



Vol 15, N° 2
Abril - Junio 2015

ISSN: 1317-2255
Deposito Legal: pp 20002FA828
Dep. legal ppi 201502ZU4642

Multiciencias

Universidad del Zulia
Revista Arbitrada Multidisciplinaria

R M C_s

NUF



LUZ Punto Fijo

Núcleo LUZ-Punto Fijo
Programa de Investigación y Posgrado
Falcón-Venezuela

MULTICIENCIAS, Vol.15, N° 2, 2015 (189 - 195)

ISSN: 1317-2255 / Deposito Legal: pp 20002FA828 / Dep. legal ppi 201502ZU4642

Sancochadores de moluscos en la costa norte de la Península de Araya, Estado Sucre, Venezuela

Nieves Aguado¹, Isidra Ramírez¹ y Yolimar Natera²

¹ Dpto. Biología Pesquera, Instituto Oceanográfico de Venezuela, Universidad de Oriente, Venezuela

² Postgrado Ciencias Marinas, Instituto Oceanográfico de Venezuela, Universidad de Oriente, Venezuela

nievesaguado@yahoo.com; iramirez_ve@hotmail.com; yolynatera@hotmail.com

Resumen

Se realizaron encuestas a operadores en procesamiento primario de moluscos al visitar distintos poblados de la costa norte en la península de Araya durante 2013. Se detectaron en costa y edificaciones estables. Todos fueron hombres nativos de la zona con edades comprendidas entre los 25-45 años, con familiares que se dedican a lo mismo y han sido pescadores. La mayoría viven bajo hogares extendidos, citan tener 3 hijos promedio, todos alfabetizados. Trabajan de lunes a viernes en época de pesca. Existen dos tipos de sancochadoras, pailas pequeñas con dos operarios que procesan 60 sacos/día y pailas grandes de 12 sacos con tres operarios que sancochan entre 350-400 sacos/día, invirtiéndose entre 100,00-400,00 Bs/semana para la compra de gasoil, mecates, mallas. Las grandes poseen, además un sistema de gúinches y armazones metálicos. Reciben en promedio 600,00 Bs/semana en base a sacos sancochados. Esta actividad les permite satisfacer necesidades básicas pero les afectaría fuertemente cualquier disturbio en la producción pesquera.

Palabras clave: moluscos; procesamiento primario; Península de Araya

Sancochadores of mollusc from northern coast of Araya Peninsula, Sucre State, Venezuela

Abstract

Surveys were conducted to operators in the primary processing of mollusks to visit villages on the north coast of the peninsula of Araya for 2013. Were detected by on the coast and in stable buildings. All were native local men aged 25-45 years with a family engaged in the same and were fishermen. Most live under extended households averages cite have 3 children. All illiterate. Work Monday through Friday fishing season. Two types of sancochadoras, small pots with two operators that process 60 bags/day and 12 pans large sacks with three operators reaching 350-400 sancochar bags/day, reversing between 100.00 to 400.00 Bs/ week for the purchase of diesel, ropes, nets. Large, well have a system of winches and metal frames. Receive an average of 600.00 Bs / week based on boiled bags. This activity allows them to meet basic needs but strongly affect them any disturbance in fish production.

Keywords: mollusks; primary processing; Peninsula of Araya.

Introducción

Los bancos de moluscos, en especial de la pepitona, *Arca zebra* (Swainson, 1883) (Mollusca: Bivalvia), sostienen una pesquería artesanal con fuerte influencia social y económica en poblados del estado Sucre, constituyendo el soporte fundamental de la economía de pueblos como Caimancito, Chacopata, El Guamache, Guayacán, algunos de los cuales dependen casi exclusivamente de dicha actividad [10,16]. Es de acotar, que actualmente aporta más del 35,88 % a la producción pesquera marítima de Venezuela [6].

La extracción de moluscos, como toda pesquería, representa un sistema complejo con varios componentes: el recurso, los pescadores, factores ambientales, económicos, sociales y tecnológicos. De allí, que la sustentabilidad de esta actividad pesquera dependa en gran medida del conocimiento sobre cómo funciona todo el sistema, lo que conllevaría a realizar evaluaciones orientadas al diseño de políticas adecuadas para su manejo [3].

Existen estudios realizados en Venezuela sobre moluscos y dentro de los efectuados en la pepitona se conocen en aspectos biológicos [7, 13, 8, 9]; ecológicos [14, 1]. Algunos sobre su pesquería [15, 4, 10, 12] y socio-economía [3]. Sin embargo, hay carencia de información acerca del componente humano que realiza el procesamiento primario del recurso, lo cual ha frenado la implementación de estrategias alternativas de manejo pesquero y procesamiento de este recurso de gran contenido social.

En razón de ello se planteó como objetivo, realizar una caracterización y establecer cómo desempeña su función el encargado de la cocción de este recurso. Es de recalcar que dicha actividad constituye una fase importante en el procesamiento inicial del molusco y representa una significativa fuente de trabajo en poblados económicamente deprimidos, lo que es motivo suficiente para prestar mayor atención a dicha faena a los fines de abrir a estos trabajadores un cauce para mejores perspectivas de calidad de vida.

Metodología

Se trata de una investigación de campo, descriptiva bajo la modalidad de investigación –acción participativa para lo cual se realizaron visitas mensuales durante el 2013 a localidades de desembarque de moluscos en la costa norte de la Península de Araya, con énfasis en las localidades de Caimancito, El Manglillo, El Guamache y Chacopata, observándose directamente el procesamiento. Se efectuaron encuestas para indagar sobre aspectos relacionados con la edad, carga familiar, nivel educativo, vivienda, inversión, en base a los lineamientos indicados por Hernández *et al.* [5] y Sparre & Venema [17].

Resultados y discusión

Descripción del procesamiento inicial de los moluscos:

Los moluscos son extraídos utilizando rastras metálicas de un complejo de bancos naturales, considerado como uno de los más productivos de

pepitona a nivel mundial, ubicado frente a la Península de Araya [15, 3].

En la embarcación son colocados en sacos de polipropileno con peso aproximado de 40 k. Inmediatamente después de desembarcados entran al proceso de sancochado. Las pailas sancochadoras pueden estar instaladas a orilla de playa o en instalaciones diseñadas para tal fin. Los sacos pueden ser transportados del bote directamente por el sancochador o llevada por transportistas utilizando camiones 350 (Fig. 1).



Figura 1. Descarga de los sacos con los moluscos desde el bote y transportándolos en camiones 350.

Las pailas ubicadas a orilla de playa consisten en cilindros metálicos de combustible cortados por la mitad y reciben solamente dos sacos; dichas pailas están asentadas sobre bloques o piedras en condiciones inestables colocados al borde de un hueco excavado en la arena. El combustible empleado es gasoil el cual llega a la hoguera situada debajo de los cilindros a través de un tubo de cobre unido a una manguera plástica que sale de un pipote con combustible colocado a unos tres o cuatro metros. En las costas de Caimancito se observaron más de 25 de estas pailas sancochadoras en un día contaminando con hollín la superficie del mar y de las casas aledañas (Fig. 2)



Figura 2. Detalles de paila sancochera playera.

Antes del sancochado las pepitonas son colocadas en mallas de polipropileno para facilitar su manipulación. Las pailas contienen agua de mar en un 1/3 su capacidad y reciben el molusco cuando el agua está hirviendo. La cocción demora entre dos a tres min y laboran dos personas (Fig. 3).



Figura 3. Traspasando los moluscos a sacos de malla e iniciando el sancochado.

El otro tipo de pailas visualizadas consisten en estructuras metálicas rectangulares construidas con láminas de acero con medidas promedio de 3,7m x 1,6m x 1,3m. Estas pailas grandes reciben en promedio 12 sacos. Dichos sacos con moluscos son colocados directamente sobre una parrilla metálica que encaja perfectamente en el recipiente metálico grande y los cocinan entre 7 a 10 min. Las medidas promedio de dichas parrillas son 1,5m x 1m y son levantadas utilizando sistema de elevadores o güinches eléctricos (Fig.4)



Figura 4. Detalles de la parrilla.

Al igual que en las pailas playeras el combustible empleado es gasoil el cual llega a la hoguera situada debajo del recipiente a través de un tubo de cobre unido a una manguera plástica que sale de un tanque de combustible colocado a unos tres o cuatro metros. Luego de transcurrido el tiempo del sancochado, el armazón es nuevamente levantado hasta los camiones que se encargarán de repartir los sacos a los esgulladores o desconchadores. En estas pailas trabaja un grupo de 3 personas; también se cuenta con un conductor del camión repartidor y un ayudante. En épocas de producción, en sectores como El Manglillo, cada paila procesa entre 350 y 400 sacos/día.



Figura 5. Sancochado de pepitona en edificaciones estables. Detalles del armazón, recipiente metálico y sistema de grúa. Movilización de sacos con moluscos entre recipiente del sancochado y plataforma de camión transportista.

Es de acotar que algunas instalaciones donde operan dichas sancochadoras han sido edificadas por el Estado Venezolano a través de entidades regionales y nacionales, las mismas no han sido asimiladas en plenitud por las comunidades y como consecuencia, muchas están deterioradas o abandonadas. Dicha situación ha sido indicada con anterioridad por Mendoza *et al.* [10].

Se aprecia que el tratamiento artesanal del recurso pepitona luego de su extracción, que ha sido señalado anteriormente por Jiménez [4], se ha mantenido similar desde los inicios de su pesquería, en condiciones iguales de insalubridad y de inseguridad laboral, tanto física como legal, deduciéndose que esta actividad no se traduce en mejor calidad de vida para la población, observándose una situación de marcada explotación de los habitantes y deterioro del ambiente[10].

Caracterización de los individuos sancochadores:

Los señores sancochadores playeros laboran en la línea de costa y otros en edificaciones estables, algunas de ellas techadas. Se entrevistaron unos sesenta (60) sancochadores, todos del sexo masculino, correspondientes al 95% de los individuos operando al momento de las visitas. Todos nativos de la Península de Araya y trabajan normalmente desde las 10 am hasta entrada la tarde mientras estén llegando embarcaciones con moluscos de lunes a viernes en época de extracción del recurso. Este horario ha cambiado debido a la inseguridad durante la extracción del recurso en alta mar. Algunos sancochadores participan en el desembarco o se surten directamente del pescador o del transportista que arrima los sacos con los moluscos (Fig. 6).



Figura 6. Sancochadores en plena faena.

La edad oscila entre los 25 a 45 años y el 93% han sido pescadores o tienen familiares que se dedican al sancochado del molusco. Esta situación ha permanecido igual por mas tres décadas [4]. En relación con el nivel educativo, el 95% ha completado la educación primaria y actualmente no participan en misiones ni en programas educativos del gobierno.

Aunque no pagan alquiler por vivienda, el 80% viven en hogares extendidos, condición que también ha sido señalada como un indicador en común para pescadores artesanales en el estado Sucre[10, 2]. Tienen en promedio tres (3) hijos y el 90% mantienen relaciones libres de pareja. Indican no tener convenio con instituciones crediticias del estado.

El capital invertido promedio por día en el 2013 por el coordinador del sancochado osciló entre Bs. 100,00 y 400,00 por semana que incluye la compra del combustible (gasoil), cuerdas, mallas. En cuanto a los sacos, éstos son suministrados a los pescadores por los compradores del recurso. También, deben contar con las pailas, contenedor de combustible y demás accesorios.

Las pailas grandes rectangulares con sus respectivo sistema de elevadores, gúinches y parrillas por lo general pertenecen a un contratista quien paga a cada sancochador Bs. 2,00 por saco sancochado. Este mismo monto lo reciben los sancochadores de playa. Los playeros procesan en promedio unos 60 sacos diariamente y los otros en conjunto, pueden llegar a sancochar entre 350 y 400 sacos/día. Los operarios del sancochado reciben una remuneración promedio semanal de unos 600 Bs en base al número de sacos procesados, cuando hay extracción del recurso solamente presentando una clara situación de inseguridad laboral.

Además de la carencia de servicios de agua y sanitarios en los lugares de operación, el sancochador percibe directamente el humo y el 70% de ellos alega sufrir molestias respiratorias y físicas como dolor en la

espalda, proliferación de hernias en la columna vertebral y continuas quemaduras en su cuerpo al manipular los sacos con los moluscos y los recipientes con agua hirviendo.

Consideraciones finales

Los sancochadores constituyen importantes elementos en el procesamiento primario artesanal del recurso pepitona. Efectúan su trabajo en una carencia total de condiciones higiénicas y legales. Dicha labor se realiza con base en una relación laboral marcada y regida por la tradición o costumbre, sin apego a las disposiciones legales que regulan la relación laboral existente en la Constitución y leyes de la República Bolivariana de Venezuela.

El análisis somero de las condiciones de vida indica un bajo nivel de ingresos económicos al efectuar esta actividad laboral, que les permite cubrir medianamente sus necesidades básicas diarias, constituyendo una actividad laboral económica de supervivencia. Cualquier perturbación natural o antropogénica en la producción pesquera les afecta fuertemente.

Para contrarrestar el bajo nivel de ingresos, la inseguridad económica, la insalubridad en que laboran y un futuro incierto son necesarios procesos de organización que les permitan legitimar su actividad. Para ello, es imperante la implementación de campañas educativas que permitan la consolidación de organizaciones sociales de estos trabajadores.

Agradecimientos

A los sancochadores de moluscos que laboran en la costa norte de la península de Araya por atender nuestras interrogantes.

Referencias

- [1] ACOSTA, Vanessa; PRIETO, Antulio; RUÍZ, Lilia; GIL, Humberto (2007). Moluscos asociados a la pepitona *Arca zebra* (Mollusca: Bivalvia) en Chacopata, estado Sucre, Venezuela. *Saber* 19(1): 21-26
- [2] AGUADO, Nieves; RAMÍREZ, Isidra (2013). Rol de bicicleteros y carretilleros en la pesca artesanal de Cumaná, estado Sucre, Venezuela. *Multiciencias* 13(3): 260-266
- [3] ARIAS DE DÍAZ, Alicia; GUZMÁN, Ramón; JIMÉNEZ, Rangel; MOLINET, Ricardo (2002). La pesquería de la pepitona, *Arca zebra*, en Chacopata, estado Sucre, Venezuela: Un análisis bioeconómico. *Zootecnia Tropical* 20(1):49-67
- [4] JIMÉNEZ, Rangel (1986). La Pepitona (*Arca zebra*) su Explotación y Aprovechamiento. *FONAIP Divulga.* 21: 15-20
- [5] HERNÁNDEZ, Roberto; FERNANDEZ, Carlos; BAPTISTA, Pilar (2006). **Metodología de la Investigación.** 4ed. México. Ed. McGraw-Hill, 850 p.
- [6] INSOPESCA (2014). Generalidades de la pesca en Venezuela. http://www.insopesca.gob.ve/?page_id=866[Consulta 26/02/2014]
- [7] LABORÍ, Milagros. (1993). Crecimiento y biomasa de los compartimientos específicos de la producción de la pepitona *Arca zebra*, en el Morro de Chacopata, estado Sucre. Trab grado M. Sc., Universidad de Oriente, Cumaná, Venezuela, 72 p.
- [8] LISTA, Maria; PRIETO, Antulio; VELÁSQUEZ, Carlos; LODEIROS, Cesar; HERNÁNDEZ, Gilma (2008). Variación mensual del índice de condición y madurez sexual en la pepitona *Arca zebra*, del banco de Chacopata, Península de Araya, estado Sucre, Venezuela. *Saber* 1:29-38
- [9] LISTA, María; PRIETO, Antulio; VELÁSQUEZ, Carlos; LODEIROS, Cesar; ACOSTA, Vanessa; LONGART, Yelitza; HERNÁNDEZ, Gilma (2011). Descripción y variación mensual de las etapas reproductivas de la pepitona *Arca zebra* (Swainson, 1833) en el banco de Chacopata, península de Araya, estado Sucre, Venezuela. *Zootecnia Tropical* 29(1): 89-102
- [10] MENDOZA, Jeremy; LÓPEZ, Jesús; FERRER, Julio; GÓMEZ, Irey (1996). Socio-economía de la explotación artesanal de la pepitona *Arca zebra* en el norte de la península de Araya, Venezuela. **Bol. Inst. Oceanogr.** Venezuela 35(1-2): 41-55
- [11] MORENO, Amevic (1995). Estrategia de promoción para la formación de una Cooperativa de pescadores artesanales en los grupos pre-cooperativos de “Las Palomas”, “La Trinidad” y “Las Delicias de Caigüire”. Cumaná, Estado Sucre. 1994. Trab. Grado Lic. Trab. Social, Univ. Oriente, 119 p.

- [12] NOVOA, Daniel; MENDOZA, Jeremy; MARCANO, Luis; CARDENAS, Juan (1998). Atlas pesquero marítimo de Venezuela. Pub. MAC-SARPA-VECEP, Caracas, Venezuela, 197 p.
- [13] PRIETO, Antulio; SAINT-AUBYN, Milagros (1998). Crecimiento del bivalvo *Arca zebra* (Swainson, 1883), en Chacopata, Estado Sucre, Venezuela. *Saber* 10: 14-19
- [14] PRIETO, Antulio; RUÍZ, Lilia; GARCÍA, Natividad; ÁLVAREZ, Maria(2001). Diversidad malacológica en una comunidad de *Arca zebra* (Mollusca: Bivalvia) en Chacopata, estado Sucre, Venezuela. **Rev. Biol. Trop.** 49(2): 591-598
- [15] SALAYA, Juan (1971). La pesca de la pepitona *Arca zebra* en el Oriente de Venezuela. Informe Técnico N° 27. MAC-PNUD-FAO. Caracas
- [16] SAINT-AUBYN, Milagros; PRIETO, Antulio; RUÍZ, Lilia (1999). Producción específica de una población del bivalvo *Arca zebra* en la costa nororiental del estado Sucre, Venezuela. *Acta Cient. Venezolana* 50:15-23
- [17] SPARRE, Per; VENEMA, Siebren (1995). Introducción a la evaluación de recursos pesqueros tropicales. *FAO Doc.* (306/1), Rev. 1: 420 p.



UNIVERSIDAD
DEL ZULIA

Multiciencias

Vol 15, N° 2

Edición por el Fondo Editorial Serbiluz.

Publicada en junio de 2015.

Universidad del Zulia. Maracaibo-Venezuela

www.luz.edu.ve

www.serbi.luz.edu.ve

produccioncientifica.luz.edu.ve