



34 Años de Apoyo al
Pescador Artesanal

Yemaya

REVISTA DEL CIAPA SOBRE EL GÉNERO EN LA PESCA

EDITORIAL

Según el Informe sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020 (Informe SOFI), publicado en julio, en medio del devastador impacto de la pandemia de la COVID-19, cada vez hay más personas con hambre en el mundo. El mayor riesgo de inseguridad alimentaria se da entre las personas con los niveles más bajos de ingresos y de educación, parados, enfermos, habitantes de zonas rurales, y separados o divorciados. El informe, que contiene las estadísticas más recientes y fiables sobre el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el mundo, revela igualmente una preocupante dimensión de género en estos fenómenos: la inseguridad alimentaria moderada o grave es más frecuente entre las mujeres que los hombres; existe una brecha de género creciente en el acceso a los alimentos, y los grupos más desaventajados y vulnerables suelen estar compuestos de adolescentes, mujeres y niños que viven en familias pobres de zonas rurales, aunque también de zonas urbanas. Cuando se examinan en el contexto de la grave crisis económica mundial a consecuencia de la pandemia, estos datos tienen graves implicaciones para las mujeres de la pesca artesanal.

La mitad de las capturas pesqueras mundiales y dos terceras partes del pescado consumido por la población proceden de la pesca en pequeña escala. El sector proporciona empleo a tiempo completo o parcial a millones de personas, pero también oportunidades de pesca ocasional o estacional que representan un auténtico salvavidas para millones de personas indigentes en tiempos difíciles. Las mujeres, tan protagonistas de la pesca artesanal como los hombres, además de ganarse la vida con tareas de cosecha y poscosecha, cargan también con el grueso de los cuidados en el hogar. La presión de dar de comer a la familia en condiciones de lo más adverso, con ingresos mínimos, con difícil acceso a los alimentos, prolongan todavía más la jornada laboral de las mujeres pobres, y no extraña que su salud se resienta. Las mujeres y los niños están entre los grupos más vulnerables de las comunidades pesqueras, y el aumento de la inseguridad alimentaria provocado por la crisis económica derivada de la pandemia tendrá consecuencias alarmantes. Los artículos recogidos en este número son testimonio de ello.

En los últimos meses la pandemia ha alterado por completo las cadenas de suministro del pescado, profundizando las brechas y vulnerabilidades ya existentes en las comunidades pesqueras. Uno de los artículos sobre Indonesia señala que los ingresos de las actividades de cosecha y poscosecha se han esfumado, dejando a los pescadores en la estacada y añadiendo una preocupación más a las mujeres que deben arreglárselas para sobrevivir de un día para otro. El fuerte impacto económico ha obligado a algunas pescadoras ya jubiladas de Costa Rica a practicar la pesca de subsistencia. En México y en otros países el confinamiento forzoso ha traído consigo un aumento de la violencia contra las mujeres.

Al mismo tiempo las mujeres se organizan para responder a los nuevos desafíos. Una cooperativa del Caribe mexicano practica la venta a domicilio de pescado y marisco; otros han comenzado a cultivar huertos. En las riberas del río Negro, en la cuenca amazónica, una región con enormes carencias de servicios de salud en la que viven numerosas comunidades indígenas, redes como la Asociación de Comunidades Indígenas del Curso Medio del Río Negro (ACIMRN), a iniciativa de sus lideresas, reclaman al gobierno participar en la respuesta oficial a la COVID-19, para asegurarse de que ninguna comunidad pesquera queda fuera en la distribución de ayudas.

Como señala la representante de *Pencum*, de Senegal, es imperioso que los estados hagan llegar toda la ayuda posible a las comunidades pesqueras, especialmente a las mujeres y a otros grupos vulnerables a fin de mitigar las consecuencias de la doble crisis de la inseguridad alimentaria recrudescida por la epidemia de coronavirus. Además, Nicole Franz, de la FAO, nos recuerda que el papel de las directrices internacionales, como las desarrolladas por el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial para construir un consenso internacional en torno a sistemas alimentarios más incluyentes, equitativos y sostenibles, no deja de cobrar importancia. **■**



Costa Rica	2
Francia	4
Indonesia	6
PPE	9
Indonesia	12
Senegal	14
México	16
¿Qué hay de nuevo en internet?	18
Perfil	19
Brasil	20
Brasil	23
Hitos	31
Yemaya Mama	31
Yemaya recomienda.....	32

Regresar a la tierra y al mar

El duro impacto económico del confinamiento por la pandemia ha impulsado el regreso de las pescadoras de Costa Rica a sus fuentes tradicionales de sustento

Por **María Suárez Toro**
(escuelabuceocaribesur@gmail.com) periodista independiente y activista social, Costa Rica



María Suárez Toro

Aunque se han dado pocos casos de COVID-19 en la zona, el cese del turismo por la pandemia ha tenido un enorme impacto en el sur de la costa caribeña de Costa Rica. Hasta hace poco, el turismo era el sostén principal de la economía local en las comunidades costeras de Puerto Viejo, Cahuita, Manzanillo y Cocles. Sin embargo, la crisis ha traído consigo una reactivación de medios de vida ancestrales, de manera que los pescadores y pescadoras salen al mar en sus botes y canoas, para traer alimento a sus familias y comunidades.

Cipriana Rocha, de 72 años de edad, pescadora jubilada, dejó de pescar hace dos años en Manzanillo para cumplir un sueño antiguo de abrir una panadería. “El coco siempre ha formado parte del sustento de los pescadores, y ahora es la base de la comida que preparo en esta emergencia, de manera que mi comunidad tiene pan para comer y yo me gano la vida”, dice doña Cipriana. Sus palabras reflejan el reconocimiento tradicional de que la tierra y el mar están conectados en todo lo que ocurre para dar sustento a las comunidades costeras.

Tomasa Acosta, pescadora indígena del pueblo *bribri*, de 55 años, empezó a faenar cuando era niña en los ríos de Guanacaste, en la costa pacífica, hasta casarse con su marido, afrocostarricense, y se vino con él a vivir a la costa caribeña, donde han criado a sus hijos y después a sus nietos. Al inicio de la emergencia de la COVID-19, ella se dio cuenta de que no tendrían comida en la mesa a menos que la produjesen ellos mismos. En menos de una semana le dio la vuelta a su vida. Su marido, jubilado, y dos de sus tres hijos empezaron a salir a pescar a diario en su pequeño bote. Gracias a ello han alimentado a la familia y a la comunidad durante la crisis. Su mensaje para aquellos que no pescan y lo están pasando mal en medio de la emergencia es: “Ustedes cultiven y nosotros proporcionamos el pescado para complementar lo que dé la tierra”.

Recientemente, en Casa del Pueblo, Puerto Viejo, tuvo lugar una experiencia notable. Un grupo heterogéneo de mujeres, unidas por la creencia de que la sostenibilidad alimentaria es crucial en una emergencia, organizó un encuentro para darse apoyo mutuo en el cuidado de la familia y de los huertos comunitarios.

“Entre todos los proyectos ciudadanos para reactivar la economía y la cultura surgidos durante esta emergencia, los que han tenido más eco entre la población son los huertos familiares y comunitarios. Así que organizamos

este encuentro”, cuenta Gloria Gavioli, presidenta de la Asociación Talamanca de Conservación y Ecología (ATEC) y portavoz de Mano Vuelta, una campaña organizada por el Centro Comunitario de Buceo Embajadores y Embajadoras del Mar. La iniciativa de respuesta a la emergencia de Mano Vuelta comenzó en marzo de 2020, gracias a un grupo de activistas que ayudaron a las personas mayores de la comunidad a reactivar métodos tradicionales de subsistencia en plena emergencia.

“La idea consiste en mejorar nuestra estrategia alimentara. Todos estamos de acuerdo en que la asistencia debe darse a las personas que la necesitan. Sin embargo, necesitamos una solución duradera, eficiente y productiva, a diferencia de las ayudas que de vez en cuando se dan para comprar comida. La autoproducción y la autosuficiencia alimentaria son esenciales. Con una capacitación, es posible consumir alimentos biológicos frescos, de producción local, recién recogidos o recién pescados, logrando así algo de lo que carecemos hoy en día: una dieta equilibrada, rica en nutrientes, que refuerza nuestro sistema inmunitario, cosa que debería ser prioritaria, en las circunstancias actuales”, comenta Mariana Valls. Valls es una abogada medioambiental argentina y residente en Costa Rica. Está especializada en el tema de los desechos alimentarios y compartió con nosotros algunos datos alarmantes sobre el estado de la producción alimentaria mundial: 821 millones de personas subalimentadas; 155 millones de niños malnutridos; 1.941 millones de personas con sobrepeso y obesas; un aumento considerable de las enfermedades relacionadas con la alimentación, como la diabetes, la obesidad, la hipertensión arterial, las enfermedades cardiovasculares o el cáncer; 1.300 millones de toneladas de alimentos, equivalentes a una tercera parte de la producción mundial anual, que se pierden o se desechan, una cantidad que podría alimentar a 2.000 millones de personas, es decir, más del doble de la población subalimentada.

El motivador discurso de Valls deja claro inmediatamente por qué la idea de la producción local de alimentos encuentra eco entre la población local durante una emergencia como la actual pandemia de COVID-19. Está claro que el reparto de ayuda alimentaria de emergencia está bien, pero enseñar a la población a producir sus propios alimentos es aún mejor, a corto y a largo plazo.



Recogida de sargazo en Playa Negra, Cahuita, en julio de 2020. Con la ayuda de niños y jóvenes, Leda Villa y Esteban Gallo recogieron las algas para esparcirlas en las huertas comunitarias.

Las experiencias de los participantes locales son testimonio de las ventajas de los huertos comunitarios y de la autosuficiencia alimentaria. Se compartieron una serie de ejemplos:

Bribri Layli Zarrin, activista indígena, que tiene una amplia experiencia de trabajo en su finca familiar en Loroco, Talamanda, se asoció con Javiera Alvarenga, vecina de la zona, originaria de Chile, profesora y productora de alimentos, para un proyecto de evaluación de las huertas familiares y comunitarias.

Leda Villa, miembro de la asociación Mano Vuelta, llegó a la región hace 45 años para desarrollar un programa gubernamental de huertas rurales en toda la región de Talamanca.

Maritza Medrano y Arlene Diez Forbes forman parte de un grupo de mujeres de ascendencia africana que recientemente recibió una formación sobre huertos comunitarios y seguridad alimentaria, gracias a un proyecto fundado por la Embajada de Japón, “Debemos regresar a la tierra y al mar, tal y como nos criaron nuestros abuelos, ricos y sanos. Entonces no había obesidad ni enfermedad, por la forma en que nos alimentábamos”, sostiene Medrano.

En una comunidad costera donde antes “todo venía del mar”, los huertos comunitarios traen aportan el carácter nutritivo del océano

a la producción de la tierra. En la zona sur del litoral caribeño, la proliferación de sargazos no es un problema medioambiental como en otras partes del Caribe. Al contrario, la población utiliza estas algas para abonar el campo. Los restos de coral presentes en las tierras, que antes se encontraban por debajo del nivel del mar, tienen una importante función para regenerar la tierra con ricos minerales.

También se han producido algunos efectos inesperados. Durante la emergencia ha resurgido un plato tradicional de origen afroamericano, que simboliza el lazo indivisible que une el mar y la tierra en el Caribe: se trata del rondón, una sopa de pescado con tubérculos y especias cultivadas en las huertas, como taro, malanga, tiquisque, maíz, plátano o yuca, cocinado todo en leche de coco.

En líneas generales, las mujeres tienen un papel activo y crucial en todas y cada una de las dimensiones de la cadena de suministro de alimentos durante la emergencia, ya que no solo proporcionan el alimento, sino que además enseñan y promueven costumbres eficaces, inteligentes y prácticas como la producción local y los medios de sustento tradicionales, que protegen la salud y mejoran la calidad de vida. ❏

“Debemos regresar a la tierra y al mar, tal y como nos criaron nuestros abuelos, ricos y sanos. Entonces no había obesidad ni enfermedad, por la forma en que nos alimentábamos”

Pescar en aguas turbulentas

El diario de la esposa de un patrón de pesca plasma el impacto del confinamiento por el coronavirus sobre la pesca artesanal de Lorient, Francia

Basado en el diario de **Emmanuelle Yhuel-Bertin** (emmanuelleyb@orange.fr), vicepresidenta del *Collectif Pêche et Développement* (Colectivo Pesca y Desarrollo) de Lorient, Francia



Emmanuelle Yhuel-Bertin



Danièle Le Sann

En marzo de 2020 Emmanuelle Yhuel-Bertin, esposa del patrón de un pesquero de 13 metros de eslora que faena con artes de enmalle con cuatro pescadores a bordo, empezó a recoger las experiencias de patrón y marineros durante el confinamiento por la pandemia de COVID-19. El diario cubre desde mediados de marzo hasta principios de mayo.

La primera anotación vislumbra un negro nubarrón de preocupación. “Los medios de comunicación hablan de imponer un confinamiento para frenar la propagación de la COVID-19”, cuenta Emmanuelle, “pero la pesca artesanal de Lorient todavía se está recuperando de las frecuentes tempestades del pasado invierno”.

Los primeros pasajes del diario subrayan los dilemas a que se enfrenta una empresa pesquera, desgarrada entre las instrucciones del confinamiento y la necesidad de sobrevivir. Las dudas arrecian. ¿Seguirán funcionando los puertos? ¿Y las lonjas? ¿Podrán recibir los pesqueros las ayudas previstas para el confinamiento? ¿Qué responsabilidad tiene el patrón frente a la tripulación si surge un brote a bordo del pesquero? Más cuestiones: el cierre de las instalaciones de distribución mayorista, la inhibición de las organizaciones de productores, el riesgo de que algunos intermediarios o compradores se aprovechen de la situación y ofrezcan precios muy bajos en las subastas... ¿Qué es mejor, seguir pescando o suspender la actividad?

El martes 17 de marzo el diario cuenta que “los pescadores discuten por radio, llaman por teléfono a las autoridades, envían muchos correos electrónicos: mucha información circulando, pero hay que tomar una decisión”.

Al final el patrón decide seguir pescando por cuatro razones: el mar está lleno de peces, los precios en la subasta son correctos, un pesquero anclado en el puerto sigue teniendo que pagar facturas, y el gobierno no ha prometido nada concreto en cuanto a ayudas para la pesca.

Una de las primeras dificultades consiste en respetar los protocolos de seguridad impuestos por la COVID-19. “¡Ahora para navegar tenemos que llevar un termómetro!”, escribe Emmanuelle el lunes 23 de marzo. Termómetro para controlar la temperatura corporal de la tripulación, pero también una bitácora especial para registrar la toma de temperatura o las

reservas de gel hidroalcohólico y de máscaras: son nuevas responsabilidades que se añaden a la lista de tareas cotidianas del patrón.

En la primera semana del confinamiento, del 24 al 28 de marzo, el precio del pescado se mantuvo estable y las ventas fueron buenas. Los salarios pagados en esa quincena fueron un poco mejores que en el mismo período del año anterior. En la pesca artesanal los salarios suelen pagarse quincenalmente y se calculan con base en un porcentaje de la venta en subasta. Hasta aquí todo bien, pero Emmanuelle se pregunta “qué pasará las próximas semanas”.

El 3 de abril, en una medida que reforzó la confianza del sector, la Comisión Europea anunciaba que la pérdida de facturación experimentada por los pesqueros sería compensada hasta en un 75% por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

La semana del 8 de abril, el puerto de Lorient vio zarpar de nuevo a la totalidad de su flota pesquera artesanal. Los mayoristas también estaban presentes, para organizar sus compras según los desembarcos y la demanda. Sin embargo, el personal del puerto se había reducido drásticamente. Consecuentemente, solo funcionaba una de las dos cintas transportadoras de la lonja. Para facilitar el trabajo del personal, la autoridad portuaria pidió a los pescadores que clasificasen el pescado ellos mismos, antes de presentarlo a la venta: un trabajo extra para las tripulaciones, que nadie les va a pagar. Y para agilizar la subasta en una única cinta, los pesqueros debían presentar la captura en dos lotes: el segundo lote se vendió a precios mucho más bajos, ya que los mayoristas habían comprado las mejores piezas en el primer turno. La primera ronda de la subasta empezó de madrugada, a las tres de la mañana. La segunda no terminó hasta las siete. En la primera el pescado se vendió por unos siete euros (8,2 dólares) en promedio. Pocas horas después, especies similares, de calidad similar, se cotizaban a tan solo 2,5 euros (2,9 dólares).

El lucro cesante de un pesquero con las ventas del día puede alcanzar hasta 2.000 euros (2.343,9 dólares). Si durante las primeras semanas de confinamiento el mercado se reguló por sí solo, las semanas sucesivas fueron bastante duras. Los compradores se aprovecharon de la situación, pujando con precios muy bajos. Los abadejos vendidos por 2,5 euros (2,9 dólares) aparecían

pocas horas después en las pescaderías a 16 euros (18,8 dólares). Para resolver el problema de la escasa demanda, los armadores pensaron en salir a faenar por turnos durante esa semana, pero no se pudo llegar a un acuerdo al respecto.

La situación finalmente mejoró la última semana de abril. El lenguado, subastado a 10 euros (11,7 dólares) el sábado 25 de abril subió a 20 euros (23,4 dólares). El alza de los precios en lonja se debió a la reactivación de la segunda cinta transportadora, de manera que la subasta volvió a funcionar normalmente. A principios de mayo el Gobierno anunciaba el fin del confinamiento.

“¿Se terminará la crisis el 11 de mayo? ¡No! Los políticos y los medios de comunicación insisten en que esto no es sino una etapa y que la vuelta a la normalidad llevará tiempo”,

escribe Emmanuelle, destacando asimismo las escasas señales de esperanza detectadas durante la crisis: “Todo el mundo se ha movilizado para buscar soluciones para el sector pesquero, sobre todo a nivel europeo. Se van a conceder ayudas a los pesqueros y marineros afectados y se está montando una campaña de comunicación para concienciar del problema a los consumidores”.

Este interesantísimo documento termina con una entrada con fecha del jueves 7 de mayo de 2020. “El puerto de Lorient se las ha arreglado bastante bien durante el confinamiento, porque todos han mostrado la voluntad de adaptarse a la nueva situación”, escribe Emmanuelle, añadiendo que “no ha sido nada fácil, pero hemos podido seguir trabajando, a diferencia de otros puertos franceses”. ❧

“Todo el mundo se ha movilizado para buscar soluciones para el sector pesquero, sobre todo a nivel europeo”

Una mitilicultora testaruda

Amélie Dennebouy desafía los estereotipos de género perseverando en la cría de mejillones en Pénestin, Francia.

“¡No contratamos mujeres!” Imposible contar las veces que Amélie Dennebouy, trabajadora de la acuicultura del mejillón, habrá oído esta frase desde que empezó a trabajar en el sector con 17 años de edad. “Hace diez años me di cuenta de que siendo mujer me iba a ser difícil encontrar trabajo en la parte productiva de la cría del mejillón”, comenta.

Le vienen a la mente miles de anécdotas: empresarios que se reían en su cara cuando presentaba su solicitud de empleo en las bateas, recomendándole que lo buscase más bien en las oficinas, o los comentarios groseros.

“Llevo ya cuatro años intentando meterme en las explotaciones de vieiras. Tengo cartas de recomendación de tres empresas, que no me sirven para nada. Mis antiguos jefes están decepcionados, ahora empiezan a entender mi situación”.

Amélie Dennebouy no se desanima. Muy al contrario, los escollos con que tropieza refuerzan su determinación por hacer lo que le gusta. Todo empezó cuando estaba en el instituto. Su padre trabajaba para Veolia, una multinacional francesa. Su madre era trabajadora social. En su adolescencia iba al colegio en Le Mans y pasaba sus vacaciones en la costa de Normandía.

Entonces decidió estudiar acuicultura marina y sacarse un título de formación profesional, cosa que hizo en Guérande, en la costa de Bretaña, a 25 kilómetros de Pénestin. Prosiguió su formación con un título técnico superior que exigía varios períodos de prácticas profesionales. Buscaba empresas pequeñas, pero solo las grandes la admitían. A fin de ampliar su perspectiva sobre el sector, se preocupó de moverse por sitios diferentes, entre las regiones de Normandía y Vendée.

Se puso a observar las técnicas utilizadas, los equipos, diferentes en cada sector y en cada empresa. Descubrió máquinas capaces de rellenar automáticamente las redes tubulares donde se coloca la semilla de mejillón. “Es una pérdida de tiempo hacerlo todo a mano”, comenta. “Convencí

a una de mis jefas a comprar una de esas máquinas, y aun hoy está encantada”.

Amélie siguió añadiendo cualificaciones profesionales a su currículo: diploma de buceo, de patrón de embarcaciones para la maricultura (nivel 1), capitán de embarcaciones de pesca artesanal, y hasta una licencia para las angulas. Se preocupó por estar presente en todas las fases de la producción de mejillón, incluida la comercialización.

En 2016, Amélie decidió instalarse en Pénestin, en Bretaña. Estuvo buscando un contrato indefinido, pero tuvo que conformarse con uno temporal. Pero un día un criador de mejillón de la zona, Yvan Bizeul, le dijo que iba a vender su empresa. Llegaron a un acuerdo y para lograr una transición fluida acordaron trabajar juntos durante tres años. A pesar de la firma del acuerdo, las dudas persistían. Según cuenta Amélie, “como no soy hija de nadie importante, ni nacida en Pénestin, me decían que no podría aguantar, y que tendría que contratar a alguien que se encargase de la producción”. Tampoco fue fácil convencer al banco de que una mujer podría hacer funcionar la empresa, incluida la producción del mejillón...

Amélie ya ha pasado su primera temporada de siembra, en la que ella misma se encargó de fijar la semilla en los soportes. “Es mucha presión”, afirma, “aunque creo que la gente me apoya bastante”. Pero, continúa con ironía, “ahora que el negocio está en marcha, me han llegado varias ofertas de contrato indefinido”. ❧

Este artículo se publicó originalmente en Cultures Marines (Culturas marinas), núm. 336, de mayo de 2020 bajo el título Une mytilicultrice à la tête dure (Una mitilicultora testaruda) por Julie Lallouët-Geffroy, https://www.infomer.fr/cultures_marines/cultures_marines.php



Amélie Dennebouy no se desanima. Muy al contrario, los escollos con que tropieza refuerzan su determinación por hacer lo que le gusta.

Cediendo terreno

Los cambios en el uso de la tierra ponen en peligro los medios de subsistencia de las mariscadoras de Merauke, Papúa, Indonesia

Por **Ria Fitriana** (rfitriana@gmail.com), consultora independiente sobre ordenación de recursos marinos y costeros, Yakarta, Indonesia y **Maria Kurupat** mariakurupat68@gmail.com) activista en empoderamiento de género, Merauke, Papúa, Indonesia



Ria Fitriana



Maria Kurupat

Hace ya mucho tiempo que la captura de cangrejos en manglares y marismas boscosas constituye una importante fuente de ingresos para las mujeres de las comunidades indígenas *asmat* y *mappi*, en la isla de Papúa, Indonesia. Las mujeres marisquean en las zonas costeras del río Maro, el río más importante del distrito de Merauke, situado en la región meridional de Papúa, en la tierra de los pueblos *marind*. Los *marind* forman el grupo mayoritario y son los titulares tradicionales de las tierras de Merauke, incluidas las riberas del río Maro. Además de los *marind*, en la zona residen otros grupos étnicos como los *bovendigul*, los *mappi* y los *asmat*, que también tienen derecho de acceso a los recursos locales para subsistir (*ha anim*). Los derechos *ha anim* derivan de un convenio colectivo entre ciertas comunidades indígenas en virtud del cual disfrutaban del uso de los recursos de los manglares y los bosques pantanosos que rodean al río, pudiendo así cazar, recolectar alimento y plantas medicinales y recoger fibras y otros materiales para fabricar enseres. Los forasteros o incluso otras comunidades étnicas que residen en esta zona, como los pescadores de Sulawesi o los originarios de la zona norte de Papúa, necesitan un consentimiento explícito de los propietarios consuetudinarios de la tierra para acceder a los recursos, debiendo pagar por ello una tasa previamente negociada.

Los cangrejos del fango se recolectan en una región de diez kilómetros en torno a los manglares en las orillas del río Maro. Los pueblos *asmat* y *mappi* cuentan con su propio territorio para la captura de estos animales. Existen varias maneras de llegar hasta la zona de marisqueo. Las mujeres *asmat* tienen que caminar entre dos y tres horas, y las *mappi* algo más, entre cuatro o cinco, para llegar. Otra posibilidad es alquilar una camioneta o un barco, por unos quince dólares.

Aunque la recogida de cangrejos es una actividad diurna, a veces las mariscadoras tienen que acampar en el bosque para pasar la noche, por ejemplo cuando los horarios de la marea son desfavorables. Las cazadoras de cangrejos se adentran en el bosque y buscan los pequeños agujeros en el barro que indican el nido de un cangrejo. Cuando alguien encuentra el nido, introduce una barra de hierro para extraer al animal fuera de su madriguera y luego lo lava con el agua del río. Después envuelven el cangrejo en hojas de plátano que atan con cuerdas. Los cangrejos son más grandes y más numerosos durante la estación de lluvias y en marea alta,

pero las zonas de nidificación tienen peor acceso en estas condiciones. Los cangrejos, limpios y envueltos, se guardan en un saco y se venden directamente a los consumidores en la carretera o a los comerciantes en la ciudad de Merauke.

El precio de la captura depende de varios factores: el tamaño de la pieza, si las pinzas están intactas, y si el cangrejo está vivo o muerto. Los cangrejos de talla pequeña o mediana se cotizan a 1,2 dólares por kilo, mientras que los ejemplares de gran tamaño se venden entre 2,30 a 3,80 dólares la pieza. La captura suele incluir numerosas piezas con pinzas rotas, así como algunas de pequeño tamaño o muertas. Los cangrejos envueltos con hojas de plátano pueden mantenerse en vida hasta tres días fuera del agua: este es un importante elemento de los conocimientos tradicionales que las mujeres utilizan para aumentar el valor de la captura. Una partida de caza suele durar dos o tres días, con unos ingresos medios de 23 a 30 dólares por expedición.

Los ingresos obtenidos con la venta de cangrejos se utilizan primero para cubrir los costes de comida y transporte de la partida. Suele comprarse arroz, huevos, sal, azúcar, café, aceite, nueces de betel y agua potable. Los gastos de alimentación pueden ascender a entre 4 y 7 dólares diarios. Cuando las mariscadoras no tienen ingresos pueden pedirlo prestado y reembolsarlo más adelante.

Desgraciadamente, los cambios en el uso de las tierras han distanciado a estas comunidades de sus principales fuentes de sustento. Las zonas disponibles para la caza de cangrejos son más pequeñas o están más lejos, lo que aumenta los costes de la recolección. Las zonas cubiertas por bosques primarios de manglar en Merauke se han reducido paulatinamente desde 1990. El ritmo de conversión de estas tierras en plantaciones o proyectos de urbanización pone en peligro a los manglares, que pasan a ser fuentes de carbono atmosférico cuando antes eran auténticos sumideros de carbono. La evolución del uso de las tierras también causa problemas para las comunidades locales y mundiales. Según las mariscadoras, la recogida de cangrejos antes se hacía cerca de sus hogares, pero ahora necesita un itinerario largo y tortuoso, ya que los nuevos propietarios de las tierras restringen las rutas de acceso habituales.

Un ejercicio de cartografía participativa muestra que en los últimos años 20 hectáreas de zonas de recolección de cangrejo se han



Una mujer recoge cangrejos en el manglar, en Merauke, Indonesia. Aunque la recogida de cangrejos es una actividad diurna, a veces las mariscadoras deben acampar en el bosque para pasar la noche.

transformado en puertos y muelles de barcos. No es solo que estas zonas tengan acceso restringido, sino que además se han destruido los manglares y consecuentemente los medios de subsistencia de estas mujeres. Este tipo de desarrollo hace caso omiso de la inseguridad alimentaria y la pobreza de las comunidades marginadas. En Papúa, la seguridad alimentaria y la nutrición son problemas importantes. La pérdida de esta

fuente de alimento dificulta a las comunidades locales la solución de sus problemas. La situación es todavía más complicada para las mujeres, porque deben acceder a tierras comunitarias y carecen de autoridad para controlar los recursos que necesitan.

La seguridad alimentaria de los pueblos *asmat* y *mappi* depende de un recurso comunitario en una situación donde no se presta atención a la



Los cangrejos, limpios y envueltos, se guardan en un saco y se venden directamente a los consumidores en la carretera o a los comerciantes en la ciudad de Merauke. Una partida de caza suele durar dos o tres días, con unos ingresos medios de 23 a 30 dólares por expedición.

subsistencia alternativos. Para que estas mujeres diversifiquen sus fuentes de ingresos, es necesario aumentar el rango de actividades a su disposición. La diversificación puede mejorar la resiliencia de estas mariscadoras frente a la incertidumbre. Se podrían introducir actividades nuevas por completo o bien otras destinadas a añadir valor al producto, como por ejemplo el engorde de los cangrejos de pequeño tamaño. De esta manera los debates sobre transferencia de la propiedad en las tierras tendrían en cuenta cuidadosamente su impacto sobre la vida cotidiana de estos pueblos y la seguridad alimentaria de estas familias.

En segundo lugar, en Papúa es muy poco frecuente que las mujeres participen en los debates sobre los recursos. Según la tradición local, la mujer es considerada como una forastera en la familia, puesto que abandona la suya cuando se casa. Las mujeres

protección de dichos recursos comunes como un medio para garantizar el bienestar de la población. Cuando se cambia el uso que se da a las tierras, no se tienen en cuenta los derechos de uso ni se involucra a las mujeres en los debates.

El primer factor a tener en cuenta es que las alteraciones en el uso de la tierra empiezan en cuanto la propiedad cambia de manos. En los territorios indígenas, la propiedad de la tierra reconoce los derechos tradicionales. Esto resulta problemático en el caso de Papúa, ya que confluyen derechos muy variados, basados en la propiedad y en el uso. El propietario de una parcela puede impedir el uso de los recursos que ésta contiene, aun cuando los grupos étnicos locales tengan derechos de uso tradicionales, porque el hecho de que los recursos sean el medio de subsistencia de la población local no se tiene en cuenta. Nosotros creemos que se deben tener en cuenta varios tipos de derechos, y que si se pierden debe haber una compensación cuando se traspasa la propiedad de la tierra. Reconocer los derechos de uso cuando la tierra cambia de manos resulta crucial para proteger los medios de sustento de los usuarios. Este reconocimiento no tiene que complicar el proceso de enajenación de las tierras. Lo que sugerimos que es que se compense a las mujeres para contrarrestar la pérdida de medios de subsistencia que sufren cuando cambia la titularidad de las tierras. La compensación no tiene porque ser monetaria. Podría tomar la forma de capacitaciones, o facilitar medios de

suelen acceder a los recursos gracias a la herencia familiar, al igual que los hombres. Cuando se casan, son las normas de la comunidad a la que pertenece el marido las que determinan su acceso a los recursos. La mujer desempeña papeles en asuntos domésticos, como el cuidado de la familia, la crianza de los niños, y la responsabilidad por la seguridad alimentaria de la familia. La mayor parte de estas actividades ocurren en tierras comunales, por ejemplo entre los pueblos *asmat* y *mappi* de Merauke. El papel de la mujer en la esfera doméstica es importante para una familia, pero no se valora. En todo lo relativo a la transferencia de derechos y restricciones al acceso de las tierras, las mujeres no participan en el debate, especialmente en las instituciones consuetudinarias. Los representantes en el consejo ancestral y los líderes de las instituciones ancestrales son nombres, ya que también lo son los cabezas de familia. La posición de la mujer es consecuencia de la de su marido: puede ser la esposa del jefe y apoyarle en asuntos domésticos o dar su opinión. Pero las mujeres no tienen una posición oficial en ninguna institución consuetudinaria.

Resulta necesario traer la presencia femenina a los debates y los procesos de toma de decisiones relacionados con el uso de recursos y el acceso a los mismos en todas las instituciones consuetudinarias. ❏

Resulta necesario traer la presencia femenina a los debates y los procesos de toma de decisiones relacionados con el uso de recursos y el acceso a los mismos en todas las instituciones consuetudinarias.

Pesca artesanal y seguridad alimentaria

Breve panorámica de datos significativos y procesos mundiales sobre la contribución de la pesca artesanal a la seguridad alimentaria y la nutrición

Por **Nicole Franz** (nicole.franz@fao.org), analista de planificación pesquera, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma, Italia



Nicole Franz

La adopción de la Convención sobre la eliminación de todas las formas de discriminación contra la mujer (CEDAW) por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1979 puede interpretarse como la consagración del reconocimiento de los derechos y el papel de las mujeres y como un compromiso de la comunidad mundial por respetarlos y salvaguardarlos. También allanó el camino hacia el siguiente hito histórico en la realización de los derechos de la mujer, la Declaración y Plataforma de Acción de Beijing, adoptadas en 1995, una auténtica hoja de ruta para la emancipación femenina. La importancia de la igualdad de género se refleja asimismo en el documento final de la Conferencia Río+20, “El futuro que queremos”, que dedica una sección a la igualdad de género y el empoderamiento femenino, y culmina con la formulación del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número cinco, la igualdad entre los géneros. Todos estos procesos muestran que el concepto de género es histórico y que la forma de entenderlo evoluciona. Se divulga, cuestiona y reafirma de acuerdo con cada período histórico y con el contexto donde mujeres y hombres viven e interpretan sus vidas. Dentro de la pesca, el marco normativo mundial, formado principalmente por el Código de Conducta para la Pesca Responsable, adoptado por el Comité de Pesca (COFI) de la FAO en 1995, se quedó rezagado en lo que respecta al género y la mujer, ya que ambos temas brillan por su ausencia. Desde entonces se ha avanzado mucho en el reconocimiento y la valoración del papel de la mujer en la pesca. De hecho, las Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza (Directrices PPE), aprobadas también por el COFI en 2014, incluyen la equidad y la igualdad de género entre sus principios rectores y dedican un capítulo específico al tema. Aunque la versión definitiva del capítulo fue recortada y suavizada considerablemente con respecto a las propuestas iniciales, todavía puede considerarse como

un importante logro el tener un capítulo así en un documento aprobado por un órgano compuesto principalmente de representantes de las administraciones pesqueras nacionales, que suelen abordar la pesca según un paradigma tradicional de ordenación de recursos con foco medioambiental.

Según “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo”, un informe emblemático de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (PMA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), recientemente publicado, el número de personas afectadas por el hambre a nivel mundial continúa aumentando, confirmando una tendencia que empezó en 2014. Hay 2.000 millones de personas en el mundo en situación de inseguridad alimentaria entre moderada o grave, que no han tenido acceso regular a alimentos sanos, nutritivos y suficientes en 2019. El informe señala que la brecha de género en el acceso al alimento aumentó entre 2018 y 2019 y que la prevalencia de la insuficiencia ponderal infantil en 2019 alcanzó un 21,3%, 144 millones de niños.

Con el telón de fondo de la inaudita crisis por el coronavirus, estas cifras se vuelven todavía más inaceptables. La COVID-19 ha afectado a todo y a todos y ha puesto de manifiesto importantes desigualdades que persisten o se agravan, por



Identidad visual con neutralidad de género para el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales (AIPAA).



Mujeres en un mercado de pescado en Suva, Fiyi. La pesca en pequeña escala proporciona alimentos nutritivos, a veces de forma directa a través de su consumo doméstico, otras abasteciendo todo tipo de mercados, desde los informales a orillas de un lago, hasta los sofisticadísimos mercados mundiales.

ejemplo en nuestros sistemas alimentarios. El informe mencionado anteriormente señala que “aunque la mayor parte de las personas sin recursos del mundo pueden permitirse una dieta que cubra sus necesidades energéticas, no pueden permitirse una dieta saludable, con los nutrientes adecuados”.

El informe brinda una óptica muy valiosa para abordar este dilema: “Valorar los costes ocultos o las externalidades negativas asociadas con diferentes dietas podría modificar significativamente nuestra idea de lo que resulta asequible desde una perspectiva social más amplia y revelar de qué forma influye la dieta que se elija sobre otros ODS”.

Puede aplicarse esa misma óptica a la contribución de la pesca artesanal y de los derechos a la seguridad alimentaria y nutritiva. Valorar un sistema de producción de alimentos exige entender bien sus características, funcionamiento y contribuciones. Pero la pesca artesanal suele pasarse por alto, especialmente cuando se trata de entender su contribución a la sociedad en el sentido más amplio, traducida a mejoras de la salud, la estabilidad social, la identidad cultural, o la equidad de género.

La pesca artesanal proporciona alimentos nutritivos, a veces de forma directa a través de su consumo doméstico, otras abasteciendo todo tipo de mercados, desde los informales a orillas de un lago, hasta los sofisticadísimos mercados mundiales. De hecho, parece que lentamente se empieza a integrar mejor la pesca con la seguridad alimentaria y la nutrición. En noviembre de 2019, la FAO organizaba en Roma un Simposio Internacional sobre la Sostenibilidad de la Pesca: Fortaleciendo el nexo entre ciencia y política pesquera, al que asistió un millar de representantes de los gobiernos, la investigación y la sociedad civil. Conviene destacar que dedicó una sesión al “Papel del pescado en la seguridad alimentaria

y la nutrición”, donde se subrayó la necesidad de que los alimentos de origen acuático lleguen hasta quien más los necesita, por ejemplo dentro de la familia. Aunque el género no fue protagonista específico de ninguna sesión, estuvo presente implícitamente en la titulada “Garantizar medios de subsistencia pesqueros sostenibles”, y de todas emergió un mensaje transversal de que “debe mejorarse la igualdad y la equidad de género, en apoyo de las generaciones más jóvenes. Para ello se pueden utilizar mecanismos proactivos como la promoción del papel de la mujer en la toma de decisiones, la participación de la juventud, las acciones de capacitación focalizadas, las estadísticas de género, y la obtención de datos desglosados por edad y sexo”. Se espera que el simposio sirva para fundamentar el trabajo de la FAO, y ya es posible ver su reflejo en algunos destacados mensajes incluidos en la edición de 2020 del Informe sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura de la FAO, que confirma un reconocimiento creciente del enorme potencial de los océanos y los ríos para contribuir de manera significativa a la seguridad alimentaria y la adecuada nutrición de una población mundial que alcanzará los 9.700 millones para 2050.

El reconocimiento del papel de la pesca en la seguridad alimentaria y la nutrición debe ir de la mano de un reconocimiento del papel de la mujer en el sector. Actualmente los únicos datos globales disponibles aparecen en el estudio *La Cosecha Oculta*, publicado en 2012 por el Banco Mundial, la FAO y WorldFish, según el cual el 47% de la mano de obra total del sector es femenina.

Existen ya estimaciones más recientes de la presencia de la mujer en las pesquerías marinas, por ejemplo un estudio de Sarah Harper y colaboradores, publicado en marzo de 2020, que valora la contribución mundial de la mujer a la producción de las pesquerías marinas de

pequeña escala. Actualmente, la FAO, WorldFish y la Universidad Duke están realizando un estudio mundial titulado *Iluminando las cosechas ocultas: la contribución global de las pesquerías de pequeña escala al desarrollo sostenible*, que pretende aportar cálculos globales de algunas de esas contribuciones fundamentales y documentar mejor la función de la mujer en la producción, transformación, comercialización y consumo de pescado. Se creó un equipo de 25 asesores de género de 23 países diferentes para articular la preparación del estudio. Conviene subrayar que el estudio incluye una sección sobre seguridad alimentaria y nutrición, con cálculos mundiales y estudios temáticos, por ejemplo en torno a la importancia de la pesca artesanal en los primeros mil días de vida. También va a realizar análisis a escala subnacional, para entender mejor las conexiones entre la pesca artesanal, el consumo de pescado, la diversidad de la dieta, la nutrición y el estado de salud de los niños. Los resultados preliminares apuntan a que en algunas regiones subnacionales, las mujeres embarazadas y lactantes llegan a consumir un 50% más de pescado que la población femenina general a escala nacional.

El *Libro azul: hacia la igualdad oceánica*, publicado a principios de 2020 contiene un capítulo que examina la documentación científica disponible sobre las desigualdades existentes en la pesca artesanal que erosionan los medios de vida sostenibles y provocan una pérdida de bienestar. Entre ellas, las desigualdades invisibles de género están documentadas en numerosos sitios del mundo, ilustrando que a menudo “las mujeres son invisibles, y consecuentemente marginadas, en la ordenación de los recursos marinos, por ejemplo con políticas insensibles al género, o poniendo el foco en las actividades pesqueras formales y remuneradas, o en el segmento de producción de las cadenas de valor pesqueras”. Las injusticias de género en el acceso a los recursos también están documentadas, en la forma de “obstáculos para acceder a los segmentos más lucrativos de la cadena de suministros, a los caladeros, los pesqueros, los artes, el capital financiero, el crédito, la educación y los medios de vida alternativos”. Uno de los mensajes clave del informe destaca que “una economía oceánica sostenible debería proteger los derechos humanos, mejorar el bienestar de las personas, estimular la inclusión y la equidad de género y priorizar el reconocimiento, diversidad e igualdad de acceso a los recursos para proporcionar oportunidades justas congruentes con el desarrollo sostenible”.

Las secciones anteriores ilustran el imperativo fundamental de garantizar la equidad de género en la pesca en pequeña escala, puesto que es un factor que favorece un pleno aprovechamiento del pescado como alimento y como fuente de ingresos, de acuerdo con la meta 14.b de los ODS: *Facilitar el acceso de los pescadores artesanales a los recursos marinos y los mercados*. La realización de esta meta de desarrollo sostenible debe incluir a los hombres y a las mujeres, y aplicarse igualmente al sector de aguas continentales.

Un instrumento de derechos humanos reciente, que amplifica uno de los principios subyacentes a los ODS (no dejar a nadie al margen), y que apoya a los pequeños productores de alimentos, incluidos los pescadores, es la

Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los campesinos y otras personas que trabajan en zonas rurales, adoptada por el Consejo de Derechos Humanos de la ONU en 2018. La Declaración remite a otros instrumentos fundamentales, como la CEDAW, e incluso hace referencia a las Directrices PPE. La Declaración presta atención específica a las mujeres, y reclama a los Estados que hagan realidad esos derechos.

El enfoque regido por derechos humanos es también el principio subyacente a varios instrumentos desarrollados por el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA). Algunos están directamente relacionados con las Directrices PPE. El CSA prepara actualmente las negociaciones internacionales para unas Directrices voluntarias sobre sistemas alimentarios y nutrición. El borrador propuesto define los sistemas alimentarios como “redes complejas de agentes y actividades que intervienen en la producción, la transformación, la manipulación, la preparación, el almacenamiento, la distribución, el consumo y en último término el desperdicio de alimentos. Están en evolución constante, bajo la influencia de diversas fuerzas, estímulos y decisiones de numerosos individuos distintos. Cada sistema alimentario tiene la capacidad de ser equitativo y producir dietas saludables para lograr una nutrición ideal. Pero también puede recibir el influjo de la concentración de poder y los desequilibrios de fuerzas, y consecuentemente no ser ni incluyentes ni equitativos. Algunos son sostenibles, mientras que otros muestran sus limitaciones en términos de sostenibilidad e ineficacia en la utilización de los recursos naturales, y en la utilización de la mano de obra y la energía, trayendo consigo degradación medioambiental, contaminación de las aguas, y pérdida de diversidad biológica, así como pautas de consumo excesivo y despilfarro de alimentos”.

El objetivo de estas nuevas directrices está en la línea de las cuatro dimensiones tradicionales de la seguridad alimentaria, que aspiran a “contribuir a la reforma o promoción de los sistemas alimentarios con miras a garantizar que los alimentos que contribuyan a las dietas saludables estén disponibles y sean accesibles, aceptables e inocuos, que se disponga de ellos en la cantidad y con la calidad suficiente, y que se ajuste a las creencias, las culturas y tradiciones, los hábitos alimentarios y preferencias de las personas de conformidad con las leyes y obligaciones nacionales e internacionales”. Si se acuerdan y se aplican como es debido, este último añadido a la definición tradicional de la seguridad alimentaria puede marcar una notable diferencia en relación con la equidad de género, y será así importante para que los agentes de la pesca artesanal se involucren en la preparación de estas nuevas directrices.

Para terminar, es importante empezar a prepararse para la celebración del Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales, previsto para 2022, que brinda una oportunidad perfecta para analizar y mostrar al mundo la contribución de la pesca artesanal y de los enfoques de derechos a la seguridad alimentaria y la nutrición. ❏

El reconocimiento del papel de la pesca en la seguridad alimentaria y la nutrición debe ir de la mano de un reconocimiento del papel de la mujer en el sector.

Vivir con COVID-19

La rápida propagación de la COVID-19 ha traído consigo numerosos desafíos para los pescadores artesanales de Indonesia

Por **Dedi Supriadi Adhuri** (dediadhuri@hotmail.com), investigador del Centro de Investigaciones sociales y Culturales del Instituto de Ciencias de Indonesia



Dedi Supriadi Adhuri

La pandemia de COVID-19, que llegó a Indonesia a principios de marzo de 2020 ha afectado a las comunidades costeras, las familias y las mujeres del sector pesquero. La información recogida por mujeres activistas en 12 provincias muestra que la pandemia ha asestado un duro golpe a las actividades pesqueras. Primero, con una importante contracción de la demanda, seguida del desplome de los precios. En varias provincias la caída de los precios llegó al 50%. De hecho, en algunos casos simplemente no había nadie que comprara pescado. Los pescadores perdieron así el incentivo para salir a faenar, ya que el riesgo era demasiado alto. Además, como tuvieron que gastarse sus ahorros para los gastos corrientes, perdieron también el capital necesario para seguir la actividad.

Para las pescadoras, la venta de productos transformados con valor añadido, como galletas de pescado o pasta de camarón en establecimientos como las tiendas de regalos en zonas turísticas también se interrumpió. La estricta prohibición de viajar impuesta por el gobierno, para frenar la expansión del virus, ha acabado casi completamente con el sector de viajes y turismo. Un informe recientemente producido por la Asociación de Pescadores Tradicionales de Indonesia confirmaba que las comunidades pesqueras de toda Indonesia acusaban este tipo de impacto.

La Cofradía de Mujeres Pescadoras de Indonesia, *Persaudaraan Perempuan Nelayan Indonesia* (PPNI) ha señalado que para las mujeres el impacto es doble. En primer lugar, como el coronavirus ha obligado al cese de las





Pescadoras indonesias. La información recogida por mujeres activistas en 12 provincias muestra que la pandemia ha asestado un duro golpe a las actividades pesqueras. Primero, con una importante contracción de la demanda, seguida del desplome de los precios.

actividades pesqueras y los negocios poscosecha, ha cerrado las dos fuentes de ingresos de las familias del sector pesquero. En segundo lugar, la responsabilidad de poner la comida sobre la mesa sigue recayendo en las mujeres. Así que a ellas les toca ahora la responsabilidad de cubrir todas las necesidades de la familia.

Para responder a estos problemas, la PPNI ha puesto en marcha una serie de actividades para frenar la propagación de la COVID-19 en las comunidades costeras y satisfacer las necesidades básicas de las familias más afectadas. Con el respaldo de varias organizaciones no gubernamentales (ONG) y de activistas independientes, la PPNI empezó a distribuir mascarillas y comida. A finales de mayo se habían repartido 5.000 mascarillas y 3.000 lotes de alimentos como arroz, aceite, azúcar y tallarines de cocción rápida. Se trataba de un auténtico salvavidas para muchas familias. Merece la pena destacar que los alimentos se distribuyeron al final del Ramadán, el mes del ayuno musulmán, que se celebra con las festividades de Idul Fitri.

En la siguiente ronda, la PPNI distribuyó otros 300 paquetes de alimentos y 5.000 mascarillas en la segunda semana de julio. Teniendo en cuenta el volumen de donaciones recibidas, el reparto de mascarillas y alimentos se ha limitado a las comunidades costeras de los distritos de Demak, Jepara, Rembang y Kendal en la provincia de Java Central, y Surabaya en la de Java Occidental.

La COVID-19 sigue presentando una seria amenaza para Indonesia, con una curva de infectados todavía en ascenso. Aunque por razones económicas el gobierno del país ha levantado parcialmente las restricciones a los

desplazamientos y ha reanudado la actividad económica, parece que la pandemia llegó para quedarse. La población va a necesitar más ayuda para mantenerse en pie. El gobierno indonesio ha introducido una palabra nueva para nombrar esta circunstancia: es la “nueva normalidad”, en la que todos deben aprender a vivir con el riesgo potencial que supone la enfermedad.

La PPNI tiene previsto continuar apoyando a las familias necesitadas del sector pesquero durante la nueva normalidad. En estas circunstancias, además de seguir recaudando fondos para el reparto de comida, la asociación se ha volcado en ayudar a las mujeres de la pesca a adaptarse a la nueva normalidad. Así, la PPNI ya empezó a orientar sus actividades hacia el empoderamiento a largo plazo de la población. Por ejemplo, mediante ayudas para desarrollar una acuicultura familiar de pequeña escala, con peces de agua dulce criados en pequeños estanques o en contenedores de metal o plástico.

La PPNI sigue apoyando a las pequeñas empresas dirigidas por mujeres, ayudándolas a encontrar líneas de financiación gubernamentales o actividades de formación. También les ayudan a mejorar el envasado de productos de la pesca con valor añadido.

A fin de mejorar el acceso a los mercados, la PPNI intenta actualmente desarrollar un sistema de venta por internet, incentivando el uso de Tokopedia, una plataforma virtual de ventas. Aunque estas iniciativas necesitan de acceso a telefonía e internet, constituyen pequeños pasos en la dirección correcta. ❏

La COVID-19 ha asestado un duro golpe a las actividades de pesca.

Entrevista con Diaba Diop, secretaria general de Pencum Senegal (GEF, Grupo Económico de Mujeres)

El autor de esta entrevista es **Assane Deme** (assanedeme00@gmail.com), secretario general de la Red de Periodistas en Apoyo de la Pesca Responsable y Sostenible de África (REJOPRA), Senegal, con transcripción al francés de **Béatrice Gorez** (cffa.cape@gmail.com), Coalición por unos Acuerdos Justos de Pesca (CFFA/CAPE), Bélgica



Assane Deme



Béatrice Gorez

¿Cómo empezaste a transformar pescado?

Empecé en cuanto dejé de ir a la escuela. Había intentado el examen de bachillerato en dos ocasiones. Mi abuela, que se dedicaba a la transformación, se estaba haciendo mayor. Así que decidí asociarme a ella. En 1999 me dedicaba exclusivamente a la transformación. El sitio donde trabajo está en Thiaroye-sur-Mer, junto a la carretera que lleva a la Escuela de Pesca, cerca del muelle.

¿Podrías describir el entorno donde trabajas?

En nuestro local utilizamos varias técnicas de transformación. La alacha y la *ethmalosa* se asan a fuego lento. Especies como *machoiron*, *capitaine* y barracuda se dejan fermentar y secar para obtener un producto que llamamos *guedj*. También transformamos el *cymbium*, un molusco.

La empresa tiene a 218 trabajadores en la transformación. De ellos, 117 son afiliadas a la Pencum y hay 54 mujeres que intervienen en las fases preliminares de la transformación. También hay 45 hombres que participan en las faenas más físicas.

En el local de transformación, utilizamos equipos tradicionales: unas mesas y unos bastidores para secar el pescado, cajas para guardarlo, cubas para la fermentación, cubos y palanganas, carretillas, básculas, cuchillos... los bastidores de secado son de madera, las cubas de cemento, aunque lamentablemente estos materiales no son los mejores para dar higiene y calidad al producto. En Pencum tenemos 250 cubas de fermentación, pero solo unas pocas son de plásticos. El plástico es mejor, más fácil de limpiar. La mayor parte de los materiales son donación de nuestros socios, la Cooperativa de Ahorro y Crédito de Solidaridad Campesina de Citiboke (COSPEC por sus siglas en francés) y la Asociación para el Desarrollo de la Pesca Artesanal de África Occidental (ADEPA).

Es importantísimo tener los equipos correctos. Hemos recibido formación sobre la higiene y la calidad de los alimentos. Pero no basta con la formación: hacen falta un buen equipamiento. Nuestro objetivo es ahora exportar nuestros productos y ampliar actividades. Para ello, las instalaciones de transformación deben responder a determinados estándares.

¿A qué escollos os enfrentáis?

La mayor parte de las mercancías que llegan a los mercados subregionales se transportan de manera informal, en maletas o fardos que

cargan las mujeres. Por ejemplo, cuando alguien tiene la oportunidad de participar en una feria comercial, se llevará algunos productos. Pero hay muy pocas mujeres que puedan hacerlo, y tenemos pocas salidas comerciales en el extranjero.

Hay varias asociaciones de mujeres comerciantes que participan en actividades transfronterizas, y tenemos contacto con ellas. En algunas ocasiones, hemos trabajado en la subregión, buscando posibles compradores. En dos ocasiones intentamos organizar una caravana para llevar nuestros productos a sitios como Mali, Burkina Faso y Togo. Pero siempre nos encontramos con el acoso de las autoridades aduaneras. Siempre se ponen en contra, y siempre ha sido una pérdida de tiempo. Para poder cruzar la frontera tenemos que hacer regalos a la policía, aquí y allá. Así que perdemos dinero y es muy desalentador.

Algunas veces la mercancía no viaja con nosotras, sino que enviamos la carga al país de destino. También es una modalidad con riesgos, a menos que se cuente con una persona fiable y de confianza en el otro lado. A lo mejor el comprador te dice que el pescado entregado estaba estropeado, y es imposible saber si es verdad. Así que muchas mujeres prefieren comerciar aquí cerca, como siempre se ha hecho.

Senegal forma parte de la Comunidad Económica de los Estados de África Occidental (ECOWAS) que, por lo menos en teoría, tiene un protocolo que permite la libre circulación de los ciudadanos y las mercancías. Yo pediría a nuestras autoridades que examinen el asunto en las reuniones oficiales del ECOWAS. Podrían decidir, por ejemplo, que los controles aduaneros se hagan solo en uno o dos puntos de control. Si no, la venta de nuestros productos en los países vecinos seguirá siendo una experiencia abrumadora.

¿Se ha notado el impacto del coronavirus en el sector?

En los últimos meses el sector se ha visto profundamente alterado por la pandemia de COVID-19 y por las medidas que el gobierno ha tomado para frenar su propagación. Se instauró el estado de emergencia, con un toque de queda. Se prohibió viajar. Pero como todos saben, para vender pescado hay que desplazarse de una región a otra. Así que, con las fronteras cerradas y las restricciones a los desplazamientos, ¿cómo podremos vender la producción?

El acceso a un suministro de materia prima de calidad es también difícil. Normalmente, los pescadores empiezan a desembarcar el pescado a las cinco de la mañana, hasta el anochecer. Con el estado de emergencia, solo se permite entre las 6 y las 13 horas. Por si fuera poco, en algunos días no se permite a los pescadores desembarcar ningún pescado. Así que cada vez transformamos menos y nos cuesta vender lo que producimos, aunque sea menos. Todos hemos visto que la facturación baja, con todo lo que esto supone para las familias. Conviene recordar que el 56% de las mujeres transformadoras de pescado son las cabezas de familia. El escaso dinero que ganan se utiliza para cubrir los gastos esenciales (comida, escuela). El caso es que con la pandemia de coronavirus los niños dejaron de ir a la escuela durante tres meses, permitiéndonos ahorrar esos gastos, pero aun así, la vida está siendo muy difícil.

Las medidas desplegadas para combatir la pandemia tienen profundas repercusiones en el comercio de pescado transformado en la región. Si queremos vender nuestros productos en sitios como Senegal, más o menos nos las arreglamos. Conseguimos identificar los pocos vehículos que todavía se desplazan hacia ciudades del interior, como Touba, por ejemplo. Pero es sencillamente imposible enviar la mercancía a otros países de la zona: los transportistas ya no operan esas rutas, porque las fronteras están cerradas. La mayor parte de la producción que se destinaba a esas zonas ya se ha perdido. También una cantidad importante de producto destinado al consumo interno se ha estropeado por falta de transporte.

Normalmente importamos pescado de otros países de la región para transformarlo. Se trata de especies de gran tamaño, como la barracuda, *capitaine* y mero. En nuestras aguas ya no se encuentran estas especies, y si de casualidad se pesca algún ejemplar, en general se vende a precios excesivos para nuestras operaciones.

Las restricciones por el confinamiento se añaden a los problemas del sector, al que ya le cuesta normalmente lidiar con la excesiva explotación de los recursos marinos. La alacha es una especie que solemos asar o estofar. Los nuevos horarios de desembarque han reducido drásticamente el suministro de esta especie. Las expediciones pesqueras se han acortado, y lógicamente los desembarcos se reducen también. Y aunque un barco llegue con una captura importante, no pueden desembarcarla si ya están fuera de los horarios permitidos.

Los horarios no son el único factor que reduce la disponibilidad de alacha, también se debe a la sobreexplotación. En una reunión organizada por los profesionales del sector, para discutir el uso de alacha como materia prima en las plantas de fabricación de harinas, el Centro de Investigación Oceanográfica de Dakar-Thiaroye (CRODT) nos dejó muy claro que los pequeños peces pelágicos se están explotando en exceso. Si no tomamos medidas para proteger las poblaciones, la alacha, el pescado más



Hay que mejorar las actividades de transformación y orientarse hacia una producción semiindustrial, en vez de practicar exclusivamente la transformación artesanal tradicional, opina Diaba Diop, secretaria general de Pencum Senegal.

popular del país, podría desaparecer. El caso es que algunos botes de pesca que capturan mucho pescado venden una parte de su producción a las fábricas de harina, porque no encuentran otras salidas.

Cuando llegó la pandemia, teníamos unas abundantes existencias de pescado transformado. Normalmente, cuando una mujer que se dedica a la transformación ve que hay pescado, lo compra y lo elabora, y después se pone a esperar a que lleguen clientes. Pero ese pescado tiene una vida útil corta: con las alteraciones provocadas por la pandemia, gran parte de la producción se ha echado a perder. No se la podíamos vender a los clientes habituales. Y si las personas no pueden comer el producto en mal estado, para reducir pérdidas solo podíamos venderla a precios muy bajos como pienso para gallinas.

¿Qué apoyos necesita el sector?

Cuando la crisis pase, nos gustaría que el ministerio competente rehabilitase los sitios de la transformación. También queremos orientación y formación práctica para aprender nuevas técnicas. Nuestra presidenta, Mbathio Niang, insiste en que no debemos pasarnos todo el tiempo mendigando fondos, porque más tarde o más temprano dejará de haberlos. Yo creo que las mujeres deben ser más autónomas. Para ello debemos mejorar las actividades de transformación y orientarnos hacia una producción semiindustrial, en vez de practicar exclusivamente la transformación artesanal tradicional. ❏

Las consecuencias de la pandemia

Las mujeres de la pesca artesanal de México son protagonistas de la seguridad alimentaria y el bienestar de sus comunidades durante la pandemia de COVID-19

Por **Inés López-Ercilla** (ilopez@cobi.org.mx) Comunidad y Biodiversidad AC. Guaymas, Sonora, México; **Jorge Torre** (jtorre@cobi.org.mx), director general de COBI, México, **Neyra Solano**, (nsolano@cobi.org.mx) especialista en igualdad de género, COBI, México y **Francisco Fernández** (ffernandez@cobi.org.mx), catalizador de cambio, COBI, México



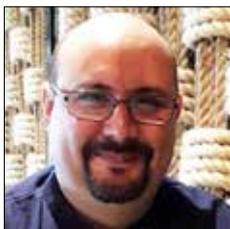
Inés López-Ercilla



Jorge Torre



Neyra Solano



Francisco Fernández

El impacto de la pandemia de COVID-19 ha superado todas las hipótesis imaginables. La crisis mundial avanza con rapidez y cambia continuamente, forzando así a las personas a adaptarse y a abrirse paso en medio de una incertidumbre inaudita. Cada generación se enfrenta a fenómenos que sacuden sus conciencias y obligan a abandonar los terrenos más familiares. Este impacto es suficiente para una vida entera, para las generaciones actuales y las futuras. Otras crisis han afectado a la pesca con anterioridad, algunas de alcance mundial (el cambio climático), otras regional (la sobrepesca), incluso local (la pesca ilegal, la pobreza, la falta de herramientas de gestión, la falta de fiscalización), por no citar más que unas cuantas. Sin embargo, el impacto de la actual pandemia eclipsa a todas las anteriores en escala e intensidad.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) indica que el pescado y el marisco representan el 20% de la ingesta media de proteínas animales para casi la mitad de la población mundial, alcanzando hasta el 50% en países como Bangladesh, Camboya, Ghana o Sri Lanka, así que ocupan un lugar destacado en la seguridad alimentaria global. Es más, la producción pesquera da empleo a unos 60 millones de trabajadores, de los que el 86% vive en Asia, África y América Latina. Mientras la población mundial se acerca a los 8.000 millones de habitantes, nos enfrentamos al hecho de que aumenta también el número de personas que sufren de desnutrición y malnutrición. ¿Qué les está pasando a estas personas con la COVID-19? ¿Son capaces de satisfacer sus necesidades nutricionales en un mundo confinado? ¿Qué hacen las mujeres para garantizar la seguridad alimentaria?

México es un país que exporta pescado, ocupando la 13ª posición entre los mayores productores mundiales, y tiene unos 170.000 pescadores en la pesca artesanal de bajura, según las estadísticas oficiales. Se calcula que solo el 8% de los pescadores son mujeres, lo que probablemente sea una infravaloración de las cifras reales: se sabe que existen importantes lagunas en los datos y un sesgo de género en las estadísticas, ya que solo recogen al personal que se dedica a la captura. Además apenas existen estudios centrados en el papel de la mujer en la toma de decisiones. Por ejemplo, en la Isla Natividad, en el Pacífico mexicano, solo el 9,1% de los altos cargos de la pesca industrial están ocupados por mujeres. Si se analiza la totalidad de las cadenas de valor de la pesca de México, el número asciende hasta una proporción de una

mujer por cada cinco hombres, equivalente al 20%.

En abril de 2020, Comunidad y Biodiversidad AC (COBI), formuló y llevó a cabo un sondeo para entender la forma en que el coronavirus está afectando la pesca artesanal en México. Se entrevistó a un promedio de 194 personas al mes desde ese momento (entre 93 y 241), pertenecientes a 88 organizaciones de pesca, abarcando el 70% de los estados costeros del país y 20 pesquerías diferentes. La participación femenina osciló entre 27 y 37%. Se recogieron los impactos socioeconómicos más tempranos: el 89% de los entrevistados manifestaron haber sufrido el impacto del cierre de los mercados y reducción de precios entre el 30 y el 60%, según la pesquería de que se tratase. Los que siguieron pescando declararon haber notado una reducción de las capturas entre el 30 y el 80%. Los mercados mostraban una preferencia por los alimentos enlatados o transformados durante el período, una tendencia que va de la mano con las medidas de confinamiento que llevaron a la histeria del acaparamiento de alimentos. El 29% de los entrevistados achacaron estos fenómenos a la pandemia, aunque también a que el pescado y el marisco transformados aumentan la confianza del consumidor en el producto. El papel de la mujer en la posproducción ha sido clave para mantener los ingresos familiares. Pero con las escuelas cerradas, y una mayor carga de responsabilidades familiares exclusivamente asumidas por la mujer, la continuidad de su participación en las actividades poscosecha supone alargar la jornada laboral de unas mujeres que ya se encontraban al límite de sus fuerzas. Cuando un miembro de la familia cae enfermo, se produce el mismo fenómeno: suelen ser las mujeres (hijas, madres, hermanas) las que asumen la responsabilidad de atenderle. Las mujeres del sector pesquero cargan con un peso triple en la división sexual del trabajo, amén de una proporción exagerada de los efectos del coronavirus.

Ante la pandemia, la FAO también ha señalado que las mujeres acusan más el impacto de la COVID-19 en todos los sectores económicos, incluida la pesca, ya que reduce drásticamente su trabajo y sus ingresos. Las vendedoras de pescado se exponen a contraer la enfermedad, ya que los mercados son centros hacinados con escasas medidas de higiene o equipos de protección personal, y también porque los trabajadores de los mercados no tienen acceso directo a cuidados médicos. Entre las 56 mujeres entrevistadas por COBI en junio de 2020, aproximadamente una



Mujeres recogiendo almeja en el golfo de California, México. Con algunas excepciones (las que son titulares de permisos de pesca), la mayor parte de las mujeres no figuran como pescadoras en las estadísticas nacionales. Por ello no tienen el mismo acceso que los hombres a las prestaciones de la protección social que los gobiernos ofrecieron para compensar la crisis del coronavirus.

tercera parte (el 31%) reconocía no estar afiliada a ningún régimen de atención médica. Otra tercera parte (31%) de las mujeres declararon tener acceso a los servicios de seguridad social, pero aclararon que ellas no eran las titulares de la tarjeta sanitaria, sino que figuraban como beneficiarias en la del marido.

Por si fuera poco, con algunas excepciones (las que son titulares de permisos de pesca), la mayor parte de las mujeres no figuran como pescadoras en las estadísticas nacionales. Por ello no tienen el mismo acceso que los hombres a las prestaciones de la protección social que los gobiernos ofrecieron para compensar la crisis del brote de coronavirus. Esto es especialmente cierto para los que no cuentan con el apoyo de ninguna organización de pesca. Por ejemplo, en México el gobierno extendió el alcance de los subsidios BIENPESCA al sector, el único apoyo prestado a los pescadores en este período, bajo la forma de un pago único en mayo o junio, de unos 325 dólares. Las autoridades manifestaron que el 21% del subsidio iría a las mujeres, de una lista de 193.200 beneficiarios. Esta habría sido la primera vez en que se iba a otorgar el subsidio a las mujeres involucradas en diferentes actividades de la cadena de valor. Sin embargo, las entrevistas que realizamos en mayo no indicaban que el pago hubiese tenido lugar. En una muestra de 241 personas de 64 comunidades pesqueras, no encontramos ni una sola mujer que hubiese recibido la ayuda hasta ese momento, aunque es cierto que todavía no se habían terminado los pagos y que este dato puede haber cambiado

desde entonces. En las entrevistas, los pescadores comunicaban que había diferencias entre hombres y mujeres en el reparto de los estímulos económicos de la pesca, como consecuencia del escaso número de mujeres registradas en las listas oficiales. Un pescador manifestaba que “el gobierno está ayudando con paquetes de alimentos durante la pandemia. Pero mi esposa intentó recibir el paquete de estímulo financiero para el sector pesquero a través de su cooperativa, y siempre se ha quedado fuera”. Otra pescadora declaraba que “las ayudas financieras son para nuestros maridos”.

Los cambios en la dinámica intrafamiliar por el confinamiento también han afectado la salud de las mujeres y el bienestar general de las comunidades. El aumento de la violencia doméstica contra las mujeres ha obligado al gobierno a tratar este problema. Actualmente la radio divulga mensajes que recomiendan a las mujeres tener siempre preparada una bolsa de emergencia y acceso a una red de apoyo (una amiga o pariente) para caso de peligro. Además en muchos estados se ha limitado o prohibido la venta de alcohol, una iniciativa de “ley seca” para prevenir la violencia doméstica que surge con el consumo de alcohol. A pesar de todo ello, durante el confinamiento se ha registrado un aumento en el consumo de bebidas alcohólicas. Pero el aumento de los precios del alcohol, la escasez de productos básicos, las prohibiciones, acompañados de la angustia, el bajo nivel de tolerancia a la frustración, el desempleo y el confinamiento han avivado la violencia machista.

Las mujeres son tradicionalmente invisibles y están arrinconadas e infrarrepresentadas en la pesca en el mundo entero, aunque su papel en la seguridad alimentaria es de lo más destacado.

Esta combinación ha producido un aumento en las llamadas de emergencia por violencia doméstica registradas por el Instituto Nacional de la Mujer (INMujeres), cuya capacidad de respuesta se ha visto superada por la pandemia, y que se enfrenta a una grave escasez de presupuesto para desenvolver sus proyectos.

Es interesante observar que algunas mujeres han hecho gala de una gran capacidad de adaptación y espíritu de iniciativa en las comunidades pesqueras mexicanas, con acciones colectivas. Por ejemplo, una cooperativa de pesca de la costa caribeña del país empezó a practicar la venta puerta a puerta de pescado y marisco, para permitir que la cooperativa mantuviese al menos unos ingresos mínimos durante la pandemia. Uno de los miembros de la cooperativa, que trabajaba como técnico, se encargó de organizar la logística, utilizando plataformas ya existentes, como la página *Facebook*, de forma original, lo que permitió incrementar las ventas. Así se mejoró la seguridad alimentaria, al suministrar proteínas animales de calidad a familias necesitadas. Además, el precio del pescado en filetes se redujo, ya que saltaba a la vista que las familias de la zona no podrían permitirse los precios normales, puesto que con los hoteles y restaurantes cerrados el turismo había dejado a todos sin trabajo.

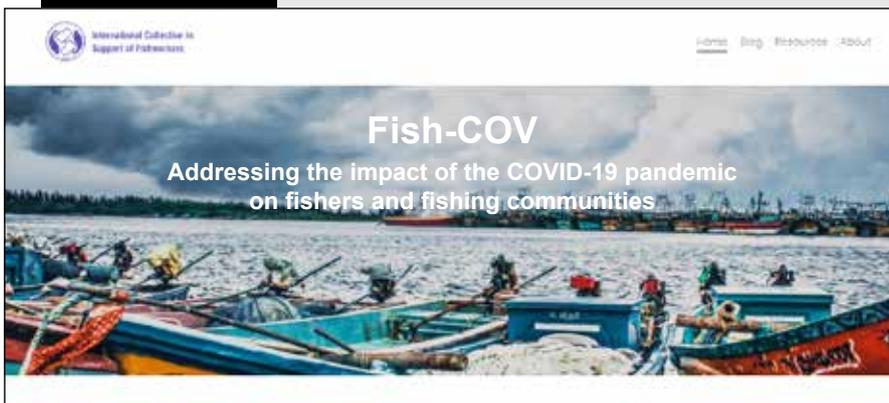
Durante las entrevistas observamos contribuciones iguales de hombres y mujeres

a la hora de encontrar estrategias y soluciones adaptativas e innovadoras. Las mujeres de las comunidades pesqueras desenvuelven actividades alternativas para estabilizar sus ingresos. Puede tratarse de preparación y venta de alimentos (46%), limpieza e higienización de locales y ropa (14%), venta de productos generales como maquillaje, bisutería o ropa (12%), así como preparación de equipos de protección personal (EPI) contra la COVID-19, artesanía o actividades de conservación natural.

Las mujeres son tradicionalmente invisibles y están arrinconadas e infrarrepresentadas en la pesca en el mundo entero, aunque su papel en la seguridad alimentaria es de lo más destacado. Desgraciadamente, la pandemia no ha hecho sino exacerbar esa situación, profundizando la brecha de género en la pesca. Una entrevistada comentó que la solución sería un liderazgo con mayor diversidad de género, ya que “hemos leído que los países liderados por mujeres están saliendo más rápido de la crisis”. La mujer tiene una gran capacidad de adaptación y probablemente desempeñe un papel destacado en el camino hacia la nueva normalidad. Así que habrá que darle más oportunidades de participar en los foros de toma de decisiones, y lograr que sus ideas se escuchen y se tengan en cuenta a fin de reforzar la resiliencia de las comunidades frente a la crisis actual. ❏

¿Qué hay de nuevo en internet?

Cobertura de la COVID-19



Desde que apareciera en Wuhan, China, en diciembre de 2019, la COVID-19 se ha extendido por 202 países y territorios, hasta alcanzar 14.508.892 casos confirmados y 606.206 muertes a 20 de julio de 2020. Las *Alertas de noticias SAMUDRA* del CIAPA y su Centro de Documentación acompañaron el impacto de la pandemia en las cadenas de valor pesqueras desde el primer momento. El nuevo sitio *web* del

CIAPA (<https://COVID-19.icsf.net>), lanzado en mayo, recoge las Alertas y otras informaciones comunicadas por los miembros y simpatizantes del Colectivo para cartografiar los efectos de los confinamientos, las restricciones, los cierres de mercados y restaurantes y la evolución de la oferta y la demanda de pescado y productos derivados en todo el mundo. El portal presenta información sobre problemas sectoriales específicos, directrices y buenas prácticas a escala nacional, regional e internacional, según dos parámetros: impacto sobre las comunidades pesqueras y medidas de ayuda de gobiernos y organismos multilaterales. Nuestra página *web* también divulgará cualquier recuperación del sector en cuanto se empiece a sentir.

Para más información, consultar <https://COVID-19.icsf.net> ❏

Por **Manas Roshan** (icsf@icsf.net), encargado de programas del CIAPA



Manas Roshan

Lovin Kobusingye es una joven empresaria muy conocida en el distrito de Wakiso, en la región central de Uganda. Hace ya más de ocho años que trabaja en la transformación y el añadido de valor a los productos de pescado, junto con dos socios y más de un millar de colegas de la acuicultura. Al mismo tiempo se dedica a presionar con insistencia al gobierno para que apoye las iniciativas empresariales de las mujeres mediante un marco de políticas propicias, que protejan a las mujeres de la pesca en Uganda y en toda África.

Lovin Kobusingye puede estar orgullosa de todo lo que ha hecho. Es la directora y una de las fundadoras de Kati Farms, una empresa de transformación agrícola. También preside la Asociación de Mujeres de la Pesca y la Acuicultura de África Oriental (WIFA), que agrupa a diez países: Uganda, Kenia, Ruanda, Burundi, Etiopía, Eritrea, Somalia, Sudán del Sur, Sudán y Tanzania. Es presidenta de la Organización Nacional de Mujeres de la Pesca de Uganda (UNWFO) y tesorera de la Red Africana de Mujeres Transformadoras y Comerciantes de Pescado (AWFISHNET). Cofundada por la Comisión de la

pequeños, mal sabor, demasiadas espinas, suministro irregular por parte de los pequeños productores. Los administradores de la Asociación no querían invertir en la transformación, pero animaron a Lovin a empezar un negocio de transformación de pescado, como complemento a sus actividades. Así fue como empezó Kati Farms. Con sede en Wakiso, actualmente compra 15 toneladas métricas de pescado fresco por semana a los acuicultores ugandeses para transformarlo en varias elaboraciones destinadas al mercado local y a la exportación a los países vecinos de África Oriental, Central y Austral.

La idea de Lovin consistía en utilizar todo el pescado entregado por los acuicultores para lanzar un producto completamente nuevo: la salchicha de pescado. Pero como no sabía ni dirigir un negocio ni mucho menos fabricar salchichas, tuvo primero que construir sus propias capacidades en gestión de empresas y producción alimentaria. Había oído hablar de un vivero de empresas en el Instituto de Investigación Industrial de Uganda, que formaba a jóvenes empresarios y financiaba y prestaba una sede a sus negocios. El responsable de producción del Instituto apoyó la propuesta de negocio de Lovin. Sin embargo, había que encontrar capital para financiar su desenvolvimiento. Los bancos comerciales la encontraron demasiado arriesgada. Los únicos dispuestos a financiar fueron los piscicultores de la cooperativa. Acordaron suministrar la materia prima a crédito, y recibir el pago al final de cada semana.

La Cooperativa de Acuicultura, con su propio curso de formación sobre producción y una salida de mercado facilitada por Kati Farms compra 15 toneladas de pescado por semana, equivalente al 75% de la producción total. El pescado se transforma en 1,5 toneladas de salchichas y otros productos, como pescado fresco eviscerado, filetes refrigerados, empanadillas y pescado picado para producir alimento de mascotas.

Las operaciones se organizan según criterios científicos e higiénicos. Así, para producir las salchichas, el pescado comprado a los acuicultores se separa en carne, recortes y grasa, y luego se desmenuza. La carne y la grasa se muelen separadamente, en una malla de 3 mm. Esta carne picada de pescado después se mezcla con hielo, especias y aditivos, y se refrigera a 12°C. La mezcla se usa para rellenar salchichas de 26-28 mm de diámetro, y después se enrollan para formar las piezas individuales, de 50 g de peso, unidas en una ristra. Las salchichas se envasan en bolsas de plástico hasta alcanzar paquetes de medio kilo (5 piezas) o de un kilo (20). Por último, se congelan a -18°C, temperatura que permite conservarlas entre tres y seis meses.

Iniciada como una joven empresa en el vivero del Instituto, con tan solo 800 dólares, la empresa de Lovin vale actualmente unos 400.000 dólares, repartidos entre tres inversores. Proporciona empleo directo a 38 trabajadores e indirecto a otros 500 que participan en la distribución, marketing y ventas.

Los logros de Lovin Kobusingye son fuente de inspiración para las mujeres, no solo de Uganda o de África sino del mundo entero. **M**

PERFIL

Añadiendo valor al pescado: Lovin Kobusingye no es solo una empresaria de éxito en Uganda, sino también una voz influyente en la formulación de políticas pesqueras panafricanas

Por **Nasser Kasozi** (katifarms@yahoo.com), Kati Farms (U) Ltd, Uganda



Lovin Kobusingye

Unión Africana, AWFISHNET es una asociación que congrega a mujeres del mundo de la pesca de todo el continente africano. Uno de los mayores logros de Lovin Kobusingye tuvo lugar en 2012, cuando recibió el Premio África de Empresas Agrícolas. También ha recibido el reconocimiento de la Fundación Rabobank, de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y del Centro Europeo de Investigaciones de Mercado (EMRC) como empresa innovadora del año por su producto más emblemático, la salchicha de pescado, a partir de peces de piscifactoría. Con todas estas medallas, Lovin Kobusingye puede sentirse orgullosa.

Su primera empresa, Kati Farms, nació de su deseo de asociar a los piscicultores ugandeses con los mercados. Su primer trabajo en 2008, recién egresada, fue como administradora de programas en la Asociación de Cooperativas de Acuicultura, que entonces contaba con 34 miembros. Empezó una serie de programas de formación para ayudar a los acuicultores a producir más pescado. Rápidamente la productividad de las piscifactorías aumentó. Los acuicultores empezaron a traer más pescado a las oficinas de la cooperativa. Se quejaban, no obstante, porque no había mercado para el pescado fresco. Así que Lovin empezó también a buscar salidas para el pescado. Se dirigió a las fábricas de transformación de Uganda. Nadie parecía interesado, por problemas de lo más variado: volúmenes

Tender la mano

La presidenta de la Asociación de Comunidades Indígenas del Curso Medio del Río Negro (ACIMRN), Sandra Gomes, explica los desafíos que la pandemia de COVID-19 plantea a las comunidades indígenas

Por **Lorena França** (alorenafrauca@gmail.com), antropóloga y doctoranda en la Universidad Federal de Santa Catalina, Brasil; **Lucécia Cristina Morais da Silva** (lucrisms@yahoo.com.br), profesora del Instituto Federal del Amazonas y doctoranda en la Universidad Federal de Santa Catalina, Brasil; y **Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira** (mesquitabia@hotmail.com), investigadora de la Fundación Joaquim Nabuco de Brasil y miembro del CIAPA



Lorena França



Lucécia Cristina Morais da Silva



Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira

El río Negro de la Amazonia es el mayor río de aguas negras del mundo. Baña un territorio de unos 750.000 km², cubriendo el 7% del total de la cuenca amazónica, y desde sus fuentes en las regiones andinas de Colombia hasta su desembocadura, recorre 1.700 km, siendo el afluente más largo del propio Amazonas.

El Río Negro cuenta con aproximadamente 97.000 habitantes, instalados entre los municipios de San Gabriel de la Cascada en el curso superior del río y Santa Isabel del Río Negro y Barcelos, en el curso medio. Esta población depende directamente del río y de sus peces para su subsistencia diaria. El municipio de San Gabriel de la Cascada cuenta con 45.000 habitantes, mientras que entre los ríos Içana y Uaupés viven más de 750 comunidades indígenas. La región presenta una gran diversidad cultural, ya que reúne a 23 comunidades indígenas pertenecientes a familias lingüísticas diferentes.

Las poblaciones indígenas de las riberas del río Negro están entre las más vulnerables del mundo y sienten la grave amenaza que supone la pandemia de COVID-19. Entre mayo y junio de 2020, el número de casos de infección por coronavirus se quintuplicó, y el de muertes se duplicó, según los datos recogidos por la Articulación de Pueblos Indígenas de Brasil (APIB). Para el presidente de la Federación de Organizaciones Indígenas del Río Negro (FOIRN), Marivelton Barroso, el principal desafío es mantener la salud de los ancianos: “Son como una biblioteca viva de nuestro pueblo. El principal médico y profesor de la aldea es uno de sus ancianos”. De hecho, la región ya ha perdido por culpa del coronavirus a numerosas personas mayores, artistas y líderes, llevándose consigo un profundo acervo de conocimientos.

El hundimiento del sistema de salud y la falta de unidades de cuidados intensivos en la región aumentan enormemente la vulnerabilidad de la población indígena. El 12 de julio, San Gabriel de la Cascada tenía 2.982 casos confirmados, 192 bajo observación y 47 muertes. Para responder a estos desafíos y estar bien preparados, los pueblos indígenas se han organizado en redes, junto con las asociaciones comunitarias, las instituciones públicas y las organizaciones no gubernamentales (ONG).

Una de las asociaciones que ha mostrado más iniciativa en la región es la Asociación de Comunidades Indígenas del Curso Medio del Río Negro (ACIMRN).

Fundada en 1994, tiene por misión la defensa de los derechos colectivos indígenas garantizados por la Constitución Federal de 1988, alentar la preservación de las culturas indígenas y la revitalización de la medicina tradicional, y promover el desarrollo sostenible de las comunidades indígenas hacia la autonomía y la autodeterminación.

Conversamos con la presidenta de la ACIMRN, Sandra Gomes, para conocer los desafíos a los que se enfrentan los pueblos indígenas del río Negro. Sandra Gomes de Castro es una india *baré*, profesora, actualmente presidenta de la asociación y anteriormente concejala en el ayuntamiento. Lleva 14 años ya participando en el movimiento indígena de la región. En marzo de 2019 participó en el Seminario Indígena sobre Pesca en el Amazonas, organizado en Manaus, capital de la Amazonia, por la ONG Operación Amazonia Nativa (OPAN), con el apoyo del Colectivo Internacional de Apoyo a la Pesca artesanal (CIAPA).

Sandra describió largo y tendido el impacto de la pandemia y la respuesta de la sociedad civil y de otras organizaciones.

“Aquí en nuestro municipio la COVID-19 tardó bastante en llegar. Ahora (finales de julio de 2020) ha alcanzado su pico máximo. En tan solo un mes el aumento ha sido increíble, tanto en la ciudad como en el campo”.

En cuanto a la situación de la seguridad alimentaria en Santa Isabel de Río Negro, Sandra comenta que “en líneas generales, en la ciudad de Santa Isabel no ha faltado ni el pescado ni la comida. Con las actividades paralizadas, las familias volvieron a sus hogares en las zonas rurales, a sus granjas familiares y a sus prácticas tradicionales. La ciudad se ha quedado bastante vacía. Los pescadores, tanto de la ciudad como de las comunidades rurales, pescaron mucho durante la estación seca, de febrero a junio, cuando el nivel del río baja, así que tenían bastante comida almacenada. Además, casi



Sandra Gomes



Pesca tradicional con red en el Río Negro, un afluente del Amazonas. Las principales actividades para lograr la sostenibilidad social y ambiental giran en torno a los proyectos turísticos.

todas las comunidades indígenas reciben regularmente alimentos básicos de la FOIRN, distribuidos por ACIMRN”.

“Se han repartido dos mascarillas por persona y las comunidades también recibieron material y carteles informativos”, añade. “El Instituto Socioambiental (ISA) preparó unos folletos en diferentes lenguas indígenas para repartirlos por la zona, con orientaciones sobre la prevención del contagio y la identificación de los síntomas. Aquí hemos repartido los folletos en la comunidad de Roçado en portugués, *nheengatu* y *nadeb*”.

En cuanto a la respuesta de la sociedad civil, según cuenta Sandra, “Greenpeace, con su campaña de asistencia de emergencia con medios aéreos, ha traído por avión material de protección y equipos de pruebas rápidas. La Unión Amazonia Viva ha logrado enviar ayuda alimentaria esencial. En general, estos apoyos están sufragados por las entidades que suelen apoyar las acciones de la FOIRN: el gobierno, la Fundación Nacional Indígena (FUNAI), la embajada de Noruega, la Fundación Rainforest y el ISA. Pero ahora tenemos nuevos socios, como Greenpeace o Nia Tero. La ACIMRN luchó por formar parte del comité de respuesta a la COVID-19, ya que la secretaría de salud del municipio no aceptaba al principio a ninguna otra institución. Sin embargo, con mucho esfuerzo e insistencia, lo logramos. Estar representados en las instancias decisorias del municipio es de gran ayuda para lograr la mejor asistencia posible para las comunidades”.

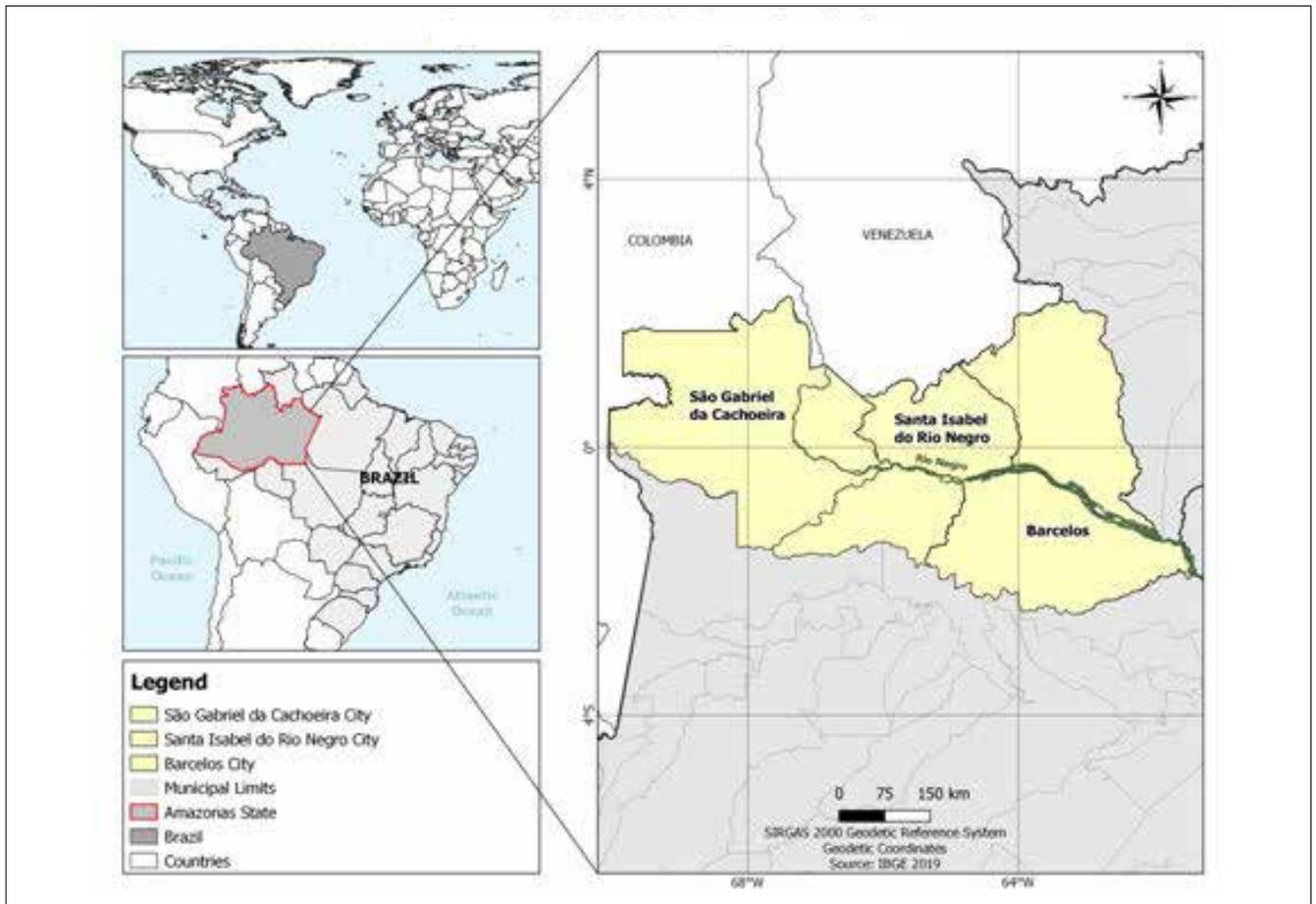
Otro de los aspectos preocupantes de la pandemia es el impacto negativo sobre los medios de subsistencia de la población local. La ACIMRN representa a 29 comunidades indígenas que residen en las orillas y los islotes del curso medio del río Negro y sus afluentes, así como a las poblaciones indígenas que viven en zonas urbanas. Representa un puente entre las actividades de la FOIRN y la Coordinación de Organizaciones Indígenas de la Amazonia Brasileña (COIAB). Una de las experiencias pioneras que destacan en esta región es el turismo pesquero comunitario junto al río Marié, afluente del Negro. Después de años sufriendo la presión explotadora de empresas que traían grupos de turistas a pescar *cichla temensis*, el activismo indígena, con apoyo de la FUNAI, una entidad del gobierno federal, y de la ISA, una ONG, lograron establecer contratos para regular la actividad de manera que se respete al medioambiente y a la población tradicional.

Sandra discute asimismo los desafíos para mantener esos medios de subsistencia que dependen del turismo pesquero.

“Nuestra temporada de pesca va de mediados de septiembre a mediados de febrero. Sin embargo, estamos preocupados por la próxima temporada, ya que la FUNAI ha suspendido las cartas de consentimiento (documentos que autorizan la entrada legal de las empresas). La próxima semana nos vamos a reunir con algunos empresarios para preparar un plan de emergencia. Me imagino que entre todos encontraremos alguna manera de salvar

Hemos aprendido a abrirnos más que antes. Hemos aprendido que la unión hace la fuerza

Cuenca del curso alto y medio del Río Negro (modificado por las autoras)



el proyecto. Lo que más nos preocupa es poder pagar a los guardias de seguridad que vigilan los territorios, ya que esos salarios salen de lo que producen los contratos turísticos”.

Le pedimos a Sandra que nos explique los sistemas de salud indígenas que se utilizan para crear inmunidad frente al virus.

“Cuando empezamos a oír hablar de la COVID-19, pensamos que sería un mal resfriado”, comenta. “Así que para prevenirlo muchos empezaron a beber té o infusiones caseras. Puede ser té, mezclado con jengibre, limón y ajo. Sin embargo, las infusiones más populares son las “embotelladas”: agarras una botella y le pones corteza de *caranapaúba* (*Aspidosperma nitidum*), *umiri* (*Humiria balsamifera*), *saracura mirá* (*Ampelozizyphus amazonicus*) y se deja reposar toda la noche. En la comunidad de Roçado, añaden también *tauari* (*Couratari tauari*). Son plantas de sabor muy amargo y deben tener algo de química porque fortalecen todo el cuerpo”.

Por último le preguntamos por los planes futuros para reforzar la sostenibilidad social, medioambiental y productiva de las comunidades indígenas.

“Nuestras principales actividades para lograr la sostenibilidad social y ambiental giran en torno a los proyectos turísticos”, dice Sandra. Puede ser el turismo pesquero de los

ríos Marié y Jurubaxí o el turismo comunitario en las montañas Guerras. Creemos que son formas adecuadas de movilizar a los miembros de la comunidad, generar ingresos y proteger el territorio. De hecho, el año pasado, la FOIRN y la ACIMRN, con la ayuda del ISA y de la ONG Garupa, ganamos el premio del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo al mejor proyecto innovador de turismo indígena. El dinero del premio se invertirá en infraestructuras. Y ahora las empresas que colaboran con nosotros son nuestros socios también”.

Sandra está llena de vida y de optimismo en cuanto al futuro. “En general, con la pandemia hemos aprendido a estar aún más unidos”, afirma. “Los gobiernos de Brasil, a escala federal, estatal o municipal, rara vez se preocupan mucho con los pueblos indígenas, pero nunca hemos dejado de dialogar con ellos, siempre que fuera necesario. Hemos aprendido a abrirnos más que antes. Hemos aprendido que la unión hace la fuerza, hemos aprendido que solo quien vive en la selva sabe lo que es cuidar de sí mismo y de los demás. Hemos aprendido a no dejarnos intimidar por las críticas o el abandono”.

Nota: las autoras quieren expresar su enorme agradecimiento a Sandra Gomes, que aceptó hablar con ellas por videoconferencia en difíciles condiciones de comunicación y conexión. ❖

Recogiendo crustáceos

Un fotoensayo ilustra el marisqueo de *aratu* en los manglares del nordeste de Brasil

Por **Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira** (mesquitabia@hotmail.com), investigadora de la Fundación Joaquim Nabuco de Brasil y miembro del CIAPA



Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira

El *aratu* (*Goniopsis cruentata*) es un pequeño crustáceo de color rojizo que vive en las ramas del mangle. Después de cocinados, su carne dulce hace de estos cangrejos un manjar codiciado.

La recogida de *aratu* la llevan a cabo principalmente mujeres, para quienes este crustáceo supone una fuente de ingresos que les permite ganarse la vida sin tener un trabajo formal, y con una relativa libertad.

A diferencia de otras especies de cangrejo, el *aratu* se reproduce con rapidez. Cada tipo de crustáceo presenta ventajas e inconvenientes. “Si el *aratu* se reprodujera como el cangrejo, no sería tan abundante, porque hay mucha gente que lo recoge. Tenemos suerte de que críe tan rápido. Recoger cangrejos no necesita tanta mano de obra y se venden a mejor precio. El *aratu* tiene que prepararse antes de venderlo, el cangrejo, no”.

El *aratu* es un crustáceo que se mueve con gran rapidez y para agarrarlo hay que tener paciencia y habilidad. Se desplazan acompañando las mareas y para capturarlos las mariscadoras deben conocer íntimamente los manglares y los flujos del mar. Es necesario tener una destreza especial. Para tener éxito en la caza hay que ser capaz de quedarse inmóvil y elegir el sitio adecuado del manglar. Intentar cazar en una zona recientemente explotada es inútil, así que las mariscadoras primero inspeccionan el sitio, en busca de marcas e indicios de que alguien ya ha pasado por ahí recientemente. Si no hay, entonces las mariscadoras entran en la zona y empiezan a avanzar en círculo mientras pescan. Si hay hombres en la zona, en general las mujeres cambian de sitio.

Este fotoensayo ilustra la vida de las mariscadoras de *aratu*, así como los procesos de producción en que participan. La jefa de las mariscadoras que aparecen en el reportaje es Elialda Avelino, lideresa de la comunidad de Puxim do Sul, que siempre trabaja con dos o tres compañeras, familiares o vecinas, ya que la captura de *aratu* nunca se hace en solitario.

La comunidad adquirió un motor hace unos cinco años. De esta manera los desplazamientos son más cortos y se amplió el territorio de marisqueo. Para que la pesca sea más rentable lo mejor es repartir los costes entre cuatro.

Hay que recorrer largas distancias hasta encontrar el lugar ideal, que debe ser una zona de manglar donde nadie haya cosechado la noche anterior. Si hay colmenas se evita el lugar. La elección del sitio de pesca suele dejarse en

manos de la mariscadora con más experiencia.

Entrar en el manglar requiere cuidado y conocimiento. Conviene llevar la ropa adecuada, para evitar las picaduras de insectos, con zapatos y calcetines apropiados para caminar y guardar el equilibrio en las raíces de los mangles. Y para decidir dónde se empieza a faenar, antes hay que explorar la zona meticulosamente.

¿Por qué se recoge el *aratu*?

“Los cangrejos se venden más caros pero es trabajo duro, más apropiado para los hombres. El cangrejo azul es más pequeño pero solo aparece de vez en cuando. El *aratu* está aquí todo el año. Es mejor para las mujeres. A los hombres no les gusta, prefieren el cangrejo”.

Para atraer a las piezas es mejor trabajar en solitario, así que las mariscadoras se separan mientras faenan. De la misma manera que los movimientos de las pescadoras los espantan, hay ciertos estímulos que atraen al pequeño animal, como los cebos, producidos con otros pequeños cangrejos llamados *almofala* (*Aratus pisonii*), la corteza de ciertos árboles o ciertos sonidos (por ejemplo, los silbidos). Muchas mariscadoras cuentan que en los manglares, mientras buscan *aratu* en silencio, sienten que sus problemas se desvanecen. La quietud necesaria para atraer a estos animalitos parece que trae paz de espíritu a estas mujeres.

Se necesitan unos cincuenta ejemplares de *aratu* para obtener un kilo de producto procesado. La producción diaria oscila entre medio kilo y dos kilos diarios en invierno, subiendo hasta ocho kilos diarios en el verano, la temporada alta de pesca. El tiempo de navegación necesario para llegar hasta las zonas de pesca del manglar es de cuatro a seis horas.

La fase poscosecha es más larga y más laboriosa. Una vez recogido, el *aratu* se cuece y se pela el caparazón. La tarea puede prolongarse hasta bien entrada la noche, ya que cada kilo de producto necesita dos horas de trabajo.

El precio depende de la época del año. En verano, cuando hay más producción, se cotiza a 20 reales el kilo (unos 5 dólares).

Los caparazones se usan como fertilizante y pienso para las gallinas.

Las mujeres comentan que el rendimiento ha bajado últimamente. En los últimos veinte años, la pesca nocturna, utilizando luces para atraer a la presa, practicada sobre todo por los hombres y prohibida por el Acuerdo de Ordenación del Área Marina Protegida de Canavieiras, ha aumentado.



Preparación y disposición del material. Hay que recorrer largas distancias hasta encontrar el lugar ideal, que debe ser una zona de manglar donde nadie haya cosechado la noche anterior.



Preparación y disposición del material. La recogida de *aratu* llevan a cabo principalmente mujeres, para quienes este crustáceo supone una fuente de ingresos que les permite ganarse la vida sin tener un trabajo formal, y con una relativa libertad.



Entrada al manglar para escoger el lugar de pesca. Entrar en el manglar requiere cuidado y conocimiento. Conviene llevar la ropa adecuada, para evitar las picaduras de insectos, con zapatos y calcetines apropiados para caminar y guardar el equilibrio en las raíces de los mangles.



El *aratu* es un crustáceo que se mueve con gran rapidez y para agarrarlo hay que tener paciencia y habilidad. Se desplazan acompañando las mareas y para capturarlos las mariscadoras deben conocer íntimamente los manglares y los flujos del mar.



¿Cómo se atrae al *aratu*? Muchas mariscadoras cuentan que en los manglares, mientras buscan aratu en silencio, sienten que sus problemas se desvanecen. La quietud necesaria para atraer a estos animalitos parece que trae paz de espíritu a estas mujeres.



Las mariscadoras entran en la zona y empiezan a avanzar en círculo mientras pescan. Si hay hombres en la zona, en general las mujeres cambian de sitio.



La fase poscosecha es más larga y más laboriosa. Una vez recogido, el *aratu* se cuece y se pela el caparazón. La tarea puede prolongarse hasta bien entrada la noche, ya que cada kilo de producto necesita dos horas de trabajo.

La autora quisiera agradecer su colaboración a todas las pescadoras y lideresas que abrieron su universo pesquero para ella, a los administradores de la reserva extractiva de Canavieiras, a la Federación de Profesionales de la Extracción (AMEX) de la zona, y, por último, a todas las pescadoras de Puxim do Sul, representadas por Elialda Avelino, que le dieron la bienvenida a su mundo.

[Nota: las imágenes forman parte de un estudio de investigación sobre “La ecología política del marisqueo de crustáceos en

manglares del nordeste de Brasil”, realizado en los últimos tres años (2017-2020) por la Fundación Joaquim Nabuco en las Áreas Marinas Protegidas para Uso Sostenible (RESEX, o reservas extractivas) del nordeste de Brasil. Este fotorreportaje se ha realizado en la RESEX de Canavieiras, Bahía, Brasil. ❏

Hitos

Por Ahana Lakshmi (ahanalakshmi@gmail.com), investigadora independiente, Chennai, India.



Ahana Lakshmi

Marcha atrás El impacto de la pandemia de COVID-19 en el ODS 5

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fueron adoptados por todos los Estados Miembros de las Naciones Unidas en 2015 como una llamada universal a la acción para acabar con la pobreza, proteger el planeta y lograr paz y prosperidad para todos sus habitantes en 2030. ¿Qué impacto ha tenido el coronavirus sobre el progreso hacia esa meta? El Informe sobre los objetivos de desarrollo sostenible de 2020, publicado en julio por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) presenta una panorámica del progreso hacia los ODS antes del comienzo de la pandemia, pero también explora algunos de los devastadores impactos tempranos de la COVID-19 sobre objetivos y metas concretas. Nos ocuparemos aquí del ODS número 5: igualdad de género y empoderamiento de todas las mujeres y las niñas.

Los datos apuntan a grandes avances en las últimas décadas, con mayor presencia de niñas en las escuelas, aunque con fuertes variaciones regionales, y reducción de la mortalidad materna, del 38% entre 2000 y 2017, así como un aumento de las reformas jurídicas y normativas a favor de la igualdad de género. Datos de 133 países muestran que la mujer puede acceder con más facilidad a puestos decisorios a escala local, generalmente gracias a las cuotas de género obligatorias. Las mujeres se encuentran barreras frecuentes cuando buscan trabajo, y cuando lo consiguen a menudo son excluidas de los puestos decisorios. La brecha de género en la participación en el mercado laboral para adultos entre 25 y 54 años de edad se ha estancado en los últimos 20 años en torno a 31 puntos porcentuales. A escala mundial, aunque el 39% de las mujeres asalariadas trabajan en los sectores de agricultura, silvicultura y pesca, solo el 14% de los terratenientes son mujeres. La pandemia puede suponer un retroceso y exacerbar las desigualdades existentes, ya que con el cierre de escuelas y guarderías las mujeres asumen una carga adicional del trabajo doméstico no remunerado y del cuidado de la familia. Las mujeres representan asimismo el 70% de los trabajadores sanitarios y sociales del mundo, así que están en la primera línea de batalla contra la COVID-19. La pandemia también incrementa el riesgo de violencia contra las mujeres y las niñas, y cuando buscan ayuda o atención

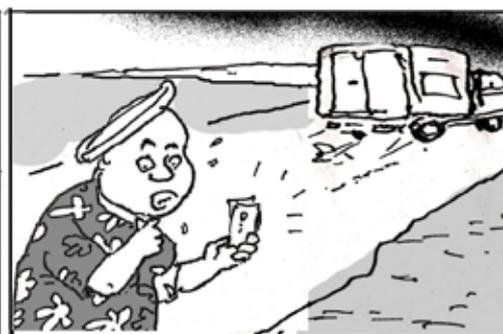
médica, el confinamiento y las perturbaciones de los servicios se lo impiden. Las mujeres de la pesca, mayoritarias en el sector poscosecha, también han acusado el golpe, con interrupción de las cadenas de suministro, confinamientos y falta de transporte público, que impiden a las vendedoras de pescado llegar hasta los centros de desembarco y los mercados.

En el sector pesquero, la mujer desempeña un papel crucial en todas las etapas de la cadena de valor, proporcionando mano de obra a las pesquerías comerciales y artesanales. Sin embargo, los datos disponibles sobre el ODS 5 en la pesca y la acuicultura no están desglosados por sexo. Desde la mano de obra a bordo de pesqueros hasta la migración y la trata de personas por las vías de comunicación marítimas, la igualdad de género resulta fundamental para lograr una protección eficaz y una ordenación sostenible de los recursos marinos y oceánicos. Estos problemas intentan resolverse gracias a numerosos compromisos voluntarios adquiridos por los países, la sociedad civil y las empresas para el ODS 14, que repercutirán positivamente en el ODS 5, apoyándose en las iniciativas sobre los mares y el género lanzadas en la Conferencia sobre los Océanos de las Naciones Unidas de 2017 (Crece la igualdad de género como elemento clave de una ordenación sostenible de los océanos. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/blog/2020/03/genderequality-grows-as-key-aspect-of-sustainable-ocean-management/>). Esos compromisos pueden consultarse en <https://oceanconference.un.org/commitments/>. Ahí aparecen iniciativas como Justicia Azul para la Pesca Artesanal (TBTI Global), Academia de la Pesca Artesanal de Senegal, (Mundus Maris asbl), Reforzar la resiliencia social y ecológica de las comunidades costeras y reducir las vulnerabilidades para la emancipación de los pueblos pescadores (Centro de Desarrollo Tambuyog) y Mujeres del Pacífico en defensa de los comunes (Diversidad de Voces y Acciones para la Igualdad, Fiji).

El Informe sobre los ODS de 2020 puede consultarse en <https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/> El informe sobre el ODS 5 puede consultarse en <https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/goal-05/>

YEMAYA MAMA

Mal negocio



DOCUMENTO

Seguridad alimentaria, un cortometraje sobre la seguridad alimentaria y la pesca artesanal en Costa Rica

Producido por Poró Studio, dirigido por CoopeSoliDar, R.L., 187 segundos, en español con subtítulos en inglés

Por **Vishakha Gupta** (icsf@icsf.net), asociada de programas, CIAPA



Vishakha Gupta

“Del mar, al plato”, comenta Cintia Vega en *Seguridad alimentaria*, un breve cortometraje dirigido por CoopeSoliDar. Está hablando del marisco fresco que se pesca en Cabuya, una pequeña aldea de pescadores en la Península de Nicoya en Costa Rica, y sus palabras capturan la importancia del pescado como alimento en esta comunidad del litoral costarricense.

Entre 2009 y 2011 se contabilizaron en Costa Rica 14.800 pescadores artesanales que faenan en las dos costas del país y en sus aguas continentales. Si contamos también a sus familias y comunidades, el número se multiplica por cuatro hasta alcanzar a 50.000 personas cuya seguridad alimentaria y sustento depende de los recursos marinos y continentales.

La seguridad alimentaria depende de numerosos factores, como la disponibilidad, la estabilidad del suministro, el acceso y la utilización o absorción que supone una mejora de la nutrición. Para un pescador artesanal en Costa Rica o en muchos otros sitios del globo, estos factores quedan más o menos cubiertos gracias a los derechos de tenencia y a la capacidad para pescar y marisquear en aguas someras. Las mujeres de diversas localidades costarricenses insisten en que el pescado no es solo para venderlo en el mercado sino, en primer lugar, para dar de comer a sus familias, ya que es un ingrediente fundamental de su dieta cotidiana.



En este vídeo se destaca como en un caleidoscopio la significancia cultural de pescar, “almejar” y comer pescado y marisco. Empezando por familias que trabajan juntas, pasando por miembros de la comunidad que se ayudan mutuamente, hasta las experiencias que pasan de una generación a la siguiente. Hellen Serracín, de Cabuya, explica que actividades como la pesca o la recogida de almejas, concretamente, son vivencias que unen a los miembros de la comunidad y que se pasan en legado a las siguientes generaciones.

Alejandra Matarrita, de Cabuya, explica que los miembros de la comunidad se ayudan unos a otros. Así muestra el vídeo el equilibrio de relaciones humanas y de estructuras de apoyo que existen dentro de la comunidad de pescadores, y que redundan en beneficio de todos, ya que se reducen los costes operativos y se refuerza la seguridad alimentaria.

El trabajo y la contribución de la mujer al sector pesquero suele pasar inadvertido. Esta película contrarresta esa invisibilidad casi en cada fotograma. Las mujeres desempeñan funciones esenciales en cada una de las etapas de la cadena de valor. La película destaca este trabajo, no llamando la atención de manera forzada para esos aportes, sino simplemente mostrándolos con naturalidad.

La película también muestra la preocupación intrínseca de las comunidades costeras por proteger y mantener un equilibrio ecológico que permita la productividad continuada de los recursos marinos, por ejemplo mediante la pesca específica del pez león, una especie invasiva.

Salpimentada con apetitosas escenas de la preparación y el cocinado de pescado fresco y verduras locales, este video logra sin duda alguna destacar la importancia del pescado como alimento. Especialmente para una comunidad cuya vida, cuyas historias, se entretienen con el pescado que extraen del mar. La diversidad de la comida que se muestra también es un indicio de la diversidad nutritiva de la dieta accesible a las comunidades de la costa.

Para las comunidades costeras, la pesca no es solo un medio para alcanzar otros objetivos, sino una auténtica forma de vida. Es la piedra angular en la que descansa todo el bienestar de los pescadores de pequeña escala. La película afirma este hecho e imprime en el espectador la necesidad de proteger y defender a los pescadores de pequeña escala.

La película es una producción de CoopeSoliDar R.L y Poró Studio, con el apoyo del CIAPA. Puede visionarse en el canal YouTube de CoopeSoliDar, junto con otros de la misma serie, que tratan temas como el cambio climático, la gobernanza, la economía azul y la diversidad del sector pesquero de pequeña escala en Costa Rica.

Para ver este vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=0Yw5y8qRVfw&t=1s>



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

EDITADO POR
Nilanjana Biswas
TRADUCCIÓN
Mercedes Rafael Ramos
ILUSTRACIONES
Sandesh
(sandeshcartoonist@gmail.com)
DISEÑO
M.S. Vasanth Christopher

Si desean enviar un artículo o una contribución a *Yemaya*, por favor ten en cuenta que los textos

deben ser breves, 2.000 palabras como máximo. Pueden tratar cualquier tema directamente relacionado con las mujeres y los hombres de las comunidades pesqueras. Es posible asimismo presentar una investigación reciente o una reunión o seminario donde se hayan planteado temas relativos al género en la pesca. Aceptamos igualmente historias de la vida real, sobre mujeres y hombres pertenecientes a comunidades pesqueras que

luchan por la pesca sostenible o por que se reconozca su labor en la pesca. Deberá adjuntarse una breve línea explicando quién es el autor del texto.

Podéis enviarnos igualmente cualquier observación o sugerencia que nos permite hacer este boletín más interesante. Esperamos con impaciencia vuestros comentarios y aportaciones al boletín.