acceder a beneficios tales como pensiones, jubilaciones, seguro por enfermedad, seguro de desempleo, etc. Hoy en día con los nuevos cambios en los sistemas de prestaciones les permiten sí el acceso a los beneficios como asignaciones familiares, tarjeta del plan alimentario, etc. En lo que respecta al nivel educativo, en la mayoría de los casos se trata de personas que no han completado la Enseñanza Primaria o que sí han completado la misma pero son analfabetos por desuso.

En lo que tiene que ver con la generación de trabajo sustentable, desde la pesca artesanal, los pescadores ven hoy diezmada su producción, y por ende sus ingresos, están obligados a dedicarse a otras actividades para poder sostener a sus familias. Estas actividades son por lo general zafrales tales como, la cosecha de naranja o arándano en algunas zonas, la esquila para casos en el medio rural, etc. Otra forma de complementar sus ingresos es a través de la cría de cerdos (utilizando el eviscerado de pescado como alimentación de estos), la venta de leña, etc.

Todo esto genera que poco a poco se vaya dejando de lado la pesca artesanal no solo como generadora de ingresos, sino como cultura e identidad. Las causas principales se basan en el hecho de que el recurso ictícola se encuentra diezmado en forma importante, tanto en su población como en las especies presentes (biodiversidad) por la pesca de grandes pescadores profesionales, así como también por grupos de pescadores artesanales (que funcionan en un circuito informal de venta) que tentados de apropiarse de una ganancia de corto plazo, realizan una pesca ilegal con redes no permitidas, cosechando un número importante de peces (captura de peces de medidas menores a las óptimas) que luego venden a empresas del mercado del pescado.

I.3. La pesca

Podemos señalar que existe cierta homogeneidad en cuanto a cómo se desarrolla la pesca artesanal, debido a que no se diferencian de gran manera las artes de pescas y las embarcaciones. Sin embargo, en lo que respecta a la infraestructura que poseen los pescadores para desarrollar la actividad encontramos gran heterogeneidad. Esto se debe a que no todos cuentan con las mismas cantidades de equipos de pesca, donde hay casos

de pescadores que tienen las artes suficientes para poder generar el jornal del día y otros que obtiene mejores capturas, por lo tanto mejores ingresos que otros colegas.

Con respecto a las embarcaciones, todavía se puede ver casos de pescadores que por diferentes motivos no cuentan con ella, utilizando la de compañeros que solidariamente se les ceden compartiendo parte del proceso de pesca. De las embarcaciones existentes son muy pocas las que cuentan con una herramienta fundamental como el motor para poder trasladarse sin los esfuerzos de los remos hasta donde están ubicadas las redes en el agua, muchas veces a distancias no menores a los cinco kilómetros.

Conjuntamente con la calidad del producto y la tecnología utilizada, se registran diferencias en cuanto a la formalización de estas economías. Algunos pescadores tienen mínimamente formalizada su actividad ya que venden a las empresas localizadas a lo largo del corredor del Río Uruguay, las cuales en ciertos momentos representaron una verdadera oportunidad para acceder a materiales para la pesca mediante el pago con pescado, este formato también fue empleado por algunos intermediarios. Hoy en día esta forma de trabajo con los compradores de pescado, dejó de ser habitual a raíz de diferentes problemas ocasionados con el pago del pescado. En cambio otros pescadores venden en el “mercado informal”, donde se les ofrecen como atractivo un mejor precio, existiendo importantes diferencias de lo que pagan otros empresarios por kilo de pescado.

Para algunas unidades productivas los bajos ingresos obtenidos permiten tan solo la subsistencia diaria. Esta condición de precariedad dificulta la posibilidad de realizar aportes al sistema de seguridad social y proyectar la mejora de las condiciones en la que se encuentra el pescador y su familia.

Con respecto al producto, se puede decir que por lo general las especies que salen con más frecuencia son la boga y el sábalo, y después de estas, el dorado, el patí, vieja del agua, etc. Realizar la pesca artesanal supone un arduo trabajo de aquellas personas que lo realizan. Consiste en colocar las redes en el río, luego de haber armado campamento en algunos casos, teniendo las redes tendidas en el agua se sale a recorrer una o dos veces en el día dependiendo si es verano o invierno, ya que con el calor el pescado que cae en las redes fácilmente se echa a perder. Las recorridas que por lo general lo hacen dos personas lleva por lo menos de tres a cinco horas, ya que hay que revisar y si es necesario acomodar las redes que son muchas veces enredadas con basura que está en el agua traída por la corriente.

“Culminada la recorrida se trae el pescado que se capturo y se lo limpia, se lo eviscera, se lava el pescado dentro el río y se separa los chicos de los grandes, los cuales se diferencian por pesar de dos kilos y medio para abajo (chico) y de dos kilos y medio para arriba (grande), finalizando con el almacenamiento en frío del pescado. Cuando se

llena la capacidad de almacenamiento que se tiene se llama al comprador o intermediario para que levante el pescado que se tiene”⁵.

El promedio de pescado que se captura está determinado por la cantidad de redes que se tengan para la actividad, además se puede señalar que se requiere de un gran trabajo físico para desarrollar la pesca artesanal además de estar expuesto a las inclemencias climáticas. Esto intensifica las condiciones de precariedad que tiene esta actividad productiva, además de sumarles los riesgos que los pescadores corren, agravado aún, si vemos que muy pocos cuentan con equipos de seguridad adecuados en sus chalanas.

I.4. Antecedentes sobre la intervención institucional en la temática

En los últimos veinte años se han llevado a cabo diferentes experiencias de trabajo con Pescadores Artesanales, desde distintos actores de la institucionalidad pública y privada, obteniendo resultados dispares. Desde el año 2005 el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) comienza a fomentar desde el Programa Uruguay Rural el fortalecimiento y organización del sector. La primera experiencia que se comenzó a trabajar se dio en la Localidad de Villa Constitución donde se le brinda, en primer lugar una micro capitalización que les permitió por un lado mejorar las condiciones de pesca y por otro lado la asistencia técnica social con la finalidad de poder apoyar el trabajo del grupo.

Luego de esta primera experiencia comienza a apoyarse desde el Programa Uruguay Rural (PUR) con asistencia técnica social a otros emprendimientos asociativos de pescadores que comienzan a organizarse en la zona. Así surgen dos experiencias en Villa Constitución que se consolidan como grupo, dos en Pueblo Belén de las cuales hoy se ha conformado una Cooperativa Social de Pescadores y una experiencia en Bella Unión.

Del trabajo llevado a cabo con los diferentes grupos de pescadores se ha logrado consolidar formalmente algunas experiencias, gestionar el acceso a recursos a través de instituciones tales como: Intendencia Municipal de Salto (IMS), Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), Programa de Producción Responsable (PPR) del MGAP, Prefectura del Puerto de Salto, entre otras. Los grupos de pescadores y sus representantes han podido construir espacios de encuentro, discusión y resolución sobre temáticas del sector, a la vez que participar en instancias similares con diferentes actores de la institucionalidad vinculadas a la pesca.

También se han desarrollado experiencias en otras localidades, a cargo de diferentes instituciones. En el caso de Paysandú, se trabajó en el año 2009 en un proyecto desarrollado entre el Gobierno Departamental y la Agencia de Desarrollo Productivo

⁵ Esta información fue obtenida el 17 de mayo en una visita que se realizó a los campamentos de Jorge Marquesqui “Zorro”, Pinasco “Tito” y de Hugo Leguizamo.

junto a un grupo de pescadores, orientándose la acción especialmente a la capacitación en piscicultura, como alternativa a la pesca extractiva.

A principios del año 2009, dado el planteo del Lic. Marcelo Crossa en el marco del Programa Regional del Centro Universitario de Paysandú (CUP), el cual versaba como objetivo: “Relacionamiento entre investigación participativa/educación informal que consiste en la aplicación de metodologías participativas donde los agentes locales (pescadores u otros usuarios de los recursos pesqueros y fluviales) desarrollan junto a estudiantes y docentes una propuesta de trabajo en base a demandas en el conocimiento, para que lo aprendido a través de una perspectiva de etno-conocimiento y experimentación, se transforme en herramientas de cambio que permitan solucionar problemas pesqueros o ambientales concretos para eventualmente vehicular propuestas hacia otros órganos competentes”.

Se decide, lanzar una primera etapa de aproximación a la realidad de las comunidades de pescadores artesanales desde Villa Soriano hasta Salto. A su vez, el iniciar en Villa Soriano resulta del taller realizado en diciembre 2008, con unos 60 habitantes del departamento de Soriano, el cual tuvo como cometido comenzar a elaborar el programa Cultura del Río de la UdelaR. De la conjunción de ambos surge el proyecto: “*Pesca artesanal de la región. Cultura del río*”, financiado por la Unidad Extensión del CUP.

En dicho proyecto se identificaron objetivos hacia la interna universitaria y hacia la población de pescadores artesanales. A nivel interno:

- Colaborar en la generación de un equipo de trabajo interdisciplinario de extensión universitaria en el CUP que aborde la temática de la pesca artesanal de río en el litoral uruguayo.
- Enmarcar la tarea en Programas Centrales de Extensión aportando a la generación de un Programa de Pesca Artesanal, y aportar a mejorar los espacios de trabajo colectivos con Regional Norte-Sede Salto.

A nivel externo junto con la población de pescadores, se planteó:

- Avanzar en el acercamiento y construcción de vínculos de trabajo con los productores artesanales, con especial atención a los colectivos organizados identificados en el litoral (Río Negro, Río Uruguay), acompañando y capacitando grupos de usuarios organizados alrededor de distintas iniciativas productivas.
- Recolectar y analizar información para construir un punto de base o situación de partida en las dimensiones: (i) organizativas y experiencias asociativa; (ii) dinámicas de pesca y modos productivos; (iii) modos de vida comunitarios y familiares asociados a la actividad.
- Elaborar un diagnóstico participativo de los principales problemas a trabajar en el bienio 2010-2011.

A modo de resumen se efectuaron, por un lado actividades tendientes a constituir un equipo de técnicos interdisciplinario tratando de atender las áreas de la Universidad posibles de involucrarse: Instituto de Pesca de Facultad de Veterinaria (IP FACVET), Unidad de Estudios Cooperativos de CSEAM, Unidad de Extensión del CUP, Ciencias Sociales de Regional Norte. En base a esto se asumieron roles como conocer, evaluar las comunidades de pescadores (con participación clave de asistentes sociales y extensión del CUP), situación productivo-sanitaria y perspectivas biológicas-tecnológicas del recurso pesca (con la participación de veterinarios y biólogo); sin perjuicio de estas especificidades, todo el equipo aportó ideas, percepciones y experiencias en todos los tópicos. El grupo de trabajo fue complementado técnicamente con profesionales de otras instituciones como: asistente social de la Sociedad de Fomento de Constitución, intercambiándose además ideas y acciones con otras instituciones como: la ONG Vida Silvestre, Comisión Administradora del Río Uruguay (CARU) y PPR de Río Negro-Soriano.

Por otro lado, hacia las comunidades de pescadores, se realizó un relevamiento en 5 localidades de los departamentos de Salto (Constitución y Belén), Río Negro (Fray Bentos y Nuevo Berlín) y Soriano (Villa Soriano) en aspectos biológicos del recurso pesca, así como de la historia y relacionamiento del grupo en cuestión.

Dentro de los aspectos más relevantes mencionados por los actores en cada localidad se destacan:

-*Belén*, presenta relación con Bella Unión desde el punto de vista comercial (dificultad que tienen) y con el proyecto de turismo termal propuesta desde la IMS.

-*Constitución*, aquí se ha discutido una propuesta de repoblar el lago, de utilizar redes diferentes en tamaño; faltaría contactarse con el otro grupo; debería formalizarse el uso del recurso con Argentina.

-*Villa Soriano*, la veda permanente del Río Negro limita su actividad, plantean analizar el efecto económico de la pesca en el pueblo, tienen diferencias en el grupo por la fábrica de hielo otorgada por PPR, sienten que el recurso pesca disminuye y atenta contra la sobrevivencia de las familias en el largo plazo.

-*Fray Bentos*, les interesa saber dónde está el recurso que ha bajado y aumentado luego, rescatar la idea del pescador como forma de vida (campamentos).

-*Nuevo Berlín*, casi 60 pescadores fueron relevados por el liceo de allí; existen inseguridades en el uso de los equipos; se vende pescado de argentinos como en otras localidades. Pescadores no contactados de las capitales (Salto, Paysandú, Bella Unión).

Algunas de las líneas de trabajo futuras para el corto y mediano plazo, a partir de esta primera intervención, fueron incluidas en el segundo proyecto. En esta primera etapa se postularon los siguientes temas:

- Transferencia de información al público objetivo.

- Falta de precisar la información sobre la producción y esfuerzo por regiones; información biológica sobre las principales especies en cuanto a crecimiento y reproducción (sábalo y boga).
- Contaminación por polifenilos y metales pesados en relación a la biología de algunas especies y el consumo humano en las poblaciones de riesgo.
- Impacto de floraciones cianofíceas en la ecología del río.
- Definición de poblaciones a lo largo del río.
- Falta de información de la cadena productivo-exportadora.
- Niveles hidrométricos y su repercusión en los peces y pescadores.
- Comercio condicionado al mercado externo (dificultad en la información de los centros de acopio).
- Estudio de alternativas comerciales y productivas.
- Estructuración de las regiones de pesca.
- Problemas en las organizaciones sociales de base.
- Pasaje de pescador extractivista a pescador guarda parques.
- Tipificación productiva y social de los pescadores en sus diferentes categorías vs. actuales normativas.
- Analizar el marco jurídico legal apropiado para cada comunidad involucrada.

Se desprende de esta síntesis, así como de la experiencia de parte del equipo que participó en dichas intervenciones, estos antecedentes generaron una base de trabajo con las comunidades de pescadores, mediante la inter-disciplina y la inter-institucionalidad de importante aporte para el presente proyecto.

I.5. El proyecto

Este documento, es una síntesis de los resultados del proyecto: “*Estudio de la cadena de comercialización de la pesca artesanal del Río Uruguay y alternativas productivas de diversificación*”, en el cual participaron docentes y estudiantes de la Universidad de la República (UdelaR), con el financiamiento de la Fundación de Desarrollo Salto Grande.

Este tiene como objetivos centrales:

- i*) Detectar actores de la cadena de la pesca artesanal del litoral del Río Uruguay (pescadores, acopiadores, vendedores locales e industrias de exportación, entre otros);
- ii*) Elaborar en conjunto con los actores y en forma interinstitucional e interdisciplinaria, herramientas e instrumentos que permitan generar una cadena de comercialización viable;
- iii*) Proponer, de manera participativa, experiencias de diversificación de pescadores como: desarrollo turístico, cría de cerdos, entre otros.

A lo largo del proyecto se abordan diversos ejes temáticos mediante la investigación y extensión, los cuales se presentan en el presente documento bajo el formato de capítulos específicos. El primero de ellos refiere a lo **Cultural-Social**, donde su foco principal es

el pescador, su familia y su entorno, así como el proceso grupal y de género en el cual están insertos. El segundo consta en diagnosticar y aportar hacia la construcción de una **Cadena de Comercialización** que incluya en forma viable a los diversos actores en forma organizada. Como tercera área se incluyen aquellos temas asociados a la **Calidad del Producto y Nutrición**, donde se enfatiza la calidad del producto desde el punto de vista higiénico-sanitario así como nutricional; y finalmente se plantea un área transversal con la intención de respaldar acciones y proyectos que **Diversifiquen** actividades complementarias a la pesca artesanal, bajo un enfoque integral, donde el **Turismo** fue la de mayor desarrollo.

Respecto a la metodología de trabajo, en cada eje temático se efectuó un diagnóstico, investigación – acción y extensión en forma co-participativa, con los actores de la cadena, sobre todo los pescadores y el resto de las instituciones que interactúan con esta producción. En una primera etapa, se intentó ganar la credibilidad de los actores a través de acciones concretas; como por ejemplo visitas a los campamentos, jornadas técnicas sobre temas de interés, como: Acuicultura, Gastronomía, Nutrición, Buenas Prácticas y Calidad de Producto, apoyo técnico en: proyecto de una fábrica de raciones, desarrollo de una cooperativa turística de salto, organización de grupos de pescadores de Salto y Paysandú, integrar instituciones como: MGAP, Centro Cooperativista Uruguayo (CCU), e Intendencia Municipal de Río Negro (IMRN) para activar la planta de frío de la Cooperativa de Pescadores de Nuevo Berlín (COOPESNUBE). También se buscó adaptar el accionar del proyecto a las necesidades que surgen en la región para la viabilidad de la cadena pesquera, sujeto a que permitan avanzar en los objetivos del proyecto.

Paralelamente, se efectuaron varios relevamientos aplicando una metodología diagnóstica que redunde en una buena visión situacional sobre: posibles lugares de venta de peces de río en las 3 capitales y Montevideo, calidad nutricional de algunas variedades de peces de agua dulce, actividades turísticas y perfil socioeconómico de los pescadores de Paysandú y Salto. Se recibió apoyo de los asesores en acciones puntuales como talleres turísticos, calidad de producto y procesamiento, así como aportes hacia la construcción de la cadena de comercialización.

En su etapa final el proyecto incluye la generación de propuestas en cada área temática apostando a la continuidad del proceso, las cuales en su mayoría requieren la apertura de espacios de coordinación para que los pescadores e instituciones asuman compromisos, con el fin de continuar en la construcción de esta cadena de comercialización y demás acciones planteadas.

CAPITULO 1

CARACTERISTICAS SOCIALES DE PESCADORES DE SALTO Y PAYSANDU CIUDAD

*Est. Trab. Social Cecilia González⁶
Psic. Wiston Ríos⁷*

1.1. Introducción

El presente documento es el resultado del análisis de los datos aportados por las entrevistas y reuniones realizadas con los pescadores artesanales de la ciudad de Salto y Paysandú entre los meses de setiembre y diciembre de 2010 y de abril a junio de 2011. El mismo fue llevado a cabo por el equipo técnico psicosocial en el marco del Proyecto “Estudio de la Cadena de Comercialización de la Pesca Artesanal del Río Uruguay y Alternativas Productivas de Diversificación”.

A través de este informe se pretende alcanzar los siguientes objetivos: el primero refiere a poder mostrar las condiciones de vida y de trabajo de los pescadores artesanales y sus familias. En segundo lugar se pretende visibilizar las posibilidades de organización del sector más allá de las ya existentes. En tercer lugar se buscara mapear las opciones de diversificación que han planteado los entrevistados como oportunidades de mejoras a las condiciones de producción y su posible sostenibilidad desde los actores involucrados.

Es importante destacar que los pescadores entrevistados en Salto fueron aquellos que se encontraban en un listado realizado en conjunto con la Intendencia de Salto, el Ministerio de Ganadería, el Ministerio de Trabajo con el apoyo del SUNTMA en los años 2007/2008, cuando se desata el conflicto por la veda instalada en los meses de Diciembre/Febrero. Este listado fue proporcionado al proyecto donde se registran 76 pescadores, de los cuales no se ha podido relevar el total por determinados motivos como fueron: el acceso dificultoso a los lugares de pesca para aquellos que no tenían identificado un domicilio, el cambio de domicilio de algunos pescadores que tampoco se los ubico en los lugares de pesca informados por el registro, etc.

De los 76 entrevistados se desprende que 28 (36,84%) no están dedicados a la pesca artesanal, 5 (6,57%) integran la Cooperativa de Pescadores de Salto “COOPESA”, la cual está dedicada a un proyecto de pesca deportiva con devolución, 26 (34,21%) son

⁶ Estudiante de Trabajo Social. Ha participado en varios proyectos de la pesca artesanal en el Litoral Norte. Co-responsable del eje Cultural-Social.

⁷ Docente de la Facultad de Psicología Regional Norte Salto. Co-responsable del eje Cultural-Social.

pescadores en actividad, 2 (2,6%) son vendedores de pescado, y 15 (19,73%) no se han podido entrevistar por los motivos antes mencionados.

En lo que respecta a los pescadores de Paysandú, no se logró contar previamente con un registro, pero se facilitó desde la Intendencia de Paysandú y desde la Agencia de Desarrollo Productivo información de utilidad. De estos datos se desprende que hay 12 (100%) pescadores en actividad de los cuales se logró entrevistar a 11 (92%).

Este proceso aun está abierto y en permanente construcción. Los datos obtenidos se consideran un insumo importante para poder pensar en estrategias de intervención con el sector, ya que contamos con la opinión del 63% de los pescadores artesanales activos.

Cuadro 1.1. Número y porcentaje de pescadores entrevistados y no entrevistados en Salto.				
Total de Pescadores Registrados	Total de pescadores entrevistados activos	Total de pescadores entrevistados no activos	Otros registrados: Vendedores-Coopesa	No entrevistados
76 (100 %)	26 (34,21%)	28 (36,84%)	7 (9,1 %)	15(19,73 %)

Cuadro 1.2. Número y porcentaje de pescadores entrevistados y no entrevistados en Paysandú.			
Total de Pescadores Registrados	Total de pescadores entrevistados activos	Total de pescadores entrevistados no activos	No entrevistados
12 (100 %)	11 (92 %)	1	Sin datos

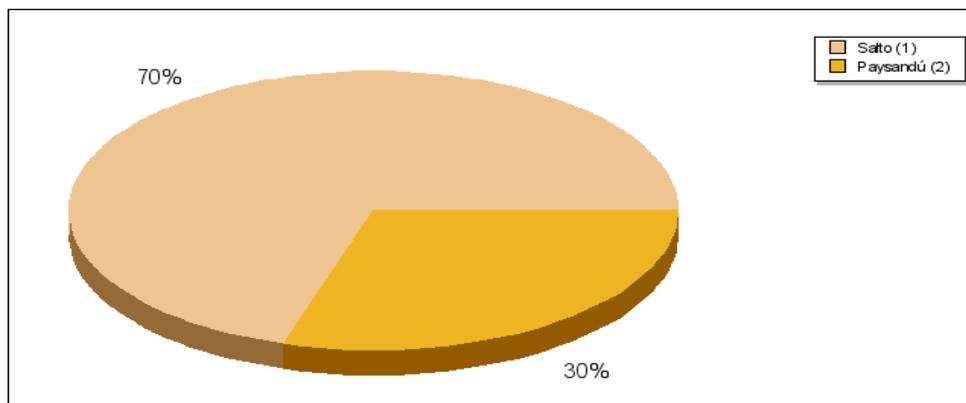
1.2. Aspectos metodológicos

Con el fin de conocer la realidad del sector pesca artesanal de los departamentos de Salto y Paysandú se elaboró un formulario de entrevista semi estructurada que tenía como objetivo recoger una serie de datos cuantitativos, aunque también serviría como un disparador para indagar acerca de actitudes, conductas, opiniones, representaciones y percepciones en forma directa con los entrevistados.

Este objetivo se pudo lograr de forma exitosa ya que la implementación del formulario diseñado posibilitó generar un espacio de intercambio entre el equipo y los pescadores artesanales entrevistados. El clima de confianza generado permitió obtener información fundamental para el trabajo planteado.

Se destaca que de un total de 37 pescadores entrevistados, 11 corresponden a la ciudad de Paysandú y 26 a la ciudad de Salto; es interesante recalcar que las características en tanto condiciones de vida y producción son muy similares.

Cuadro 1.3. Figura 1.1. Cantidad de pescadores por departamento.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Salto	26	70,27
Paysandú	11	29,73



1.3. Condiciones de vida de los pescadores artesanales: Ciudad de Salto y Paysandú

Del total de pescadores artesanales se desprende que son en su mayoría hombres con un promedio de edad 50 años. Si analizamos la edad promedio y el nivel educativo podemos explicar que no reúnen las condiciones para acceder al mercado formal de trabajo lo cual podría ser una de las causas por la cual se dedican a la actividad.

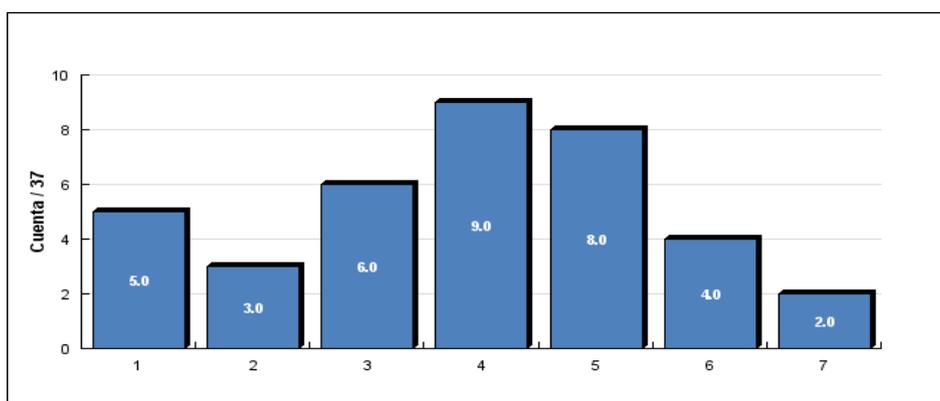
Ingresos del hogar

En lo que respecta a los ingresos que perciben en el hogar, el 56,76% de los pescadores complementa los ingresos de la pesca con otras actividades como son; la zafra de naranja, arándanos, la producción de ladrillos, venta de leña o cría de animales tales como el cerdo; trabajos en la construcción de forma zafra, el corte de pasto, etc. El restante 43,24% vive únicamente de los ingresos que obtiene de la pesca.

Es importante destacar que un apoyo a las economías de los pescadores son los casos donde se perciben prestaciones como; jubilaciones, pensiones por discapacidad o vejez y las asignaciones familiares para aquellos casos donde existen menores a cargo dentro del núcleo familiar del pescador.

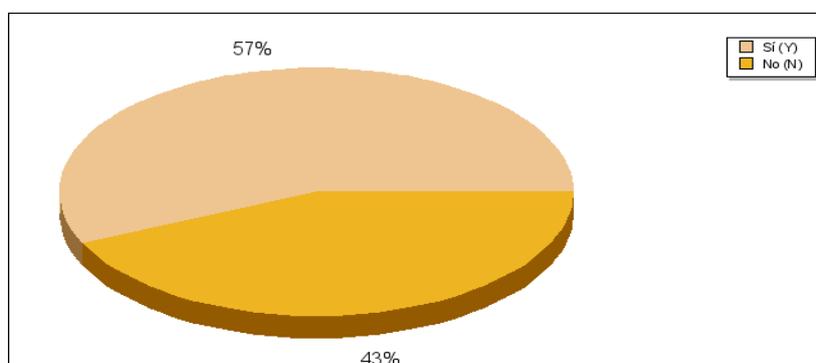
En los casos donde el pescador es quien percibe la prestación (jubilación y pensión por vejez o enfermedad) pudimos indagar que se han dedicado a la pesca por dos razones; una es el gusto por la actividad y la otra es la necesidad de generar ingresos que le permita mejorar sus condiciones de vida.

Cuadro 1.4. Figura 1.2. Promedio de ingresos del hogar.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Menos de 2000 (1)	5	13,51
Entre 2001 y 4000 (2)	3	8,11
Entre 4001 y 6000 (3)	6	16,22
Entre 6001 y 8000 (4)	9	24,32
Entre 8001 y 10000 (5)	8	21,62
Entre 10001 y 14000 (6)	4	10,81
Más de 14000 (7)	2	5,41



Según los datos proporcionados a través de las entrevistas podemos ver que los ingresos que perciben los pescadores por la actividad que realizan no son suficientes, tanto para aquellos que están dedicados únicamente; como para los que comparten con otras labores, esto tiene una serie de causas las cuales analizaremos más adelante.

Cuadro 1.5. Figura 1.3. ¿Comparte la pesca con otra actividad?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	21	56,76
No	16	43,24
Sin respuesta	0	0



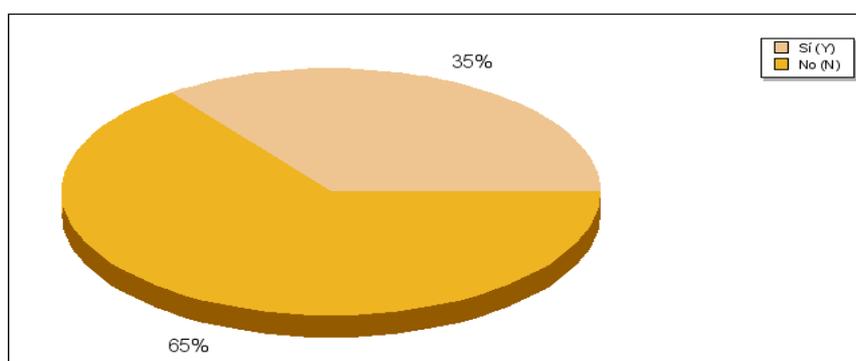
Cabe precisar además que los pescadores en general manifiestan no saber con exactitud cuál es el ingreso que obtienen por la actividad, ya que no es estable la producción y no llevan registro de sus ventas.

Beneficios a los que acceden los pescadores que son parte de sus estrategias de supervivencia

En lo que tiene que ver con otros apoyos que reciban los pescadores y sus familias en cuanto a beneficios como la canasta de alimentos de INDA, para los casos con problemas de desnutrición, pensiones por enfermedad o a la vejez, o la tarjeta Uruguay Social para los hogares que perciben Asignaciones Familiares (AFAM) por los menores a cargo se pudo saber que es muy bajo el número de hogares que les corresponde.

Cuadro 1.6. Hogares que perciben la Canasta de INDA.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	8	21,62
No	29	78,38
Sin respuesta	0	0

Cuadro 1.7. Figura 1.4. Hogares que perciben la Tarjeta Uruguay Social.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	13	35,14
No	24	64,86
Sin respuesta	0	0



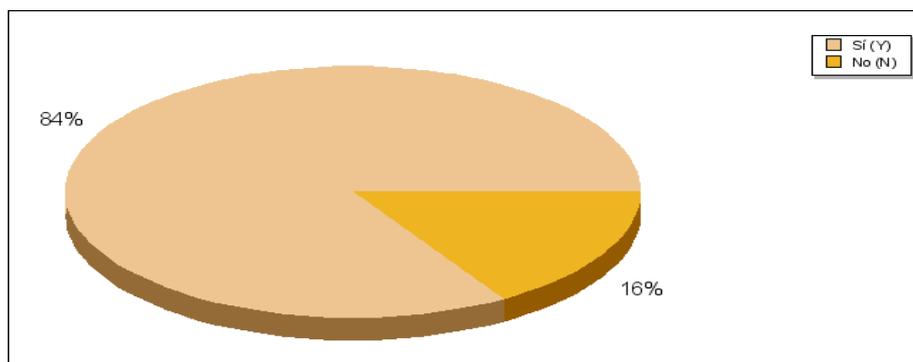
1.4. Integrantes del hogar

Con respecto a los integrantes del hogar se constató que en general no son familias numerosas salvo algunos casos, en cuanto al estado civil de los pescadores en relación al vínculo existente con otras personas, si sumamos los pescadores casados con aquellos que se encuentran en concubinato tenemos que el 67,56% tiene compañera y el 32,44% se encuentra solo por diferentes motivos (solteros, divorciados, viudos).

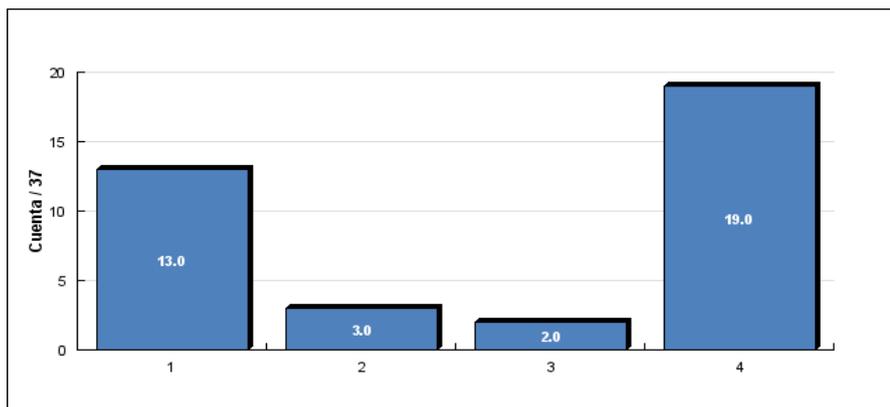
Cuadro 1.8. Estado conyugal del pescador titular.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Casado (1)	16	43,24
Soltero (2)	8	21,62
Divorciado(3)	2	5,41
Viudo (4)	2	5,41
En concubinato	9	24,32
Sin respuesta	0	0

En relación a los hijos podemos ver que el 83,78% tiene hijos de los cuales existe una paridad en cuanto al porcentaje de mayores y menores de edad.

Cuadro 1.9. Figura 1.5. En relación a hijos.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	31	83,78
No	6	16,22
Sin respuesta	0	0

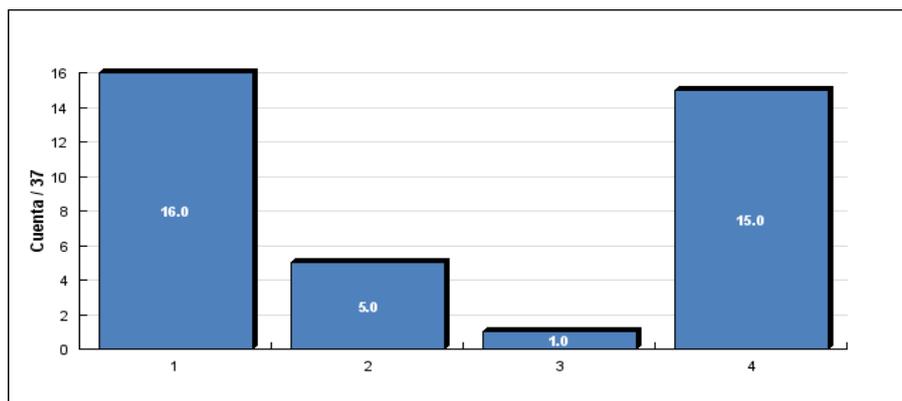


Cuadro 1.10. Figura 1.6. Cantidad de hijos menores de edad.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
De 1 a 3 hijos (1)	13	35,14
De 3 a 5 hijos (2)	3	8,11
Más de 5 hijos (3)	2	5,41
No corresponde (4)	10	51,25



Cuadro 1.11. Figura 1.7. Cantidad de hijos mayores de edad.

Opción	Cantidad	Porcentaje
De 1 a 3 hijos (1)	16	43,24
De 3 a 5 hijos (2)	5	13,51
Más de 5 hijos (3)	1	2,70
No corresponde (4)	15	40,54



1.5. Nivel educativo de los pescadores artesanales

En cuanto al nivel educativo de los pescadores artesanales los datos arrojados por la entrevista muestra que del total de entrevistados surge que el 73 % solamente alcanzó los estudios primarios de los cuales más de la mitad no concluyó la misma. Para aquellos que ingresaron en la enseñanza media se plantea que ninguno concluyó los estudios correspondientes.

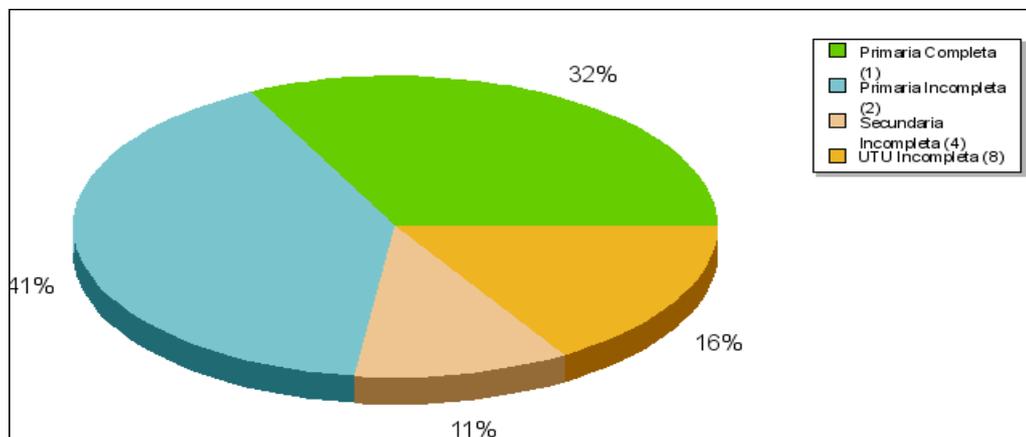
Se pudo además conocer en las diferentes entrevistas que un número importante de pescadores son analfabetos, ya sea por haber desertado de la primaria o por desuso. Esta situación genera cierta vulnerabilidad en cuanto al ejercicio de sus derechos como ciudadanos afectando el desarrollo de su vida cotidiana como el desarrollo de la actividad que realizan.

Como se analizara más adelante la gran mayoría no cuenta con los permisos correspondientes para realizar la pesca artesanal de forma adecuada, lo que conlleva una serie de dificultades de relacionamiento con otros pescadores como con las autoridades de prefectura y DINARA. La situación que han vivido por años de estar excluidos a consecuencia de lo antes expuesto es que los ha llevado a ser rehenes de su propia condición de ciudadanos a los que no se les ha garantizado sus derechos.

La deserción temprana del sistema educativo se transforma en una de las características del sector. Esto impacta en las posibilidades de planificar y proyectar las acciones de forma racional, convirtiendo la actividad en una estrategia de supervivencia más que una posibilidad de desarrollo.

Cuadro 1.12. Figura 1.8. Nivel educativo.

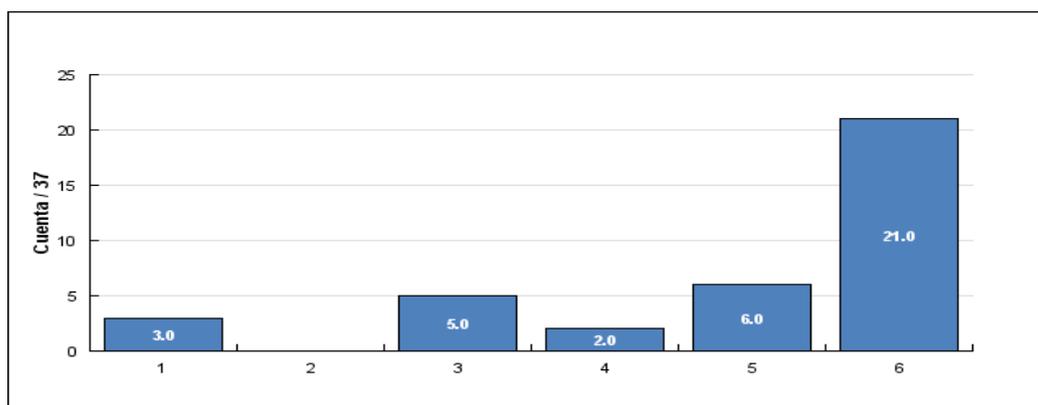
Opción	Cantidad	Porcentaje
Primaria Completa	12	32.43
Primaria Incompleta	15	40.54
Secundaria Completa	0	0
Secundaria Incompleta	4	10.81
UTU Completa	0	0
UTU Incompleta	6	16.22



1.6. Desarrollo de la pesca artesanal en las ciudades de Salto y Paysandú

En la ciudad de Salto y Paysandú se pudo constatar que en relación a los años que tienen los pescadores en el oficio el 56,76% hace más de 20 años que realiza la actividad.

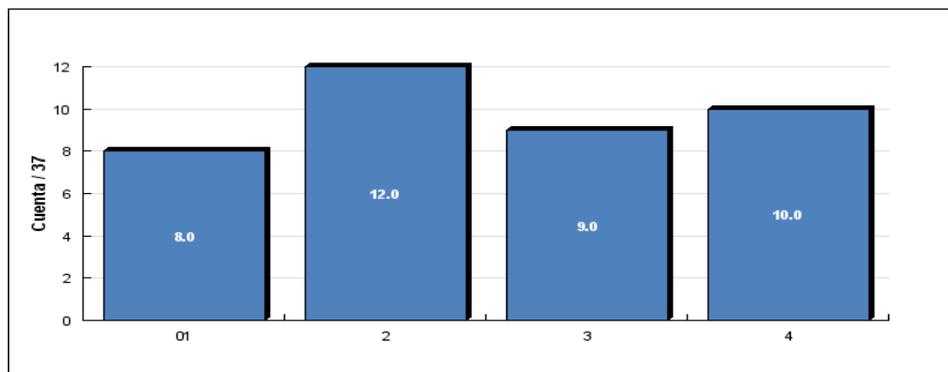
Opción	Cantidad	Porcentaje
De 2 a 5 años (1)	3	8,11
De 6 a 9 años (2)	0	0
De 10 a 13 años (3)	5	13,51
De 14 a 17 años (4)	2	5,41
De 18 a 21 años (5)	6	16,22
Más de 21 años (6)	21	56,76



En cuanto a saber cómo se iniciaron en la actividad, manifiesta el 56,75% haber aprendido con su padre o algún familiar cercano (tíos, hermanos, abuelos, etc.). La pesca es una actividad culturalmente importante para estas comunidades ya que el oficio se transmite de generación en generación, demostrando también que es un oficio estable a lo largo del tiempo que permite generar ingresos para muchas familias.

Se puede constatar el rechazo a nivel de los pescadores de aquellos para quienes la pesca no constituye la actividad económica principal. En esta categoría se encuentran tantos quienes realizan la pesca como actividad zafral cuando el recurso es mayor, como quienes lo hacen como pasatiempo y que muchas veces cuentan con los mejores equipos de pesca y compiten por el recurso, privándoles a quienes pescan por necesidad de obtener una buena ganancia cuando el recurso es abundante y dificultándoles la supervivencia cuando este es escaso.

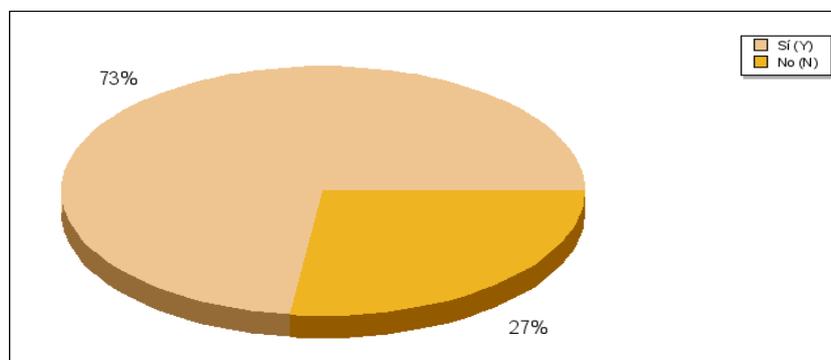
Opción	Cantidad	Porcentaje
Solo (1)	8	21,62
Con el padre (2)	12	32,43
Con otro familiar (3)	9	24,32
Con un conocido o amigo (4)	10	27,03



Dentro de los pescadores entrevistados se pudo constatar una gran heterogeneidad en cuando al capital que poseen para desarrollar la actividad. La adquisición de tecnologías utilizadas en cuanto a equipos para llevar adelante la pesca varía sustancialmente de un pescador a otro. Hay quienes poseen todos los elementos adecuados para el desarrollo de la actividad: embarcación, motor, remos, espinel, redes, chalecos, freezer, vehículos, etc. Pero no son todos los pescadores los que han logrado equiparse, lo que conlleva a diferencias en cuanto a la cantidad y calidad del pescado capturado.

Cuadro 1.15. Figura 1.11. Quien cuentan con embarcación.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	27	72,97
No	10	27,03
Sin respuesta	0	0



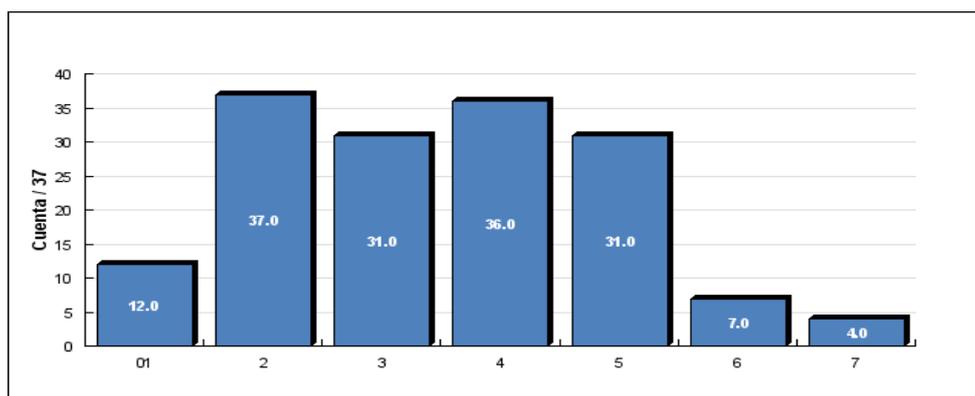
De los pescadores entrevistados que no cuentan con embarcación se pudo saber que obtienen la misma a través de otros pescadores que de forma solidaria comparten la misma con estos. Algunos pescadores han manifestado, que en algunas oportunidades deben realizar la pesca desde la costa o introduciéndose en el agua (caso de un pescador de Paysandú).

En relación al resto de las herramientas utilizadas, menos de la mitad posee motor, lo cual para la mayoría es considerado fundamental para el desarrollo de la actividad y la

mejor calidad de vida del pescador, ya que el traslado a remo genera dificultades y acentúa la precariedad de la actividad. La gran mayoría de los pescadores, utilizan como herramienta principal de captura el espinel antes que las redes. Con esta técnica la captura es mayor dada las características del recurso de la zona aunque conlleva largas horas de preparación del material de pesca, (conseguir carnada, encarnar, y arrojarlos al agua).

Cuadro 1.16. Figura 1.12. Elementos con los que cuentan para desarrollar la pesca.

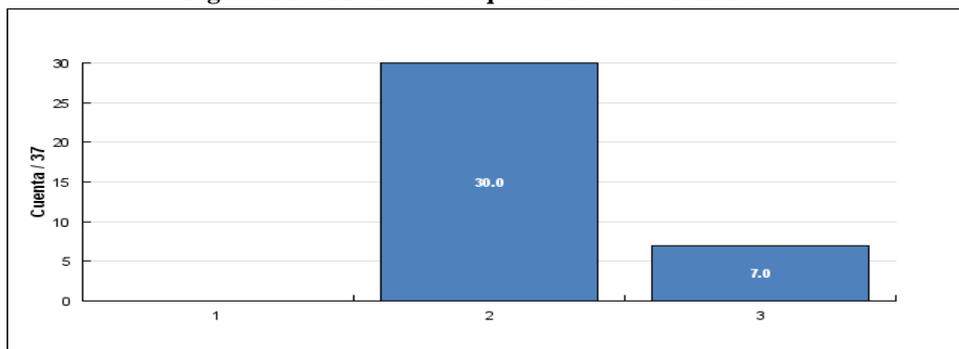
Opción	Cantidad	Porcentaje
Motor (1)	12	32,43
Remos (2)	37	100
Redes (3)	31	83,78
Espinel (4)	36	97,30
Chalecos (5)	31	83,78
Otras artes de pesca (6)	7	18,92
Otros elementos de seguridad (7)	4	10,81



Con respecto a la adquisición de las herramientas, la mayoría de los pescadores las obtienen por sus propios medios, ya sea que se la prestan otros pescadores o las compran con inversiones que realizan de los ingresos de la pesca, sobre todo cuando obtienen importantes capturas. Los pescadores logran planificar con cierto grado acciones a futuro, pero no es lo habitual. En el recorrido realizado por los diversos campamentos se pudo observar que muchas veces los pescadores no pueden acceder a la compra de artes de pesca por lo que fabrican con elementos que tienen a su alcance.

Más allá de la imaginación y de la creatividad de los pescadores, estas herramientas son precarias y de fácil pérdida. Desde el proyecto a través del trabajo realizado se logró que 9 pescadores agrupados pudieran solicitar apoyo al Programa Emprendimientos Productivos del MIDES.

Figura 1.13. Medios de adquisición de los elementos.

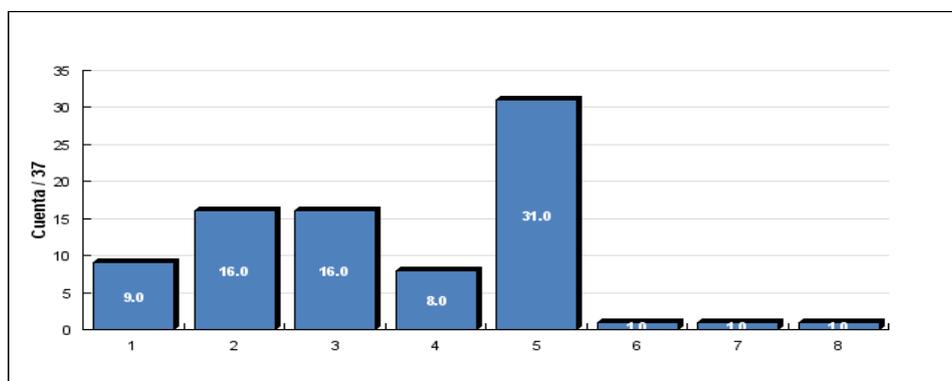


Especies capturadas

Las especies que capturan los pescadores desde Salto, de la Represa aguas abajo hasta la ciudad de Paysandú, configuran una gran variedad que van desde el dorado, el bagre, el patí, la boga, el sábalo, etc. Con respecto a los precios de cada una de estas especies varían dependiendo del comprador, que puede ser el intermediario, clientes particulares o público en general. Los precios varían según el kilaje sea menor a dos kilos y medio o mayor en los casos de la boga y el dorado específicamente.

Cuadro 1.17. Figura 1.14. Especies de mayor captura.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Boga (1)	9	24,32
Dorado (2)	16	43,24
Patí (3)	16	43,24
Sábalo (4)	8	21,62
Bagre (5)	31	83,78
Tararira (6)	1	2,70
Vieja del Agua (7)	1	2,70
Otros (8)	1	2,70



El mayor porcentaje de las ventas se realiza a clientes o público en general, donde el 24,32% lo procesan de diferentes formas ofreciendo productos tales como; milanesa, filet, pasta, hamburguesas, etc.

Cuadro 1.18. Figura 1.15. A quien lo comercializan.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Intermediarios (1)	13	35,14
Al Publico o clientes sin procesar (2)	24	64,86
Al publico o clientes procesado (3)	9	24,32

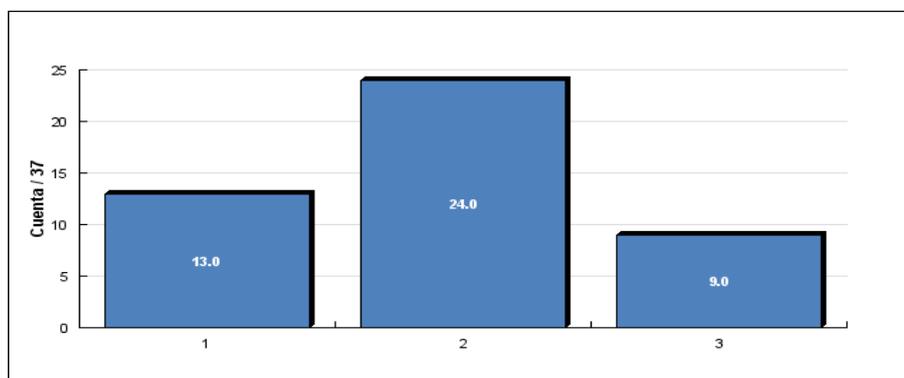
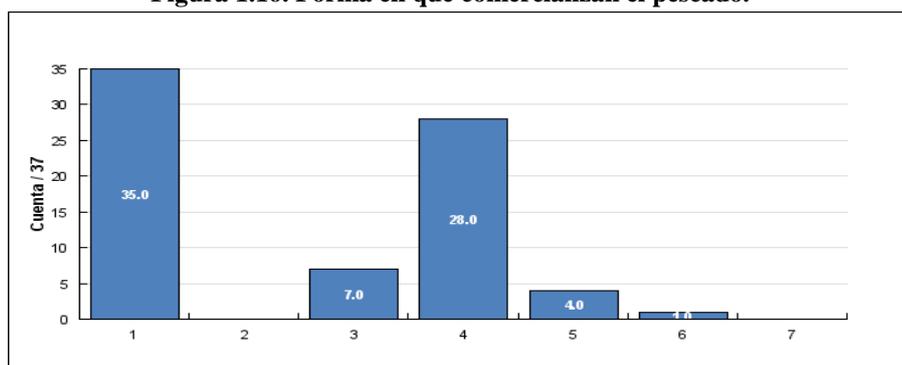


Figura 1.16. Forma en que comercializan el pescado.



La pesca artesanal es una actividad que se realiza en condiciones muy precarias, los pescadores están expuestos a las inclemencias del tiempo, en contacto directo con la materia prima, atravesando largas jornadas de trabajo, esto conlleva a la vulnerabilidad señalada anteriormente.

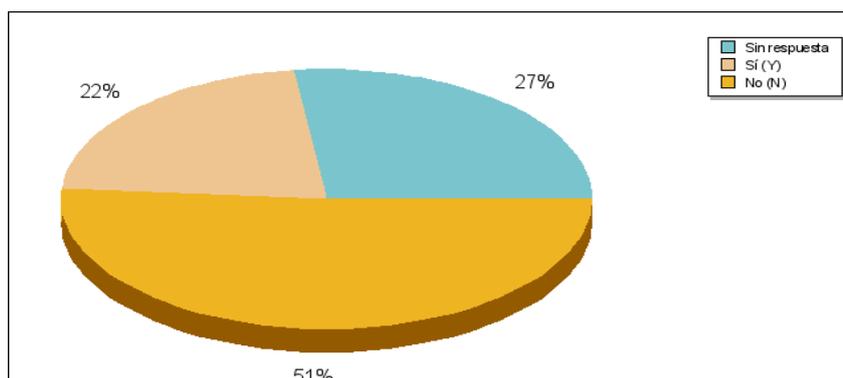
1.7. Apoyos para realizar la actividad y la relación con la familia

La gran mayoría de los pescadores trabaja solo y en algunos casos con el apoyo de un pescador con el cual tiene cierta afinidad. De esta manera se puede ver como la pesca artesanal como actividad productiva conlleva a que se realice de forma solitaria, lo que hace también a la cultura e identidad del sector. A pesar de ello existe gran solidaridad y compañerismo. Igualmente no escapa que se produzcan enfrentamientos con los pescadores “furtivos”, los cuales con aquellos que utilizan como pantalla la pesca para realizar otro tipo de actividades ilegales como son: el robo de las artes de pesca, el contrabando, etc.

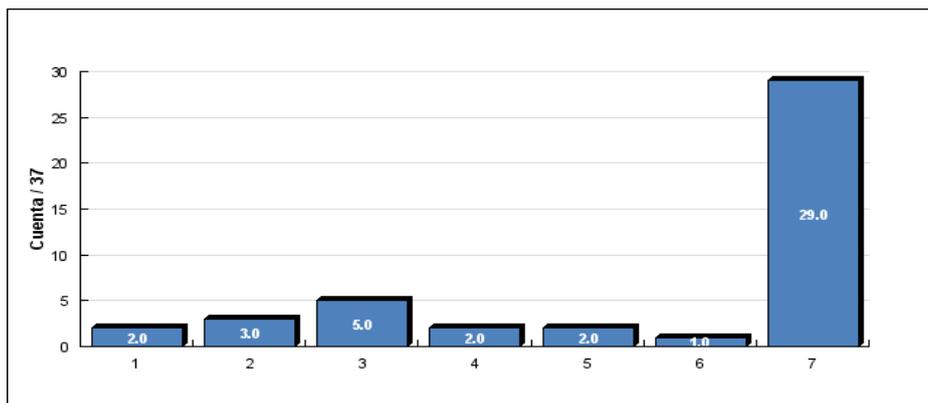
Cuadro 1.19. Con quien trabaja.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Solo o con un pescador	27	72,97
Esposa	5	13,51
Hijos	8	21,62
Sin respuesta	0	0

Del apoyo que los pescadores obtienen de su familia se puede ver que de las esposas o compañeras solamente el 21,62% colabora con la actividad, siendo su principal tarea en esos casos, la limpieza y el procesamiento de pescado.

Cuadro 1.20. Figura 1.17. Apoyo de las esposas o compañeras en la actividad.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	8	21,62
No	19	51,35
Sin Respuesta	10	27,03



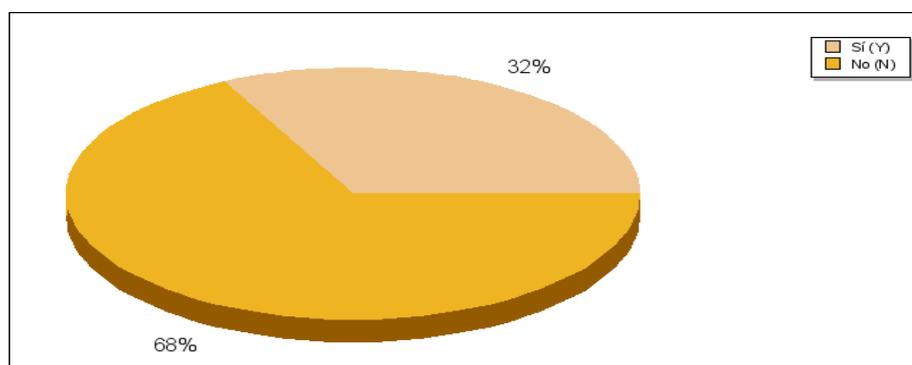
Cuadro 1.21. Figura 1.18. Momento en el que colabora.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
En la captura (1)	2	5,41
En la limpieza del pescado (2)	3	8,11
En el procesamiento del pescado (3)	5	13,51
En la reparación, armado y limpieza de artes de pesca (4)	2	5,41
En la Comercialización (5)	2	5,41
Otro momento (6)	1	2,70
No Corresponde (7)	29	78,38



En lo que respecta al apoyo de los hijos en la actividad se incrementa el mismo en relación a las mujeres, donde el 32,43% participa, siendo la principal actividad de estos el apoyo en la captura y la limpieza del pescado.

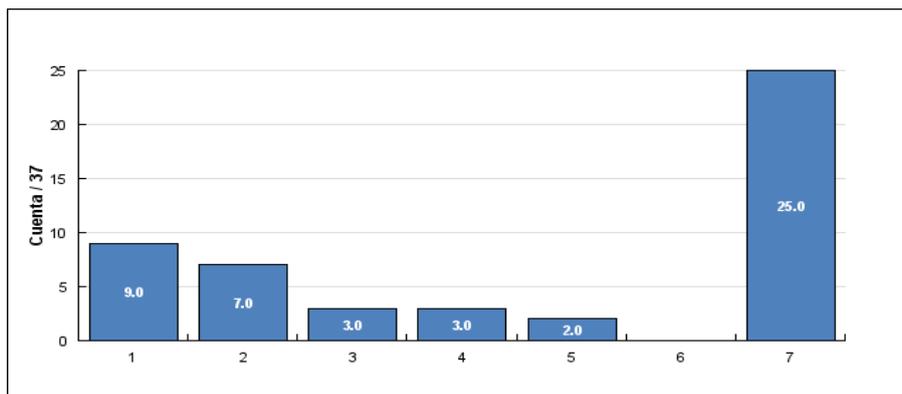
Cuadro 1.22. Figura 1.19. Apoyo de los hijos en la actividad.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	12	32,43%
No	25	67,57%
Sin respuesta	0	0



Cuadro 1.23. Figura 1.20. Momentos en los que colabora.

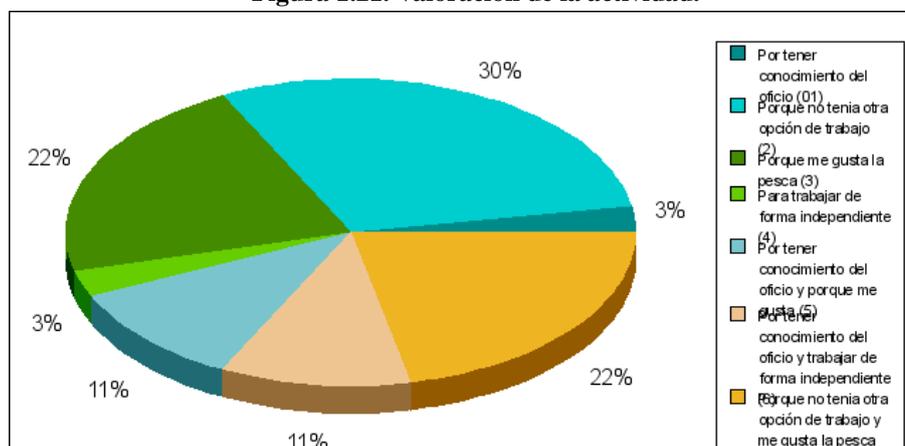
Opción	Cantidad	Porcentaje
En la captura (1)	9	24,32
En la limpieza del pescado (2)	7	18,92
En el procesamiento del pescado (3)	3	8,11
En la reparación, armado y limpieza de artes de pesca (4)	3	8,11
Comercialización (5)	2	5,41
En otro momento (6)	0	0
No Corresponde (7)	25	67,57



1.8. Valoración de la actividad, problemas detectados y posibilidades de diversificación

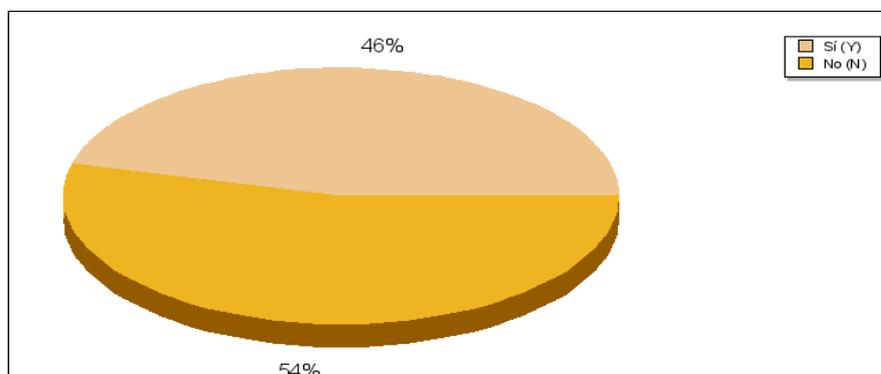
Un dato importante fue conocer por qué los pescadores entrevistados se han dedicado a la pesca artesanal y la valoración que hacen ellos de la actividad. Aquí pudimos ver que la gran mayoría se ha dedicado a la actividad porque no tenían otra opción de trabajo, el 51,35% manifiestan dicha opción. Hay además una aspecto vocacional importante: más del 31% de los pescadores manifiestan el gusto por la naturaleza, el río y las posibilidades de poder vivir de él, aunque no dejan de reconocer lo sacrificado que es día a día tener que depender de esta actividad para generar ingresos. Otro punto no menor es la posibilidad de trabajar por su cuenta y no tener que depender de un patrón, de horarios de trabajo, etc.

Figura 1.21. Valoración de la actividad.



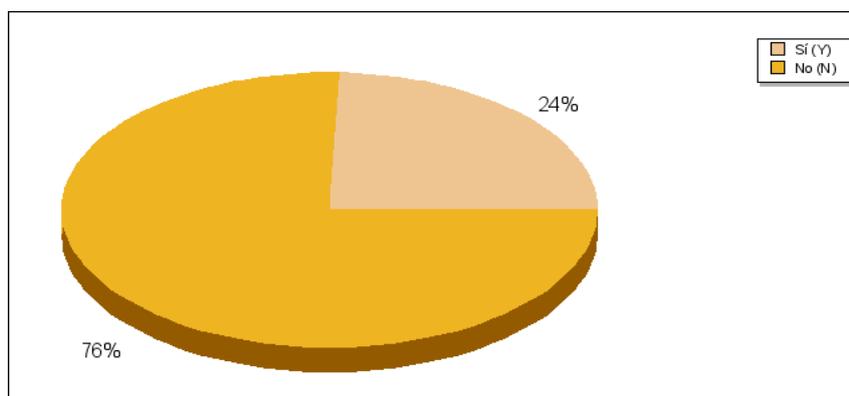
Ahora bien: cuando se les plantea la posibilidad de poder cambiar la actividad, el 54% plantea querer continuar con el oficio, aquí se visualiza dos cuestiones; una es como ya mencionamos el gusto por la pesca y lo que su entorno genera satisfactoriamente al pescador. Y por otro lado se resaltan las dificultades que tendrían los pescadores para conseguir otro trabajo debido a sus edades y falta de especialización.

Cuadro 1.24. Figura 1.22. Posibilidades de cambiar de trabajo.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	17	45,95
No	20	54,05
Sin respuesta	0	0



Continuando con la valoración que el pescador realiza de la actividad este nos informa que la mayoría de sus hijos en algunos momento lo han acompañado al rio, con excepción de aquellos que se dedican al apoyo continuo. Pero si le preguntamos si le gustaría que sus hijos continúen con el oficio el 75% nos responde de manera negativa, ya que aspiran a que sus hijos puedan estudiar y acceder a mejores empleos.

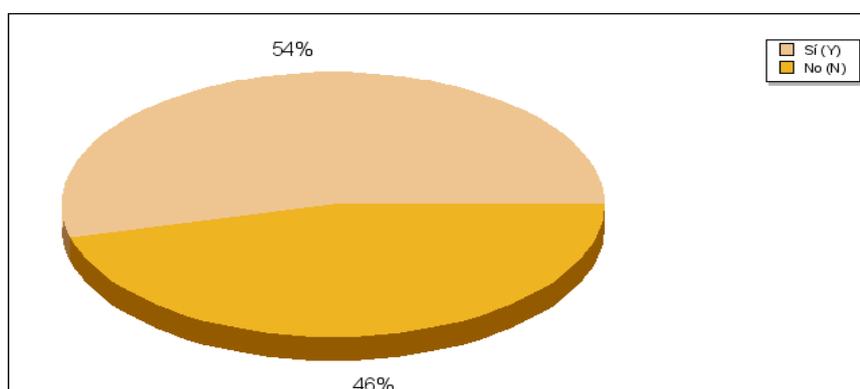
Cuadro 1.25. Figura 1.23. Continuidad con el oficio por parte de los hijos.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	9	24,32
No	28	75,68
Sin respuesta	0	0



Se observa el arraigo de los pescadores con el río; cuando indagamos acerca de la posibilidad de poder realizar otra actividad que les genere ingresos, el 54% estaría de acuerdo si se tratara de una actividad que les permita “seguir en el río”.

Cuadro 1.26. Figura 1.24. Interés de desarrollar actividades en relación a la pesca que generen ingresos.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	20	54,05
No	17	45,95
Sin respuesta	0	0



Dentro de las posibilidades de diversificación se plantean; el paseo a turistas por el río, la pesca deportiva, trabajar como guías, procesar pescado y poder venderlo en condiciones adecuadas, etc.

Cuadro 1.27. Diversificación de actividades.

Descripción	Cantidad	Porcentaje
Turismo, paseos, pesca deportiva, guía.	8	21,62
No pensaron en nada	6	16,21
Procesar Pescado y venderlo en condiciones	5	13,51
Construir embarcaciones	1	2,7
No corresponde	17	45,95

La diversificación de actividades surge como una necesidad debido a las dificultades que implica en la actualidad la pesca artesanal. La más importante tiene relación con la escases del recurso, si bien podemos decir que muchas veces por temor a las sanciones correspondientes no se declaran los números reales en relación a la captura.

Otra realidad bien marcada por el sector es que la represa de Salto Grande representa una importante amenaza para la captura como la preservación de sus equipos de pesca

ya que las subidas y bajadas repentinas del río, hacen a que muchas veces se pierda lo poco que se pudo adquirir.

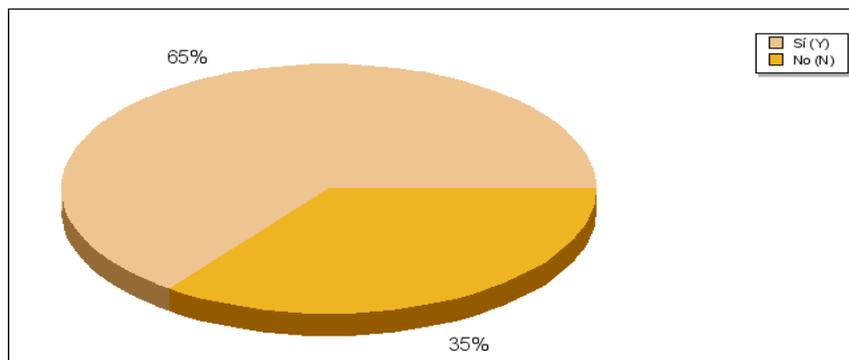
En otro orden se plantea como uno de los problemas, la falta concreción de las acciones que se definen en los escasos espacios de diálogo que se generan con las Instituciones vinculadas al sector. Han manifestado muchos de los pescadores entrevistados no entender el por qué de algunas exigencias planteadas, como la del cumplimiento de la veda, donde por 6 meses muchos de los pescadores deben dedicarse a otra actividad o trasladarse a otros lugares para poder pescar sin inconvenientes.

Cuadro 1.28. Principales problemas identificados con la pesca.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Poco volumen en la pesca (1)	27	72,97
Competencia entre pescadores (2)	4	10,81
Precios Bajos (3)	5	13,51
Dificultad para invertir en equipos (4)	12	32,43
Mal relacionamiento con instituciones (5)	13	35,14
Mal relacionamiento con pescadores (6)	5	13,51
No visualizan problemas (7)	2	5,41

1.9. Formalización de la actividad

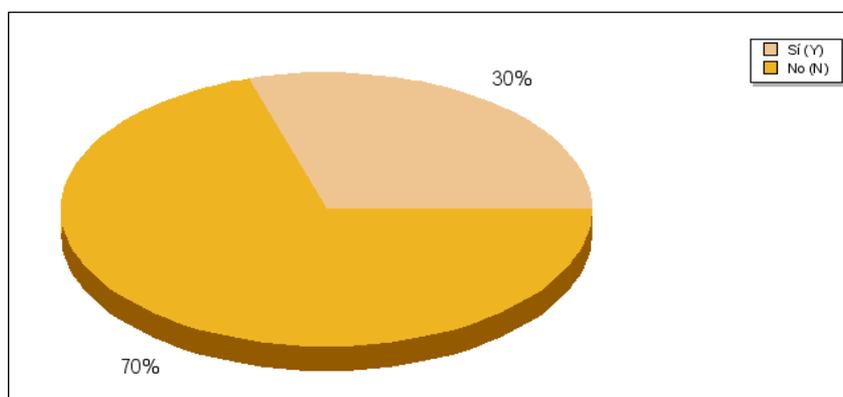
En relación a la formalización de la actividad con respecto a las autorizaciones correspondientes para llevar a cabo la pesca, se visualizan situaciones muy complejas, donde si observamos la siguiente tabla vemos que cuanto se le pregunta si tiene los permisos necesarios, más del 64% informa que si los tiene. Ahora, si desglosamos la documentación necesaria, vemos que no todos han accedido a lo largo de su actividad a estos.

Cuadro 1.29. Figura 1.25. Tenencia de permisos.		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	24	64,86
No	13	35,14
Sin respuesta	0	0



Cuadro 1.30. Figura 1.26. Permiso de pesca autorizado por DINARA

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	11	29,73
No	26	70,27
Sin respuesta	0	0



Esta situación de informalidad en cuanto a no tener los permisos de pesca correspondiente hace que muchas veces se enfrenten los pescadores con las autoridades del sector; Prefectura, DINARA, etc., sin generar en el corto plazo soluciones favorables para que el pescador pueda de forma segura continuar con la actividad.

En cuanto a poder tramitar los permisos de pesca correspondiente la falta de información, recursos económicos han sido grandes limitantes para que los pescadores puedan acceder a ellos. Dado que históricamente han existido carencias en la regulación de la actividad por parte del Estado, tanto en lo que hace a la legislación como a los controles en el cumplimiento de la misma, no existe por parte de los pescadores una conciencia en cuanto a la formalización y el cumplimiento de las normas.

1.10. Posibilidades de organización del sector

En cuanto a experiencias previas de organización del sector en las localidades de Salto y Paysandú, se pudo conocer que en ambas existe un grupo de pescadores afiliados al

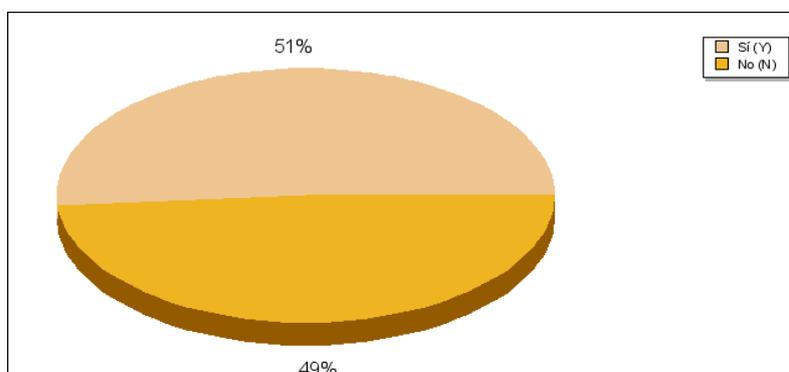
SUNTMA. También ha habido intentos de organización que no han prosperado en el tiempo por diversos motivos. Consultados por la participación en algún grupo de pescadores artesanales del 51.35 % que han respondido favorablemente todos pertenecen al gremio aunque no lo hacen de forma activa.

La crisis de institucionalidad del sector no se limita a la órbita estatal. Tiene una faceta que se manifiesta en la propia organización de los pescadores artesanales como tales; si bien existe un Sindicato que pretende nuclearlos, se encuentra muy cuestionada su utilidad y representatividad, lo que genera que son pocos los pescadores que lo visualicen como una herramienta con la cual poder gestionar una mejora en sus condiciones, y menos aún quienes estén dispuestos a trabajar desde la órbita del mismo.

No obstante esto, más del 90% de los consultados manifiesta el interés de generar una verdadera organización del sector en un ámbito distinto a los ya existentes. Como uno de los temas principales que los puede congregar es la posibilidad de mejorar las condiciones de venta del pescado en la búsqueda de mejores oportunidades, como también la obtención de los permisos de pesca.

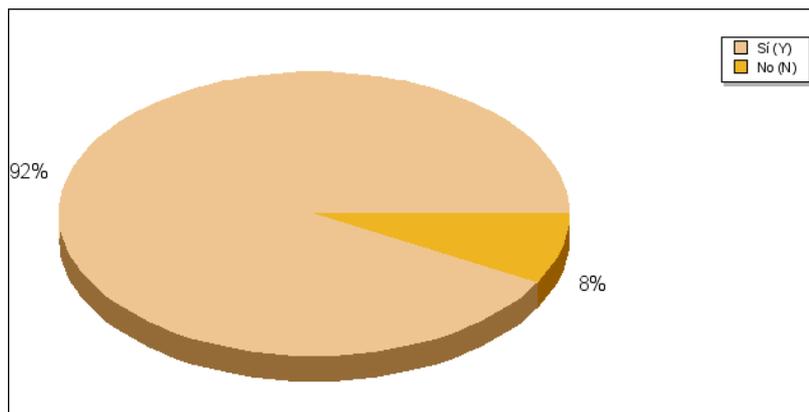
Cuadro 1.31. Figura 1.27. Participación actualmente en algún grupo de trabajo.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	19	51,35
No	18	48,65
Sin respuesta	0	0



Cuadro 1.32. Figura 1.28. Interés en formar un grupo asociativo.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	34	91,89
No	3	8,11
Sin respuesta	0	0



1.11. Consideraciones Finales

Los pescadores artesanales de la costa oriental del Río Uruguay históricamente han vivido y desarrollado su actividad en condiciones precarias. Constituyen una población con escaso nivel de educación formal alcanzado que se dedican a la pesca como estrategia de supervivencia. En muchos casos no logran con la pesca el ingreso mínimo necesario para subsistir y deben complementar con otras actividades de escasa especialización que desarrollan en forma zafral. Por estos motivos, la pesca artesanal presenta una serie de problemas de carácter estructural, lo que ha imposibilitado a los pescadores un desarrollo sustentable.

Notamos asimismo que hay elementos propios de la identidad de estas personas que han incidido en la opción laboral. Se trata en general de personas que valoran mucho la posibilidad de realizar una actividad laboral sin depender de una organización que la regule (sin “patrón que los mande”, sin días ni horarios pautados, sin estar “encerrados” en un lugar). Podemos decir entonces que existe un elemento vocacional fuerte, que debe ser tenido en cuenta a la hora de pensar en estrategias de desarrollo organizacional u opciones de diversificación; existe un gran apego con el río y un disfrute de la libertad que el desarrollo de la pesca les permite, más allá de las condiciones de precariedad.

Hemos sabido de algunos casos de pescadores que habiendo dejado la pesca por mejores opciones laborales, desde el punto de vista del ingreso y las condiciones de trabajo, han retornado a la misma, por no haberse adaptado a otra forma de vida. Y esto no es menor: los pescadores artesanales en general sienten a la pesca como una forma de vida, más que como una actividad económica (más allá de la importancia que la pesca tiene como tal).

Esta “bohemia” que señalamos como parte de la identidad de los pescadores, más los escasos recursos con que cuentan, hacen que muchas veces lleven adelante la actividad de forma precaria dadas las condiciones de trabajo, ilegalidad, no registro de documentos habilitantes, etc. Esto genera situaciones complejas a corto y mediano plazo para el pescador y su familia. Al estar en situación de informalidad estos pescadores

están desprovistos de una serie de derechos laborales, de la seguridad social, etc. Tal es así el caso de uno de los pescadores entrevistados el cual a sus 67 años el único trabajo que podía realizar era este, pero cada vez menos se podía sustentar con los ingresos que allí generaba. Aquí fue necesario poder tramitar una pensión a la vejez en el MIDES.

Otro problema no menor es la imposibilidad de acceder al crédito –elemento fundamental para el desarrollo de cualquier actividad económica en la actualidad- por no contar con comprobantes de ingresos o garantías. Esto dificulta enormemente las posibilidades de acceso a herramientas en cantidad y calidad necesarias para una buena extracción, procesamiento y comercialización del pescado. En los últimos años, este problema ha sido subsanado en parte por algunas instituciones del Estado, que han facilitado el acceso a créditos para compra de elementos, sin intereses (MIDES y MGAP fundamentalmente, a través de diferentes Programas).

Un tema que plantea una complejidad importante es el de la organización del sector. Se podría decir que existe “falta de organización”, o en todo caso, que las formas de organización que aplican los pescadores artesanales naturalmente no están siendo efectivas desde el punto de vista de generarles mejores condiciones de producción y de vida. Las experiencias asociativas son escasas, y las que se plantean como opción (muchas veces impulsadas por actores externos a los propios pescadores) no son sentidas por ellos como valederas formas a través de las cuales se pueda conseguir beneficios para el sector.

Algo interesante a destacar es la solidaridad existente en el sector, más allá de algunos enfrentamientos específicos, no se detectan intereses contrapuestos, plantean que el río es de todos y que nadie puede dejar que alguien no genere sus sustento y el de su familia. Este clima se plantea propicio para poder potenciar el fortalecimiento de los pescadores de ambas ciudades.

En el transcurso de las entrevistas, tanto con los pescadores que están dedicados a la pesca como aquellos con los que por determinado motivo no continuaron, se ha visto que en lo que tiene que ver con el relacionamiento con las instituciones entendidas en la materia en general es bueno, si bien, como se señalara, no se ha visto la implementación de reales políticas orientadas al fortalecimiento del pescador y mejora en la calidad de vida.

En una posible etapa a continuar se debe tener en cuenta que los grupos de pescadores tienen la capacidad de transformarse en actor social con capacidad de proposición, negociación y presión que pueda actuar en mejora del trabajo y la calidad de vida del sector se deben habilitar los espacios que posibiliten su protagonismo.

CAPITULO 2

CADENA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA PESCA ARTESANAL EN EL RÍO URUGUAY

Lic. Laura Piedrabuena⁸
Dra. MTV. Cristina Friss⁹
Lic. Marcelo Crossa¹⁰
Est. Vet. Giorella Pinnacchio¹¹
Lic. Luis Balbi¹²

2.1. Introducción

La pesca constituye una actividad económica, que obtiene como resultado un bien generador de valor económico por ser limitado, a pesar de ser renovable, transable y responder a una necesidad de primer orden, como la alimentación. Al igual que otras actividades primarias, la pesca no puede interpretarse como un proceso independiente y aislado en la dinámica de producción, sino que debe analizarse como una cadena valor, dónde se efectúan intercambios económicos e interacciones con otros sectores basados en ciertas características tecnológicas, bajo un ambiente dinámico de flujos técnicos y económicos.

Si bien la pesca en Uruguay no se encuentra entre los sectores de mayor importancia en su PBI, es una actividad que en los últimos años ha tenido importantes cambios, fruto del ingreso de nuevas empresas, las cuales tienen una fuerte apuesta al mercado externo. En el año 2009, se exportaron más de 90.000 toneladas de pescado, por las cuales el país obtuvo 190 millones de dólares, aproximadamente. A nivel nacional, la pesca representa, el 3,5% de las exportaciones totales del país, siendo Brasil el principal destino. En cuanto al pescado de río, estas participan con un 6% de las exportaciones totales de pescado que efectúa Uruguay anualmente, mientras que en valor esta proporción disminuye al 3%, ya que en el mercado estas especies no son las de mejor cotización, (DINARA, 2010).

En el Litoral Norte del Río Uruguay existen diversas comunidades de pescadores artesanales, las cuales se organizan de diferentes formas, desde el pescador que

⁸ Licenciada en Economía. Docente del Departamento de Ciencias Sociales de la Facultad de Agronomía, UdelaR. Responsable del eje Cadena de Comercialización.

⁹ Doctora Veterinaria. Docente del Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria, UdelaR. Apoyo técnico en el área tecnológica de la pesca.

¹⁰ Licenciado en Biología. Consultor. Coordinador Proyecto FAO - DINARA. Apoyo técnico área de comercialización del pescado.

¹¹ Estudiante de Facultad de Veterinaria, UdelaR. Apoyo, trabajo de campo en Montevideo.

¹² Licenciado en Turismo. Coordinador Proyecto Mintur. Apoyo, trabajo de campo en Salto.

desarrolla la actividad en forma aislada a emprendimientos asociativos, mediante diferentes formatos, un ejemplo de ello son las cooperativas. Asimismo, existe en la región una importante capacidad instalada para la comercialización del pescado a gran escala, lo cual deja en claro los importantes volúmenes que se manejan en el presente segmento. La comercialización se efectúa con la participación de intermediarios entre quien captura, en este caso los pescadores, y el frigorífico, siendo estos últimos quienes efectúan la exportación.

Este documento, es una síntesis del informe técnico sobre comercialización del pescado de río en el litoral, en el marco del proyecto: “*Estudio de la cadena de comercialización de la pesca artesanal del Río Uruguay y alternativas productivas de diversificación*”, en el cual participaron docentes y estudiantes de la Universidad de la República, con el financiamiento de la Fundación de Desarrollo Salto Grande.

El trabajo se desarrolla a lo largo de 8 capítulos: el primero consiste en la introducción a la temática y el marco de construcción del presente documento. Como segundo punto se enumeran los objetivos, para luego exponer brevemente el marco conceptual sobre el cual se asienta la presente investigación. En cuarto orden, aparece el diseño metodológico, donde se detalla las técnicas que se utilizarán a lo largo del trabajo, así como las diversas fuentes de información. Posteriormente, se profundiza en los resultados para ambos segmentos de comercialización: mercado interno y exportación. Finalmente, en los dos últimos ítems se desarrollan las conclusiones y propuestas formuladas por el equipo técnico, para cerrar, al final del capítulo, con la bibliografía consultada.

2.2. Objetivos

El presente capítulo, tiene por objetivo general contribuir al análisis de la cadena de comercialización de la pesca artesanal en el Río Uruguay, siendo sus objetivos específicos:

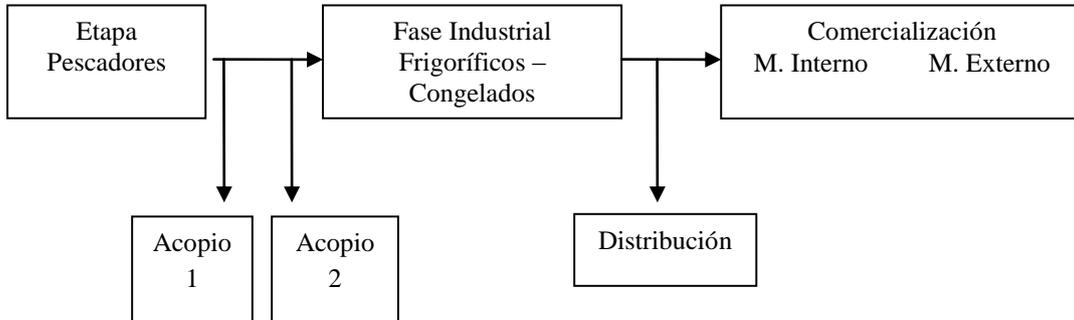
- ✓ Caracterizar la cadena de comercialización del pescado de río, sus actores (pescadores, procesadores, acopiadores, vendedores locales e industrias de exportación, entre otros) y sus flujos técnicos y económicos.
- ✓ Analizar las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas (FODA) de la cadena de comercialización, con el fin de evaluar con mayor profundidad su situación en vistas de la construcción de posibles redes de comercialización local.
- ✓ Generar propuestas a partir del diagnóstico y el intercambio con los diversos actores de la cadena alimentaria.

2.3. Marco conceptual

La pesca al igual que otras actividades primarias, no puede percibirse como un proceso independiente y aislado en la dinámica de producción sino que debe analizarse

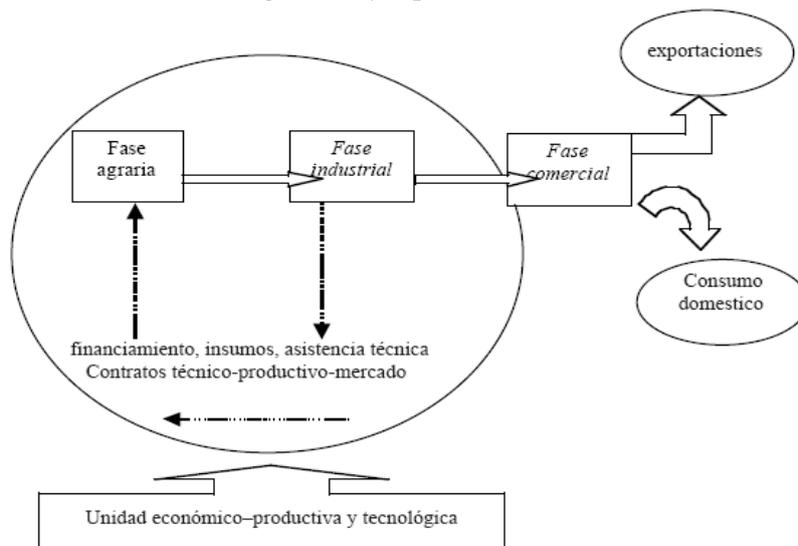
como una cadena valor, dónde se efectúan intercambios económicos e interacciones con otros sectores basados en ciertas características tecnológicas, bajo un ambiente dinámico de flujos técnicos y económicos. Es así que es posible visualizar un diseño de la cadena pesquera, con el siguiente diagrama:

Figura 1: Ejemplo de cadena de comercialización¹³



Una cadena de producción agroindustrial es una sucesión de etapas técnicas y económicas que se inician con la producción de bienes agrarios y se extienden hasta la comercialización como bienes de consumo. Constituyendo etapas técnicas y económicas de un mismo proceso, en el cual intervienen diversos agentes. A nivel de etapa primaria, generalmente son múltiples agentes, en tanto en la etapa industrial se concentra fuertemente pudiendo constituirse en una fase de carácter monopólico u oligopólico. Las etapas de una cadena agroindustrial pueden estar unidas en forma laxa o fuerte, medido por una menor o mayor interrelación técnica y económica, siendo esta diferencia en las interrelaciones de los agentes que hacen parte de una cadena lo que determina dos situaciones de una cadena de valor: cadenas (proceso lineal) o complejos agro-industriales (CAI), (Vassallo, s/f). A continuación se presenta un diagrama ejemplificando un CAI.

Figura 2: Ejemplo de un CAI



Fuente: “Complejos y Competitividad”. Pág. 168. Vasallo, s/f.

¹³ El diagrama es elaboración propia.

Vigorito, denomina complejo productivo a aquél “conjunto de actividades en el cual se cumple que cualquier par de actividades del conjunto guarda mayor *interdependencia en sus procesos de reproducción* que cualquier otro par compuesto por una actividad que pertenece al conjunto y otra que no pertenece” (Vigorito, 1978).

Por lo tanto, surge como elemento central para la existencia de un complejo, la interdependencia de los procesos de reproducción económica, definidas a través de tres dimensiones centrales: i) dimensión técnica asociada al proceso de transformación; ii) la económica, vinculada a la estructura de poder y propiedad del capital y iii) la financiera, incluye las relaciones vinculadas al flujo de capitales.

Las fases más comunes identificadas en un complejo agroindustrial son las siguientes: proveedor de insumos y bienes, etapa primaria o producción agropecuaria, procesamiento industrial, transporte, distribución y acopio del producto, venta al consumidor, las cuales algunas son principales o las que dan sustento al complejo y otras son accesorias. Estas fases, al estar insertas dentro de un complejo agroindustrial pueden estar presentes en más de uno, así como mantienen vínculos económicos y técnicos con otras fases, con interdependencia asimétrica entre sí, es decir que existirá una fase que ejerce poder sobre el resto, la cual se identifica como núcleo.

El núcleo es el centro dinámico del complejo, el cual en su proceso de reproducción interna determina el proceso de reproducción del complejo. La fase núcleo concentra la propiedad y el poder de determinación sobre el complejo, constituyéndose en el conductor del proceso de transformación. Habitualmente los núcleos están asociados a la fase donde existe la mayor concentración de empresas, ya que son las que determinan en última instancia las reglas del intercambio.

2.4. Aspectos metodológicos

El abordaje del estudio incluye una triangulación de técnicas cuanti y cualitativas, bajo un enfoque netamente cuantitativo. Las etapas para la caracterización y posterior análisis de la cadena de comercialización de la pesca artesanal del Río Uruguay, consistieron en una revisión bibliográfica y exploración de la región y sus actores mediante 2 visitas a cada localidad, para posteriormente efectuar el trabajo campo la sistematización de los datos. Finalmente, en base al procesamiento de la información se construyó un análisis FODA, para la formulación de recomendaciones y propuestas con el objetivo de mejorar la cadena de comercialización.

El trabajo de campo, se implementó a través de un cuestionario con preguntas abiertas, el cual se aplicó mediante una entrevista personal en el comercio, preferentemente al encargado, o en algunos casos al chef. Para su aplicación, participaron todos los integrantes del equipo técnico y 2 pasantes, durante los meses de noviembre y diciembre

del 2010. Las variables relevadas tanto en la fase exploratoria, como en el trabajo de campo fueron las siguientes:

Cuadro 2.1. Variables a relevar en cada fase del proyecto			
Fase Exploratoria. Pauta.		Trabajo de Campo. Encuesta.	
Pescadores de la comunidad (integrantes, su familia, e historias personales).	Comercialización: canales de comercialización y sus características, precios.	Lugares de venta al público.	Especies de consumo habitual.
Agentes que integran la cadena y residen en la región.	Infraestructura y herramientas para desempeñar la actividad.	Perfil de los consumidores.	Formas de preparación.
Relacionamiento entre los diferentes eslabones.	Problemas actuales.	Respuesta de los clientes que lo degustaron.	Proveedor más habitual.
Producción: volumen de captura, especies		Inconvenientes para su comercialización	Conocimiento de los valores nutricionales

El relevamiento incluye aquellos locales de venta al público que procesan o no pescado de río, así como plantas frigoríficas de las ciudades de Salto, Fray Bentos y Paysandú. En los cuadros 2.2 y 2.3 se detallan en número y tipo los comercios encuestados en cada zona.

Cuadro 2.2. N° de comercios encuestados en el Litoral, según departamento, en número y porcentaje de encuestados.		
Departamento	N°	%
Salto	27	68
Río Negro	7	18
Paysandú	6	15
Total	40	100

Cuadro 2.3. Tipo de comercios encuestados en el Litoral, expresados en número.	
Comercios	N°
Rotiserías	4
Restaurantes	24
Supermercados	7
Hoteles	2
Pizzerías	3
Total	40

2.5. Análisis de la cadena de comercialización

El presente apartado analiza la cadena de comercialización de la pesca artesanal en la región de referencia, mediante una descripción detallada de los flujos técnico-

económicos entre los diversos actores que intervienen en la cadena de valor, así como los servicios conexos.

En cuanto a la cadena de valor, como primer punto presentaremos los agentes que interactúan en la comercialización del pescado de río del litoral oeste de nuestro país, para luego profundizar en las características del mercado interno y la comercialización a gran escala, la cual tiene como destino preferencial el mercado externo. Para ello, en el primer caso, utilizaremos los resultados del trabajo de campo efectuado en cada una de las localidades en 2010, mientras que para el mercado externo se procesó información de fuentes secundarias, junto con lo obtenido a partir de las visitas efectuadas en la fase exploratoria.

2.5.1. Los agentes de la cadena

A lo largo del “Corredor” del Río Uruguay, se detectó la existencia de una importante capacidad instalada para la comercialización del pescado, lo cual deja en claro los importantes volúmenes que se manejan en el presente segmento. La comercialización se efectúa con la participación de intermediarios entre quien captura, en este caso los pescadores, y el frigorífico; estos últimos son quienes efectúan la exportación. Habitualmente el pescado es eviscerado y refrigerado previamente a la entrega en el frigorífico.

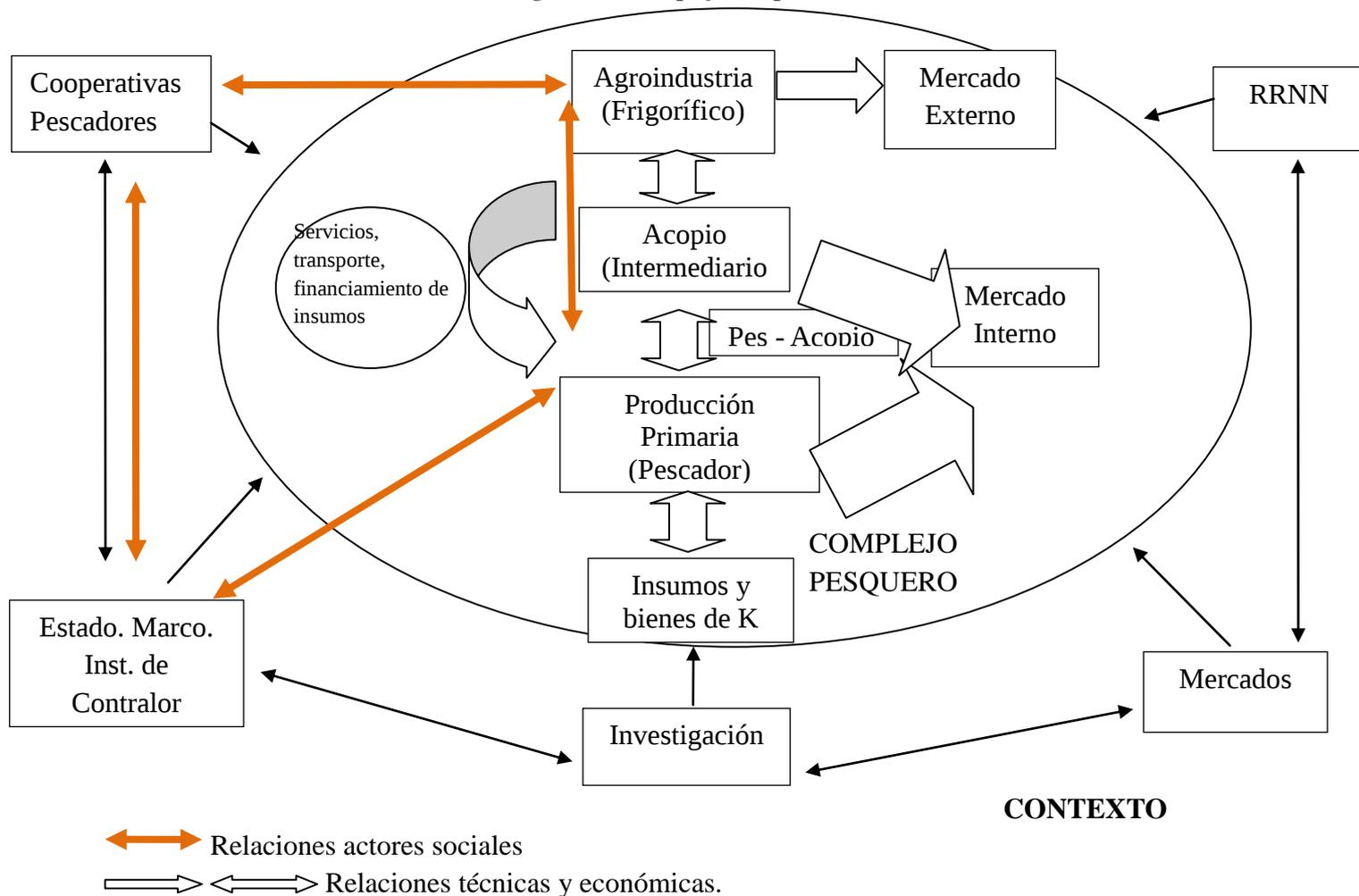
Considerando todas las zonas de referencia del presente del proyecto, existen más de 200 pescadores que viven de esta actividad, donde algunos de ellos, en paralelo a la captura compran pescado a sus pares, siendo un intermediario en la cadena de comercialización. Es así que existen cerca de 10 intermediarios (entre pescadores-compradores y sólo acopiadores), y 3 plantas frigoríficas exportadoras.

Durante el trabajo de campo se visitaron dos plantas, una localizada en Bella Unión, Importex S.A., la cual aún no está habilitada para iniciar sus actividades, sin embargo se exporta pescado mediante otras empresas. Esta tiene una gran capacidad para conservar el pescado, con 2 cámaras de 60.000 y una de 80.000 kg., así como cámaras de fresco.

Otra se encuentra en Salto, Evamel S.A., la cual no fue posible visitar, pero es la empresa más importante en exportación de pescado de río (por lo menos en volumen), y finalmente Ecelmar S.A., es una planta que recientemente cambió de propietarios, se encuentra en Fray Bentos, más precisamente en las instalaciones del ex frigorífico Anglo, la cual se encuentra en ampliación, con cámara de congelado y enfriado superior a los 20.000 kg.

A continuación presentamos un diagrama que visualiza en forma esquemática, las relaciones entre los diferentes segmentos de la comercialización y los agentes, así como los factores externos vinculados a esta, bajo la óptica de complejo, (figura 2.3).

Figura 2.3. Complejo Pesquero¹⁴



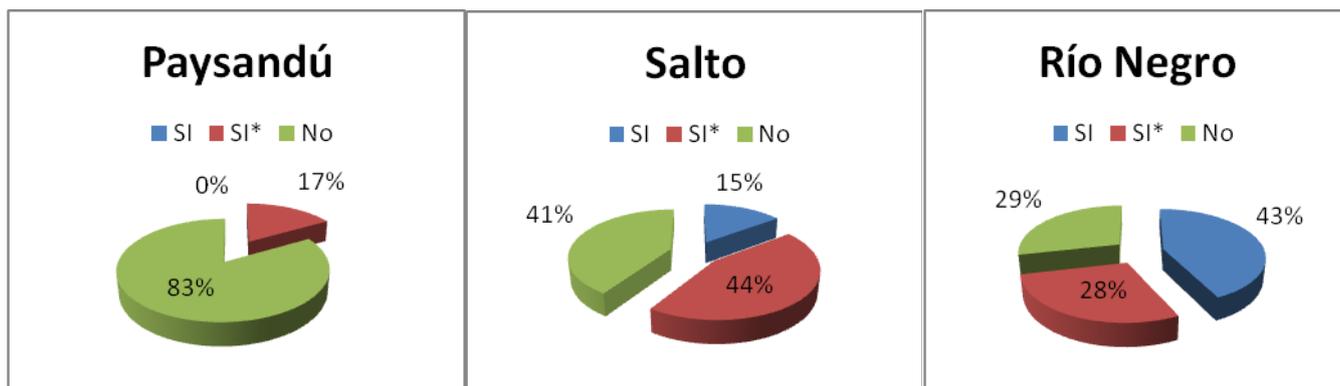
2.5.2. Comercialización en el Mercado Interno

En las localidades del litoral oeste, el pescado de río integra en algunos puntos las cartas o menú de los diversos comercios, con diferentes tipos de elaboración. Sin embargo, buena parte de esta oferta es zafral, es decir que los platos se ofrecen en ocasiones dónde el público objetivo lo consume, compuesto particularmente por turistas de diferentes nacionalidades (argentinos, brasileños, europeos) o consumidores uruguayos, procedentes básicamente de Montevideo.

Dicha oferta zafral se efectúa en el verano, por ser un plato liviano o en semana santa por la tradición de consumo de pescado. En algunas localidades, este no es un plato apetecible por los lugareños. De todas formas, esta práctica presenta diferencias entre departamentos, como puede observarse en la figura 2.4.

¹⁴ El diagrama es elaboración del autor.

Figura 2.4. Venta de pescado de río procesado en los comercios encuestados en los departamentos de Paysandú, Salto y Río Negro, expresados en porcentaje de encuestados ¹⁵



En aquellos comercios dónde el pescado de río es elaborado para su posterior venta, se les consulto respecto a cuál es la respuesta de los clientes, una vez que prueban el pescado, en más del 80% de los comercios encuestados el pescado de río tiene muy buena recepción. Es más, el 44% afirma no sólo que la respuesta del consumidor es muy buena, si no que cuando se elabora se vende todo, o en el caso de los turistas, en su próxima visita solicitan este plato.

Cuadro 2.4. Perfil de los consumidores según departamento, expresados en número y porcentaje de encuestados.

Consumidor	Salto		Río Negro	
	Nº	%	Nº	%
Turistas	11	69	1	20
Locales	3	19	3	60
Ambos	2	13	1	20
Total	16	100	5	100

Frente a estos datos, nos surge la interrogante: *¿por qué no se comercializa, o no se comercializa todo el año?* En el siguiente cuadro se presentan las principales razones por las cuales el pescado de río no se ofrece en algunos comercios, o en otros casos la oferta no es constante, (cuadro 2.5).

Entre las respuestas, sin duda que la calidad del producto, tanto en su higiene como en su manipulación y la cadena de frío, son las razones más importantes por las cuales no se comercializa habitualmente, estas limitaciones, presentan la característica de que está en los integrantes de cadena de valor la solución, lo cual hace más probable incorporar el producto. Otro factor importante es la insostenibilidad de la oferta del insumo, dada por la veda de algunas especies, la inconstancia en la oferta de los propios pescadores o por la merma de ciertas especies en algunas épocas del año. Finalmente aparecen otras

¹⁵ Referencia: Sí (todo el año), Sí* (sólo en vacaciones o semana de turismo), No (no vende en ninguna época del año).

respuestas como: la contaminación del río, la mortandad del reciente invierno o la cultura de consumo de los clientes, (cuadro 2.5).

Cuadro 2.5. Inconvenientes para la comercialización del pescado de río, según la opinión de los encuestados, expresados en número y porcentaje de encuestados.		
Inconvenientes para su venta	Nº	%
Calidad de Producto (higiene y manipulación)	18	27
Falta de demanda	8	12
Insostenibilidad de la oferta	14	21
No sabe dónde comprarlo	6	9
Los pescadores no lo ofrecen	5	8
No hay hábitos de consumo del pescado de río	3	5
Otros efectos (contaminación del río, la gente consume lo tradicional, presencia de acopiadores, período de veda, Informalidad de los pescadores, Precios muy altos)	12	18
Total	66	100

Una vez que se detectaron las limitaciones para aumentar o estabilizar a lo largo del año la comercialización del pescado, se consulto *la disposición a probarlo o presentarlo en la carta*, incluyendo aquellos que actualmente no lo ofrecen y aquellos que lo ofrecen en ciertas épocas del año, con el fin de estimar una demanda potencial.

Cuadro 2.6. Disposición a incluir pescado de río en el menú, expresado en número y porcentaje encuestado.		
Disposición a incluirlo en el menú	Nº	%
Sí , con respaldo de calidad del producto	9	50
Sí, a evaluarlo	5	28
Sí	3	17
No	1	6
Total	18	100

Existe una importante disposición a incluirlo, sin embargo, y en consonancia con lo que manifiestan los encuestados respecto a los inconvenientes para su incorporación, existiría disposición a incluirlo, pero con respaldo sobre la calidad del producto. Por tanto, existe un potencial de 12 comercios más a incorporar en la demanda del mercado interno. Respecto a la disposición a incluirlo en la carta en forma habitual, el 80% de los comercios que lo ofrecen en ciertas épocas del año manifiestan la intención de hacerlo, según cuadro 2.6.

En cuanto a las especies utilizadas por quienes procesan el pescado, el dorado es la especie de mayor demanda, 41%, seguido por la boga, ambos concentran el 60% de la demanda. A su vez, en el 15% de los casos que utilizan dorado, ésta es la única especie que elaboran, lo cual genera un problema de sostenibilidad de oferta, en épocas de veda, (figura 2.5).

Figura 2.5. Especies de río que se consumen habitualmente, expresado en porcentaje de encuestados.



Las formas de preparación son similares en todos los lugares donde se elabora pescado de río, siendo a la parrilla o a la plancha las formas más usuales. Todo lo cual demuestra la necesidad de diversificar la oferta tanto en especies como en nuevas formas de elaboración.

Otros temas consultados y que resultan de interés son: conocer el principal abastecedor del comercio y su conocimiento sobre la materia prima, en lo referente a su composición nutricional. Sobre el primer punto se destaca que los pescadores son el proveedor más habitual, casi en el 70% de los casos, mientras que en cuanto a la materia prima, el 86% de los encuestados que elaboran pescado de río manifiesta no conocer sus valores nutricionales, lo cual deja planteada la necesidad de trabajar este aspecto como un insumo para la promoción de su consumo.

2.5.3. Comercialización a gran escala

La comercialización a gran escala del pescado de agua dulce, tiene como principal destino la exportación. El pescado no es procesado en Uruguay para el agregado de valor, básicamente la exportación se efectúa, entero o eviscerado, en forma fresca (refrigerado) o congelado. Quienes conocen los valores de captura y el mercado, afirman que se exporta más del 95% de la captura, lo cual varía según la especie de referencia. Evidentemente en el caso del dorado, por ser la especie de mayor consumo, presenta una menor proporción entre captura y exportación. El "Corredor" del Río Uruguay, es la principal fuente abastecedora del pescado de agua dulce, el cual, en parte, corresponde a la zona de análisis del presente proyecto.

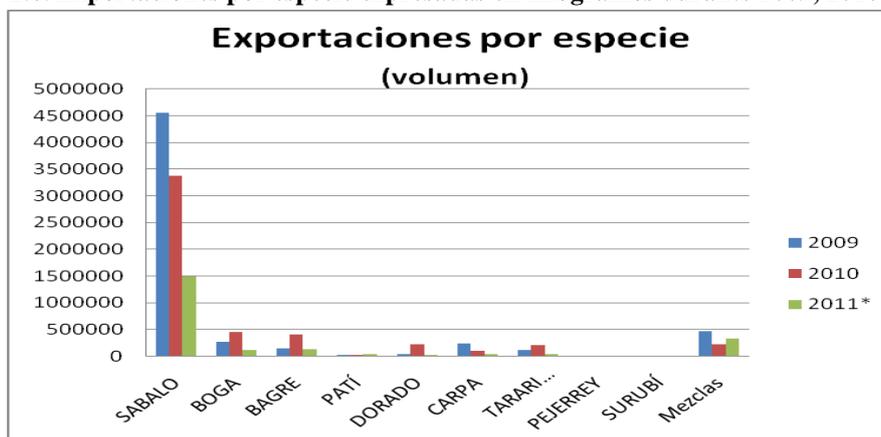
2.5.3.1 Exportación

Uruguay en el año 2009, exportó más de 90.000 toneladas de pescado, por las cuales obtuvo 190 millones de dólares, aproximadamente, fruto de una caída frente a la tendencia alcista de los últimos años, ocasionada por las condiciones internacionales (crisis mundial) y el tipo de cambio. A nivel nacional, la pesca representa, el 3,5% de las exportaciones totales del país, siendo Brasil el principal destino, (DINARA, 2010).

Las exportaciones se efectúan tanto en forma congelada en cajas de 20 kg., como en “fresco” en bandejas plásticas con hielo, siendo la primera la principal forma de salida del pescado, según los registros. Es más, las exportaciones en fresco en el segmento de pescado de río han tenido una importante disminución durante los últimos dos años, como una forma alternativa de exportación del pescado. Este formato tiene como único destino Brasil dada la cercanía de este mercado y es efectuada principalmente por dos empresas: Valymar S.A. y Dasser S.A. Las principales especies que se exportan en fresco son: sábalo y boga, y su salida se efectúa por tierra a través del paso fronterizo instalado en Chuy.

A nivel agregado, las exportaciones de pescado de río corresponden entre un 5 y 6% de las exportaciones totales de pescado que efectúa Uruguay anualmente, mientras que en valor esta proporción disminuye al 3%, ya que en el mercado estas especies no son las de mejor cotización, (DINARA, 2010). En lo que va del 2011 se exportaron un 2.221 toneladas de pescado, mientras que en los años anteriores, 2010 y 2009, se exportaron poco más de 5.000 toneladas, lo cual demuestra que el volumen total se mantiene estable año a año.

Figura 2.6. Exportaciones por especie expresadas en kilogramos durante 2009, 2010 y 2011¹⁶



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información “Lucía”. Dirección Nacional de Aduanas.

Sin embargo, el comparativo entre especies, muestra diferencias entre años, en el caso del sábalo se aprecia una caída en el volumen exportado en 2010 respecto a los

¹⁶ Corresponde a las exportaciones efectuadas en el primer semestre del año 2011.

guarismos del 2009, mientras que en las otras especies, en su mayoría, sucede lo contrario, (figura 2.6).

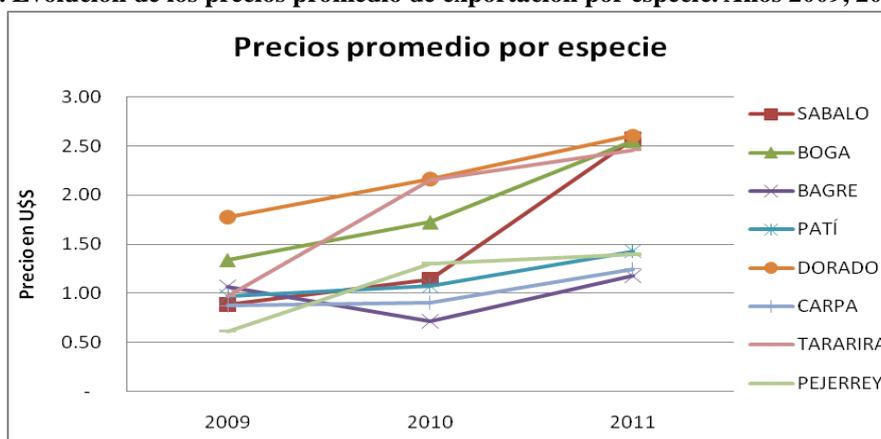
En lo referente al valor de las exportaciones, éstas tuvieron un importante incremento en 2011, fruto del alza de precios que sufrieron sus principales productos: sábalo, boga y bagre, (figura 2.7). Este incremento de precios se inicia en 2010, con un aumento en promedio que está entre un 10% y un 30 % en todas las especies, salvo el bagre. Este efecto se prolonga durante 2011, llegando a incrementos que superan el 30%, como por ejemplo la boga. Es importante mencionar que el principal producto de exportación en volumen, el sábalo, aumento más de un 100% su precio promedio en lo que va del 2011.

Figura 2.7. Exportaciones por especie expresadas en dólares durante 2009, 2010 y 2011¹⁷



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información "Lucía". Dirección Nacional de Aduanas.

Figura 2.8. Evolución de los precios promedio de exportación por especie. Años 2009, 2010 y 2011¹⁸



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información "Lucía". Dirección Nacional de Aduanas.

En 2009 y 2010 se exportaron un total de 5.344 y 6.261 miles de dólares respectivamente, mientras que en sólo medio año de exportaciones, se alcanzan los valores de 2009, con 5.030 miles de dólares acumulados a junio del 2011, (figura 2.7).

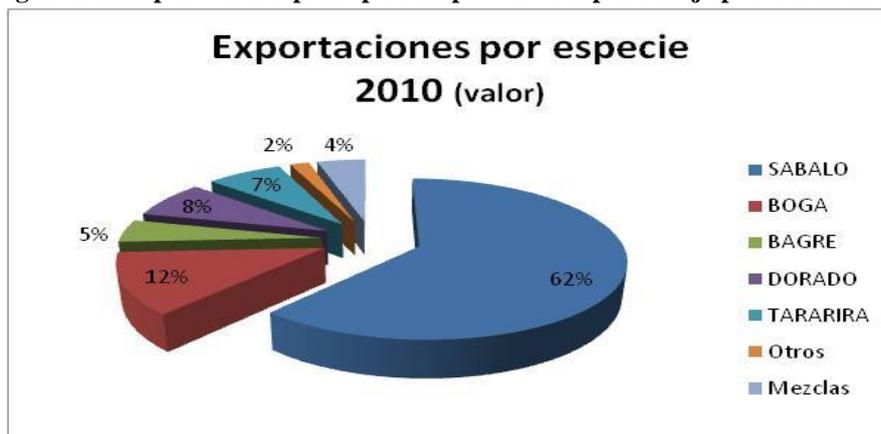
¹⁷ Corresponde a las exportaciones efectuadas en el primer semestre del año 2011.

¹⁸ Corresponde a las exportaciones efectuadas en el primer semestre del año 2011.

Sin embargo, a pesar de la tendencia creciente en el valor de las exportaciones de pescado de agua dulce, el dólar se deprecia respecto al peso uruguayo durante el presente año, lo cual afecta los márgenes de ganancia.

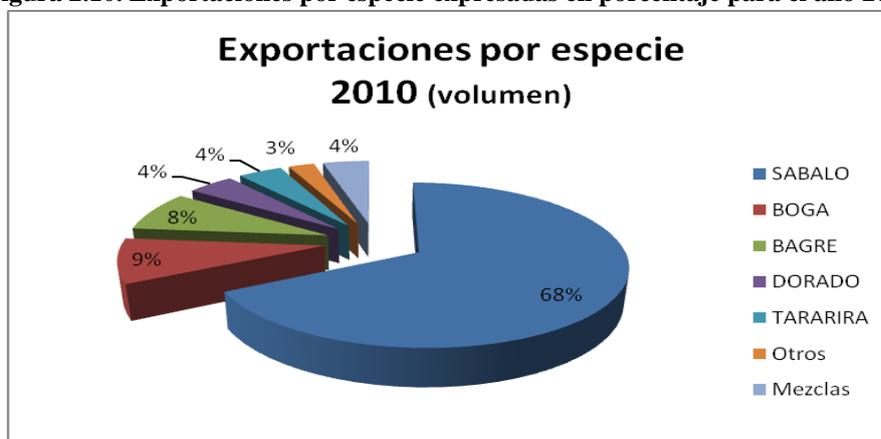
En cuanto a los precios promedio de exportación, resulta evidente que todas las especies presentan una tendencia creciente en los últimos dos años, destacándose el sábalo y la boga, (figura 2.8). A nivel global, este efecto se acentúa en el caso de las exportaciones de sábalo, ya que es la especie de mayor volumen de exportación del país (figura 2.9).

Figura 2.9. Exportaciones por especie expresadas en porcentaje para el año 2010



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información "Lucía". Dirección Nacional de Aduanas.

Figura 2.10. Exportaciones por especie expresadas en porcentaje para el año 2010



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información "Lucía". Dirección Nacional de Aduanas.

Las otras especies, de mayor representatividad dentro del total exportado son: boga y bagre, las cuales, en conjunto con el sábalo, explican el 85% del volumen exportado en el último año cerrado, mientras que si las analizamos en valor, se suman otras dos especies, dorado y tararira, las cuales son más valorizadas en el mercado internacional. Por tanto, sábalo, boga, tararira y dorado explican el 89% de las exportaciones totales valuadas en dólares, (figura 2.9 y 2.10).

Analizando las empresas exportadoras del sector, la principal empresa de exportación en el rubro se encuentra en el “Corredor del Río Uruguay”, Evamel S.A., con el 66% del volumen de exportación efectuado durante el último año cerrado. Como puede apreciarse en la siguiente figura, tres empresas explican casi el 90% de las exportaciones de pescado de agua dulce, lo cual demuestra la concentración en la comercialización final del producto, tanto en fresco, como congelado, (figura 2.11).

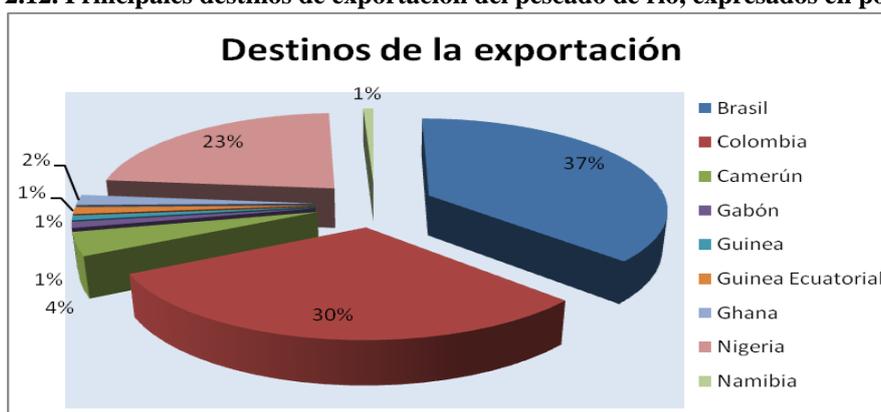
Figura 2.11. Principales empresas exportadoras de pescado de río, expresadas en porcentaje



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información “Lucía”. Dirección Nacional de Aduanas.

Los principales destinos del pescado de río son: Brasil, Colombia y países del continente africano. Brasil recibe cerca de 2 mil toneladas de pescado de río al año procedente de Uruguay. En porcentaje, Brasil captura el 37% de las exportaciones nacionales, seguido de Colombia con el 30%. El sábalo es la principal especie que ingresa a ambos mercados, mientras que la boga, y tararira tienen como principal destino el primero, (figura 2.12).

Figura 2.12. Principales destinos de exportación del pescado de río, expresados en porcentaje



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información “Lucía”. Dirección Nacional de Aduanas.

Los puestos de salida del pescado de río en nuestro país son: la frontera con Brasil (Rivera y Chuy) y Montevideo. En 2011, aparece Salto como otro anclaje de salida y en 2010, para el pescado en fresco se utilizó en varias oportunidades el puerto de Nueva

Palmira. En lo que va del 2011, Montevideo sigue siendo el principal puerto de exportación, aunque dado que el destino mayoritario de las exportaciones es Brasil, si analizamos sólo las exportaciones de sábalo, más del 80% del volumen exportado salió en forma terrestre a través de la frontera con Brasil, sobre todo por Chuy.

2.5.3.2. Precios y márgenes de intermediación

En cuanto a los precios en todos los casos existen diferencias importantes entre zonas y compradores, lo cual demuestra la variabilidad en el porcentaje del valor que captura cada integrante de la cadena, así como la complejidad en cuanto al desarrollo de la comercialización a gran escala. La especie de mayor volumen de captura y por tanto de comercialización, el sábalo, es la que tiene menor variabilidad entre zonas y la de menor precio para el pescador, (cuadro 2.7). A su vez, no se consume en el mercado interno, por ser una especie poco apetecible por el consumidor de pescado de río.

Si efectuamos un análisis comparativo entre el precio promedio que percibió el pescador por cada especie en 2010, y el precio promedio de exportación¹⁹, éste recibe en el caso del sábalo, el 55% del Valor FOB de exportación, donde el tamaño no influye sobre el precio, (cuadro 2.8).

En lo que respecta a la boga y el dorado, los márgenes de intermediación son menores, a su vez estas especies son las de mayor consumo en el mercado interno, y de menor captura, por lo cual probablemente tienen poco peso en el beneficio económico obtenido por el intermediario en la venta a gran escala, y existe una mayor competencia. A su vez, estas especies muchas veces son vendidas en el mercado local, donde tanto el pescador, como el acopiador puede obtener mejoras sustanciales en el precio, sumado a la posibilidad de venta en forma fileteada. Según el lugar, el margen puede variar en forma importante, el dorado, tiene un piso del 69% a favor del pescador, con un promedio superior al 90, dependiendo fundamentalmente del lugar, el tamaño y el comprador (si es directamente el frigorífico el precio obtenido es mayor). Mientras que en la boga el mínimo obtenido por éste ronda el 40%, siendo que el promedio obtenido por el pescador es del 71% del valor FOB de exportación, (cuadro 2.8).

Cuadro 2.7. Precios del pescador según especie, expresados en dólares²⁰ por kg. Año 2010.		
Especie	Constitución	
	Evamel	Importex

¹⁹ Se consideró para 2010, un precio promedio del tipo de cambio peso uruguayo-dólar \$U20 por dólar.

²⁰ Se consideró para 2010, un precio promedio del tipo de cambio peso uruguayo-dólar \$U20 por dólar.

	< 2,5 Kg.	> 2,5Kg	< 2,5 Kg.	> 2,5Kg
Sábalo	0.5	0.5	0.5	0.5
Boga	1.5	2.1	1.5	2.5
Dorado	1.5	2.1	1.5	2.5
Tararira	1.5	2.1	1.5	2.5
Especie	Salto (ciudad)			
Sábalo	0.5	0.5	X	X
Boga	1	1	X	X
Dorado	X	2.25	X	X
Especie	Acopiador		X	X
Patí	0.7	0.7	X	X
Bagre	0.7	0.7	X	X
Especie	Paysandú (ciudad)			
Sábalo	0.5	0.5	X	X
Boga	X	0.625	X	X
	Nuevo Berlín			
	Acopiador		X	
Especie	< 2,5 Kg.	> 2,5Kg	X	
Sábalo	0.75	0.75	X	
Boga	0.5	0.5	X	
Tararira	1	1	X	
	Fray Bentos			
Especie	Acopiador	Acopiador	Ecelmar	
Sábalo	0.6	0.65	1.2	
Boga	0.7	0.9	0.9	

Cuadro 2.8. Precios del pescador, de exportación, y el margen por especie, expresados en dólares²¹ por kg., con sus respectivos porcentajes. Año 2010.					
Especie	Pescador*	Exportación**	Margen	% Pescador	% Intermediación
Sábalo	0.625	1.14	0.52	55	45
Boga	1.23	1.72	0.49	71	29
Bagre	0.7	0.71	0.01	99	1
Dorado	2	2.16	0.16	93	7
Tararira	1.8	2.15	0.38	83	17
Patí	0.7	1.08	0.38	65	35

Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información "Lucía". Dirección Nacional de Aduanas. Y entrevistas a informantes calificados. *Nota: Corresponde al precio promedio de toda la región, sin distinción de tamaño de la presa. **Nota: refiere al precio promedio de exportación.

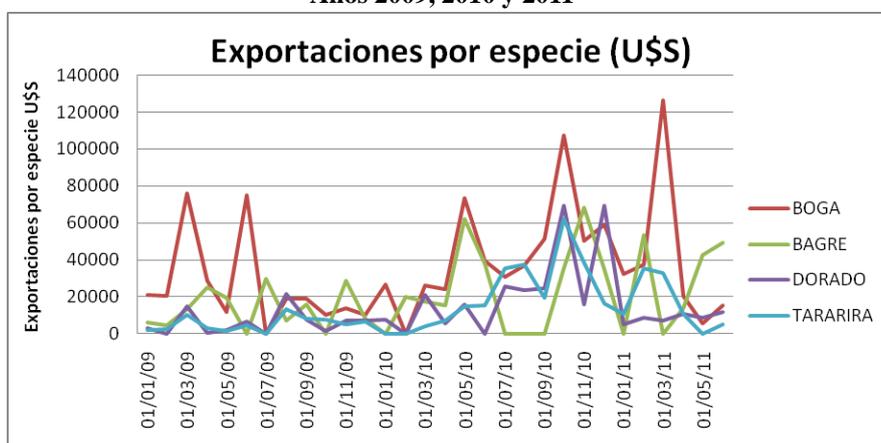
Por tanto, puede concluirse que existe una importante brecha para el negocio de intermediación en este mercado, de acuerdo a la especie, pero casualmente las de mayor volumen son las que tienen mayor margen de intermediación. Dado que no tenemos

²¹ Se consideró para 2010, un precio promedio del tipo de cambio peso uruguayo-dólar \$U20 por dólar.

información del precio de compra del frigorífico al intermediario, no es posible saber exactamente el margen que éste captura.

Otro elemento a analizar es la variabilidad de la oferta, el cuál según la encuesta efectuada a los restaurantes era una limitante para incluir en su carta de menú, platos a base de pescado de río. Esta variabilidad, se refleja en la siguiente serie construida para los tres años de referencia por especie. Si bien, mensualmente existe un nivel mínimo de exportaciones en las principales especies, ésta presenta una alta variabilidad intra e inter-anual, lo cual puede ser una dificultad a la hora de enfrentar una línea de comercialización de importantes volúmenes en el mercado local, por parte de los pescadores, sobre todo en aquellas especies codiciadas por el público consumidor o por los restaurantes y rotiserías, como: dorado y boga, (figura 2.13).

Figura 2.13. Evolución de las exportaciones de pescado de río, según especies, expresadas en valor. Años 2009, 2010 y 2011²²



Fuente: Elaboración propia en base al Sistema de Información “Lucía”. Dirección Nacional de Aduanas.

2.6. Análisis FODA

A partir del diagnóstico efectuado, y el contacto permanente durante el período de trabajo del proyecto con los agentes de la cadena, se construye un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) con el objetivo de evaluar los factores que inciden en la cadena de comercialización de pescado de agua dulce, a nivel local y la producción a gran escala, en virtud de construir propuestas para fortalecer las relaciones técnicas y económicas de los agentes que la integran. Este análisis surge a partir de las reflexiones de integrantes del grupo de investigadores del presente proyecto, así como su equipo asesor, (cuadro 2.9).

Cuadro 2.9. Análisis de FODA de la cadena de comercialización de la pesca en el Río Uruguay.	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES

²²

Corresponde a las exportaciones efectuadas en el primer semestre del año 2011.

<ul style="list-style-type: none"> - Artes y saberes de los pescadores y acopiadores inherentes a la captura y comercialización del pescado. - Capacidad instalada en la región de referencia (cámaras, transporte, etc.). - Es el canal de exportación mayoritario, con importantes volúmenes de pescado. - En la zona se encuentra la empresa de mayor volumen de exportación en el segmento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil turístico de cada una de las ciudades. Aspecto gastronómico del producto, como atractivo turístico. -Otras posibles vías de comercialización local como por ejemplo: lugares de venta al público (fresco entero o fileteado y/o con elaboración) con respaldo de calidad del producto y comederos municipales. - Las crecientes de los últimos años generan la oportunidad de obtener una mayor captura. - La acuicultura en tajamares es una opción a considerar, en las épocas de baja producción o veda.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Pescadores desorganizados y con poco respaldo para enfrentar vías de comercialización. - Relación de precios entre los diferentes agentes de la cadena, en desmedro del primer eslabón. - Falta de marco normativo para la construcción del precio de comercialización del pescado. - Variabilidad inter e intra anual en la oferta de pescado. - Falta de investigaciones y medidas de manejo racional para lograr la mayor extracción pero en forma sustentable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conflictos entre los pescadores y las instituciones que regulan la captura en el Río Uruguay. - El pasaje de pescado ilegal. - Contaminación del río.

2.7. Consideraciones finales

A partir del diagnóstico efectuado fue posible conocer los diversos actores que interactúan en la cadena de comercialización, así como los flujos técnicos y económicos entre las fases. En cuanto a la generación de propuestas viables para mejorar la comercialización del producto, fue posible avanzar en la construcción de líneas de comercialización para ambos segmentos. Sin embargo, para llevar a cabo estas propuestas es necesario tener el apoyo de otras instituciones, para profundizar los estudios en algunas áreas, ya que el proyecto generó una primera aproximación a la realidad del sector.

Para concretar efectivamente líneas de comercialización a nivel local, existen limitantes, según la zona, que obstaculizan su concreción, lo cual se explica a nuestro entender, por la falta de organización entre la comunidad de pescadores y la visión que tienen los demandantes respecto al producto. En este sentido existen varios puntos a tener en cuenta para continuar en esta área de trabajo:

- ✓ Existen líderes en cada uno de los grupos detectados, lo cual fortalece la construcción de emprendimientos asociativos entorno a una actividad

económica. Sin embargo, en algunas zonas, es necesario continuar el trabajo de organización y fortalecimiento del grupo.

- ✓ En algunos casos estos ya tienen su canal de comercialización local, pero con baja estabilidad, o se efectúan en condiciones no siempre inocuas.
- ✓ Otro aspecto no menor, es la baja constancia en la oferta del producto a quienes procesan o consumen, ya que los pescadores son débiles en lo que refiere a comercializar el producto.
- ✓ Existen potenciales demandantes, lo cual, por el volumen a manejar, amerita la formación de un canal de comercialización local. Tal es el ejemplo de la cooperativa de pescadores de Fray Bentos, la cual funciona en un local municipal. La cooperativa, vende tanto al intermediario, como al público en general. Cuando obtiene importantes volúmenes de pescado, sobre todo aquellas especies que no son apetecibles por el público o los restaurantes, como el sábalo, los vende al intermediario. En cuanto al público y a los restaurantes la estrategia combina venta de pescado fileteado, fundamentalmente boga, vieja del agua, patí y bagre, con la venta del pescado entero para aquellos que desean prepararlo de esta forma.
- ✓ Los demandantes que procesan, en buena parte de las localidades, demuestran interés en agregar valor al producto y comercializarlo. Existen algunos ejemplos de restaurantes sobre el litoral (en Salto y Las Cañas), donde parte de su menú está compuesto por platos de pescado de río. Ellos se abastecen de los pescadores, pagándoles un precio diferencial superior al precio ofrecido por el intermediario a gran escala, para asegurar la materia prima, sobre todo las especies más utilizadas: dorado y boga. Lo cual puede ser una salida más atractiva para los pescadores, si fuera posible replicar estos ejemplos en todas las localidades. Para ello se necesitan garantías para fortalecer la comercialización del producto tanto para los restaurantes y comercios locales, como para el consumidor final, fruto de las opiniones recabadas en el relevamiento, donde se constata esta necesidad para expandir la demanda.

A nivel de la comercialización a gran escala, la fase de captura presenta varias falencias internas, asociadas a la falta de infraestructura para desempeñar la actividad en mejores condiciones, así como la concentración de empresas en la venta del producto hacia adelante. A su vez, existen diferencias importantes entre zonas, sobre todo en el relacionamiento entre los pescadores y el acopiador o el frigorífico, lo cual influye en el precio de compra al pescador. Se plantea por parte de los pescadores la necesidad de una regulación en este sentido -que lo ampare- mediante las pautas que regulan la construcción del precio en cada zona, así como la fijación de un precio mínimo en temporada alta.

Finalmente, el relacionamiento de la comunidad de pescadores con la institucionalidad vinculada a la regularización y cuidado del recurso pesquero no es bueno, en cada una de las zonas, lo cual genera medidas, que habitualmente van en detrimento de los

pescadores. El conflicto entre los diversos eslabones y su marco de acción, genera importantes trabas para el desarrollo de una cadena de comercialización beneficiosa para todas las partes, lo cual obstaculiza la concreción de vías de salida o propuestas alternativas.

2.8. Propuestas

En base a las conclusiones y el análisis FODA efectuado en el apartado 6, se plantean dos tipos de propuestas: i) las asociadas a otras áreas que son necesarias para lograr canales de comercialización viables, tanto a nivel local como a gran escala; y ii) las propuestas específicas referentes a la generación de vías de comercialización para ambos segmentos.

2.8.1. Propuestas asociadas

- ✓ Fortalecimiento y acompañamiento de grupos. Particularmente los grupos de pescadores localizados en la ciudad de Salto y Paysandú, ya que son los que tienen mayores dificultades en este sentido. Este proceso se inició, pero implica una mayor duración, lo cual supera al presente proyecto siendo necesario buscar socios para su financiamiento.
- ✓ Conformación de ámbitos inter-institucionales e interdisciplinarios locales y a nivel de la pesca artesanal en su conjunto, para el ordenamiento del río y la conformación de propuestas que contribuyan a mantener la sustentabilidad del recurso.

2.8.2. Propuestas específicas

Las propuestas específicas deben incluir medidas en ambos segmentos: mercado interno y comercialización a gran escala, ya que es fundamental para la comunidad de pescadores manejar ambos frentes.

Mercado interno: A través del proyecto, fue posible constatar que el mercado interno tiene una frontera a desarrollar, ya que existe una demanda potencial. Por lo tanto, es necesario trabajar en acercar ambas partes y generar respaldos a la oferta para mantener los canales de comercialización actuales, y construir nuevas líneas futuras. Algunas recomendaciones y propuestas en este sentido, refieren a:

- Trabajar en el acercamiento entre oferta y demanda local, mediante algunas experiencias con respaldo institucional. Intercambiar experiencias exitosas efectuadas en algunas localidades del litoral, como por ejemplo: la cooperativa de Fray Bentos y los restaurantes de Salto y Las cañas.
- Búsqueda de lugares comunes y supervisados para la venta de pescado de río al público, restaurantes, supermercados, en forma entera y fileteada, donde debe lograrse la mejor combinación de ambas formas de venta, en virtud de que el fileteado implica la pérdida de materia de prima del 65%. Esta pérdida puede

contemplarse parcialmente a través del precio del fileteado, sin embargo es necesario incorporar alguna estrategia para aprovechar estos residuos.

- Otra opción a tener presente es la venta de productos con mayor valor agregado, sobre todo para el público consumidor, con algún procesamiento del pescado: milanesas, medallones, preparaciones con base acida, entre otros.
- Concretar oferta de pescado a comedores de INDA. En este sentido, a partir de algunos contactos efectuados con esta institución, existe una demanda potencial de pescado, ya que en algunos casos, se utiliza otro tipo de carne blanca, más económica o medallones de pescado, debido a que el precio de pescado de mar supera el presupuesto del menú; este plato se incluye dos veces por semana, con una porción de 150 gr. aproximadamente. En los comedores de Fray Bentos y Paysandú, concurren cerca de 1.000 personas al día, lo cual implica una vía de comercialización local donde se maneja un volumen importante, con una demanda estable durante el año.
- También pueden efectuarse algunas experiencias de trabajo conjunto, a través de redes entre comunidades de pescadores, con el fin de complementarse en épocas donde se resiente el producto, para disminuir la variabilidad de la oferta.
- Otras medidas para fortalecer el canal local pueden ser las siguientes:
 - i) Promoción del pescado de río por sus propiedades nutricionales y por ser nuestro.
 - ii) Búsqueda del énfasis cultural: día del pescado de río en el “corredor” del Río Uruguay; difusión de recetarios e información nutricional al público en general.
 - iii) Apoyo de los gobiernos departamentales y de las autoridades nacionales en el tema turístico. “Abrir la cancha”: conformar una propuesta cultural-gastronómica binacional referente al río.

Comercialización a gran escala: En cuanto a la comercialización de grandes volúmenes, es un canal complementario para los pescadores, donde se manejan volúmenes importantes tanto en cantidad como en dinero. Los pescadores deben mantener este canal ya que existen algunas especies, que no son codiciadas por los consumidores locales, y a su vez no es posible colocar todo lo que se captura en el mercado interno. Asimismo es importante, tomar en cuenta que los pescadores necesitan ingresos inmediatos, siendo la diversificación de riesgos un componente fundamental para la sostenibilidad de cualquier negocio. A continuación planteamos algunas recomendaciones, en esta área, bajo la visión de cadena:

- Analizar la viabilidad de conformar un “cluster” para la comercialización del pescado de agua dulce, buscando el agregado de valor al producto.
- Necesidad de profundizar en el reconocimiento de la cadena de valor, fundamentalmente los eslabones posteriores a la fase de captura.

- Trabajar con todos los actores para contribuir en la regulación de la cadena de comercialización y en la redistribución de los márgenes de ganancia. Instaurar el tema de precios mínimos a nivel interinstitucional.
- Manejar la oferta por parte del abastecedor, en este caso los pescadores, para influir sobre los precios de compra. Una opción es la instalación de cuotas de pesca.

CAPITULO 3

FRESCURA, MANIPULACIÓN Y ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA ARTESANAL DEL RÍO URUGUAY (*Salto, Paysandú y Río Negro*)

*Dra. MTV. Cristina Friss de Kereki*²³

*Dr. MTV. José Pedro Dragonetti*²⁴

*Lic. Marta Elichalt*²⁵

*Lic. Mónica Russo*²⁶

3.1. Introducción

En el marco del proyecto de investigación sobre “La cadena de comercialización de la pesca artesanal del Río Uruguay y alternativas productivas de diversificación”, se realizaron estudios y actividades relacionadas con los ejes temáticos sobre calidad de producto y nutrición, cadena de comercialización y diversificación de actividades. Además del equipo interdisciplinario que llevó adelante este proyecto, docentes del Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria y de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Universidad de la República, trabajaron específicamente en el eje temático calidad de producto y nutrición.

Para alcanzar el manejo integral de las capturas, desde la extracción hasta la comercialización y venta al consumidor final, se debe conocer entre otros aspectos, la condición higiénica sanitaria de manipulación y de infraestructura que poseen los pescadores artesanales para preservar lo pescado. Si el tratamiento a bordo del pescado es el correcto, la manipulación es higiénica y la refrigeración la adecuada, se evita el tener grandes pérdidas de producto por causas de deterioro, higiénico sanitarias y de calidad.

Atendiendo esta premisa, el trabajo de esta área de estudio, se enfocó en la frescura, higiene y manipulación de las principales especies de peces dulceacuícolas capturadas y comercializadas por los pescadores artesanales de Salto, Paysandú y Río Negro. Se evaluaron también las condiciones de infraestructura para la preservación de las mismas. En lo referente a aspectos nutricionales, específicamente se estudió la composición lipídica.

²³ Doctora Veterinaria. Docente del Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria, UdelaR. Responsable del eje temático asociado a la calidad del producto (enfoque tecnológico).

²⁴ Doctor Veterinario. Docente del Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria, UdelaR. Consultor, apoyo técnico en el área calidad de producto.

²⁵ Licenciada en Nutrición. Docente del Departamento de Prácticas Pre-Profesionales de la Escuela de Nutrición y Dietética. UdelaR. Responsable del área de nutrición del proyecto.

²⁶ Licenciada en Nutrición. Docente del Departamento de Prácticas Pre-Profesionales de la Escuela de Nutrición y Dietética. UdelaR. Consultor, apoyo técnico en el área de nutrición.

Se realizaron tres talleres de capacitación y extensión, denominados “*De la barca al plato*”, que comprendieron temáticas sobre calidad, inocuidad, buenas prácticas en cuanto al manejo del pescado como alimento y aspectos nutricionales de los peces de río (ver anexo 1). En los talleres, para el abordaje de la diversificación de actividades, se elaboraron en conjunto con los pescadores, preservas ácidas con los pescados de río capturados por ellos.

En el mundo, los pescadores artesanales capturan más de la mitad del pescado marino y de aguas continentales destinado a consumo humano. Aproximadamente sumarían treinta dos millones de personas empleadas directamente en la captura y ochenta y cuatro millones más, vinculadas a otras actividades en el sector pesquero de pequeña escala. Más del noventa y cinco por ciento de estos millones de personas vinculadas a la pesca artesanal, viven en países en vías de desarrollo. A pesar de la importante contribución mundial que hacen a la economía, a la nutrición, a valores culturales y sociales, la mayoría de las comunidades de pescadores artesanales viven en condiciones precarias y de pobreza (FAO, 2010).

La pesca artesanal uruguaya, es la pesca a pequeña escala que está definida principalmente, por la capacidad de las embarcaciones que utilizan los pescadores, siendo la máxima de diez toneladas de registro bruto (TRB).

Los grupos de pescadores artesanales de Salto (Salto, Belén y Constitución), Paysandú y Río Negro (Fray Bentos, Las Cañas y Nuevo Berlín), no escapan a la realidad mundial anteriormente citada, la mayoría vive en condiciones de pobreza y trabaja en situación precaria. Estas condiciones, también se extienden a la extracción, manipulación de las capturas y a métodos de procesamiento del pescado, que no cumplen en su mayoría las buenas prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.

No se pueden generalizar las situaciones a la totalidad de los pescadores del litoral noroeste del Uruguay, ya que existen excepciones, aunque muy pocas, por diferencias individuales y entre los grupos de pescadores. Según Mc Goodwin (2002), “«Pequeña escala» no significa automáticamente «pobre» o «empobrecido». Es más, en algunas comunidades pesqueras en pequeña escala, los precios elevados de determinadas capturas facilitan niveles de bienestar relativamente altos. Pero con mayor frecuencia la gente que vive en comunidades pesqueras en pequeña escala puede considerarse entre los miembros menos ricos de las sociedades mayores de las que forman parte, tanto en los países en desarrollo como en los desarrollados.”

Como antecedentes nacionales oficiales está publicado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, la “Encuesta Nacional de Pescadores Artesanales”, de 1988; también publicaciones de la Comisión Administradora del Río Uruguay (1999, 2004). Estas publicaciones consultadas contienen resultados tanto sociales, tecnológicos, económicos y biológicos de la pesca artesanal de la región noroeste del Uruguay.

La metodología empleada para realizar el diagnóstico de situación fue por medio de la observación participativa, del estudio de campo, registro fotográfico y de entrevistas semi-estructuradas a los pescadores de los tres departamentos Río Negro, Paysandú y Salto. Se observaron las condiciones de mantenimiento del pescado luego de su captura y las condiciones higiénico-sanitarias de elaboración de productos procesados por los pescadores (filetes, filetes empanados, “hamburguesas de pescado”, pulpa de pescado congelada) para venta a domicilio. También se evaluaron locales de procesamiento, de venta e industrias pesqueras (dos, en Fray Bentos y Bella Unión).

Las especies capturadas por los pescadores y examinadas en la zona de estudio fueron: sábalo (*Prochilodus lineatus*, *P. scrofa*), boga (*Leporinus obtusidens*), patí (*Luciopimelodus pati*), dorado (*Salminus brasiliensis*), viejas de agua (*Hypostomus commersoni*, *Paraloricaria vetula*), manduví (*Sorubim lima*), bagre (*Parapimelodus valenciennis*), armado chancho (*Oxydoras kneri*) (Sverlij *et al*, 2008; Teixeira de Mello *et al*, 2011). A continuación se presentan tres productos resultantes de este estudio.

3.2. Situación de las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación e infraestructura para la preservación de los productos de la pesca artesanal del litoral noroeste

3.2.1. Aspectos relevantes a partir del trabajo de campo

Se constató que el pescado capturado es eviscerado a bordo, o en la orilla del río o en los “campamentos” muy cercanos a la vera del río. Se observó que la manera de descargar el pescado es variada, cumple en algunos casos con un tratamiento adecuado, descarga en cajas plásticas limpias, evitando los golpes y soluciones de continuidad de los ejemplares, en otros casos es desembarcado en cajas muy sucias y en otros es lanzado a la orilla.

Las chalanas no llevan hielo para refrigerar el pescado a bordo, por varios factores observados y manifestados por los pescadores: 1) espacio muy reducido de las embarcaciones y viajes muy cortos, 2) no tienen hielo suficiente para esta práctica y 3) sí, para refrigerar en tierra, o 4) directamente no tienen acceso a hielo en escamas. En la mayoría de los casos, el uso del hielo está supeditado a la provisión por parte del intermediario, además de la disponibilidad de espacio en los contenedores que disponen los pescadores, para guardar sus capturas hasta el transporte. En el caso de los pescadores de Río Negro, una de las cooperativas “Coopesfray” tiene una pequeña máquina de hielo en su pescadería de Fray Bentos y la otra cooperativa de Nuevo Berlín “Coopesnube” tiene para poner a funcionar una máquina y silo de hielo ya instalado, por otro proyecto.

Los métodos de preservación de las capturas que fueron registrados: 1) mantenimiento del pescado dentro del agua del río (en las artes de pesca (mallas y espineles), en recipientes plásticos cribados), 2) refrigeración utilizando hielo en escamas (en algunos campamentos y transporte) y 3) congelación lenta en *freezers* domésticos.

En la evaluación de las capturas “a campo” (en los campamentos y en los hogares de algunos pescadores), se observó que en cuanto a la frescura estaban todas aptas para consumo humano. Los ejemplares estaban según escala de evaluación de frescura: extremadamente frescos (valor 0) a frescos (valor 1). Igualmente en algunos campamentos, se constató falta o insuficiente hielo para refrigerar lo pescado (en época estival se recomienda que la cantidad de hielo a utilizar es 2 hielo: 1 pescado).

Sólo se constató en las visitas, dos instancias en que el pescado no estaba apto para consumo, uno por deterioro: ejemplar de dorado congelado, almacenado en *freezer* doméstico que presentaba deshidratación y enranciamiento y otro caso por higiene y mala manipulación: varios pescados eviscerados descongelándose en agua, en recipiente plástico muy sucio y expuesto al sol.

Se relevó que el transporte del pescado en la región se realiza en su mayoría fresco (refrigerado) con o sin hielo en escamas, congelado, en diferentes tipos de vehículos, desde camiones y camionetas con cajas isoterma, algunas con equipos de refrigeración, en vehículos con caja abierta, en motos, bicicletas y carritos empujados por los propios pescadores o sus familiares.

En las salidas de campo, excluyendo las industrias pesqueras de la zona, el único local de procesamiento de pescado, que se encontró en funcionamiento fue el de la cooperativa de Fray Bentos. Se constató que varios pescadores de los tres departamentos, elaboran productos agregándoles valor, como milanesas de pescado, hamburguesas de pescado, pulpa de pescado, empanadas y tortas de pescado. En varios casos, las condiciones de higiene e infraestructura son inapropiadas para la elaboración y manipulación correcta de alimentos.

3.2.2. Conclusiones y recomendaciones

Para mejorar los procesos de manipulación, preservación y elaboración de productos pesqueros, es necesario contar con tecnología y mínimas condiciones de infraestructura, desde el desembarque, almacenamiento, transporte y procesamiento.

-Mejorar y mantener la cadena de frío del pescado fresco por parte de los pescadores, hasta la llegada al destinatario (intermediario, venta directa al público o a restaurantes o instituciones estatales). Más contenedores, más hielo en escamas.

-Extensión a los pescadores y familia, de las buenas prácticas de manipulación higiénica del pescado y del mantenimiento de la calidad higiénico sanitaria.

-Continuar con la coordinación e integración de los diferentes actores (pescadores, organismos públicos (Ministerios (DINARA, Prefectura, MIDES, DINAMA, INDA,) Intendencias de los tres departamentos,) intermediarios, dueños de restaurantes, industriales, organismos no gubernamentales, organismos internacionales de apoyo a proyectos de desarrollo (FAO- INFOPECA, PNUD, AECID).

-Al involucrarse los actores, buscarán y facilitarán estrategias para el desarrollo integral y propenderán a la captación de fuentes de financiamiento necesarias para mejorar infraestructuras (acopio, procesamiento), equipos, transporte, etc. “...es necesaria la voluntad política de querer hacer y de reconocer que es compatible el desarrollo pesquero artesanal con la dinámica del desarrollo regional” (Hernández, 1986).

3.3. Evaluación sensorial de la frescura en peces del río Uruguay. Resultados preliminares de la evaluación sensorial de la frescura en peces del Río Uruguay

3.3.1. Aspectos metodológicos

Para la evaluación de la frescura en los productos de la pesca, la herramienta más útil por su confiabilidad y practicidad es la evaluación sensorial. Luego de la muerte se van instalando paulatinamente una serie de cambios que van a culminar en la putrefacción del ejemplar. Las características sensoriales del pescado entero son claramente visibles para los consumidores y compradores de pescado. Los métodos sensoriales son los más satisfactorios para evaluar la calidad de la frescura en los pescados, ya que nos dan la idea integral de la aceptación por parte del consumidor (Ozogul, 2005). La evaluación sensorial se basa en evaluar y registrar estos cambios de forma tal que su interpretación nos permita determinar el grado de frescura del ejemplar estudiado. Al respecto existe abundante bibliografía sobre las especies marinas, no así para las especies dulceacuícolas y menos aún para las de la región comprendida en este proyecto. Debido a esto y a la necesidad de contar con referencias claras sobre la frescura del pescado de río destinado a consumo humano y comercializado en Uruguay, es que en el marco de este proyecto se decidió comenzar a abordar el tema.

Para esto se contó con 15 ejemplares de la especies de peces más comúnmente comercializadas, 3 de Patí (*Luciopimelodus patí*), 4 de Dorado (*Salminus brasiliensis*), 4 de Sábalo (*Prochilodus lineatus*), 3 de Boga (*Leporinus obtusidens*) y 1 Bagre (*Parapimelodus valenciennis*) (Sverlij *et al*, 2008; Teixeira de Mello *et al*, 2011) obtenidas de los pescadores artesanales de la zona (Departamentos de Salto, Paysandú y Río Negro).

Los ejemplares fueron trasladados eviscerados al Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria, refrigerados y acondicionados con gel refrigerante para uso alimentario o con hielo en escamas, en envases isotérmicos. En la recepción se realizó la identificación, control de temperatura, registro del peso y la talla.

También se tomaron muestras de aquellos cuya talla lo permitía, se congelaron (-25°C) y remitieron al laboratorio de la Escuela de Nutrición y Dietética (ENyD) a efectos de estudiar su composición lipídica. Posteriormente se procedió a la evaluación organoléptica basada en los siguientes atributos: brillo, adherencia de escamas, elastotextura muscular, olor, color, apariencia del ojo, turbidez, enoftalmia, apariencia de branquias (color, olor, moco). Se evaluó con una escala de 0 a 3 (0 extrema frescura y 3 podrido). La evaluación fue realizada por 5 miembros (Meilgaard *et al*, 1990). Se realizó registro fotográfico, acondicionamiento con hielo en escamas y almacenamiento en cámara frigorífica entre 0°C a 4°C. Para el estudio del deterioro y la vida útil en almacenamiento frigorífico se procedió a repetir la evaluación sensorial a las 24 h de recibido y luego cada 72 hs. hasta que el dictamen fue no apto para el consumo humano

3.3.2. Atributos seleccionados y resultados preliminares

1. Olor: el olor es el único parámetro de la inspección sensorial que no podemos dejar de apreciar aunque queramos. Es conocida la variación del olor en los peces marinos, la gama va desde olor a “mar” en ejemplares muy frescos a fuertemente amoniacal en pescados podridos. Sin embargo, en los peces de agua dulce no son tan claras las variaciones, en los ejemplares muy frescos se puede apreciar un olor a hierba húmeda, en los frescos es frecuente la anosmia hasta alcanzar el olor cadavérico en los ejemplares en putrefacción. Por otra parte debemos considerar que en las especies dulceacuícolas muchas veces se puede presentar olores extraños que no tienen relación alguna con el grado de frescura del ejemplar. Dentro de estos podemos mencionar a barro, a papel mojado o moho, a combustible, etc. Estos se deben a la presencia de cianobacterias (Tabachek y Yurkowski, 1976) que producen productos tales como la geosmina y el 2- metilisoborneol (MIB) o a la presencia de actinomicetos (Hoehn, 1998).
2. Color, brillo y adherencia de escamas: estos nos permiten un primer acercamiento al grado de frescura del ejemplar. Es importante tener en cuenta el color de la especie estudiada para poder evaluarla correctamente. El color va cambiando a medida que avanza la putrefacción pasando sucesivamente a tonalidades menos intensas, más apagadas. El brillo se debe por un lado a la delgada capa de moco que cubre las escamas, cuando el ejemplar está fresco es sutil y le da el aspecto a húmedo, brillante. A medida que avanza la putrefacción se va volviendo turbio y grumoso. Por otro lado en las especies que presentan escamas, encontramos los cristales de guanina, que brindan la iridiscencia propia de los ejemplares vivos o muy frescos. Con la putrefacción se altera la guanina perdiendo primero la iridiscencia y luego el brillo.
3. Apariencia de los ojos: la apariencia de los ojos pueden ser una referencia útil para la evaluación de la frescura en pescado, para su evaluación debemos considerar que los mismos no hayan sido traumatizados o maltratados durante la manipulación, ya

que esto nos llevaría a conclusiones erróneas. En los ojos debemos observar fundamentalmente dos características:

1) Forma, el globo ocular en el pescado fresco debe ser convexo y ocupar completamente la cuenca ocular. A medida que avanza la putrefacción se va aplanando hasta ser cóncavo en los últimos estadios de la putrefacción. Esto se debe a que se altera la permeabilidad de membrana y se pierde líquido de la cámara anterior. Por otro lado se va deshidratando el panículo adiposo retroocular sobre el descansa el globo ocular provocando una progresiva enoftalmia.

2) Transparencia, en un ejemplar fresco el globo ocular se ve turgente y transparente pudiéndose apreciar claramente todas las estructuras del ojo. A medida que avanza la putrefacción se va haciendo traslúcido primero, turbio después hasta a llegar a ser completamente opaco. Esto se debe a dos causas fundamentalmente la deshidratación y como consecuencia de ella, el aumento de la concentración de solutos en la cámara anterior del ojo.

4. Apariencia y olor de las branquias: Para poder evaluarlas debemos levantar el opérculo, estructura ósea que las protege. Una vez hecho esto podremos apreciar claramente los arcos branquiales formados por numerosas laminillas. En el pescado fresco las branquias se verán de un rojo intenso brillante, el moco que las cubre es transparente, brillante y se extiende en una delgada capa sobre toda la superficie. A medida que avanzan los procesos de la putrefacción van cambiando de color empalideciéndose u oscureciéndose según las especies, el moco se vuelve filante primero y luego grumoso. El olor en las primeras etapas de la putrefacción en los peces de agua dulce puede no ser un dato claro de interpretar, en las últimas etapas no hay dudas es francamente desagradable, pútrido, sin las notas amoniacales que caracteriza a la putrefacción en los peces marinos. La eventual presencia de olores extraños, a barro, a moho, no se deben a la putrefacción sino como ya mencionamos a la presencia de geosmina o metilisoborneol (MIB) producidos por algas cianofíceas propias de los fondos fangosos.
5. Color, olor, elastotextura del músculo: la coloración del músculo es característica de la especie que se esté estudiando. El olor es un atributo muy variable según los casos podemos encontrar desde anosmia a olores tales como a fruta (melón, sandía), cebo, a barro, a moho, geosmina o metilisoborneol (MIB) (Gonçalves, 2004), a “carne” y en los casos de franca putrefacción cadavérico. Si bien la textura y la elasticidad muscular son parámetros fuertemente influenciados por la especie, podemos concluir en esta primer etapa que disminuyen más lentamente con la putrefacción que en las especies marinas consideradas “blandas” como por ejemplo la merluza *Merluccius hubbsi* y pescadilla de calada *Cynoscion guatucupa*.

En las condiciones del trabajo, con temperaturas de los ejemplares entre 0,4 a 3,6 °C (mantenidos en refrigeración + hielo en escamas), se encontró una vida útil de los ejemplares estudiados de entre 7 y 9 días luego su recepción en el Instituto. Cabe

señalar que la mayoría de los ejemplares se recibieron post- captura (de 24 a 48 h), eviscerados y el período de estudio fue entre octubre a marzo (primavera verano).

Resultaron de suma utilidad las imágenes obtenidas durante el trabajo, las que pueden utilizarse en la instrucción y guía para futuros inspectores. A modo de ejemplo se incluyen las imágenes y evaluaciones correspondientes al día 1 (recepción) de sábalo (*Prochilodus lineatus*).

Cuadro 3.1. Sábalo (<i>Prochilodus lineatus</i>)	
Branquias	<i>Atributos</i>
	<ul style="list-style-type: none"> . Color: 0 . Olor: 1 (ligero a mohó) . Mucus: 0
Ojos	<i>Atributos</i>
	<ul style="list-style-type: none"> . Forma: 1 . Transparencia: 1
Músculo	<i>Atributos</i>
	<ul style="list-style-type: none"> . Color: 0 . Olor: 0 . Elastotextura: 0

Cuadro 3.2. Escala	
Valor	Significado
0	Excelente
1	Muy Bueno
2	Límite
3	Rechazo

3.3.3. Conclusiones y recomendaciones

Evaluando los resultados preliminares obtenidos, se estima que la selección de parámetros para la evaluación sensorial fue adecuada, que los resultados obtenidos concuerdan con lo esperado y los datos obtenidos de la experiencia de los pescadores. Por esto se entiende necesario plantearse una investigación de más largo aliento sobre el tema que permita estudiar un número significativo de ejemplares durante un año para contemplar las variaciones estacionales, haciendo énfasis en las de mayor importancia comercial, que nos permitan elaborar una escala ponderada y estructurada para cada una de las especies (*Quality Index Method-QIM*) útil para el dictamen del grado de frescura de las partidas inspeccionadas.

Para próximos trabajos se procurará trabajar con ejemplares sin eviscerar para poder hacer la determinación de sexo, estadio gonadal y estado de las vísceras ya que en esta ocasión no fue posible conseguir que se remitieran los ejemplares en las condiciones solicitadas.

3.4. Composición lipídica de peces del Río Uruguay. Informe preliminar de un estudio primario sobre composición lipídica de especies de pescados del litoral oeste

3.4.1. Importancia del tema

A diferencia de los pescados de mar, existe muy poca información respecto a pescados de agua dulce particularmente de río. No disponer de información respecto a la composición nutricional actúa como un obstáculo para la comercialización en relación a la competencia con los pescados de mar; esto también incide sobre el consumo en la población. Los pescados de río, podrían ser una fuente alimentaria interesante para poblaciones ubicadas próximas a zonas de pesca y otras considerando los canales de comercialización, mejorando la accesibilidad geográfica y económica a un alimento fuente de proteínas de alto valor biológico, a lo que se le podría agregar la calidad lipídica. Este estudio resulta por esta razón de mucho interés. Permite avanzar sobre el conocimiento de la composición lipídica en un recurso alimentario y comercial importante.

Respecto al pescado en la alimentación, las guías basadas en alimentos del MSP (1), recomiendan para una alimentación saludable de un adulto entre 100 a 150 g de carnes diariamente, incluyendo pescados de río en este grupo. En la primer encuesta nacional de factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) se identificó que el 53.8% de personas adultas consumen pescado al menos una vez a la semana y un 46% no lo consume (2); la cantidad promedio diario según consumo aparente por persona es de 11 g en Montevideo y 4 g en áreas rurales (3), lo que expresa el bajo consumo de pescado en la población.

El pescado es un alimento que provee proteínas de alto valor biológico y Hierro (Fe) de alta bio-disponibilidad, vitaminas del complejo B y vitamina A particularmente en

pescados grasos. Las proteínas oscilan entre 16-21% siendo bastante estables. El Fe es como en todas las carnes, de alta bio-disponibilidad. Los lípidos de los pescados y otros productos marinos, tienen especial interés por sus efectos sobre la salud. Mayoritariamente están constituidos por fosfolípidos y triglicéridos (4), siendo estos últimos los que están en mayor proporción. Los lípidos pueden presentar gran variabilidad de concentración, entre 0,5% a 25% (5); también es un componente de variabilidad el perfil de ácidos grasos que conforman los lípidos. En función de la concentración de lípidos los pescados pueden agruparse con diversos criterios.

Considerando la disponibilidad nacional de diferentes tipos y cortes de carnes, los pescados que contengan un límite máximo de 5% de lípidos podrían considerarse como una carne magra; mientras que valores superiores a este se considerarían grasos. En relación a la calidad, importa el aporte de ácidos grasos esenciales; en pescados grasos, la relación entre ácidos grasos saturados e insaturados y la proporción entre familias de ácidos grasos poliinsaturados (omega 6: 18:2 y omega 3: 18:3 alfa linolénico, 20:5 eicosapentaenoico EPA y 22:6 docosahexaenoico DHA).

Los ácidos grasos de la familia omega 3 particularmente se asocian a efectos positivos entre otros sistemas sobre el cardiovascular por sus efectos antitrombóticos, evitando la adherencia de las plaquetas a las paredes arteriales, previniendo la aterosclerosis al reducir concentraciones plasmáticas de colesterol, reduciendo la concentración de triglicéridos, disminuyendo el colesterol y las lipoproteínas de muy baja densidad (VLDL). El EPA Y DHA, presentan evidencias convincentes en la disminución de enfermedades cardiovasculares.

(6) Según la Encuesta Nacional de Factores de riesgo de enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT) las cardiovasculares son responsables del 30.6% de las defunciones y causantes de elevada discapacidad y disminución de calidad de vida (2). Diversas recomendaciones internacionales enfatizan la relación óptima de estas dos familias de ácidos grasos en la dieta. Se plantea en el cuadro 1 diferentes relaciones deseables en la alimentación respecto considerando la proporción de ácidos grasos poliinsaturados de la familia omega 6 (w6) y omega 3 (w3). Esta relación (w6/w3) suele estudiarse en los lípidos de los alimentos, prefiriendo una relación a favor de los w3, lo que podría impactar positivamente sobre la dieta. Como vemos la OMS refiere a una relación óptima en la dieta de w6/w3 de 5/1 a 10/1. También las metas nutricionales para la población uruguaya (1) expresan una relación óptima en términos de porcentaje de la energía diaria aportada por los ácidos grasos de la familia w 6 y 3 siendo 5-8% y 1-2% respectivamente. Es importante el aporte de energía realizado por los distintos tipos de ácidos grasos, recomendando la misma fuente entre 6-10% de energía por ácidos grasos poliinsaturados (AGP), <8% ácidos grasos saturados (AGS) y 9-12% los ácidos grasos monoinsaturados (AGM).

Por lo tanto se van a preferir en la alimentación con mayor frecuencia la inclusión de alimentos que posean mayor porcentaje de AGP y AGM en relación AGS. Los

diferentes tipos de ácidos grasos saturados tienen distinto efecto en los lípidos plasmáticos. Mientras el AGS estearico 18:0 tiene mínimo efecto sobre el colesterol sanguíneo, el palmítico 16:0 tiene efecto hipercolesterolemizante. Por esta razón también es importante estudiar la fracción saturada de las grasas alimentarias, evaluando la relación 18:0 sobre el resto de la fracción saturada. Se buscará mayor proporción del 18:0 que no tiene efecto negativo sobre los lípidos plasmáticos.

Cuadro 3.3. Referencias	
	5 w6 : 1 w3
<i>FAO/OMS Expert Committee on Fats and Oils in human Nutrition (1994)</i>	10 w6 : 1 w3
	4.5 w6 : 1 w3
<i>Scientific Committee for Food of the European Community (1993)</i>	6 w6 : 1.5 w3
	5 w6 : 1 w3
<i>WHO. Preventing and Managing the Global Epidemic 2003</i>	8 w6 : 2 w3
	5 w6 : 1 w3
<i>GABA (Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Uruguaya) MSP 2005</i>	8 w6 : 2 w3

La alimentación, la localidad, la etapa de maduración, el sexo y cambios sexuales relacionados con el desove, el tamaño, la época del año (nado migratorio) y la temperatura del agua son factores condicionantes para la alta variabilidad de lípidos y w3 en los pescados de mar (4,5). Particularmente el lugar y la época del año hacen variar el contenido de ácidos grasos poliinsaturados; aumenta el contenido a medida que disminuye la temperatura del agua, a efectos de compensar la fluidez de las membranas debido a la baja temperatura. Lo contrario ocurre en zonas templadas, por encima de los 12°C, en donde puede haber una reducción significativa de los ácidos grasos omega3.

Algunos peces marinos especialmente los de color oscuro y rojo son buena fuente de EPA 20:5 y DHA 22:6. La concentración de lípidos en animales marinos puede variar entre valores inferiores a 1 g% de alimento hasta 25 g de lípidos.

3.4.2. Estudio realizado

Para la determinación de lípidos, se trabajó con 11 muestras de ejemplares de Patí (*Luciopimelodus pati*), Dorado (*Salminus brasiliensis*), Sábalo (*Prochilodus lineatus*), Boga (*Leporinus obtusidens*). Se obtuvieron mediante la compra a pescadores artesanales de Constitución (Salto), Paysandú, Nuevo Berlín y Fray Bentos (Las Cañas) (Rio Negro). Para el análisis de lípidos el número de muestras correspondientes a cada especie fue: Patí n3, Dorado n4, Boga n3, Sábalo n3. En el caso de las muestras de Sábalo se homogeneizaron produciendo 1 dato analítico. La captura se realizó entre el fin de noviembre a marzo. El método analítico fue por Soxhlet previa destrucción ácida de proteínas y filtración. En el caso del perfil de ácidos grasos se procedió a analizar aquellas muestras que superaron el 5% de lípidos correspondiendo a Patí n2, Boga n3,

Dorado n1. El análisis de ácidos grasos se realizó por cromatografía gaseosa de los ésteres metílicos y luego se identificaron los mismos contra estándares. Las muestras se trasladaron desde las zonas de captura hasta el Instituto de Investigaciones Pesqueras (IPP) acondicionadas con gel o hielo en envases isotérmicos. En la recepción se identificó la muestra, se le realizó evaluación de frescura y posteriormente se enviaron al laboratorio de la Escuela de Nutrición y Dietética (ENyD) identificadas y congeladas a efectos de su análisis químico.

3.4.3. Resultados preliminares

Cuadro 3.4. Composición en lípidos (en 100 g de alimento) en pescados magros (patí y sábalo).	
Especies	Lípidos (g)
Dorado	0.8 (0.6 -1.1)*
Sábalo Homogenización de 3 muestras	1.6
* no se consideró el valor de 7.2l	

Cuadro 3.5. Composición en lípidos (en 100 g de alimento) en pescados grasos (boga y patí).	
Especies	Lípidos (g)
Patí	8.8 (*4.4-15.1)
Boga	9.6 (6.8- 12.8)
*juvenil	

Se observa en los pescados grasos variabilidad de la misma especie, lo que puede ser adjudicado a algunas de las variables que inciden sobre este nutriente. El Patí y la Boga se evaluaron como las de mayor contenido grasa pero en ambos casos con una gran dispersión entre los valores. En el caso del Patí, el mínimo valor corresponde a un animal juvenil lo que podría ser un factor que justifique el menor depósito de grasa. Aunque en la Boga, todas las muestras tuvieron un valor superior al 5% de lípidos, existe una diferencia del doble entre la muestra de menor y mayor tenor grasa. La variabilidad así como concentración de lípidos estudiados son similares a otras fuentes de la región (T4).

Tomando como referencia la tabla de la Universidad Nacional de Lujan, el Patí por ejemplo presenta valores de lípidos tan diversos como los extremos encontrados en nuestro estudio, siendo de un mínimo del 3.4 % (carne dorsal y ventral) hasta un máximo de 10.9% en músculo ventral. En el caso de la Boga la misma referencia

alcanza para el músculo ventral un 11.8% de lípidos, lo que también refuerza la idea de conceptualizar esta especie como grasa. Si comparamos con las especies grasas de mar disponibles en Montevideo, la Palometa alcanza a un 14% de lípidos, por lo que los ejemplares grasos de mar y río estudiados alcanzan similar valor.

El Dorado y Sábalo presentaron un valor inferior al 5% de lípidos, excepto una muestra de Dorado que alcanzó el 7%. Comparando con los datos que informa la Universidad Nacional de Lujan, los niveles de lípidos del Sábalo alcanzan en el músculo dorsal y ventral al 8% y 9%, lo que muestra la gran variabilidad para una misma especie. En relación a la composición lipídica de los pescados de mar, tienen similar composición a la merluza (1,3%), corvina (1.9%) y pescadilla (1%).

Cuadro 3.6. Composición preliminar del perfil de ácidos grasos.				
Especies	Origen	AGS %	AGM %	AGP %
Patí	Paysandú	41	42	17
Patí	Paysandú	37	49	14
Boga	Constitución	46	30	24
Boga	Nuevo Berlín	38	53	9
Boga	Las Cañas	39	52	9
Dorado	Salto	36	48	16

Cuadro 3.7. Composición porcentual en ácidos grasos (según ácidos grasos totales) y sus relaciones, según especies estudiadas en otros estudios.				
Especies	AGT	AGS %	AGM %	AGP %
Patí músculo dorsal (*)	9.62	3.28 34%	4.95 51%	1.39 15%
Patí músculo ventral (*)	10.37	3.65 35%	5.08 49%	1.64 16%
Patí (**)		35	50	15
Boga (**)		34	57	9

(*)Fuente: Universidad Nacional de Lujan, 2008.
(**)Fuente: Universidad Nacional del Litoral, 2003.

Cuadro 3.8. Composición porcentual de lípidos y en ácidos grasos (según ácidos grasos totales) en pescados de mar de disponibilidad en Uruguay.
--

Especies	Lípidos 100 g alim.	AGS %	AGM %	AGP %
Merluza (**)	0.9	22	30	48
Cazón (**)	1	32	23	43
Corvina (**)	3.1	33	42	23
Pescadilla (**) calada	3	33	41	25
Pescadilla de red (**)	4.7	11	53	35

(**) Composición química de pescados. Facultad de Química.

Del estudio se desprende la gran variabilidad en la concentración de lípidos de los pescados estudiados entre una misma especie. La cantidad de lípidos es similar a las encontradas en otros estudios regionales para las mismas especies, coincidiendo fundamentalmente el amplio rango entre el valor mínimo y máximo en la concentración de lípidos. En relación a la disponibilidad de pescados grasos, podría ser mayor los correspondientes al río que a especies marítimas. Además los primeros tienen precios de mayor accesibilidad a la población general. Si bien la proporción de los diferentes tipos de ácidos grasos es variable (saturados, monoinsaturados, poliinsaturados), hay un predominio de insaturados (mono y poliinsaturados) como en los pescados marinos (T5), lo que resulta más beneficioso para la salud. Si bien la relación entre ácidos grasos w6/w3 es más favorable en los pescados de mar que en las especies estudiadas de río, las grasas podrían mejorar el perfil lipídico de la dieta considerando su contribución en el aumento de los ácidos grasos de la familia w3.

Si bien la merluza o corvina tienen mejor relación, la proporción de ácidos grasos w3 a la dieta es muy pequeña dado que son pescados magros. Por otro lado los pescados marinos grasos suelen ser de menor disponibilidad y mayor costo, por lo que tienen baja presencia en la dieta de los uruguayos. Por lo tanto los pescados de río grasos podrían ser la fuente de omega 3 dietaria de la población que no accede (por razones geográficas o económicas) al consumo de pescados marinos grasos. El consumo en un adulto sano de 2 porciones semanales de carne de las Especies de río grasas estudiadas (150 g por porción) según recomendaciones internacionales, junto a una alimentación saludable, permitiría contribuir con las recomendaciones de calidad de grasas dietarias en la prevención entre otras de ECNT.

3.4.4. Recomendaciones para nuevos estudios

Es importante considerar la realización de nuevos estudios que incluyeran muestras estacionales durante el año y permitieran evaluar la incidencia que tienen las diversas condiciones ambientales y los ciclos de vida (reposo y reproductivo), sobre la concentración y calidad de lípidos para una misma especie.

CAPITULO 4

EL TURISMO COMO DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA PARA PESCADORES DEL LITORAL NOROESTE DEL RÍO URUGUAY

*Lic. Luis F. Chalar*²⁷

*Lic. Rossana Campodónico*²⁸

4.1. Introducción

Los datos presentados a continuación surgen del análisis del componente diversificación-turismo del proyecto investigación/acción: “*Estudio de la cadena de comercialización de la pesca artesanal del río Uruguay y alternativas productivas de diversificación*” ejecutado por la Regional Norte y el Centro Universitario de Paysandú (Universidad de la República), contando con el auspicio de la Fundación Salto Grande.

La investigación/acción sobre diversificación en base al turismo se implementó partiendo de las siguientes premisas: en cuanto a la recolección de datos; analizar situación sobre pescadores, su actividad, entorno y el turismo de la zona (recursos, infraestructura, grado de inserción); analizar casos de relación pesca/turismo. En lo referente a la intervención; concientizar a pescadores y actores afines sobre las potencialidades y problemáticas del turismo como alternativa de diversificación, como así también mejorar la vinculación de los pescadores (entre sí, con otros grupos de pescadores, con otros actores del sistema turístico del sector público, privado y tercer sector).

Considerando la “Matriz de Ansoff”, donde se expresan posibles combinaciones entre producto/mercado, se entiende por diversificación el proceso por el cual se concentran los esfuerzos en ofertar nuevos productos y entrar en nuevos mercados.

Cuadro 4.1. Matriz de Ansoff

		Productos	
		Tradicionales	Nuevos
Mercados	Tradicionales	Penetración en el mercado	Desarrollo de productos
	Nuevos	Desarrollo de mercados	Diversificación

Existen dos tipos de diversificación al existir o no relación entre los negocios antiguos y nuevos. (HUERTA, 2004). Según lo propuesto por Booz, Allen y Hamilton (1982, apud HUERTA 2004), la diversificación es un medio de ampliar la base de un negocio, para

²⁷ Licenciado en Turismo. Docente del Área de Estudios Turísticos de Regional Norte. UdelaR. Responsable del eje temático turístico del presente proyecto.

²⁸ Licenciada en Historia. Docente del Área de Estudios Turísticos de FHUCE. - UdelaR. Apoyo técnico eje temático turístico del presente proyecto.

alcanzar un mejor crecimiento y/o reducir el riesgo global y que puede lograrse mediante diferentes métodos como el desarrollo interno, adquisiciones, joint ventures, licencias, etc.

El turismo como actividad humana abarca el comportamiento, el uso de recursos y la interacción con otras personas, economías y entornos. La importancia creciente del turismo ha generado también su diversificación, sobre todo en la búsqueda de formas y lugares no convencionales, dando origen al llamado turismo alternativo. Wearing y Neil (2000, apud Arizpe 2006) lo definen como la serie de modalidades turísticas cuyo objetivo es ser consecuentes con los valores naturales, sociales y comunitarios, permitiendo tanto a los anfitriones como a los visitantes disfrutar de experiencias positivas y compartidas. Dentro de estas modalidades se han originado entre otras las denominadas ecoturismo, turismo de naturaleza, de aventura, científico y cultural. En forma general, ellas comprenden actividades para apreciar la naturaleza y los valores culturales, promoviendo la conservación con mínimo impacto de los visitantes, al tiempo que busca el involucramiento activo y beneficios para las comunidades locales.

El “turista activo de naturaleza y didáctico” presenta como motivaciones básicas: practicar deportes y actividades al aire libre en contacto con la naturaleza viviendo nuevas experiencias y emociones; descubrir o ampliar conocimientos sobre una materia determinada a partir de la experiencia in-situ. Y como motivaciones secundarias: conocimiento de la cultura local, gastronomía, avistamientos de aves, flora y fauna, geomorfología y paisaje, tradiciones. (MINTUR, 2009).

Mediante estudio de caso, Oscar Arizpe (2006) ha mostrado que la transformación de las actividades de los habitantes de la pesca tradicional a los servicios turísticos desarrollados por ellos mismos, proporciona otro tipo de beneficios más redituables con un impacto ambiental menor. Agrega que esto es posible siempre y cuando sea efectuado “(...) *con un riguroso proceso de planeación, evaluación, control y ajuste continuo de su desarrollo*”.

Asimismo se ha tenido en cuenta lo enunciado por la Organización Mundial de Turismo²⁹, la cual menciona que al momento de proporcionar *beneficios reales* a las poblaciones más desprotegidas, es necesario *tener una visión clara, considerando las distintas formas* que permiten canalizar los gastos de los visitantes y las inversiones asociadas a ellos hacia unos mayores ingresos y una mejor calidad de vida para las personas.

El Río Uruguay en diferentes períodos históricos ha sido valorado como de gran potencial turístico pero en generalmente ha sido sub utilizado para tal fin. El mismo tiene un fuerte componente en el imaginario tanto de uruguayos como de argentinos y ha significado desde siempre la dualidad de la unión y la separación. En este sentido se

²⁹ En adelante OMT.

puede considerar que mas allá de ser un recurso importante desde el punto de vista económico (navegación, pesca, comercio entre otros) es un atractivo turístico significativo.

Con el ánimo de realizar intervenciones que continúen la búsqueda de beneficios para los pescadores, debe tenerse en cuenta que el país ha definido a nivel nacional un Plan de Turismo Náutico donde se trata diferentes maridaje de esta modalidad con otras (termas, patrimonio cultural, gastronomía, naturaleza, balnearios) presentes en las localidades a trabajar y afines a los beneficiarios de este proyecto.

La metodología empleada en esta investigación se basó en trabajo de gabinete y trabajo de campo. Los resultados surgen de datos obtenidos de la revisión bibliografía, entrevistas y talleres, como así también del intercambio entre los responsables del proyecto, donde se ha buscado la articulación de conocimientos, habilidades y aptitudes, tanto de estos como de los beneficiarios de la investigación, como herramienta para lograr acciones aplicables y sostenibles.

Desarrollar actividades turísticas complementarias para el pescador artesanal de los departamentos del litoral noroeste (R.O.U.), demanda la participación de dichos actores y la conjunción interinstitucional e interdisciplinaria, por medio de propuestas y acciones integrales e integradoras de aspectos sociales, productivos y ambientales.

4.2. El trabajo de campo

Estos consistieron en salidas exploratorias (conocimiento y presentación) y de profundización (en cuanto al tema turismo) en diferentes zonas del río Uruguay para la obtención de datos, mediante entrevistas grupales e individuales, relevamientos y observación participante. También se recurrió al armado y posterior realización de talleres con pescadores y otros actores sociales. El objetivo fue obtener datos que permitan delinear alternativas de diversificación de actividades para los pescadores en base al turismo de las diferentes localidades.

Se contó con la participación de miembros de las diferentes Cooperativas de Pescadores o pescadores independientes, familiares de los estos y aquellos actores vinculados al sector público, privado y tercer sector, que de alguna forma están vinculados a la temática tratada y puedan hacer viable la concreción de logros; representantes de municipios (en especial las direcciones de turismo, desarrollo, cultura), alcaldías, ligas comerciales, asociaciones de fomento del turismo, Prefectura Nacional Naval, trabajadores del sector turismo (funcionarios de moteles), medios de prensa, artesanos, estudiantes, guardias ribereños y otros.

Dentro de los conceptos que se intentó transmitir en las diferentes instancias se encontraban temas relacionados al turismo (definición, ventajas y desventajas, situación

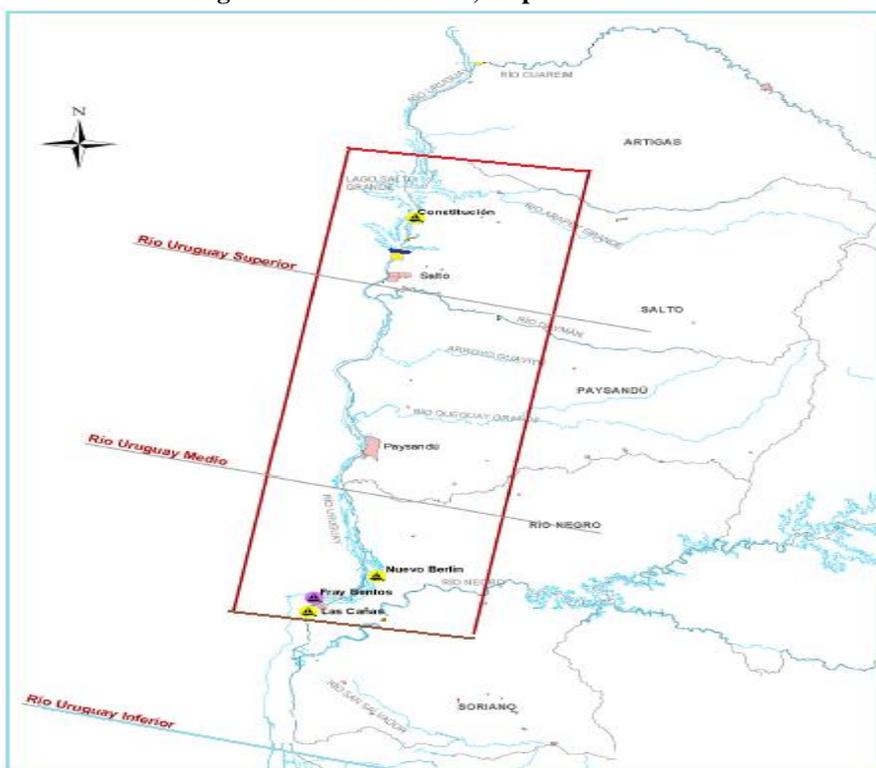
en la región, etc.) y patrimonio (rescate de la identidad propia de la zona, relación entre patrimonio y turismo y activación patrimonial). Complementario a ello se buscó datos tendientes a; detectar y priorizar atractivos; identificar eventuales dificultades para ponerlos en funcionamiento; y articular esfuerzos para poner en valor lo primero y superar lo segundo.

Los trabajos se realizaron sobre un territorio extenso que comprende los Departamentos de Salto, Paysandú y Río Negro, ubicados en el litoral noroeste de la República Oriental del Uruguay y se trabajó principalmente con pescadores artesanales que han formalizado su agrupamiento mediante cooperativas o están sindicalizados

Cuadro 4.1. Beneficiarios, detalle.

Departamento	Localidad	Grupos de pescadores
Salto	Villa Constitución	COOPEUN y GRUPECON
	Parque José Luis	COPESA
	Ciudad	SUNTMA
Paysandú	Ciudad	
Río Negro	Nuevo Berlín	
	Fray Bentos – Las Cañas	

Figura 4.1. Beneficiarios, mapa de ubicación



4.3. El Departamento de Salto y sus pescadores

Este departamento si bien se ha identificado por sus termas desde de fines de la década de los 40, inició su vinculación con el turismo a partir de las bondades del Río Uruguay.

Esto sustentado a partir de la condición de Salto como ciudad puerto y las implicancias que la misma le confiere. Como han sostenido R. Campodónico y N. da Cunha (2010):

(...) es posible encontrar un expreso valor asignado en el imaginario al componente “agua” que adquirió diferentes características, desde las que provienen del río a lo que es hoy el mundo termal. Si el río Uruguay se vincula tempranamente al crecimiento de la ciudad por la actividad productiva, su representación como espectáculo le otorga nuevos significados.

En la actualidad, cuenta con atractivos importantes como lo es la pintoresca costanera de más de veinte kilómetros donde han surgido distintos puntos turísticos y actividades recreativas.

En el Departamento de Salto se trabajó en tres diferentes lugares; su ciudad capital, Parque José Luis y Villa Constitución. Un hecho que condiciona la actividad de los pescadores a lo largo de todo el Río Uruguay pero principalmente en Salto es la construcción de la Represa Hidroeléctrica de Salto Grande. Ello afectó el movimiento de los peces y modificó el curso del río. Como puede observarse en el gráfico n°3, gran parte de las costas del departamento configuran el contorno del Lago de Salto Grande. La ciudad capital, Salto, está ubicada aguas debajo de la represa, el Parque José Luis también pero mucho más próxima a esta, mientras que Villa Constitución se encuentra junto al lago.

Villa Constitución

Localidad del interior del Departamento de Salto, a 55 km al norte de la ciudad de Salto. Acontecimientos importantes en la vida de Villa Constitución fueron; tanto la instalación como el cierre del ingenio agro-industrial “El Espinillar” y la construcción de la Represa Hidroeléctrica de Salto Grande cuando las aguas de su lago artificial inundaron parte de la planta urbana, obligando a ser trasladada.

Posee una hermosa costanera con playas, parque y un camping con servicios, a pasos de la plaza principal, de un pequeño muelle y del local de Prefectura. En su entorno se desarrollan actividades agrícolas, especialmente horticultura, fruticultura, apicultura y lechería. Su puerto no tiene mayor actividad náutica sin embargo el muelle constituye una atracción como paseo y por buen pesquero. También cuenta con una estación de piscicultura de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA).

En cuanto a los eventos de la localidad, se debe mencionar la Fiesta del Lago de cuatro días de duración durante el mes de enero. Un antecedente que se señala es la realización de un concurso de pesca a cargo del Club Náutico Ibirapitá. Existen dos cooperativas de pescadores artesanales que trabajan en esta localidad, ellas son: COOPEUN y GRUPECON

Parque José Luis

El Parque José Luis se encuentra a 8 kms de Salto, sobre la costa en las proximidades de la Represa Binacional de Salto Grande. La cooperativa de pescadores COOPESA opera desde este paraje en conjunto con otro operador privado, luego de reconvertirse a la pesca deportiva con devolución.

Salto Ciudad

Se ubica a orillas del Río Uruguay, a una distancia de 496 kilómetros desde Montevideo y a unos 13 Kms. de la Represa de Salto Grande. Numerosos pescadores de la ciudad se afilian al Sindicato Único de Trabajadores del Mar y Afines (SUNTMA), cuando se decreta el cumplimiento de la veda para pesca en el Río Uruguay desde la represa de Salto Grande hasta Río Negro.

4.4. El Departamento de Paysandú y sus pescadores

Paysandú Ciudad

Ubicada sobre la margen este del Río Uruguay, dista 368 km de la capital del país, Montevideo y su capital es homónimo del departamento. Es una ciudad industrial y comercial donde se destacan dentro de su producción; tejidos de lana, cueros, cerveza, cemento y citrus. Por otra parte, dentro de sus principales atractivos turísticos se subrayan las Termas del Guaviyú (60 kilómetros al norte). Tiene el departamento mayor potencial turístico en su rica historia y desde el punto de vista natural en sus ríos, playas e islas rodeadas de importante vegetación y extensos arenales, ideales para practicar deportes náuticos, pescar y recrearse.

Sus pescadores tienen características muy similares a los de Salto ciudad. Es importante destacar los esfuerzos de algunos pescadores para desarrollar su actividad, los cuales recorren varios kilómetros para conseguir la carnada, hacen las salidas embarcados y retornan para preparar y vender los productos.

4.5. El Departamento de Río Negro y sus pescadores

Nuevo Berlín

Es una pequeña localidad ubicada en el departamento de Río Negro, al norte de Fray Bentos (capital departamental) sobre el Río Uruguay. Cuenta con una playa sobre éste, rodeada por kilómetros de parques, con servicios y espacios deportivos. Allí existe un muelle para embarcaciones deportivas, enclavado en la parte más ancha del río, donde cuenta con una multitud de islas cubiertas de tupida vegetación. A lo largo de su rambla, sobre el Río Uruguay, se extiende el camping municipal. Son también destacables la historia y las riquezas agrarias de la región.

Del relevamiento realizado en esta localidad se detecta una reducida capacidad de alojamiento y actividades, destacándose un pequeño local de artesanos frente al puerto y

la realización anualmente del Festival de la Costa. En la zona funciona una Comisión Asesora Específica (CAE) para el área protegida, integrada por la Comisión de Fomento de la localidad, la Alcaldía, ONG Vida Silvestre, Prefectura de San Javier, Comisaría y Cooperativa COOPESNUBE.

Esta última, una cooperativa social de pescadores, se ha constituido a los efectos de comercializar pescado, pero en los hechos aún no funciona como tal. El Programa de Producción Responsable del MGAP les brindó una cámara de frío/fábrica de hielo que no han podido aún ponerla en funcionamiento atendiendo a dificultades financieras para llevar adelante el proyecto. Al ser un pueblo con escasa población los niveles de venta local nunca son exitosos y los pescadores venden a los acopiadores por separados. El precio que obtienen en la venta es sensiblemente menor que en otras localidades del litoral.

Fray Bentos – Las Cañas

Las Cañas está ubicada a 8 km al sur de Fray Bentos, es un lugar de escenarios naturales que conforman el mayor centro de atracción turística de Río Negro y recibe en temporada estival, la visita de veraneantes uruguayos y extranjeros. El predio se extiende sobre una playa arenosa sobre el río Uruguay, bordeada de vegetación nativa. Ha sido dotado con infraestructura para el uso turístico; zona de pic-nic, camping organizado, gabinetes higiénicos, duchas, energía eléctrica, policlínica, paradores, restaurantes, centros de compras, proveedurías y entretenimientos. Además, se brinda servicio de alojamiento entre hoteles, cabañas y bungalows.

En esta zona la pesca es segura durante todo el año y existen recursos naturales y culturales en toda la costa. A su vez, está cerca de importantes centros emisores de turistas y tiene contacto con un interesante desarrollo náutico que emprendió su departamento vecino. Es necesario señalar la ausencia de eventos destacables.

La Cooperativa de Pescadores de Fray Bentos (Coopefray II) cuenta con un local de ventas en Fray Bentos (donde venden pescado de río) y dispone, por permiso de la municipalidad de un sector del camping del Balneario “Las Cañas” donde gestionan un parador. Ello les genera ingresos durante la temporada estival y por tal motivo manifiestan su intención de mejorar los gabinetes higiénicos y ofrecer nuevos servicios, de forma tal de posicionarse de mejor manera ante un posible nuevo llamado a licitación. Esta es una característica distintiva de este grupo dentro de la diversificación por la forma de generar recursos y por estar enclavado en un reconocido balneario.

4.6. Grupos de pescadores

Si bien existe una gran variedad de situaciones, las descripciones brindadas a continuación brindan un panorama promedio del sector.

-Los grupos de pescadores identificados cuentan con pocos integrantes. Si bien en su mayoría viven exclusivamente de la pesca, algunos desarrollan otras actividades complementarias pero en todos los casos, el ingreso obtenido por la pesca contribuye en forma importante al ingreso familiar. Los pescadores mencionan que las especies más vendidas son; patí, boga, y dorado y no tener problemas de venta.

-Presentan arraigado al río y a la pesca, actividad que desarrollan desde hace tiempo y en muchos casos existen, en una familia, varias generaciones de pescadores. La mayoría de los que se encuentran en actividad están instalados con su campamento a la orilla del río y otros van a trabajar a ellos diariamente. Sus integrantes en general cuentan con nivel educativo medio-bajo, habiendo realizado capacitaciones para diferentes tareas.

-Las condiciones de vida en el campamento son precarias y desde allí se vende el pescado (en filetes o entero) a los compradores que van a buscarlos. En algunos casos los lugares son distantes y de difícil acceso. La dinámica del río con sus constante y amplios cambios de altitud y la topografía de la costa dificultan las tareas de embarque y resguardo de las embarcaciones. Los campamentos están ubicados en un extenso territorio.

-Las condiciones en que desarrollan la actividad en general son deficientes, donde se encuentran problemas en la documentación, artes de pesca rudimentarias (redes “caseras” y embarcaciones a remo) y no cuentan con medios adecuados de conservación del pescado.

-El pescador es percibido con una valoración negativa siendo casi una constante la imagen de los mismos como depredadores del río y la costa (caza, tala de árboles, abigeatos, etc.), contrabandistas, vagos.

-Los grupos de pescadores han intentado acercamientos con diferentes instituciones afines a su tarea con el ánimo de establecer acuerdos de trabajo y poder desarrollar la actividad con normalidad, preservar el recurso y contribuir con la seguridad en el río. En lo que tiene que ver con organizaciones de carácter local, los pescadores han participado y recibido el apoyo en actividades emprendidas.

4.7. Pescadores – turismo; Relación actual

La situación de la relación pescadores/turismo en las diferentes comunidades recorridas (desde Constitución hasta Fray Bentos) permite identificar un amplio abanico de realidades pero también temáticas comunes. Existen grupos inmersos de forma permanente con la actividad turística, otros que la realizan de forma eventual y quienes nunca han contactado con la misma de forma directa. Entre estos últimos se encuentran casos de quienes están dispuestos a emprender actividad dentro del sector y aquellos que no les interesa.

En cuanto a la diversificación de la actividad, los pescadores de COOPEUN y GRUPECON, manifiestan la necesidad de obtener ingresos extras a través de la realización de otras actividades. Mencionan la posibilidad de incursionar en el turismo -

dado que cuentan con embarcaciones y motores para trasladar en cada una a cuatro personas- recurriendo a la experiencia que tienen en navegación y el conocimiento de lugares en el lago y en sus costas, lo cual ven como el principal recurso turístico a desarrollar.

El procesamiento del pescado es otra alternativa que manejan con la idea de venderlo en la localidad y zonas aledañas como lo hicieron en un momento con ventas a un hotel cinco estrellas de Termas del Arapey. La piscicultura es otro de sus desvelos, para lo cual se han capacitado y realizado proyectos. Tienen información en cuanto a lo que sucede con sus colegas de localidades cercanas. No están de acuerdo en establecer grandes objetivos a largo plazo pues esto hace perder el entusiasmo y resta participación. Ellos mismos han vivido este tipo de experiencias en la lucha por la piscicultura. Siempre en proyectos anteriores donde se conjugo el interés de diferentes instituciones la falta de compromiso de una de ellas dio por tierra con lo buscado. Hacen hincapié en profundizar en lo comercializan de lo que se proponga.

COOPESA tras varios años de trabajo en conjunto con River Plate Anglers (RPA)³⁰ han obtenido un permiso exclusivo y son socios en el desarrollo de un proyecto de pesca deportiva del Dorado (*Salminus brasiliensis*), en la reserva biológica ubicada dentro de los 1000 metros aguas abajo de la represa de Salto Grande. El mismo está basado en el concepto de desarrollo sostenible, que integra la pesca con devolución obligatoria de todos los ejemplares, la reconversión de pescadores artesanales en guías profesionales de pesca deportiva, el monitoreo biológico de los peces y su medio ambiente, la investigación científica y el control estricto de la zona de pesca por parte de las autoridades ambientales y las prefecturas de Uruguay y Argentina.

Se reconvirtieron ante el declive importante en las capturas y en varias localidades ribereñas es vista como un modelo a seguir en cuanto a actividad de diversificación para pescadores. La temporada de pesca funciona todo el año. Ofrecen programas de cuatro días (de viernes a lunes), en jornadas de siete horas de pesca por día. Se considera “alta temporada” al período que abarca de enero hasta mediados de mayo siendo el resto del año definido como “baja temporada”.

En sus tarifas incluyen servicios de lanchas de pesca, con guía y timonel, licencias de pesca, equipos, traslados Buenos Aires-Salto ida y vuelta (si se incluye en el itinerario), habitación en hotel cinco estrellas y comidas.

Por su parte pescadores integrantes del SUNTMA en Salto, aspiran a darle valor agregado al producto a través de algún tipo de procesamiento y la instalación de un lugar de venta directa al consumidor a los efectos de mejorar sus ingresos. En este

³⁰ River Plate Anglers es una de las mayores compañías de América del Sur, que ofrece programas de pesca en Brasil, Uruguay y Argentina.

sentido, están gestionando con la Intendencia de Salto la concesión de un inmueble municipal sobre el río.

En Paysandú el grupo de pescadores contactados y que presentan características similares al de Salto ciudad, muestran aspectos singulares que pasan por un mayor interés en incursionar en el turismo. Ello se ve apuntalado por una menor incidencia de las variantes del río, la importante presencia de islas frente a las costas de Paysandú, y el desarrollo que la actividad turística tiene en la vecina ciudad de Colón (RA). Disponen de dos barcas para el transporte de pasajeros y se encuentran desarrollando un Proyecto del PNUD, donde hicieron algunos tajamares para la siembra de bagre negro.

Por su parte COOPESNUBE está interesada en el tema turismo, aprovechando la riqueza de la zona especialmente la presencia de un área protegida e islas con gran variedad de flora y fauna. Los pescadores en oportunidades han incursionado en la salida embarcados con pasajeros y cobran por ello el combustible más un jornal, por un paseo de varias horas. Cuentan con capacitación para la actividad, pero no disponen de las habilitaciones correspondientes. Comúnmente turistas extranjeros llegan a la zona, habiendo obtenido el dato por conocidos. Los visitantes se retiran muy conformes con el lugar por lo natural, valorando incluso el silencio que allí encuentran.

	V. Constitución	COOPESA	Salto Ciudad	Paysandú Ciudad	Nuevo Berlín	Las Cañas
Atención a visitantes	Si	Si	No	No	Si	Si
Procedencia	Montevideo	Internacional	-	-	Internacional	Interno y Argentinos
Servicios ofrecidos	Traslado y asistencia a campamentos	Pesca deportiva	-	-	Paseo	Proveeduría y venta de pescado
Retribución. Combustible, comida y toda la pesca obtenida ³¹ .	Si	-	-	-	Si	Si

	V. Constitución	COOPESA	Salto Ciudad	Paysandú Ciudad	Nuevo Berlín	Las Cañas
Interés	•	•	•	•	•	•
Ideas	•	•	•	•	•	•
Proyectos ³²		•				

³¹ Cubren los costos.

³² Definidos los objetivos, acciones y costos entre otros.

Cuadro 4.3. Grado de inserción en el turismo.						
	V. Constitución	COOPESA	Salto Ciudad	Paysandú Ciudad	Nuevo Berlín	Las Cañas
Realización		•			•	•

Cuadro 4.4. Resumen de los elementos patrimoniales identificados por los lugareños.	
Tipo	Detalle
Naturales	Áreas protegidas, playas, islas, ríos, arroyos, lago, cuevas, montes, flora y fauna.
Culturales	*Artesanías, pesca artesanal, gastronomía con productos de la zona y pescado, historia local. *Actividades deportivas, musicales, fiestas, carnaval. *Museos, producción actual y pasada (hortícola, industrial como el “Espinillar”, saladeros, estación psicicultura) arquitectura (muelles, edificios, represas, etc.)

El siguiente esquema muestra un amplio espectro de variantes de productos o servicios que los pescadores pueden brindar hacia el sector turismo.

Cuadro 4.5. Posibilidades en la relación pescadores – turismo.	
Productos o Servicios	Descripción
Pesca	*Tanto la pesca artesanal como la pesca deportiva son atractivas para los visitantes. La primera permitiría conocer y participar la cultura del pescador al momento de preparar la jornada, la salida embarcados, etc.
Gastronomía	*La tarea del pescador como proveedor de materias primas, productos procesados u ofreciendo platos prontos son contribuciones importantes al turismo (procesamiento, conservas, ahumado, etc.). Agregan identidad al destino, ya sea brindada por el pescador o por terceros.
Paseos	*Recorridos fluviales sin actividades extractivas para observar el patrimonio natural y/o cultural de la localidad. Puede incluir tramos combinados con actividades terrestres. (a pie, en bicicleta, etc.).
Eventos	*Organización o aporte en eventos de diferentes tipos (competencias de pesca, festivales gastronómicos, etc.).
Traslados	*Los pescadores hacen el traslado en sus embarcaciones (lo más común es el traslado a islas de ida y vuelta). En general implica menos servicios, tiempo y costo que los paseos.
Recuerdos	*Artesanías, souvenirs y otros. Realizadas con materias primas extraídas de la pesca, usando figuras de peces y barcas, fotos, filmaciones, señuelos, y otros.
Clases	*De pesca, identificación de especies autóctonas, gastronomía, etc.
Alojamiento	*Camping u otras modalidades.
Acuicultura	*Los predios dedicados a tal fin pueden ser atractivos para los turistas si se genera en ellos propuestas de recreación, educación, investigación. *Pueden contribuir a la conservación del recurso si se siembran especies en cursos de agua y ello un espectáculo a realizar junto a los visitantes.
Deportes Náuticos	*Alquiler de equipos, guardería.

4.8. Dificultades percibidas

A continuación se mencionan alguna de las dificultades percibidas en cada una de las localidades durante la ejecución del trabajo de campo.

Cuadro 4.6. Dificultades percibidas en cada localidad.

<p>Para el desarrollo de su actividad actual</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Escasez del recurso para realizar pesca comercial *Poca formación para llevar a buen puerto una cooperativa. *Los dueños de campos costeros que no permiten desembarcos. *Dificultad para realizar inversiones que mejoren las condiciones de la producción *Contaminación a raíz de algunas fábricas de la ciudad y el uso de agro tóxicos. *Falta apoyo económico para poner proyectos en funcionamiento. *Falta de apoyo de parte de diferentes instituciones (DGI, BPS, BSE, CARU, PREFECTURA). *Decomiso y hurto de redes y embarcaciones. *Presencia de piraña (causa estragos en la pesca realizada y equipos) *Veda impuesta y veda natural dada por crecida del río, mugre, sudestadas y otras *Informes que mencionan la existencia de tóxicos en el agua. *Dificultad de gestión de nuevos proyectos pues deben atender su trabajo actual *Las barcas de pesca no disponen de comodidad y seguridad suficiente para el traslado de pasajeros. En algún caso producen mucho ruido y humo *Falta de vestimenta adecuada y equipos (seguridad, comunicaciones, comodidad) no solo para cumplir con las reglamentaciones, también dar soporte al servicio que pretenden prestar.
<p>Para el desarrollo de actividades turísticas (en los pescadores)</p>	<ul style="list-style-type: none"> *El tema seguridad demasiado exigente, dadas las condiciones requeridas para el desarrollo de actividades con los turistas en el río y las islas., exigencias de Prefectura y DINARA. Permisos de navegación, botes, personal y equipos (chalecos, bengalas, etc.) *Desconocimiento de modalidades de pesca deportiva: carnada, spinning, trolling y las reglamentaciones de la actividad. *Falta capacitación (como guías de naturaleza artesanías, confección de paquetes turísticos, promoción). *Incursionar en nuevas actividades hay que hacer una inversión alta y por lo tanto inviable para los pescadores *Carencias de infraestructura total en los lugares de embarque. Desprovistos, de difícil acceso y descuidados.
<p>Para el desarrollo de actividades turísticas (en la localidad)</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Falta cartelería adecuada para playas, zonas de camping y estacionamiento *Escasa difusión de la oferta turística de la mayoría de las localidades. *Falta de materiales, capacitación y organización en materia de eventos deportivos y culturales. *Carencias en las frecuencias de los medios de transporte, la atención de los centros de información turística, la infraestructura (caminería, parqueado, instalación de alumbrado entre otros), los servicios de paradores y los baños públicos. *Falta de conciencia sobre cuidado del medio ambiente.

4.9. Articulación de esfuerzos

En cuanto a la manera de articular las ofertas turísticas existentes en la región con las nuevas propuestas, las respuestas que surgieron en los talleres fueron las siguientes:

- Promoción en oficinas de turismo y hoteles de centros turísticos de la región (uruguayos y argentinos) vinculando el paquete turístico nuevo con lo existente.
- Vender el paquete a las empresas de transporte.
- Crear líneas directas fluviales y terrestres con localidades de la Provincia de Entre Ríos (RA).
- Realizar tours diurnos en modalidad de excursión.
- Buscar un ámbito donde se articule, donde se concreten cosas, una “ventanilla única” donde resolver los problemas con carácter de urgente.
- Más agilidad en las oficinas y que no se archiven los problemas por falta de voluntad
- Alcaldías, al ser un nivel nuevo de gobierno, sea más resolutivo para los resolver problemas de cada localidad
- Mayor flexibilidad y apoyo económico al presentar los proyectos

4.10. Reflexiones

Para alcanzar la diversificación los pescadores cuentan con la ventaja de conocer muy bien el entorno y tener una conexión muy fuerte con el río. Esto es un valor importante que agrega autenticidad y disminuye costos al momento de pensar en crear propuestas de turismo. Más aún si se tiene en cuenta que la diversificación puede pasar por la complementariedad y no necesariamente por la reconversión.

Dentro de los puntos destacables del corredor del río Uruguay está la existencia de recursos naturales y culturales que son parte importante de la identidad de las localidades. En materia de pesca deportiva, por ejemplo, Uruguay tiene condiciones para posicionarse a nivel internacional al contar con entornos y especies atractivas.

El turismo y específicamente el denominado ecoturismo, puede constituirse en una alternativa a los procesos extractivos, como fuente generadora de empleos y divisas, frente a la escasez del recurso, los bajos ingresos y otros factores que afectan a la pesca. El conocimiento del río/lago y sus costas pueden revertir imagen negativa de los pescadores si realizan otro tipo de actividades donde destaquen sus dotes de “baqueanos” y se encarguen del cuidado/difusión de los recursos naturales.

El turismo como una herramienta para diversificar las actividades de los pescadores, implica enfrentar dificultades en ese tránsito, que pasan por superar condiciones de vida y equipamiento muy precarios, reglamentaciones exigentes y sin posibilidades de realizar inversiones.

Como se ha visto existen emprendimientos turísticos, actuales y sostenibles, en aspectos sociales, ambientales y económicos, realizado por pescadores. Ello ha sido posible con

gente que tomo la iniciativa y el riesgo, que con conocimiento, trabajo, buscando el relacionamiento y acuerdos alcanzaron logros importantes.

Los beneficiarios de los resultados de diversificar serán los pescadores, su familia, su tarea y su entorno, pero por sobre toda la comunidad. Por ello son necesarias acciones a mediano y largo plazo para que las oportunidades puedan constituirse en productos mediante la construcción de oferta (agregar valor, diseño del producto y comercialización) y de demanda.

Si bien en este trabajo se plantea únicamente el elemento Diversificación (actividades complementarias a la pesca artesanal) del proyecto, han sido y serán importantes los aportes desde lo Cultural/Social (atendido por Asistente Social y Psicólogo); Calidad de Producto y Nutrición (Veterinarios y Nutricionistas); Cadena de Comercialización (Economistas) que apuntalan el proceso en cuanto a los pescadores en sí, su familia, su relacionamiento, sus tareas, el producto con el cual trabaja y las relaciones económicas que su derivan de su comercialización.

El ámbito del Río Uruguay por su geografía e historia ha ido configurando una situación compleja con innumerables conflictos existentes, donde la diversidad de instituciones y disciplinas que pueden actuar en la búsqueda de alternativas, necesariamente se debe recurrir a la interdisciplina y la interinstitucionalidad en la búsqueda de diagnósticos y soluciones acertadas. Esto conferiría a las propuestas y acciones resultantes un enfoque integral e integrador de aspectos sociales, productivos y ambientales.

En base a lo anterior, es importante contar con espacios (donde proponer debatir y ejecutar) y con tiempo (factor importante para ir amalgamando elementos) en la búsqueda de mejores resultados.

4.11. Recomendaciones

 **Apoyo a las experiencias “de punta” en cuanto a pescadores relacionados con el turismo.** De estos se generan experiencias invaluable para futuros emprendimientos y de ahí la necesidad de comprometerlos, como contrapartida, en la transmisión de conocimientos. Las comunidades de pescadores de Villa Constitución, Coopesa y Río Negro (Las Cañas y Nuevo Berlín) son las que presentan mayor potencial de desarrollo, por características de los pescadores, el entorno y tejido institucional.

 **Desarrollo de infraestructura.** Mejorar los espacios donde desarrollan actividades estos pescadores, con su participación y atendiendo la infraestructura portuaria menor y equipamiento productivo. Favoreciendo así la realización de sus tareas y para lograr una mayor afluencia al lugar tanto de residentes como de visitantes. Desarrollo de “núcleos” con servicios integrales para las actividades

náuticas, distribuidos en diferentes localidades, consistentes en infraestructura, obras complementarias y equipamientos, con diseños realizados por idóneos y materiales adecuados desde el punto de vista estético y funcional (madera impregnada, hormigón y piedras de la zona, entre otras); marinas rampa, acceso peatonal a la playa, muelles flotantes, explanadas; sistemas de izaje; estructura para área de trabajo (boxes y mesones) y pasillos para el procesamiento y venta de las capturas. Instalación de equipos de frío; recintos gastronómicos, quinchados, salón de cocina, oficina administrativa, baños para damas y varones con ducheros, camino de acceso costero; conexión a las redes de agua potable, energía eléctrica e iluminación, modernización de la flota menor (apoyos en materia de motores, embarcaciones, equipo satelital, hieleras y artes de pesca).

 **Capacitación y asistencia técnica.** Dirigida a los pescadores artesanales, sus organizaciones y sus familias con el propósito de lograr una gestión de calidad. Centrada en la diversificación productiva mediante la transferencia de conocimientos sobre actividades turísticas (gestión y administración empresarial de los núcleos, comercialización de los productos, gastronomía, talleres de Servicio al Cliente, cohesión social, manejo de residuos, entre otros). Poner en valor el producto y los destinos, atendiendo a las nuevas tendencias del turismo necesitará también de concientización (diversificar demanda un “cambio de cabeza”). Gestionar material de apoyo (libros de reconocimiento de flora y fauna, desarrollo de productos) con el fin de conformar una fuente de información permanente para los emprendedores. Para ello suscribir acuerdos con diferentes instituciones.

 **Generar la atención de diferentes autoridades** al interés de los pescadores en desarrollar sus actividades y diversificarse, flexibilizando la navegación con pasajeros al considerar las particularidades de ríos y embalses. Un claro ejemplo de pragmatismo se revela en un protocolo de seguridad implementado en San Gregorio y adjuntado en anexo.

 **Agrupar, combinar y articular posibilidades identificadas de relación pescadores turismo** (cuadro 4.5), para generar un mayor y mejor atractivo. Por ej., que un visitante que realice un paseo tenga la posibilidad de degustar la gastronomía con pescados de río y llevarse un recuerdo, todo ello en un espacio acotado.

 **Relacionar fuertemente a los pescadores con otras formas de producción.** Villa Constitución con las materias primas que obtiene del lago y la tierra puede posicionarse como un destino gastronómico. Otro, en las instalaciones de la Estación de Piscicultura el turista puede recibir de biólogos o pescadores de forma amena, instrucciones de cómo se trabaja y luego degustar gastronomía.

 **Involucrar a actores comprometidos con el mismo objetivo,** y también dispuestos a colaborar. Pescadores Municipalidades, Juntas Locales, Universidad, DINAMA, DINARA, CARU, ligas comerciales, Asociaciones de Fomento,

Prefectura Nacional Naval y otras, necesariamente deben participar del proceso. Es fundamental continuar con el relacionamiento iniciado con el MINTUR BID (Plan de Turismo Náutico y Fluvial) y los gobiernos municipales para concretar aportes en mejoras de infraestructura existente y haciendo participe a la comunidad local, para facilitar el desarrollo de propuestas turísticas

 **Conformación de mesas de trabajo** que agrupe a pescadores y afines para coordinar acciones y unificar esfuerzos tendientes a mejorar las condiciones de los pescadores y sus entornos. Buscar un reordenamiento del sector. Formar un área específica en torno al turismo.

 **Acuicultura.** Potenciar la producción y diversificación mediante este medio, a fin de disminuir la presión de captura, repoblar los cursos de agua y elevar los niveles de ingreso de los pescadores artesanales con la comercialización de lo producido y por medio de actividades turísticas implementadas en los predios.

 **Pensar en la creación** de una “ruta” basada en valores medioambiental/sociocultural por las diferentes localidades de pescadores. Centros de Interpretación de la Cultura del Río que valoricen la identidad local a través de actividades y exposiciones

 **Propiciar el cuidado del medio ambiente.** Residuos sólidos, efluentes de ciudades y empresas, agro tóxicos, pesca furtiva y más pueden echar por tierra los mejores proyectos.

 **Continuar con el trabajo de investigación** a nivel regional de forma tal de fortalecer el corredor del río Uruguay por medio del turismo, apuntalando el desarrollo de los pescadores en el marco de la localidad en la cual residen sin llegar a propuestas asistencialistas, determinando niveles de servicios e instalaciones y evaluando el producto para ajustar su funcionamiento.

CAPITULO 5

IMPORTANCIA DEL ABORDAJE INTERDISCIPLINARIO E INTERINSTITUCIONAL EN EL PROYECTO

EQUIPO RESPONSABLE

Pretendemos aquí dar cuenta de las vivencias y aprendizajes surgidos en torno al proyecto “*Estudio de la cadena de comercialización de la pesca artesanal del Río Uruguay y alternativas productivas de diversificación*”, sobre la importancia que tiene para la investigación-acción, las formas del abordaje;

5.1. Abordaje interdisciplinario e interinstitucional

Desde el análisis de la problemática, búsqueda de soluciones hasta la intervención se hace necesario la confluencia de diferentes instituciones y actores, donde cada uno aporte sus conocimientos y puntos de vista. Esto confiere a las propuestas y acciones resultantes un enfoque integral e integrador de aspectos sociales, productivos y ambientales.

Por sobre todo son importantes los espacios donde se pueda debatir y proponer formas de cumplir objetivos amplios y urgentes como los contemplados por el proyecto. Asimismo el tiempo es un factor importante que permite ir amalgamando elementos en la búsqueda de mejores resultados. .

Los resultados surgen de datos obtenidos de la revisión bibliografía, entrevistas y talleres (donde han participado pescadores y actores institucionales o de las comunidades), como así también del intercambio entre los responsables del proyecto, donde se ha buscado la articulación de conocimientos, habilidades y aptitudes, tanto de estos como de los beneficiarios de la investigación, como herramienta para lograr acciones aplicables y sostenibles.

5.2. Diagnóstico-proyección desde esta perspectiva

El río tiene innumerables situaciones conflictivas, injustas y de desorden social-ambiental que implica concretar un proyecto de ordenar el río. En la medida que las instituciones se abren a discutir el río como problema-desafío a asumir, aparecen las debilidades y fortalezas de todas, lo que evidencia que, un ámbito donde sumar las segundas y respaldarse en la tentativa de superar las primeras, sería más que deseable a la hora de intentar el desafío ineludible de ordenar el río como posibilidad de tener una comercialización más razonable y de lograr una interacción de instituciones-grupos perdurable y constructiva en aras de un desarrollo sustentable como recurso natural donde las poblaciones ribereñas y las instituciones involucradas puedan

desempeñar sus objetivos; debería existir seguramente una dimensión binacional también de esta problemática. Todo esto puede-debe fomentar programa ministeriales, municipales y universitarios (como es la Cultura del Río).

5.3. Importancia del abordaje interdisciplinario en el proyecto

5.3.1. Algunos puntos a resaltar en este sentido

1-Sumar roles más “específicos” y más “generalistas” favorece la proyección y productos más acabados. El rol del economista sumando actores comerciales, el rol del turístico valorando diferentes actores, la cultura y el entorno y los sicosociales moderando el proceso del grupo, favorecen una visión más globalizadora que permiten que con más tranquilidad, roles más específicos como la calidad nutricional y del producto de la pesca, puedan realizar su aporte. Esto sin perjuicio que, idealmente, es deseable que la visión más integral la deban poseer todos.

2-La suma de perfiles del equipo enriquecieron la búsqueda de herramientas de trabajo o de proyección. Como ejemplos se puede citar:

-Los formularios de las encuestas a restaurantes de Salto fueron hechos con aportes de economista, turísticos y veterinarios.

-La realización de entrevistas fue asumida por el equipo enriqueciéndose con los aportes de todos.

-La búsqueda de superar las limitantes de ordenanzas en el río para canalizar inquietudes de pescadores fue visualizado por todo el equipo y la mejor alternativa surgió de la búsqueda de docentes de turismo cuando uno pensaría que podría haber venido de profesiones más ligadas a la pesca.

3-Contribuir a motivar a las comunidades de pescadores, desde diferentes visiones o aportes específicos, resultó enriquecedora:

-Los análisis de peces para conocer su calidad nutricional, se tradujo posteriormente en el interés por los resultados y la discusión en los talleres de capacitación

-Participar del taller de San Gregorio permitió que se motivaran, capacitaran y favorecieran pescadores de varios lugares en base a regulaciones estatales accesibles.

-Dar lugar a la demanda del estudio de la opción de explotación acuícola y articulada (pescadores-dueños de tajamares-frigorífico exportador) motivó a pescadores de varios lugares.

-El estudio de opciones de diversificación como turismo motivó a otros integrantes de las comunidades a acercarse al proyecto y a los pescadores.

4-El rol de los técnicos del área psicosocial condicionó acciones de motivación a unirse grupalmente (planteado desde el equipo y desde los pescadores) hacia las comunidades más desorganizadas, a la búsqueda de continuidad en el apoyo grupal una vez finalizado el proyecto. Dado lo corto de este proyecto (octubre a junio), existió un planteo desde los técnicos del área psicosocial en el sentido de cuál es el

límite de motivar un proceso organizacional sin seguridades de continuidad luego de finalizado el mismo, lo que pudiera generar frustración en el grupo que inicia en un rumbo grupal con respaldo técnico pero que luego debe seguir sin ese respaldo.

Ese planteo llevó al equipo a buscar alternativas financieras que pudieran casi asegurar que, luego de finalizado el proyecto, existieran técnicos que pudiera colaborar en dar continuidad al proceso grupal; esa búsqueda del equipo fue desde fin del año pasado y luego de concretadas posibilidades ciertas de continuidad es que se tuvo más seguridad de motivar a los pescadores a actividades puntuales como los talleres de turismo y barca al plato, completar las entrevistas, motivar a participar organizadamente en constituir una cadena de comercialización, etc.

5-La suma de aportes universitarios diferentes realizados en localidades organizadas (Nuevo Berlín, Constitución) generó inquietudes en integrantes de las comunidades más allá de los pescadores. El trabajo de intentar rescatar la planta de frío de COOPESNUBE, la modalidad de los talleres turísticos, el intento de apoyar las comunidades más desorganizadas y económicamente más débiles, nos acercó a actores de la localidad como autoridades civiles (departamentos de desarrollo de intendencias, alcaldes, ediles), sociedades de fomento, artesanas, técnicos del área protegida; esto inició un proceso de relacionamiento que podrá ser aprovechado en la continuidad de abordar temáticas de interés local.

6-Es esta experiencia una oportunidad para enfatizar actitudes necesarias en un equipo técnico para trabajar en forma interdisciplinaria. Apertura, interés y convicción hacia la novedad de que la disciplina del otro me enriquecerá y mejorará el producto; vocación del servicio en el sentido de asumir las tensiones del trabajo en equipo: mi saber puede ser cuestionado por otra disciplina o el proceso de construir en común enlentece el proceso; es necesario madurar estas características con el objetivo de colaborar en la mejoría de la sociedad.

5.3.2. Conclusión

La interdisciplina parece imprescindible para abordar adecuadamente situaciones muy complejas como es el ámbito del Río Uruguay, donde operan las comunidades de pescadores junto con tantas instituciones y donde la amplitud geográfica y la dimensión binacional contribuyen a dificultar la búsqueda de alternativas a los innumerables conflictos existentes; parece imposible que desde visiones específicas se planteen soluciones adecuadas a las problemáticas diagnosticadas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Capítulo 2

- Buxedas, M. 1984. Enfoques para el análisis: el sistema agropecuario y los complejos agroindustriales. En Jacob, R.; et. al. La cuestión agraria en el Uruguay. CIEDUR, FCU, Temas nacionales N° 13. Montevideo. 15p.
- Chavarría, H.; Rojas, P.; Romero, S. y Sepúlveda, S. 2000. Los complejos productivos: de la teoría a la práctica. IICA. Cuaderno Técnico N°15. San José de Costa Rica, Costa Rica. 44p.
- Chavarría, H.; Sepúlveda, S. y Rojas, P. (comp.). 2002. Competitividad: cadenas agroalimentarias y territorios rurales. Elementos conceptuales. IICA. San José de Costa Rica. 380p.
- DNA – Dirección Nacional de Aduanas. Sistema de información “Lucía”. Ingreso durante el mes de julio del 2011. <http://www.aduanas.gub.uy/luciapub/luciapublico.htm>
- MGAP – DINARA. 2009. Boletín estadístico pesquero 2008. MGAP – DINARA – FAO. Montevideo. 48p.
- MGAP – DINARA. 2010. Boletín estadístico pesquero 2009. MGAP – DINARA – FAO. Montevideo. 52p.
- Olivera, P. (s/f). El concepto de complejo agroindustrial en el marco del Seminario Uruguay Rural. Ciclo de Introducción a la realidad agropecuaria. Facultad de Agronomía. 18p.
- Teixeira de Mello, F; González-Bergonzoni, I. y Loureiro, M. 2011. Peces de agua dulce del Uruguay. PPR-MGAP. Montevideo.188 p.
- Vassallo, M. (s/f). Complejos y Competitividad. Departamento de Ciencias Sociales de Facultad de Agronomía. Montevideo. Pp. 160-175.
- Vigorito; R. 1978. “Criterios metodológicos para el estudio de complejos agroindustriales”. ILET. México. 35p.

Capítulo 3 (apartado 3.2)

- Comisión Administradora del Río Uruguay (CARU). (1999) Primeras Jornadas sobre Conservación de la Fauna Íctica del Uruguay. Paysandú, 52p.
<http://www.caru.org.uy/pesqueriasartesanales.html> Consultado: 17 /8/ 11
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO (2010) The State of World Fisheries and Aquaculture. Roma, FAO. 191p.
- Hernández, A. (1986). Desarrollo de la Pesca Artesanal en la Región de Santa Marta. Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (CIID). Bogotá. 261p.
- McGoodwin, J.R. (2002). Comprender las culturas de las comunidades pesqueras: clave para la ordenación pesquera y la seguridad alimentaria. FAO Documento Técnico de Pesca. No. 401. Roma, FAO. 301p.
- Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (1988). ”Encuesta Nacional de Pescadores Artesanales”. Montevideo, 43p.
- Sverlij, S.; Delfino, R.; López, H.; Espinach, A. (2008). Peces del Río Uruguay. Guía ilustrada de las especies más comunes del Río Uruguay inferior y el embalse de Salto Grande. Publicaciones de la Comisión Administradora del Río Uruguay

Teixeira de Mello, F; González-Bergonzoni, I. & Loureiro, M. (2011). Peces de agua dulce del Uruguay. PPR-MGAP. 188 pp.

Capítulo 3 (apartado 3.3)

Gonçalves, A.; (2004). Aproveitamento integral da tilapia no processamento.

Universidade do Rio de Janeiro. UNISINOS. Aquicultura, 2004.

Hoehn, R.C. (1998). Biological aspects of taste and odor problems in drinking water.

Presentado en AWWARF Taste and Odor Workshop, Chicago, Illinois, July 23-24,

1998. Disponible en:

<http://www.waterresearchfoundation.org/research/TopicsAndProjects/projectSnapshot.aspx?pn=712>.

Meilgaard, M.; Civille, V.; Carr, T. (1990). Sensory evaluation techniques. Florida, 3 ed. CRC Press 281 pp

Ozogul, Y.; Ozyurt, G.; Ozogul F.; Kuley, E.; Polat, A. (2005). Freshness assessment of European eel (*Anguilla anguilla*) by sensory, chemical and microbiological methods. Food Chemistry 92 (2005) 745–751

Sverlij, S.; Delfino, R.; López, H.; Espinach, A. (2008). Peces del Río Uruguay. Guía ilustrada de las especies más comunes del Río Uruguay inferior y el embalse de Salto Grande. Publicaciones de la Comisión Administradora del Río Uruguay

Tabachek, J.L. and Yurkowski, M. (1976). Isolation and Identification of Blue-Green Algae Producing Muddy Odor Metabolites, Geosmin and 2-Methylisoborneol, in Saline Lakes in Manitoba. Jour Fish Res Board Can., 33: 25

Teixeira de Mello, F; González-Bergonzoni, I. & Loureiro, M. (2011). Peces de agua dulce del Uruguay. PPR-MGAP. 188 pp

Capítulo 3 (apartado 3.4)

Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya. Grupo interinstitucional de trabajo para las guías alimentarias basadas en alimentos de Uruguay. Dirección General de la Salud. Programa Nacional de Nutrición. MSP. 2005.

Primera encuesta Nacional de factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles. MSP. Dirección General de la Salud. División Epidemiología, 2006.

Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos. Los alimentos y las bebidas en los hogares. Instituto Nacional de Estadística, 2005-2006.

<http://www.fao.org/DROCREP/V71080S/v7180s05.htm>

Castro-Gonzalez, Ma. Isabel. Acidos grasos omega 3: beneficios y fuente. INCI. [online]. mar. 2002, vol.27, no.3 [citado 30 Junio 2011], p.128-136. Disponible en la World Wide

Web:<http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378184420020003000005&lng=es&nrm=iso>. ISSN 0378-1844.

Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas. Informe de una consulta mixta de expertos. Serie de informes técnicos 916. OMS/FAO. OMS 2003.

(7) www.unlu.edu.ar/~argenfood/Tablas/Varios/Indice.htm – Contenido de grasa, ácidos grasos y colesterol en pescados, mariscos y conservas. Universidad Nacional de Lujan. Argentina. 2008.

Capítulo 4

Arizpe O. (2006): El turismo como alternativa a la pesca en el manejo de un arrecife coralino. Caso Cabo Pulmo, Golfo de California. C. Universidad Autónoma de Baja California Sur.

Arocena J. (2003): La tensión actor-sistema en los procesos contemporáneos de desarrollo. Uruguay. Disponible en:

<http://www.cedet.edu.ar/Archivos/Bibliotecas/ponencia_arocena>.

Avila Reyes B.; Barrado Timón, D. (2005). Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos turísticos: Marcos conceptuales y operativos para su planificación y gestión, Cuadernos de Turismo. Núm. 15, Universidad Autónoma de Madrid.

Bosier S. (2003): El desarrollo en su lugar. En: Desarrollo Local: ¿de qué estamos hablando? Santiago de Chile: Instituto de Geografía, Pontificia Universidad Católica de Chile, Serie Geolibros,. Cap. 2.

Busch A. (Coord) (1970) Salto, n° 9, Nuestra Tierra, Montevideo.

Campodónico, R., Da Cunha, N (2009): Turismo, desarrollo y MERCOSUR, Ed. Universidad de Islas baleares, España,

Campodónico, R., Da Cunha, N. (2010): Historia del turismo en Salto: desde el encuentro social al esparcimiento termal. Ponencia presentada en el IV Congreso Latinoamericano de Investigaciones Turísticas, Montevideo.

Huerta Riveros, P. (2004) “Factores determinantes de la estrategia de diversificación relacionada; una aplicación a las empresas industriales españolas, Tesis doctoral, Madrid. Kliksberg, B. (2004): ¿Por qué es clave la cultura para el desarrollo? Revista del CLAD Reforma y Democracia. No. 29.

Lillo Bañuls, A., Rodríguez Rodríguez R., Belén A. y Sevilla Jiménez, M. (2007), El capital humano como factor estratégico para la competitividad del sector turístico, Cuadernos de Turismo: Universidad de Alicante.

Mantero, J.C. (2004), Turismo y Territorio - Dialéctica Turismo Interior y Turismo Litoral, Centro de Investigaciones Turísticas, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata

MINTURD (2009): Plan de Turismo Náutico y Fluvial, Uruguay

MINTURD (2009): Plan nacional de turismo sostenible, Tradinco, Uruguay.

Mochón, F. (2004): Economía y Turismo, McGraw Hill, Madrid.

Molina, S. (2003). “O Pós – Turismo”, San Pablo: Aleph.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (2004): Cooperación y asociación en el turismo: Una perspectiva mundial, Madrid.

Ríos, G. (2000): Identidad, Cultura y Desarrollo en la Microregión de Frontera Salto (Uruguay) – Concordia (Argentina). Tesis de Maestría en Desarrollo Regional y

Local, Documento de Trabajo N° 46/00, Unidad de Estudios Regionales. Facultad de Ciencias Sociales, Regional Norte, Universidad de la República, Salto, Uruguay.

Sancho, A. (dir.) (1998) Introducción al Turismo, OMT, Madrid.

Sen, A., Kliksberg, B. (2007): Primero la gente. Deusto, Barcelona.

Silke, S. (2003): Guía conceptual y Metodológica para el desarrollo y planificación del sector turismo, Instituto Latinoamericano y del Caribe de planificación económica y social"-ILPES - CEPAL: Santiago de Chile.

Vera, F. (1997): Análisis territorial del turismo, Ariel, Barcelona.

- . <http://www.elamaule.cl/noticia/sociedad/caleta-pellines-de-constitucion-cuenta-con-flamante-infraestructura>
- . <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/boletines2/paginas/2011B099.aspx>
- . <http://www.munimariquina.cl/?p=885>
- . <http://notiguaira.com/2010/04/13/mejoraran-infraestructura-para-los-pescadores-del-puerto-del-litoral-central/>
- . <http://www.datoanuncios.org/?a=497>
- . http://cobquecurano.cl/web/index.php?option=com_content&task=view&id=165&Itemid=2
- . http://www.fondofomento.cl/index.php?option=mision_vision

ANEXO I

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y DE EXTENSIÓN

AI.1. Curso taller “de la barca al plato”

AI.1.1. Lugares, días de realización y responsables de la actividad

Salto: 13 de mayo de 2011; Fray Bentos: 17 de junio de 2011; Paysandú: 18 de junio de 2011.

Dr. Veterinario José P. Dragonetti. Prof. Agdo. del área de Tecnología de los productos de la pesca (*)

Dra. Veterinaria Graciela Fabiano. Prof. Adj. del área de Ciencias del mar (*)

Dra. Veterinaria Cristina Friss. Asist. del área de Tecnología de los productos de la pesca (*)

Lic. en Nutrición Marta Elichalt. Prof. Agdo. Dpto. de prácticas pre-profesionales (**)

Lic. en Nutrición Mónica Russo. Prof. Adj. Dpto. De prácticas pre-profesionales (**)³³

AI.1.2. Objetivos de aprendizaje

- Conocer los principales aspectos ictiogeográficos neotropicales de la cuenca del plata.
- Conocer los conceptos básicos anatómo-fisiológicos y alimenticios de los principales conjuntos de peces del Río Uruguay con énfasis en las especies de interés comercial.
- Conocer los cambios post-mortem de los peces.
- Reconocer los cambios relacionados con el deterioro.
- Diferenciar los cambios post-mortem en los marinos y de río.
- Comprender la importancia del procesamiento higiénico y las buenas prácticas de las capturas y de los productos.
- Introducción al procesamiento y técnicas de elaboración de la preserves.
- Conocer e interpretar la información de composición nutricional de los pescados estudiados en relación a una alimentación saludable y la prevención de enfermedades prevalentes en nuestra población.
- Comprender los controles requeridos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (desde la captura hasta el consumo) como requisito para optimizar la calidad higiénico-sanitaria del alimento o preparación comercializada.

Población objetivo: actores de la cadena de comercialización de la pesca artesanal y afines a este rubro.

³³ (*)Instituto de Investigaciones Pesqueras – Facultad de Veterinaria. (**) Escuela de Nutrición y Dietética.

AI.1.3. Evaluación

-Interés de los participantes: Se considera que hubo una buena integración e interés en la actividad, particularmente al valor nutricional y procesamiento del alimento. Los participantes realizaron preguntas y aportes de manera espontánea. Se logró sensibilidad al tema, y también surgieron demandas insatisfechas respecto a lo previsto en los tiempos del proyecto.

-Metodología. La metodología de los docentes en sus exposiciones habilitó a permanentes referencias respecto al saber de los participantes, lo que permitió revalorizar sus conocimientos y comprender otros nuevos. La demostración de destrezas para el procesamiento del pescado entre los participantes fue un elemento motivador además de posibilitar la enseñanza entre pares. Se elaboró preserves ácidas con los ejemplares proporcionados por los pescadores, lo que despertó interés en los participantes.

-Local y recursos para la actividad. En general los locales y equipamiento fueron aceptables. Cabe destacar que hubiera sido importante la entrega de material impreso a los alumnos que constituyera un recurso de referencia para consulta. Se considera como una recomendación para complementar las actividades educativas realizadas.

-Población alcanzada en los talleres. Debido a que la mayoría de los participantes fueron pescadores artesanales, se entiende que la actividad no llegó a todos los potenciales beneficiarios. Probablemente puede deberse a problemas en la difusión por contenidos no totalmente comprendidos por todos los actores o falta de percepción de intereses comunes en el curso.

-Difusión en medios locales. En las tres ciudades hubo presencia de medios de comunicación masivos locales, por lo que seguramente la actividad realizada tomó conocimiento público. Esto es altamente positivo si se quiere dar continuidad a las acciones tendientes al desarrollo de la cadena de comercialización fundamentalmente en el comercio (venta, servicios) y en la población general.

AI.1.4. Recomendaciones

-Duración del taller: se evalúa más conveniente para el aprendizaje menor carga horaria y más de una instancia.

-Entrega de material: se evalúa que en nuevas ediciones se dispusiera de recursos para entregar material escrito a los alumnos

-Continuidad en la capacitación: es deseable que se continúen instancias de este tipo, que contribuyan a una formación técnica, en donde se profundizarían algunos contenidos a la vez que se ve interesante poder realizar demostraciones prácticas en relación a métodos y técnicas de conservación y elaboración.

-Encuentro con integrantes rubro gastronómico. Sería deseable indagar los motivos por los cuales no participaron a efectos de revertir la situación.

AI.2. Taller de Turismo

AI.2.1. Lugares, días de realización y responsables de la actividad

Curso taller “¿Navegando hacia el turismo?”

25 de mayo de 2011. Sala de Conferencias del Municipio de Nuevo Berlín, Río Negro.

Curso taller “El Río Uruguay, sus pescadores y el turismo”

7 de junio de 2011. Sala de Municipio de Villa Constitución, Salto.

Los mismos estuvieron a cargo de los siguientes docentes de la Área de Estudios Turísticos- Facultad de Humanidades y Ciencia de la Educación;

Licenciado en Turismo Luis Chalar

Licenciada en Historia Rossana Campodónico

Licenciada en Antropología Gabriela Campodónico

AI.2.2. Objetivos

Delinear alternativas de diversificación de actividades para pescadores artesanales del Río Uruguay en base a las posibilidades turísticas de ambas localidades. Las mismas se realizaron de manera participativa junto a los beneficiarios ya nombrados y aquellos actores que de alguna forma están vinculados a la temática a tratar y puedan hacer viable la concreción de logros.

Población objetivo: pescadores artesanales y otros actores de las diferentes localidades.

AI.2.3. Evaluación

-Participantes en los talleres. En ambas instancias participó un importante número de actores públicos y privados de cada zona. Estuvieron presentes pescadores de las localidades cercanas, trabajadores del sector turismo (funcionarios públicos y de moteles), medios de prensa, artesanos, estudiantes liceales, guardia ribereño del SNAP, integrantes de la alcaldía y público en general.

-Interés de los participantes: Puesto de manifiesto en la realización de aportes que se reflejan en el Capítulo 4 de esta publicación y en la realización de preguntas y sugerencias.

-Metodología. Teniendo en cuenta las diferencias existentes entre ambas regiones y las demandas relevadas en las primeras salidas de campo se implementaron diferentes temáticas en las ponencias realizadas y las consignas de los trabajos grupales. En estos se realizaron avances en la identificación de atractivos turísticos, productos, problemáticas y articulación de esfuerzos para finalmente elaborar un cierre de la actividad.

-Local y recursos para la actividad. Se destaca el apoyo brindado por las Alcaldías donde se realizaron las actividades. Ellos colaboraron en la difusión del evento y la convocatoria, como así también brindaron el local donde se realizó la actividad y equipos necesarios.

-Difusión en medios locales. Ambas actividades fueron difundidas en forma diversa por diferentes medios de comunicación.

-La actividad fue sin costo para los participantes y se entregaron certificados de asistencia a los mismos.

Programa del Taller: *¿Navegando hacia el turismo?*

- Presentación de la jornada y de los participantes
- Ponencia; Valorización del Río Uruguay como recurso turístico
- Ponencia; Identidad Local y Turismo
- Trabajo grupal: *¿Cuáles son los atractivos posibles de la región?*
- Trabajo grupal: *¿Cómo poner en valor los atractivos detectados? y ¿cuáles serían las dificultades para lograrlo?*
- Trabajo grupal: *¿Cómo articular a los diferentes actores involucrados en los productos que puedan generarse?*
- Cierre del taller

Programa del Taller: *“El Río Uruguay, sus pescadores y el turismo”*

- Presentación de la jornada y de los participantes
- Ponencia *¿Qué puede significar el turismo en el proceso de diversificación?*
- Ponencia; Identidad Local y Turismo
- Trabajo grupal 1: *¿Qué tipo de productos turístico desarrollar? ¿Cuáles son las dificultades que perciben para ello?*
- Trabajo grupal: *¿Cómo se pueden articular las ofertas turísticas existentes en la región con las propuestas definidas?*
- Cierre del taller

AI.2.4. Conclusiones de los talleres.

Las mismas forman parte del Capítulo 4 de la presente publicación, junto a las obtenidas por el resto de la metodología utilizada.

ANEXO II

IMPORTANCIA DEL ABORDAJE INTERINSTITUCIONAL

AII.1. Listado de interacciones

1-CARU. Se comenzó con una reunión de presentación en el año 2009 con el sec. Técnico y un asesor; se participa con pescadores de Salto de un Encuentro sobre Recursos Pesqueros en Colón; se realiza una solicitud de apoyo económico para análisis nutricionales de peces.

2-PREFECTURA NACIONAL NAVAL. Se realizan contactos invitando al Prefecto de Paysandú a la presentación de la primera etapa de trabajo del CUP en el tema; luego se realiza una reunión con éste y el 17 de julio de 2011 en Fray Bentos se entrevista al CN Gutiérrez (Jefe Circunscripción R. Uruguay) y al Prefecto de Fray Bentos comentando la intención de este proyecto e invitándolos a futuras acciones interinstitucionales.

3-CLUB DE PESCADORES, YACHT CLUB PAYSANDU. En el primero de éstos se realizó el cursillo Barca al Plato de Paysandú; éstos colaboraron en difundir entre los socios (el presidente nos acompañó todo el día), local para charlas y cocina, utensilios para cocinar; al otro día distribuir el escabeche entre los participantes para ser degustado. En el caso del Yacht Club éstos colaboraron difundiendo talleres y brindando datos para localizar pescadores de Paysandú.

4-COMUNIDADES DE PESCADORES. Éstos han sido aliados por su gran interés en este medio de vida total o parcial por el que trabajan y por ser testigos de años de todos los actores que se involucran en el río, destinatarios y “constructores colaboradores” de un proyecto de ordenar el río. Con ellos hemos podido concretar muchas experiencias como los talleres de Barca al Plato y Turismo; además hemos intentado respaldar-acompañar experiencias de avance de algunas comunidades en el sentido de crecer económica y socialmente:

- . Harina de pescado a partir de subproductos o desperdicios del fileteado; en esto trabajaron COOPESFRAY, IMRN el Dr. Franco (CD CUP, técnico de frigoríficos); Instituto de Investigaciones Pesqueras de Facultad de Veterinaria.
- . COOPESNUBE: Proyectos de turismo (Las Cañas, Nuevo Berlín, COOPESA).
- . Proyectar explotación de grandes tajamares en acuerdo de pescadores, agroindustrias y frigoríficos; en función de esto se realizó una charla acuicultura a cargo de Dr. Rosso y Lic. Vilches en diciembre 2010 con pescadores de Paysandú, Salto, Fray Bentos, Nuevo Berlín y San Gregorio; luego se realizaron reuniones con técnicos de Sandupay y Azucitrus con posterior visita con el Dr. Rosso (docente de Pesca de Facultad de Veterinaria) a tajamares de Constancia y Cerro Chato; técnicos de esas agroindustrias sanduceras están estudiando las opciones de venta de peces existentes (tararira) e inclusión de carpa herbívora para disminuir algas que tapan filtros de tomas de agua para riego; éstos han manifestado , además, la necesidad de que exista una institución articuladora de los actores posibles como puede ser la universidad.

5-INTENDENCIAS-MUNICIPIOS. Se realizaron reuniones con Departamentos de Desarrollo de las intendencias de Salto, Paysandú y Río Negro compartiendo el proyecto en general y acciones puntuales relacionadas a pescadores de cada departamento. El apoyo y coordinación de actividades con los Municipios de Nuevo Berlín y Constitución fueron muy productivos tanto para respaldar grupos de pescadores como realizar talleres de Turismo y Barca al plato.

6-AGENCIA DE DESARROLLO PAYSANDÚ. Se realizaron reuniones el Ing. Cesar compartiendo el proyecto en general y acciones puntuales relacionadas a pescadores de Paysandú, tratando de proyectar el trabajo.

7-MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL. Se apoyó en Paysandú. Institucionalmente solicitudes de pescadores de créditos; se realiza una reunión con el Dr. Fleitas y Sr. Pandolfo para coordinar acciones.

8-MINISTERIO DE TURISMO. El componente diversificación del presente trabajo, hizo necesario la búsqueda del relacionamiento con esta institución. Más aún teniendo en cuenta su “Programa de Mejora de la competitividad de Destinos Turísticos Estratégicos” el cual comprende en diferentes formas, el territorio y los actores relevados en este informe . Ello permitió instancias de intercambio entre ambas partes y posibilidades de profundización a futuro.

9-ONGS. Se participa de reuniones y en setiembre 2010 de la presentación del trabajo de Vida silvestre sobre Esteros de Farrapos. Coordinado con Cultura Ambiental se participa de una reunión de la Mesa Interinstitucional de la Pesca Artesanal en Montevideo. Y en el encuentro de Pescadores de Carmelo.

10-FAO-DINARA-MIDES-BPS. Se participa del Taller de San Gregorio de Polanco (1/3/11, Tacuarembó) donde estas instituciones plantean sus trabajos hacia pescadores; se transporta pescadores de Salto, Fray Bentos y Paysandú.

11-SUNTMA. Se tienen contactos con delegados locales y centrales en Tacuarembó.

12-FUNDACIÓN DE DESARROLLO SALTO GRANDE. El respaldo de ésta institución resultó más que importante para el equipo donde además de lo económico, se nos transmitió aliento, confianza, experiencias con pescadores e interacciones institucionales claves para la continuidad del proyecto.

AII.2. Sub-proyectos en marcha

- Apoyo social a la organización de pescadores de Salto y Paysandú ciudad: atendiendo a la conciencia profesional de la As. Social y el Psicólogo del grupo con el respaldo del resto del equipo se busca dar continuidad al proceso de conocimiento-interacción entre ellos y hacia instituciones. Instituciones con las que se ha acordado trabajar en conjunto: DINAPYME, MIDES, AGENCIA DE DESARROLLO PAYSANDU, UNIVERSIDAD: CUP Y REGIONAL NORTE.
- Tentativa de explotación sustentable de grandes tajamares: iniciativa que surge de la interacción de pescadores con experiencia (Constitución) y un frigorífico (Sr. Lagrega, de Bella Unión), ver arriba.

- COOPESNUBE. Se implementó un trabajo interinstitucional, junto con: CCU, IMRN, MIDES, MGAP, Sociedad de Fomento Rural de Nuevo Berlín, UdelaR, Fundación de Desarrollo Salto Grande, DINAPYME, Alcaldía de Nuevo Berlín, con el fin de reactivar la planta de frío de Nuevo Berlín obtenida a través de un proyecto con el programa PPR del MGAP. Para lo cual se formuló un Plan Productivo para la planta junto con el CCU y los pescadores. A su vez, a través de Dinapyme y la IMRN se contratará un coordinador para llevar adelante dicho Plan Productivo, así como también se efectuará un acompañamiento en el área social y económico para respaldar el proceso. La presente experiencia tiene un importante valor como aporte al trabajo interinstitucional sobre una localidad, donde el abordaje de la problemática se efectuó en conjunto, entre las instituciones y los actores locales (Alcaldía y los pescadores).

AII.3. A desarrollarse en conjunto con otras instituciones:

- Diagnóstico-proyección: cadena de comercialización-cultura del río. El río tiene innumerables situaciones conflictivas, injustas y de desorden social-ambiental que implica concretar un proyecto de ordenar el río. En la medida que las instituciones se abren a discutir el río como problema-desafío a asumir, aparecen las debilidades y fortalezas de todas, lo que evidencia que, un ámbito donde sumar las segundas y respaldarse en la tentativa de superar las primeras, sería más que deseable a la hora de intentar el desafío ineludible de ordenar el río como posibilidad de tener una comercialización más razonable y de lograr una interacción de instituciones-grupos perdurable y constructiva en aras de un desarrollo sustentable como recurso natural donde las poblaciones ribereñas y las instituciones involucradas puedan desempeñar sus objetivos; debería existir seguramente una dimensión binacional también de esta problemática. Esto puede-debe fomentar programa ministeriales, municipales y universitarios (como es la Cultura del Río).