



Vol 16. N° 1
Enero - Marzo 2016

ISSN: 1317-2255 (IMPRESO)
Depósito Legal: pp 20002FA828
ISSN: 2477-9636 (ELECTRÓNICO)
Dep. legal ppi 201502ZU4642

Multiciencias

R M C_s

N_F LUZ

Universidad del Zulia
Revista Arbitrada Multidisciplinaria



LUZ Punto Fijo

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

MULTICIENCIAS, Vol.16, Nº 1, 2016 (22-27)

ISSN: 1317-2255 (IMPRESO) / Dep. Legal pp 20002FA828

ISSN: 2477-9636 (DIGITAL) Dep. Legal ppi 201502ZU4642

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

Isidra Ramírez¹, Nieves Aguado¹ y Yolimar Natera²

¹Dpto. Biología Pesquera, Instituto Oceanográfico de Venezuela, Universidad de Oriente, Venezuela ²Postgrado Ciencias Marinas, Instituto Oceanográfico de Venezuela, Universidad de Oriente, Venezuela

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

Resumen

Se realizaron encuestas a operadores en el procesamiento del desconchado o desbullado de moluscos al visitar poblados de la costa norte de la península de Araya durante el 2013. Se detectaron en espacios aledaños a sancochaderos, casas, bajo enramadas y en edificaciones estables. Todos nativos de la zona; predominan las mujeres entre 20-65 años, tienen familiares que se dedican a lo mismo y en algunos momentos, toda la familia se dedica a esta actividad. La mayoría viven bajo hogares extendidos, citan tener 3 hijos promedio. Todos alfabetizados; algunos universitarios. Trabajan de lunes a viernes en época de pesca. Necesitan mesón, guantes, cuchillos, envases, palas; gastan entre 50,00-200,00 Bs/semana para reemplazo de implementos. La mayoría procesan entre 5 y 10 sacos/día, empleando 15-30 minutos/saco, obteniendo 3-4 kilos de carne/saco. Reciben en promedio 600,00 Bs/semana en base a sacos sancochados y kilos de carne desbullada. Esta actividad les permite satisfacer necesidades básicas y cualquier disturbio en la producción pesquera les afectaría fuertemente. Para afrontar este futuro incierto es necesario procesos de organización que les permitan superar y mejorar su actividad laboral.

Palabras clave: Moluscos, procesamiento primario, península de Araya

Desconchadores of Mollusc from Northern Coast of Araya Peninsula, Sucre State, Venezuela

Abstract

Surveys were conducted in processing operators shucking shellfish to visit villages on the north coast of the peninsula of Araya during 2013. Were detected in adjacent spaces sancochaderos, houses, in booths and stable buildings. All natives of the area; predominantly women aged 20-65 years, have family members who are engaged in the same and at times, the whole family is engaged in this activity. Most live under extended households, average cite have 3 children. All literate; some college. Work Monday through Friday fishing season. Need inn, gloves, knives, containers, shovels; spend between 50.00 to 200.00 Bs / week for replacement equipment. Most processed between 5 and 10 bags / day using 15-30 minutes / sack, getting 3-4 kilos of meat / sack. Receive an average of 600.00 Bs / week based on boiled sacks and esgullada kilos of meat. This activity allows them to meet basic needs and any disturbance in fish production would affect them strongly. To face this uncertain future necessary organizational processes that allow them to overcome and improve their work.

Keywords: Mollusks, primary processing, peninsula of Araya

Introducción

En el oriente venezolano existen poblados como Caimancito, El Guamache, Guayacán, Chacopata en la costa norte del estado Sucre, que dependen, casi exclusivamente, de la pesquería artesanal de moluscos en especial de la pepitona. La misma aporta actualmente más del 35,88 % a la producción pesquera marítima de Venezuela [9] y su pesquería tiene una fuerte influencia social y económica en dichos pueblos representando la explotación y el procesamiento primario de este recurso, el elemento estructurador de la economía de dichos poblados [14, 20, 5].

La pesquería de la pepitona o pata de cabra, *Arca zebra* (Swainson, 1883) (Mollusca: Bivalvia) representa un sistema complejo constituido por el recurso pesquero (el molusco), los pescadores, factores ambientales, económicos, sociales y tecnológicos. Para una administración sustentable de la misma es menester conocer cómo funciona todo el sistema, lo que conlleva a realizar evaluaciones orientadas al diseño de políticas adecuadas para su manejo.

En Venezuela, se han realizado trabajos sobre moluscos y dentro de los efectuados en la pepitona se conocen en aspectos biológicos [10, 17, 11, 12, 13]; ecológicos [18, 1], algunos sobre su pesquería [19, 6, 7, 14, 16] y socio-economía [5]. Sin embargo, hay poca información acerca del componente humano que realiza el desconchado o desbullado del recurso, lo cual ha

frenado la implementación de estrategias alternativas de manejo pesquero y procesamiento de este importante recurso.

En tal sentido, se planteó caracterizar y establecer cómo desempeña su función el encargado del desbullado o desconchado de este recurso, proceso importante en el procesamiento inicial del molusco, que consiste en separar la carne de las conchas. Es de acotar que dicha actividad laboral representa una significativa fuente de trabajo en poblados muy deprimidos económicamente, por lo que es pertinente describir detalladamente dicha faena a los fines de proporcionar a los entes administradores del recurso y organismos encargados de las mejoras sociales de estas comunidades, algunas pautas para que estos trabajadores obtengan mejoras en su calidad de vida.

Metodología

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 con base en los lineamientos indicados por Hernández *et al.* [8] y Sparre & Venema [21], y se indagaron aspectos relacionados con la edad, carga familiar, nivel educativo, vivienda e inversión, tratándose de una investigación de campo, descriptiva bajo la modalidad de investigación – acción participativa.

Resultados y discusión

Descripción del procesamiento inicial de los moluscos:

Los moluscos son extraídos 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 [19, 5]. Los mismos, luego de ser desembarcados, pasan a ser sancochados; detalles de este procesamiento inicial han sido detallados por Aguado *et al.* [3].

Luego del sancochado, el molusco es repartido entre los desbulladores o desconchadores, principalmente mujeres, que separan la pulpa de las conchas en espacios aledaños a los sancochaderos, en casas de familia, enramadas en los pueblos o agrupados en galpones (Fig. 1a, 1b y 1c).



Figura 1a, 1b y 1c. Diversos ambientes laborales donde se efectúa el desconchado.

Es de acotar, la presencia de grupos de desconchadores en instalaciones, construidas para esta actividad productiva, en condiciones deterioradas. Dichas instalaciones han sido edificadas por el Estado Venezolano a través de entidades regionales y nacionales, pero no han sido asimiladas en plenitud por las comunidades y como consecuencia, o están deterioradas o abandonadas. Dicha situación ha sido indicada en anterioridad por Mendoza *et al.* [14].

Les entregan sacos con pepitonas con concha y les pagan por kilos de pulpa extraída. Es de resaltar, que por cada saco logran obtener entre 3 y 4 Kg de pepitona desconchada y que los otros moluscos acompañantes, como la ostra perla (*Pinctada imbricata*) y caracoles (*Strombus pugilis*, *Melongena melongena*, *Chicoreus brevifrons*, *Phyllonotus pomun*, *P. margaritensis*) quedan con el esgullador quien puede disponer de ellos.

La pepitona desbullada es colectada por caveros o por transportistas que son coordinados por empresarios privados locales, llamados “Patrones de la pepitona”, quienes se encargan de comercializarla a fábricas enlatadoras o a caveros. Los caveros las distribuyen hacia mercados regionales, estatales y nacionales. Las cadenas de distribución del molusco pueden variar y finalmente hacer más costoso el producto al consumidor final.

Un problema ambiental grave en la zona lo constituye el bote de las conchas de los moluscos desbullados. Las mismas son acumuladas en espacios cercanos a las casas, a los galpones y en lugares cercanos a la carretera nacional Chacopata-Araya, lo cual ocasiona la proliferación de moscas, enfermedades asociadas a la presencia de estos vectores, malos olores y se estropea la belleza del paisaje natural; aunado a esto, los sacos donde se trasladan las conchas de pepitonas también son arrojados y llegan al mar causando, además de la contaminación, muertes de algunas especies que se enredan en ellos.

Es de resaltar que bajo diferentes gobiernos locales han sido construidos vertederos para el bote de conchas, éstos en poco tiempo han sobrepasado su capacidad de almacenamiento por no contar con maquinaria que ayudase a su apilamiento, teniéndose que buscar nuevos lugares para colocar las conchas. Asimismo, se conocen iniciativas de utilizar las conchas por parte de una empresa ubicada en Cumaná para su proceso en la obtención de oxalato de calcio. No obstante, persisten la acumulación de conchas y el deterioro ambiental.

Se aprecia que el tratamiento artesanal de los moluscos luego de su extracción, que ha sido señalado anteriormente por Salaya [19] y Jiménez [6,7], se ha mantenido similar desde los inicios de su pesquería, en condiciones iguales de insalubridad y de inseguridad laboral, tanta 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 del ambiente.

Un agente perturbador de la actividad de reciente data es una marcada inseguridad. Los encuestados indican que los pescadores han sido objeto continuo de atracos y de maltratos físicos en los últimos años en robos cuando están en plena faena de pesca en alta mar. Ello ha ocasionado que en algunas oportunidades los pescadores dejen de faenar, ocurran protestas en vías terrestres de la comunidad y por supuesto, se detiene el trabajo de los sancochadores y desconchadores, con la consiguiente afectación a la comunidad.

Caracterización de los desconchadores:

Se observaron de ambos sexos, aunque predominaron las mujeres (93%) con edades entre 20 y 65 años. Se detectaron en áreas aledañas a los sancochadores playeros ubicados en la línea de costa, en espacios de casas de la familia, en enramadas improvisadas y otros laborando en edificaciones estables (Fig. 2a y 2b). Se encuestaron unos ciento cincuenta (150) desconchadores.



Figura 2a y 2b. Desconchadores operando.

Las mujeres, además, cumplen funciones de ama de casa, estudiantes, manicuristas y otros oficios. Los pocos hombres desconchando generalmente son parte de la pareja familiar, ejerciendo esta función cuando están desocupados de alguna otra actividad laboral, normalmente ejercen la pesca, algunos trabajan también en la construcción como albañiles y en otras actividades. Es de acotar, que en las visitas efectuadas se apreciaron niñas y adolescentes ejerciendo el oficio y bebés pequeños al lado de las madres desbulladoras quienes por ratos proceden a amamantarlos en dicho ambiente laboral (Fig 3a y 3b). En otras palabras, se constata en algunos momentos la existencia de familias enteras dedicadas a esta faena.



Figura 3a y 3b. Participación de niñas y adolescentes en la actividad.

En espacios improvisados para el desbullado, se observaron mesas de madera artesanales que presentan un espacio superior de unos 10 x 97,42 x 121 cm; en edificaciones estables se muestran mesones de concreto que presentan en promedio unos 45 cm de altura (Fig. 4ª y 4b). Además, deben contar con guantes, protectores de los dedos de la mano, cuchillos, envases plásticos y palas. Demuestran gran creatividad al improvisar protectores para los dedos e implementos artesanales para el trabajo (Fig. 5ª, 5b, 5c y 5d). Se aprecian situaciones de marcada insalubridad poco propicias para la

producción de alimentos, sillas y mesas de trabajo desvencijadas en una total anti-ergonomía, calor sofocante, exposición a elementos ambientales como el polvo y la lluvia. Además, indican sufrir de molestias físicas como deterioro de las uñas, cortaduras en las manos, micosis y dolores en la espalda.

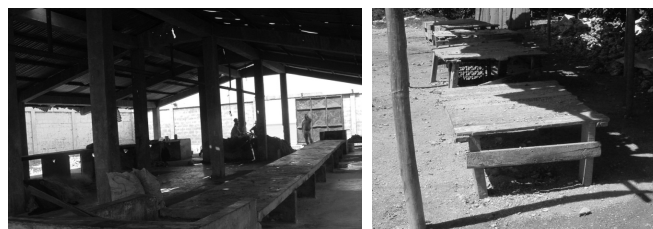


Figura 4a y 4b. Plataformas para efectuar el desconchado bajo enramadas y dentro de galpones.



Figura 5ª, 5b, 5c y 5d. Implementos artesanales utilizados en la actividad.

La mayoría (60%) procesan entre cinco (5) y diez (10) sacos con pepitonas diariamente, según su experiencia pueden tardar entre 15 y 30 minutos/saco, obteniendo ente 3 y 4 kilos de carne por saco. El 60% de los desconchadores tienen más de 10 años en la actividad; se apreció que normalmente laboran entre las 10:00 am y las 3:00 pm de lunes a viernes en época de extracción del recurso.

En relación con su nivel educativo, todos están alfabetizados, algunos son universitarios (33%) y un 20% participan en misiones educativas del gobierno nacional. Todos son nativos de la península de Araya y por lo general tienen algún miembro familiar que fue o es desconchador de moluscos. Tienen en promedio tres (3) hijos y el 50% viven en concubinato. No pagan alquiler de vivienda y el 80% comparten una misma casa con varias familias constituidas por los padres y los hijos que han formado nuevas familias, situación también detectada en el sector de los sancochadores por Aguado *et al.* [3] y en pescadores artesanales del estado Sucre por Moreno [15] y Aguado & Ramírez [2].

En el 2013, el capital invertido promedio semanal osciló entre Bs. 50,00 y 200,00 que incluye la compra de guantes, el reemplazo eventual de cuchillos y envases plásticos. Les pagaban Bs 3.00 por kilo de carne esgullada, recibiendo una remuneración semanal promedio de unos 600,00 Bs con base en los kilos de pepitona desconchada y pueden disponer para ellos de los otros moluscos acompañantes como lo son la ostra perla y caracoles.

La situación laboral descrita evidencia que esta actividad económica les permite ganarse la vida y satisfacer medianamente sus necesidades básicas más no otorga una seguridad de trabajo estable; observaciones similares han sido indicadas para la comunidad de trabajadores del sector de Chacopata por Aguilera & Torres [4] y para sancochadores de moluscos en la misma península de Araya por Aguado *et al.* [3]. Además, cualquier disturbio ambiental, tecnológico o legal en la producción pesquera del recurso afectaría fuertemente las comunidades humanas visitadas.

Consideraciones finales

En el procesamiento primario artesanal de moluscos en la costa norte de la Península de Araya, los desconchadores o desbulladores constituyen un importante elemento del circuito pesquero. Efectúan su faena en una carencia total de condiciones higiénicas, legales y ambientales adecuadas. Dicho trabajo se realiza con base en una relación laboral 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.

Se aprecia un bajo nivel de ingresos económicos al efectuar esta actividad laboral, que les permite cubrir medianamente algunas necesidades básicas diarias, constituyendo una actividad laboral económica de supervivencia y les afectaría fuertemente cualquier disturbio natural o antropogénico en la producción pesquera.

Para solventar la inseguridad económica, la insalubridad en que laboran y un futuro incierto son necesarios procesos de organización que les permitan superar tal situación. Para ello es imperante la implementación de campañas educativas que permitan la consolidación de organizaciones sociales en sus comunidades.

Referencias

- [1] ACOSTA, Vanessa; PRIETO, Antulio; RUIZ, 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] AGUADO, Nieves; RAMÍREZ, Isidra; NATERA, Yolímar (2015). Sancochadores de moluscos de costa norte península de Araya, estado Sucre, Venezuela. **MULTICIENCIAS** 15(2)
- [4] AGUILERA, Virginia; TORRES, Ana (2010). Caracterización socio-económica y laboral de los trabajadores artesanales que se dedican a la explotación de la pepitona (*Arca zebra*) en la comunidad de Chacopata, Municipio Cruz Salmerón Acosta, estado Sucre. Trab. Grado Lic. Trab. Social, Univ. Oriente. 131 p.
- [5] ARIAS DE DÍAZ, Alicia; GUZMÁN, Ramón; JIMÉNEZ, Rangel & Ricardo MOLINET (2002). La pesquería de la pepitona, *Arca zebra*, en Chacopata, estado Sucre, Venezuela: Un análisis bioeconómico. **Zootecnia Trop.** 20(1):49-67
- [6] JIMÉNEZ, Rangel (1986). La Pepitona (*Arca zebra*) su Explotación y Aprovechamiento. **FONAIP Divulga.** 21.
- [7] JIMÉNEZ, Rangel. (1999). Análisis y evaluación del recurso pepitona, *Arca zebra* en el banco de Chacopata. Memorias del Taller venezolano sobre aprovechamiento y comercialización de moluscos bivalvos. Isla de Margarita. 100-103 p.
- [8] HERNÁNDEZ, Roberto; FERNÁNDEZ, Carlos; BAPTISTA, Pilar (2006). Metodología de la Investigación. 4ed. México. Ed. McGraw-Hill, 850 p.
- [9] INSOPESCA (2014). Generalidades de la pesca en Venezuela. http://www.insopesca.gob.ve/?page_id=866 (26/02/2014)
- [10] 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 Mag. Sc., Universidad de Oriente, Cumaná, Venezuela, 72 p.
- [11] LISTA, María; 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
- [12] 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 Trop.** 29(1): 89-102
- [13] LISTA, María; VELÁSQUEZ, Carlos; PRIETO, Antulio; LONGART, Yelitza (2014). Condición fisiológica de *Arca zebra* por grupos de tallas y su asociación con variables ambientales, en el banco de Chacopata, estado Sucre. **Zootecnia Trop.** 32 (1): 33-43
- [14] 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
- [15] 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.

- [16] NOVOA, Daniel; MENDOZA, Jeremy; MARCANO, Luis; CARDENAS, Juan (1998). **Atlas pesquero marítimo de Venezuela**. Pub. MAC-SARPA-VECEP., Caracas, Venezuela, 197 p.
- [17] PRIETO, Antulio; SAINT-AUBYN, Milagros (1998). Crecimiento del bivalvo *Arca zebra* (Swainson, 1883), en Chacopata, Estado Sucre, Venezuela. **SABER** 10: 14-19
- [18] PRIETO, Antulio; RUÍZ, Lilia; GARCÍA, Natividad; ALVAREZ, María (2001). Diversidad malacológica en una comunidad de *Arca zebra* (Mollusca: Bivalvia) en Chacopata, estado Sucre, Venezuela. **Rev. Biol. Trop.** 49(2): 591-598
- [19] SALAYA, Juan. (1971). La pesca de la pepitona *Arca zebra* en el Oriente de Venezuela. **Informe Técnico N ° 27. MAC-PNUD-FAO**. Caracas
- [20] 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
- [21] SPARRE, Per; VENEMA, Siebren (1995). Introducción a la evaluación de recursos pesqueros tropicales. **FAO Doc.**



UNIVERSIDAD
DEL ZULIA

Multiciencias

Vol 16, N° 1

Edición por el Fondo Editorial Serbiluz.

Publicada en marzo de 2016.

Universidad del Zulia. Maracaibo-Venezuela

www.luz.edu.ve

www.serbi.luz.edu.ve

produccioncientifica.luz.edu.ve