

Pesquería y aprovechamiento de la pepitona en la playa El Turco, estado Sucre

En la costa noroeste del estado Sucre existen bancos naturales de pepitonas (*Arca zebra*) que son explotados desde 1940, destacándose por sus dimensiones el banco de Chacopata, el cual es el soporte de una de las pesquerías artesanales más importante de la región oriental.

Actualmente, el banco de Chacopata es explotado por los habitantes de los estados Sucre y Nueva Esparta, teniendo un impacto significativo en forma directa en la economía de varias poblaciones de la península de Araya (Chacopata, Guayacán y Caimancito) y de la isla de Coche (El Amparo), e indirectamente en las poblaciones de La Angoleta, Taguapire y Campoma, derivado de las actividades de extracción y desconchado. Otro impacto económico que destaca en la pesquería de la pepitona, es el derivado del procesamiento industrial que realizan las empresas envasadoras y/o procesadoras de productos pesqueros, instaladas en Cumaná, Marigüitar, Chacopata y Guatapanare (Sucre) y Punta de Piedras (Nueva Esparta).

Desde el inicio de la explotación, la pesca de la pepitona ha sido realizada por embarcaciones tipo bote peñero, las cuales desembarcan el producto en sacos de yute o sisal, con un elevado porcentaje de desperdicios (valvas o conchas de moluscos, fauna acompañante indeseable, piedras y otros sustratos) y una gran cantidad de pepitonas de talla pequeña, debido a que no realizan ningún tipo de selección. Los empresarios instalados en Chacopata, el Morro de Chacopata, Guayacán, El Manglillo, Caimancito y El Amparo realizan la precocción o salcochado, tal como es extraído por los pescadores en contenedores o salcochadores, con una capacidad para 20 - 30 sacos, utilizando sopletes que funcionan con gasoil.

Desde finales de 1998, la pesquería en la zona de Chacopata tiende a mejorar en cuanto al siste-

Rangel J. Jiménez Mata¹
Teobaldo D'Lacoste²

Investigador. INIA. ¹ Técnico Asociado a la Investigación Centro de Investigaciones Agropecuarias del Estado Sucre Nueva Esparta. Cumaná, estado Sucre. Venezuela.

ma de pesca utilizado se refiere, debido a la instalación en la playa El Turco de una serie de pequeñas rancherías, donde se procesan las pepitonas seleccionadas a mano, después de la captura. El presalcochado se realiza en tambores metálicos, utilizando como combustible trozos de neumáticos de vehículos.

La pesca de la pepitona se realiza al este del Morro de Chacopata, utilizando diez embarcaciones, cuyas dimensiones varían entre 8 y 10 metros de eslora, las mismas son atendidas por cinco pescadores cada una. Las embarcaciones utilizan ras-tras con dimensiones de 1 x 0,5 x 1,5 metros, las cuales son llevadas a mano después de cada arrastre, para la posterior selección manual de los ejemplares y llenado de los sacos. En cada arrastre se extrae un promedio de 1,5 sacos de pepitonas con tallas superiores a 55 milímetros.

Las faenas diarias tienen una duración de cinco a siete horas, con un tiempo efectivo de pesca de tres a cuatro horas, período en el cual se realizan 25 a 30 arrastres y se extraen de 40 a 50 sacos de pepitonas escogidas a mano, cada uno con un peso promedio de 45 kilogramos.



Aspecto general de la playa El Turco y desembarque de las pepitonas.



Sacos de pepitonas en bolsas de redes pesqueras.

El desembarque se realiza en la playa El Turco en las primeras horas de la mañana, al frente de cada una de las diez rancherías (una embarcación/ranchería), allí están dos personas encargadas de las tareas del salcochado, las cuales tienen de uno a tres recipientes metálicos con agua de mar caliente y utilizan neumáticos de vehículos, cortados, para facilitar la combustión iniciada con gasolina.

Las pepitonas se ponen en bolsas elaboradas con redes de pesca en desuso e introducidas, con la ayuda de una vara de madera, en los recipientes de cocción, colocando encima un saco de yute para conservar el calor. La cocción tarda entre 10 y 20 minutos, dependiendo de la temperatura del agua. La distribución de la pepitona cocida para la fase subsiguiente (desconchado) es realizada por las dos personas encargadas de la cocción.

El desconchado es realizado por diez a 12 personas/ranchería, las cuales reciben un pago de Bs.180/kilogramo de carne producida. El rendimiento de pepitonas por saco es de 5 a 6 kilogramos de carne, lo cual dependerá del estado de llenura de las gónadas de los animales.

El acopio de la carne producida en las rancherías se hace a través de camiones con cavas de refrigeración con hielo, pagando un precio de Bs.700 /kilogramo. El producto es transportado hasta Cumaná y Carúpano, donde es vendido a mayoristas o minoristas.

Las personas encargadas del salcochado, los pescadores y propietarios del bote a motor y rastras constituyen una sociedad para la repartición de los beneficios económicos derivados de esta actividad. Semanalmente, una vez afrontados los costos de producción (combustibles para motor FB, neumáticos, sacos, pago a desconchadores y otros) se reparten los beneficios de la siguiente manera: dos partes para el motor FB, una para el bote, una para la rastra, una para cada pescador y una para cada persona encargada del salcochado.

Todas las actividades de la pesquería y el aprovechamiento de la pepitona en el banco de Chapopata, involucran a 50 pescadores, 20 salcochadores, 116 desconchadores y 12 propietarios de motores, botes, rastras y/o camiones cavas y su impacto económico directo influye totalmente en la población de Caimancito, estado Sucre.



Salcochado de pepitonas en bolsa de redes pesqueras.



Carne de pepitonas, lista para ser pesada.

Actualmente, esta pesquería tiene un potencial de producción de 108.000 sacos por año, lo cual equivale a 216.000 sacos en la pesquería tradicional, debido a que las pepitonas son escogidas a mano en los sitios de captura y representan 6.480 toneladas/año, es decir, 20% de la producción anual del banco de Chacopata.

Este sistema de pesquería tradicional beneficia tanto a los pescadores como a los empresarios, debido al rendimiento de carne/saco, y muy especialmente al banco natural, ya que una gran cantidad de sustratos son devueltos al mar, los cuales servirán para la fijación de las futuras larvas; además, junto con estos sustratos, son devueltas al mar una gran cantidad de pepitonas juveniles que tendrán la oportunidad de sobrevivir y crecer. De esta forma se cumple con la regulación del MAC N° RNR/266 del 2-9-1960, que establece en su normativa N° 6: "Todo ejemplar de pepitona que no haya alcanzado su completo desarrollo (3 centímetros de ancho) deberá ser devuelto al mar inmediatamente. Igualmente, deben reintegrarse a las aguas de origen las conchas del molusco y distribuir las en toda el área explotada". Asimismo, en el Boletín de Pesca y Acuicultura N° 3, de julio-1990, con relación a la misma regulación se indica: "la talla mínima de captura establecida para la pepitona o pata de cabra, es de 3 centímetros de ancho, lo que equivale a 6 centímetros de largo del ejemplar".

No obstante, por ser la pesca o extracción de la pepitona en un banco natural, existen algunos aspectos negativos en el procesamiento de esta especie en la playa El Turco, destacándose la conta-

minación de la playa, con las conchas de moluscos, restos metálicos de los neumáticos y recipientes metálicos en desuso. Aparte de esto, la contaminación del medio ambiente por los productos de la combustión de neumáticos y los riesgos de salud pública que esto implica, debido al alto porcentaje de azufre que contienen los mismos.

La recolección de los desechos sólidos en la playa es un problema relativamente de fácil solución y el uso de gasoil para la cocción, tal como lo hacen los empresarios "tradicionales", minimizará las descargas de carbón y azufre al ambiente, pero hay que determinar el impacto económico que esto ocasionará a los pequeños empresarios de la playa El Turco en cuanto a los costos de producción; para ello deben ampliarse los estudios de los aspectos socioeconómicos relacionados con esta pesquería artesanal, y prestar asistencia técnica en lo relacionado con el manejo de alimentos, salud pública y preservación del medio ambiente, con la finalidad de mejorar algunos aspectos del aprovechamiento de este recurso pesquero.

Consideraciones finales

- La pesquería realizada con botes, los cuales desembarcan el producto de la pesca en la playa El Turco, tiene un potencial de producción de 6.480 toneladas/año y un rendimiento de 12,4 toneladas de carne de pepitona/mes.
- El sistema de pesca utilizado es beneficioso, en especial para el banco natural de pepitonas, por cuanto los sacos de pepitonas tienen un bajo



Corte de los neumáticos utilizados como combustible.

porcentaje de desperdicios y de ejemplares juveniles.

- En la pesquería y aprovechamiento de la pepitona se benefician, en forma directa, alrededor de 200 personas de la población de Caimancito.
- El sistema de salcochado que se utiliza es altamente contaminante y de gran riesgo para la salud pública.



Labores del desconchado de las pepitonas.

Bibliografía

- FAO. 1982. La recolección de estadísticas de captura y esfuerzo. FAO, Circ. Pesca (730) 65 p.
- Jiménez, R. J. 1997. Análisis y evaluación de la pesquería de la pepitona en el banco de Chacopata. Informe Final 1997. FONAIAP/CAIE Sucre - Nueva Esparta.
- Jiménez, R. J.; D'Lacoste, T. 1999. Algunas consideraciones sobre la pesquería de la pepitona, *Arca zebra*, en el oriente venezolano, con énfasis en la pesca del recurso, en el banco de Chacopata, estado Sucre. Informe Técnico, julio-1999. FONAIAP/CAIE Sucre - Nueva Esparta.
- Labori, M. 1993. Crecimiento y biomasa de los compartimientos específicos de la producción en la pepitona, *Arca zebra* (Swainson, 1883) (Mollusca: Bivalvia) en el Morro de Chacopata, estado Sucre. Tesis Msc. Univ. de Oriente. Cumaná, estado Sucre.
- Ministerio de Agricultura y Cría. 1990. Regulaciones de las pesquerías artesanales venezolanas. Boletín Informativo de Pesca y Acuicultura N° 3.
- Ministerio de Agricultura y Cría. 1996. Estadísticas del subsector pesquero y acuícola de Venezuela 1990-1995. Año 1, N° 1.
- Morris, P. A. 1975. A field guide to shells of the Atlantic and Gulf Coasts and the West Indies. The Peterson field guide series. 3 ed. Ed. por William J. Clench. 330 p.
- Salaya, J. J. 1971. La pesca de la pepitona (*Arca zebra*) en el oriente de Venezuela. Informe Técnico N° 27. MAC - PNUD.

Variedades comerciales de ajonjolí en Venezuela

Autor: Alba Navas
Alfredo Layrisse



Configuración y operación del correo electrónico bajo Eudora Light™
Autor: Simón Arenas

Cultivo de la caraota con énfasis en el estado Lara

Autor: María Elena Morros

