

Comercialización del pescado en Cumaná

Osmicar Vallenilla¹
José Alió²
Soveida Márquez³

¹Técnico Asociado a la Investigación. ²Investigador. INIA. Centro de Investigaciones Agrícolas de los Estados Sucre y Nueva Esparta
³Secretaria. U. E. "Dr. José María Vargas", Cumaná, estado Sucre
Correo electrónico: ovallenilla@inia.gob.ve

La pesca es la acción a través de la cual los peces u otros organismos son extraídos del agua para ser consumidos o comercializados. La comercialización consiste en vender el pescado, mariscos o inclusive algas. Venezuela a pesar de poseer muchos kilómetros de costa, no se ha caracterizado por un consumo intensivo de sus recursos pesqueros. Los recursos pesqueros pueden ser explotados con distintos tipos de tecnologías, generando usualmente muchos empleos y beneficios a las comunidades costeras. Sin embargo, estas últimas han estado marginadas a nivel mundial, tanto así que la pesca artesanal común en África, Asia y América Latina presenta los mismos males: desorganización, falta de créditos y falta de tecnología para conservar sus productos (Velásquez, 1993).

Hay que reconocer que la industria pesquera está cobrando importancia, dada la demanda mundial de proteínas. Por ello, se han multiplicado las exploraciones y explotaciones pesqueras, aumentando los avances tecnológicos y mejorando no sólo la dieta de muchas comunidades sino también su economía. Por ejemplo, en el año 2006 la FAO reportó que la producción mundial de productos pesqueros alcanzó 144 millones de toneladas, de los cuales 92 millones de toneladas provinieron de la pesca extractiva y 52 millones de toneladas de la acuicultura. En Venezuela se produjeron durante el año 2007 unas 347.500 toneladas de la pesca y 21.000 toneladas de la acuicultura.

El estado Sucre es la zona con mayor línea de costa a nivel nacional (11.800 kilómetros) y posee además 1.800 metros lineales de puertos. En el año 2007 proporcionó 57% del pescado total nacional para consumo interno y externo, siendo el estado con mayor número de industrias procesadoras de pescado, más pescadores y más embarcaciones. En este estado conviven dos subsectores pesqueros bien delimitados según su nivel de desarrollo tecnológico: el artesanal y el industrial.

Generalidades

La pesca artesanal es efectuada sin embarcación o desde botes de pequeños a mediano tamaño, con artes de pesca operados a mano. En gran medida aun se le considera una actividad de subsistencia. Su importancia radica no sólo en la cantidad de empleos que genera, sino también por el volumen de capturas que suministra tanto al público en general como a las industrias enlatadoras.

La pesca industrial está apoyada por grandes inversiones, avances tecnológicos y desarrollo acelerado; constituye una gran fuente de empleo y ha permitido que los productos de la pesca puedan ser llevados hasta los sitios más apartados del país, ya sea fresco o procesado. Sus productos también pasan por diversos intermediarios antes de llegar al consumidor. Realiza la llamada pesca de altura, que llega a efectuarse a grandes distancias de la costa.

En cuanto al pescador, existen al menos tres categorías:

- 1. Permanente:** aquel al que la pesca le proporciona 90% de sus ingresos o le ocupa 90% de su tiempo.
- 2. Parcial:** aquel al que la pesca proporciona 30% o más de sus ingresos o le ocupa 30% de su tiempo.
- 3. Ocasionales:** La pesca les provee menos de 30% de sus ingresos o la realizan en su tiempo libre.

Según un estudio realizado por Arias (1995) en el municipio Bermúdez (Carúpano y alrededores), las condiciones de vida del pescador permanente, quien es realmente el que vive de la comercialización del pescado, era la siguiente:

- 91% de la población de pescadores era analfabeta.

- 98% tiene entre 20 y 60 años de edad.
- 71% vivía con una pareja estable.
- 98% vivía en casas con servicios.
- 60% eran nativos de la zona.
- 51% tenían 2 hijos.

Artes y métodos de pesca utilizados para la captura de los peces

Cordel: si este queda en la superficie se le llama a la viva, porque el anzuelo está “vivo”, también puede ser de fondo. Lo operan desde botes de remo o de motor. Se usa para pescar numerosas especies, como por ejemplo, corocoro, carite y catalanas.

Atarraya: red cónica extendida, en forma de círculo de diámetro variado, que se lanza al aire y cae rápidamente hasta el fondo atrapando los organismos. Es usada en lugares tranquilos y de poca profundidad para capturar, por ejemplo, lisa, lebranche y camarones.

Nasa: es una caja o jaula con aberturas por donde entran los peces, pero luego se les dificulta la salida. La carnada se encuentra libremente colgada o dentro de un recipiente. Se fija al fondo con piedras y al estar llenas se sacan del agua. Se usan varias nasas amarradas en lo que se denomina enyuge. Es utilizada para especies como corocoro, langosta, pargos y meros.

Palangre: consiste en una larga línea de nylon a la cual se amarran cordeles o brazoladas más cortos a intervalos iguales, cada uno con su anzuelo y carnada. Puede ser colocado en la superficie del agua con flotadores o se deja arrastrar sobre el fondo. Se utiliza para peces grandes como pargos, atunes, dorado, bagre, rayas o tiburones.

Filete: es una red tipo cortina flotante de enmalle. Los organismos quedan atrapados al tratar de atravesarla. Puede ser colgada en la superficie o en el fondo. Es una de las artes de pesca más comunes en el país y se usa para capturar especies como lisa y tajalí.

Chinchorro: es una red tipo cortina de nylon, que permite hacer un cerco a los cardúmenes de peces. Se emplea especialmente para la captura de

sardinias y otros peces que habitan en la columna de agua como catacos y cachorretas.

Arrastre: Es una red tipo embudo que se arrastra por el fondo o a media agua. Se emplea para capturar especies presentes en densidad relativamente grande, como curbinata, camarones y anchoas.

Especies más capturadas

Las especies capturadas son muy variadas, destacándose:

La sardina (*Sardinella aurita*) que se atrapa con chinchorro; es usada sobre todo por la industria para la fabricación de conservas. Tiene mucha demanda por su sabor y alto contenido proteico.

La lisa (*Mugil curema*) se atrapa con mallas, nasas, atarraya, filetes, entre otras. Es comercializada fresca, salada y hasta se exportan sus huevas.

El atún (*Thunnus thynnus*) que se pesca a gran distancia de la costa usando tres modalidades de barcos industriales: cerqueros, cañeros y de palangre. Al igual que la sardina, la producción atunera se destina principalmente al proceso de enlatado.

El mejillón (*Perna perna* y *P. viridis*), se extrae a mano de las piedras al norte de los estados Sucre y Nueva Esparta. También se los cultiva en el Golfo de Cariaco usando cuerdas construidas con trozos de neumáticos de vehículos, colgando de balsas flotantes. Se comercializa fresco, cocido o encurtido en vinagre.

La pepitona (*Arca zebra*), se pesca con rastras en los bancos naturales localizados entre la Isla de Margarita y el estado Sucre. Generalmente se enlata.

Comercialización del pescado

La comercialización del pescado se realiza a través de dos sectores: el mayorista y el detallista. Entre los mayoristas destacan los grandes intermediarios y caveros que compran a pequeños y medianos pescadores; poseen grandes equipos para conservar y transportar el producto, y venden en los mercados más importantes del país. También existen cooperativas y distribuidoras que compran el producto.

Las industrias locales compran a los productores y elaboran sardina en conserva, atún enlatado, pepitona en conserva, entre otros; y además destinan una parte de los desechos del procesamiento a la fabricación de harina de pescado.

Los detallistas son aquellos que le compran a los mayoristas; caveros en especial, y que no poseen gran tecnología para almacenar y/o conservar el pescado, destacándose los siguientes:

Bicicleteros: tienen una cava en la bicicleta y venden el pescado al detal en urbanizaciones (Figura 1).

Carretilleros: usan carretillas para la venta que realizan alrededor de los mercados municipales (Figura 2).

Mercaderos: venden en puestos de los mercados municipales o en zonas de las ciudades destinadas a la venta de productos pesqueros (Figura 3).

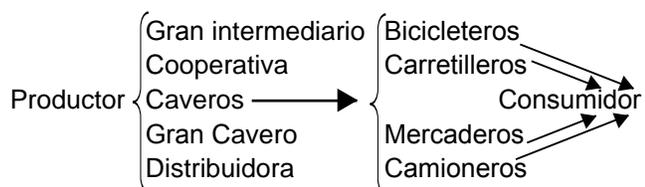
Camioneros: usan el camión manteniendo el pescado en cavas con hielo.

El mecanismo de mercadeo del pescado, como cualquier otro producto comestible, abarca: acopio, almacén, transporte, acondicionamiento; elaboración y distribución en la forma, época, lugares y precios más convenientes. Requiere la utilización de transporte, almacenamiento, clasificación, empaque y ventas al mayor y detal.

Mecanismo de mercadeo del pescado

Pescado fresco

Productor - venta directa al consumidor en las orillas de las playas



Pescado que va a las industrias

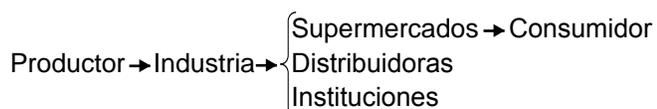


Figura 1. Venta de carite por bicicletero entre las urbanizaciones de Cumaná.



Figura 2. Sardinas transportadas en carretilla para su comercialización en el mercado municipal de Cumaná.



Figura 3. Puesto de venta de productos pesqueros en la boca del río Manzanares, Cumaná.

En el caso del pescado fresco, suelen ser muchos los intermediarios por los que pasa el producto antes de llegar al consumidor final. Tal hecho influye en la calidad y costo del producto (Blanco, 1992). El pescado que va a la industria pasa por menos intermediarios; sin embargo, los costos de producción (refrigeración, elaboración, almacenaje, mano de obra) inciden en los costos finales

Consideraciones finale

Muchos rubros pesqueros están siendo explotados en el país a su máxima capacidad, y en algunos, como la sardina, su producción está siendo afectada por cambios climáticos. Sin embargo, aun existen recursos cuya explotación no se ha iniciado o que se pescan con baja intensidad, y que permitirían aumentar la producción pesquera nacional. Los peces e invertebrados localizados a profundidades mayores a 200 metros permanecen sin explotar y pudieran ser extraídos con una baja intensidad. Debe desarrollarse la tecnología pesquera en el país para trabajar a estas profundidades.

Otros rubros, particularmente calamares y pequeños peces de la columna de agua como catacos y cachorretas, aun pudieran soportar niveles de explotación pesquera más altos. Este aumento de la producción debe satisfacer tanto a la industria, como a los pescadores y detallistas, y en general a todos los que conforman la cadena de explotación pesquera a quienes debe brindársele capacitación (en todos los niveles) para mejorar la calidad del producto que se brinda al público consumidor y su propia calidad de vida.

El abastecimiento de los productos derivados del mar en Cumaná es satisfactorio, pero debe mejorarse con tratamiento de frío durante la distribución y venta de estos productos. Por otra parte, existen métodos de procesado que técnicamente pudieran

convertir eficazmente los recursos pesqueros en subproductos para darle valor agregado. Adicionalmente, las diversas formas de preparación culinaria prometen un progresivo incremento en el consumo y comercialización de estos productos. Sin embargo, el alto precio de pescados y mariscos para el consumidor final, impide que las ventas en el mercado aumenten de forma significativa. La suspensión de operaciones de la flota industrial de arrastre redujo la oferta nacional de productos pesqueros, lo cual repercute sobre este aumento de precios.

Bibliografía consultada

- Arias, R. 1995. Diagnóstico socio-económico de la pesca artesanal comunidad pesquera Guatapanare, parroquia Bolívar, municipio Bermúdez, estado Sucre. Trabajo de Pregrado. Departamento Ingeniería Agronómica, Universidad de Oriente, Monagas, Venezuela. 127 pp.
- Blanco, F. 1992. Estudio sobre los circuitos de comercialización del pescado fresco en la ciudad de Maturín, estado Monagas. Trabajo de Pregrado. Departamento de Ingeniería Agronómica, Universidad de Oriente, Monagas, Venezuela. 185 pp.
- Connel, J. y Hardi, R. 1987. Avances tecnológicos de productos pesqueros, Editorial Acirbia, Zaragoza España. 108 pp.
- González, C. 1998. Elaboración de un banco de datos de la pesca artesanal y asesoramiento en la captación integral de las comunidades pesqueras del estado Nueva Esparta. Informe de avance de la etapa II, convenio de FONDENE-CIC. Boca de Río, Venezuela. 250 pp.
- Velázquez Z., 1993. Análisis de los volúmenes de producción de las especies de sardina (*Sardinella anchovia*) y lisa (*Mugil curema*), reportadas para la costa norte del estado Sucre. Trabajo de ascenso a auxiliar docente IV. Instituto Universitario de Tecnología "Jacinto Navarro Vallenilla", Carúpano, Venezuela. 52 pp.

**Visita el sitio web
del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas**
<http://www.inia.gob.ve>