

ESTUDIO DE ALGUNOS ASPECTOS SOCIALES DE LA PESCA EN LA CUENCA MEDIA DEL RIO ATRATO, CHOCO, COLOMBIA

*César Román V., M.Sc.
Carrera 15 No. 2-71
Circasia, Quindio*

Resumen

El trabajo analiza algunos aspectos sociales de la pesca en la región del medio Atrato, noroccidente de Colombia. Se registran 4.257 pescadores, de los cuales 1.015 derivan su sustento de esta actividad; se describen cinco sistemas de conservación del pescado; el poder de pesca determinado es de 517.2kg/U.E.P.; la comercialización se da a través de intermediarios (transportador inicial y pulpera).

Abstract

This work analyses some social aspect of the atrato fisheries; there are 4.257 fishers, 1.015 of them full time, the rest have some other activities; describes 5 different ways of preserving fish; the average catch in the high season of fishing (Dec-May) is 517.72 kg per persons; 2 persons buy up the whole catch.

Introducción

La cuenca del río Atrato se localiza en la parte noroccidental de Colombia entre los 5°, 45' y 6°, 45'N y los 76°, 35' y 77°00'. Es una zona que ofrece a sus habitantes diversidad de ocupaciones (pesca, minería, extracción de maderas y agricultura) con características de una economía de subsistencia, en donde la pesca se realiza con diferente intensidad e importancia, constituyéndose en la principal fuente de proteína animal con que cuentan sus pobladores. A pesar de que el Atrato registra pobreza ictiológica al compararlo con uno de la Orinoquía (Román-Valencia, 1990). Pocos son los

estudios serios y prolongados llevados a cabo sobre aspectos sociales de la pesca en la cuenca media del río Atrato. Entre los efectuados: Diar (1989), Leesberg y Valencia (1987), Valencia (1984) y Yepes (1986). Estos trabajos analizan aspectos sociales e integran, someramente, tópicos pesqueros con los niveles de organización, historia y estrategias de sobrevivencia de las comunidades humanas del medio Atrato. Valderrama-Barco (1982) por su parte en un breve informe describe algunas observaciones pesqueras del área.

De tal manera, este artículo analiza parámetros pesqueros asociados a las comunidades negras asentadas en el medio Atrato, a partir de un censo de pescadores, Unidades de Esfuerzo Pesquero (U.E.P.), artes de pesca, zonas de captura, sistemas de conservación, procesamiento y comercialización y lista de las especies de importancia económica.

Metodología

Para revelar los aspectos a interpretar, se efectuó un reconocimiento del área y charlas previas con algunas localidades, de tal manera se logró diseñar 11 cuestionarios que recopilarán datos cuantitativos a analizar posteriormente. Con los formularios elaborados, se realizaron encuestas en 25 localidades del medio Atrato (Tabla 1). En estas oportunidades se efectuaron reuniones (entre 10-50 personas) con cada uno de los pobladores y a través de charlas directas se plantearon las respectivas preguntas. Al margen de lo anotado, se complementaba con diálogos informales sobre tópicos de interés y además confrontar y verificar lo obtenido en las reuniones con la comunidad.

Resultados

Número de pescadores:

En la Tabla 1 se señala el censo de pescadores distribuidos por localidades muestreadas. Se logró determinar 4.257 pescadores potenciales, de los cuales 1.015 se dedican y derivan su sustento de la pesca. El número restante (3.242) se dedican a otras actividades tales como: el cultivo del plátano, el arroz, caña de azúcar, extracción de maderas y minería; atendiendo la pesca ocasionalmente y por lo general en la subienda (Enero-Abril). Cabe anotar que la no dedicación durante todo el año obedece a que las especies de mayor venta i.e. bocachico y dentón abundan durante la subienda y la ronca, lo cual hace poco atractivo este renglón como actividad económica de primer orden.

Unidades de pesca

La unidad de pesca (U.P.) está conformada por pescador, bote y aparejo, que en la región lo constituyen dos personas, canoa y atarraya. En la tabla 2, 3 se relacionan los aparejos utilizados en cada una de las localidades.

Poder de pesca:

La Tabla 4 señala los volúmenes, número de unidades de esfuerzo pesquero y pesca total por especie. El poder de pesca se define con base en la relación entre las Unidades de Esfuerzo Pesquero (U.E.P.) y el volumen de pesca obtenida, así:

$$P.P. = \text{Vol. Total} / U.E.P.$$

Con base en lo anterior, se puede determinar el poder de pesca el cual es de 517.72 kg/U.E.P. Es importante, en la determinación del poder de pesca, el identificar y obtener la eficiencia del aparejo utilizado. En el caso del medio Atrato, la trinchera es el que mayor volumen obtiene, ya que del total obtenido (268.699 kg) el 34.8% (93.556 kg) corresponden a la localidad de San José de la Calle, donde se registra el mayor número de trincheras en propiedad de la comunidad.

Conservación, Procesamiento y Comercialización**Conservación:**

En la región existen cinco sistemas de conservación del pescado:

Salado seco. Es el método más conocido y utilizado, debido a la carencia de sistema de frío para conservarlo, lo cual permite que el producto sea llevado a otras localidades (Provincia de San Juan) para su comercialización. Se abre el pescado en dos por la parte dorsal, desde el extremo posterior hasta el anterior (corte mariposa o ciciniar), se extraen las vísceras (estómago, intestino, vejiga y branquias) y los restos de sangre con el lavado; las escamas y las aletas no son retiradas. Otro corte conocido como relajar, consiste en finas rajaduras transversales a lo largo de la parte lateral del cuerpo del pez, desde la cabeza hasta el pedúnculo caudal; en este caso se extraen escamas, aletas y vísceras. Una vez secado, se procede a aplicar sal, cuya cantidad varía según el tamaño del ejemplar, además de la especie. Luego se ubica en recipiente cerrado (caja de cartón) durante tres días aproximadamente, lapso en el cual se forma una salmuera por la acción deshidratante de la sal; al día siguiente, los especímenes se exponen al sol sobre un tendido de hojas o de madera, para evitar su contacto con el suelo.

Durante esta parte y según sea la intensidad del sol, el pescado es volteado para que su secado sea más uniforme. Su duración es de uno a dos días. El producto así puede durar como máximo 30 días.

Salado-húmedo o sorpresa. El sistema es similar al salado-seco en sus primeras etapas (corte mariposa o ciciniar y el relajado), la diferencia radica en que la cantidad de sal utilizada es menor y no se expone al sol, sino que es almacenado en una salmuera (agua con sal) débil hasta el día siguiente. Generalmente es utilizado como último recurso cuando la captura no se alcanza a vender durante la jornada. El producto así dura como máximo dos o tres días.

Ahumado. Sistema poco utilizado en la región y se lleva a cabo para el autoconsumo. Se eviscera (extracción de intestino, estómago, branquias y vejiga), se lava con abundante agua, se coloca en la palanquera (tendido de manera construido sobre el fogón de leña) hasta que se torne de color café; la leña frecuentemente utilizada en tuza de maíz, controlándose con concha de plátano para la producción de humo. El producto así dura de seis a ocho horas y varía con la producción de humo y el tamaño del pez.

Hielado. Este sistema se utiliza principalmente durante la subienda, cuando la oferta del producto permite su traslado a la Provincia del San Juan. El pescado fresco y sin eviscerar, el cual se colectó durante las primeras horas del día o en las últimas del día anterior, llega al mercado de Quibdó y así es depositado en canecas plásticas o calambucos de 50 litros de capacidad con tapa, al cual se le adiciona hielo para inmediatamente ser transportado vía terrestre a los centros alternos de consumo (Tadó, Cértegui, Istmina, Las Animas). Esta actividad la realizan los distribuidores detallistas o Pulperas.

Catanga. Sistema de conservación en vivo, frecuentemente utilizado por los habitantes del Atrato. Consiste en una armadura de guadua, de forma rectangular y tamaño variable (1 a 2 m. de largo por 1 m. de ancho), a la cual se le ha diseñado una puerta en la parte superior, la cual permite sacar o colocar el pescado. Generalmente, la *Catanga* se ubica a la orilla del río y sostenida con un bejuco o cabuya, permitiendo su salida del agua en el momento de ser manipulada (Figura 1). El producto así conservado vivo, puede durar de 2 a 3 días, dependiendo de la cantidad de ejemplares introducidos.

Procesamiento

El pescado no sufre ningún tipo de procesamiento o transformación desde el pescador hasta el consumidor final.

Comercialización

En la Figura 2 se señala los canales de comercialización y en la Tabla 5 las especies de valor comercial. La comercialización en la región gira alrededor de los excedentes del bocachico, dentón y quícharo; los que tienen buena demanda, ocasionalmente se comercializa la doncella, el bagre pintado, micuro, barbudo negro, goquipompo, lela y sábalo; pero sus volúmenes no son significativos. Otras especies se utilizan para el consumo en casa. El canal de comercialización consiste: el intermediario (persona de la misma, de localidad vecina o de Quibdó) compra al pescador su producto por arroba (50 pescados de diferente tamaño y peso) fresco y vivo, lo transporta a Quibdó en motor fuera de borde 9.9 H.P. o 40 H.P. (con capacidad para 40 arrobas), una vez en Quibdó, es vendido por arrobas a las patronas quienes lo reparten a las pulperas encargadas de venderlo al consumidor final por unidad y sin eviscerar. Cuando la oferta es alta, las patronas lo transportan con hielo o seco-salado a la Provincia del San Juan como sitio alternativo de venta.

Características de la Unidad Familiar Pesquera

Cuando el niño llega a los 9 años o menos, está listo para participar de la actividad pesquera como piloto, examinar el corral o la trinchera, anzueliar (artes propios de la región), las que se incrementan durante la subienda. En el caso de la comunidad de Paloblanco y San José de la Calle, la mujer no participa de faena alguna, su función radica en la preparación del pescado para el consumo familiar o para su venta como seco-salado. El hombre dirige las actividades de pesca al atarrayar, ubicar el trasmallo, construir el corral o la trinchera y transportar el pescado. En una familia el consumo de pescado, cuando es abundante, es de uno por cada integrante, pero cuando es escaso se reduce a uno para cada tres personas. En el medio Atrato una familia la conforman entre 3 y 15 personas, frecuentemente poseen 6 a 12 hijos. Después de la subienda, se dedican a la siembra del arroz en la cual participan todos los miembros de la familia, ocasionalmente en este lapso se embarca la mujer con sus anzuelos para la captura de algunos

peces y así completar la dieta alimenticia de sus hijos; en algunos casos lo realiza el hombre. Sólo en Paloblanco, San José de la Calle y Ciénega de Bellavista derivan su sustento de la pesca, en las demás localidades existe diversidad de ocupaciones: agricultura, minería, extracción de madera; lo que les permite efectuar rotación periódica durante el año, atendiendo la pesca en la subienda. De esta manera se contribuye al mantenimiento de la economía de subsistencia, la cual predomina.

Características de la Faena de Pesca

Durante la subienda, en cada localidad o sitio, el cardúmen o punta de peces puede durar dos o tres días aproximadamente. En este tiempo, las salidas o embarques se realizan continuamente: 3:30 a.m.-8:00 a.m. y de 9:00 a.m.-3:00 p.m., lo cual depende de la eficiencia en la captura. A las 8:00 a.m. o 9:00 a.m. se deja el pescado para que los niños y mujeres lo preparen (ciciniar, relajar o salar), o inmediatamente se vende al intermediario inicial. Cuando no es abundante y aún en la canoa o champa se encuentran vivos, se colocan los peces en la catanga o cajapara su conservación. Después viene una nueva faena si la eficiencia así lo permite. El promedio de embarques oscila entre dos o tres. En sitios como Palobanco, los embarques pueden continuar gran parte de la noche. Durante el resto del año (Mayo-Diciembre), las faenas se reducen a una por semana; lo realizan con frecuencia las mujeres o los niños.

Agradecimientos

Este trabajo se llevó a cabo como parte del Proyecto: "**Hidrobiologías del sistema medio Atrato**", financiado por Codechocó (Corporación para el Desarrollo del Chocó) y COLCIENCIAS (Proyecto CV-084-86). Deseo dejar constancia de agradecimiento a las comunidades asentadas en el río Atrato, por su generosa colaboración durante el trabajo de campo. Las figuras fueron realizadas por María Helena Rengifo (Codechocó).

TABLA 1. Número de Pescadores en Localidades Encuestadas

LOCALIDAD	NUMERO DE PESCADORES	PESCADORES POTENCIALES
Las Mercedes	100	150
Tanguí	10	10
Puné	200	1.500
Bebará	120	250
Amé	50	300
Beté	30	65
Palo blanco	50	200
San Antonio de Padua	10	200
Puerto Martínez	0	20
Guadualito	0	40
Puerto Contó	20	350
Cabeza de Negro	5	200
Puerto Salazar	2	100
Bellavista	15	100
Chigorodo	0	15
Baudó Grande	0	100
San Miguel	6	69
San Martín	0	53
Veracruz	30	30
La Boba	6	25
Napipí	10	20
TOTAL	1.015	4.257

TABLA 2. Zonas de pesca y aparejos utilizados en localidades del medio Atrato

LOCALIDAD	ZONAS DE PESCA	APAREJO UTILIZADO
Las Mercedes	Ciénaga Punecito, Río Negúa	Atarraya, Copón, Flecha, Trasmallo, Galandro y Flotador
Tanguí	Ciénaga La Honda, Punecito, Sta. Bárbara, Caño Baudó	Atarraya, Copón, Corral, Trinchera, Tola, Galandro
Puné	Ciénaga, Punecito y Tumaradó	Atarraya, Corral, Trinchera, Trasmallo, Tola, Copón, Galandro
Baudó Grande	Caños Baudó grande, Puné, La Honda y Ciénaga Punecito	Atarraya, Copón, Trinchera, Corral, Tola, Catanga, Flecha
Beté	Ciénaga Beté, Punecito, Tumaradó y Cabecé	Atarraya, Trasmallo, Copón, Coral, Galandro, Botadores
Amé	Ciénagas La Grande, Curazao, Mulata, Las mujeres, Corta Edad, Guiano, Río el Buey	Atarraya, Trasmallo, Copón, Trinchera, Corral
Puerto Salazar	Ciénagas Matambá, La Calletana, El Buey, El Remolino, Amesito, Ríos Bebaramá y el Buey	Atarraya, Copón, Corral, Trasmallo, Tola, Catanga, Flecha, Trinchera
Bebará	Ciénagas El Remolino, Viva, Agustín, Aguacalara, Quejada	Atarraya, Trinchera, Corral, Trasmallo, Catanga, Flecha, Copón, Botadores, Tola
Paloblanco	Ciénagas Achuarra, Ogodó, Aguacalara, Bobo, Inglés, Paloblanco	Atarraya, Trasmallo, Corral, Trinchera, Copón, Botadores, Tola, Flecha

LOCALIDAD	ZONAS DE PESCA	APAREJO UTILIZADO
Tagachí	Ciénagas La Pozeta, Guaco, Quitasolar, Chuarrita, Río Tagachí	Atarraya, Corral, Trinchera, Trasmallo
Chigorodó	Río Tagachí, Quebrada Chigorodó, Ciénaga Chigorodocito	Atarraya, Flecha, Corral, Trinchera
Cabeza de Negro	Ciénagas Ipurrú, Chicaravia, Quebrada Rupero, Quebrada de Guasco	Atarraya, Copón, Corral, Trinchera, Tola, Catanga, Flecha
San Antonio de Padua	Ciénaga Ipurrú y Chicaravia	Atalaya, Tola, Galandro, Copón, Corral, Trinchera
El Tigre	Ciénaga Chicaravia, La Ronda, Ipurrú	Atalaya, Trasmallo, Corral, Trinchera, Galandro, Flotador
La Boba	Ciénaga de Montaña	Atarraya, Tola, Trinchera, Corral, Flecha, Catanga
Buchadó	Ciénaga, Espinal, Chorro, Chicaravia, Alisal, Juan Ignacio, Barranco y Montaña	Atarraya, Corral, Trinchera, Trasmallo, Anzuelos, Botador
Pto. Martínez	Ciénagas Escondida, Guamales, Algarrobo, Amaya, La Vuelta Mansa, El Callejón, La Graciela	Atarraya, Flecha
San José de la Calle	Ciénagas El Salado, El Callejón, Amaya, Chuscal, La Madre, La Vuelta	Atarraya, Trasmallo, Corral, Trinchera
Veracruz	Ciénagas Amaya, Pozetas, Apartadó Viejo	Atarraya, Corral, Trinchera, Flecha
San Miguel	Ciénagas Amaya, Tebada, Chuscal, Río Jengadó, Pozetas, Apartadó Viejo	Atarraya, Trasmallo, Tola, Corral

LOCALIDAD	ZONAS DE PESCA	APAREJO UTILIZADO
Puerto Contó	CiénagasFuerte, Teba, Bojayacito, La Vuelta, Napipí; Quebradas Borojó, Motelo, Tebada	Atarraya, Trasmallo, Corral
San Martín	Río Murri, Ciénaga La Pozeta	Atarraya, Flecha
Bellavista en Barrio Pueblo Nuevo	Ciénagas, Bojayá, Napipí, Los Plátillos	Atarraya, Trasmallo, Catanga, Anzuelo, Doncellero y Beringuero
Guadualito	Ciénagas Napipí, Los Plátillos; Quebradas Guadualito, Llegaradó y los Negritos	Atarraya, Corral, Trasmallo
Napipí	Ciénagas Napipí, Los Plátillos	Atarraya, trasmallo, Corral, Anzuelo, Doncellero y Beringuero.

TABLA 3. Algunos Aparejos: su costo y duración

APAREJO	COSTO (\$)	DURACION
Atarraya	\$8.000-20.000	1 año-5 años
Copon	2.500 6.000	1 año-9 años
Trinchera	30.000-250.000	3 meses-5 años
Corral	4.000-16.000	2 meses-2 años
Galandro	2.000-4.000	1 semana 3 meses
Botador	500-4.000	1 semana-1 mes
Tola	500-3.000	1 año-5 años
Flecha	1.000-3.500	5 años-10 años
Trasmallo	50.000-130.000	1 año-5 años
Catanga	500 1.500	5 meses 1 año
Flotadores	2.500	8 días-30 días

TABLA 4. VOLUMENES DE PESCA, NUMERO DE UNIDADES DE ESFUERZO PESQUERO, PESCA TOTAL Y POR ESPECIES

LOCALIDAD	No. U.E.P.	VOLUMEN TOTAL (KG)	VOLUMEN PESCA/ESPECIE (KG)
Puné	100	297	Bocachico = 297
Bebará	60	805	Bocachico = 593, Dentón 212
Beté	15	135	Bocachico = 110, Dentón 25
Amé	25	1.273	Bocachico = 848, Dentón = 93 , Quicharó = 212, Bagre pin- tado = 120
Buchadó	150	5.720	Bocachico = 4.282, Dentón = 1.144, Otras especies = 294
Napipí	5	1.356	Bocachico = 848, Otras es- pecies = 508
Veracruz	15	9.216	Bocachico = 8.096, Otras es- pecies = 1.120
Tanguf	5	1.151	Bocachico = 899, Dentón = 252
Paloblanco	25	16.133	Bocachico = 13.493, Dentón = 2.276, Quicharo = 364
San Antonio de Padua	5	705	Bocachico = 450, Dentón = 61, Quicharo = 194
Bellavista	7	784	Bocachico = 540, Quicharo = 194, Otras especies = 50

LOCALIDAD	No.	VOLUMEN (KG)	VOLUMEN (KG)
	U.E.P.	TOTAL	PESCA/ESPECIE
El Tigre	6,5	1.288	Bocachico = 450, Quicharo = 413, Dentón = 425
Guadualito	0	43.200	Bocachico = 28.700, Dentón = 1.300, Quicharo = 13.200
Puerto Contó	10	53.863	Bocachico = 44.750, Quicharo = 9.100, Otras especies = 13
Las Mercedes	50	455	Bocachico = 315, Quicharo = 34, Dentón = 106
Chigorodó	0	270	Bocachico = 270
Baudó Grande	0	869	Bocachico = 540, Dentón = 303, Otras especies = 26
San Miguel	3	11.136	Bocachico = 8.900, Dentón = 971, Quicharo = 485, Otras especies = 780
San Martín	0	245	Bocachico = 90, Quicharo = 25, Otras especies = 130
La Boba	15	9.216	Bocachico = 8.096, Otras especies = 1.120
Cabeza de Negro	2,5	11.962	Bocachico = 8.900, Dentón = 3.035, Quicharo = 27
Puerto Martínez	0	355	Bocachico = 143, Dentón = 212

LOCALIDAD	No. U.E.P.	VOLUMEN TOTAL (KG)	VOLUMEN PESCA/ESPECIE (KG)
Puerto Salazar	1	126	Bocachico = 126
Tagachí	1,5	4.583	Bocachico = 4.498, Dentón = 61, Quicharo = 24
San José de La Calle	17,5	93.556	Bocachico = 24.556, Dentón = 17.000, Quicharo = 52.000

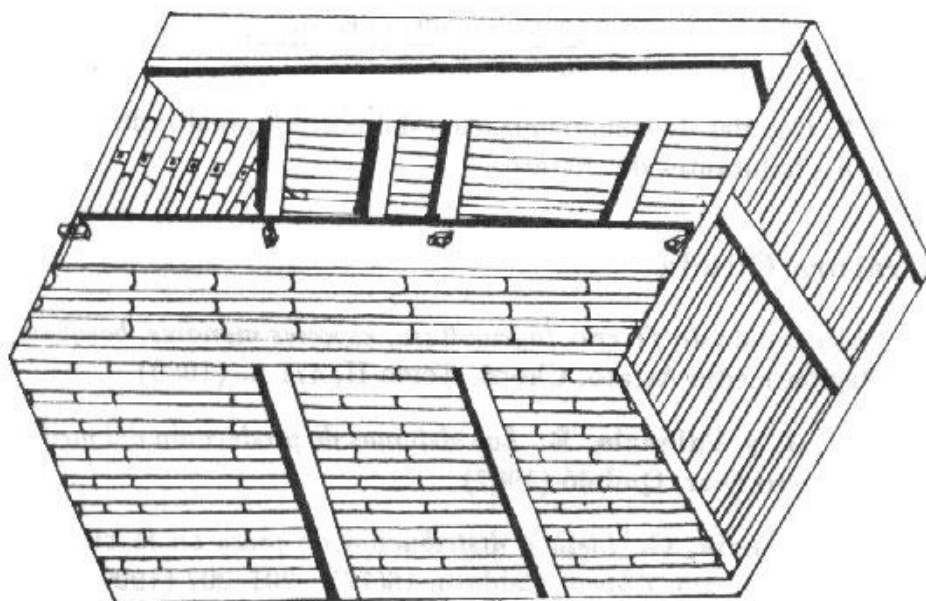
**CATANGA**

Figura 1. Esquema de la catanga o caja, sistema de conservación en vivo de pescado, cuenca del Río Atrato.

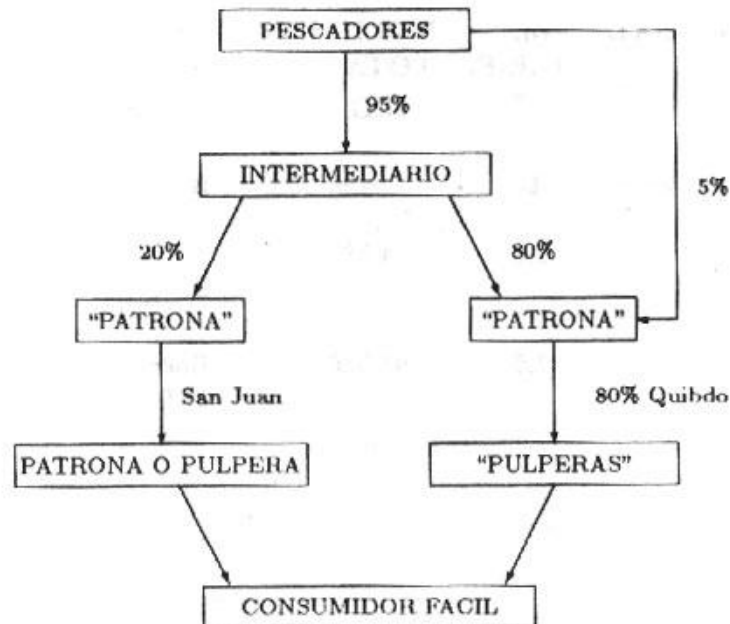


Figura 2. Canales de comercialización del pescado, realizado en su totalidad por los habitantes del Atrato.

Literatura Citada

- Diar.** *Evaluación de Tierras (agricultura, especies menores, bosques y pesca).* Región medio Atrato, Chocó. Tomo II, 471 p. (1989)
- Leesberg, J. y Valencia, E.** *Los sistemas de producción del medio Atrato.* Proyecto Diar, Quibdó (1987)
- Román-Valencia, C.** *Lista y distribución de peces en la cuenca media del Río Atrato, Chocó.* Caldasia 16(77) : 201-207 (1990)
- Valderrama-Barco.** *Algunos aspectos pesqueros en la cuenca media del Río Atrato medio.* Subgerencia de pesca y fauna terrestre. Inderena. (1982)
- Valencia, E.** *El sector de Murri y de Bojayá.* Proyecto Diar, Quibdó (1984)