

Explotación comercial de la ostra en los caños de Guariquén, estado Sucre

Humberto A. Gil G.¹
Rubén D. Marcano²

¹Investigador; ²Técnico Asociado a la Investigación.
INIA Sucre/Nueva Esparta. Laboratorio de Acuicultura.
Cumaná, estado Sucre.

En la zona de Guariquén, municipio Benítez del estado Sucre, se encuentran ubicados los bancos naturales de la ostra americana, *Crassostrea virginica*, también llamada ostra de los caños de Guariquén (Figura 1). Este es uno de los moluscos comestibles más importantes de la costa Atlántica de América del Norte. Su distribución se extiende desde el Golfo de San Lorenzo hasta las Indias occidentales y Venezuela. La especie es de talla grande y alcanza dimensiones hasta más de 20 centímetros. En Venezuela, es abundante en las costas cubiertas de manglares del golfo de Paria en los estados Sucre, Monagas y Delta Amacuro, donde se encuentra adherida a las raíces de los mangles, en aguas de baja salinidad.

Esta especie ha sido explotada comercialmente y se ha cultivado en forma experimental con gran factibilidad biológica (Lodeiros *et al.*, 1999). Actualmente, es objeto de intensa explotación por parte de algunos habitantes de las comunidades agrícolas asentadas en los caños de Guariquén, cerca de las poblaciones de Ajíes y Guariquén y por pescadores foráneos que practican esta actividad. La ostra americana es uno de los rubros pesqueros de la zona con elevado potencial económico. Los otros recursos existentes de especies marinas, estuarinas y de agua dulce no representan en la zona de los caños una fuente de ingresos estables, ni siquiera una fuente de ocupación permanente.

En la comunidad de Ajíes, por su cercanía con la carretera nacional que conduce desde Carúpano a Guiría, es donde existe una mayor actividad económica diversificada. Allí, la mayoría de los habitantes se dedican a la agricultura y a la pesca, siendo los cultivos tradicionales el ocumo chino y la auyama, que son los rubros de mayor producción y comercialización. En cuanto a la actividad pesquera, es más bien de subsistencia y las especies más cotizadas son la guasa, *Epinephelus itajara* y los bagres, *Arius* spp. (Figura 2). Otra actividad que están llevando a cabo es el ecoturismo, actividad que se encuentra en aumento.



Figura 1. Ejemplares de ostras (*Crassostrea virginica*) provenientes de los caños de Guariquén.



Figura 2. Algunas especies capturadas por los pescadores artesanales en los caños de Guariquén: moluscos (ostras) y peces (Bagres y Guaraguaras).

La cadena de comercialización de la ostra comienza con la recolección o extracción, faena que es realizada por los pescadores artesanales en diferentes áreas de pesca de la localidad (río Morocoto, Las Piedras, La Laguna, Punta de Ebaristo, La Culebra, Majagual, Maremare, entre otras). La extracción se rota entre estas áreas por los mismos pescadores para que el recurso no se agote. Ellos mismos procuran no extraer las ostras menores a seis centímetros, a pesar de que no existe ninguna regulación pesquera para esta especie, en cuanto a tallas mínimas de captura y épocas de veda. Debe señalarse que sí existen regulaciones para la ostra de mangle (*Crassostrea rhizophorae*) y ostra perla (*Pictada imbricata*), especies que tienen gran importancia económica en la región oriental del país, pero cuya comercialización es distinta a la ostra proveniente de los caños de Guariquén.

Para la realización de las faenas de pesca de la ostra de los caños, se utiliza una embarcación con motor fuera de borda para trasladarse hacia las áreas de trabajo, localizadas, aproximadamente entre dos y tres horas del puerto base, que puede ser en Guariquén o Ajíes. La mayoría de estas embarcaciones son curiaras y cuentan con máxima capacidad para tres personas (Figura 3). La recolección de las ostras depende, en gran medida, de la influencia de las mareas. Si la marea es muy alta dificulta la extracción de las ostras, debido a la profundidad de las raíces y otros sustratos (rocas) donde se encuentran adheridas, ya que son extraídas a pulmón por los pescadores artesana-

les. Otros factores que dificultan la extracción son la poca visibilidad en el agua de los caños y las fuertes corrientes que se originan por la acción de las mareas.



Figura 3. Embarcación (Curiara) utilizada por los pescadores artesanales. Nótese el abosque de manglar alrededor del caño Guariquén.

Una vez en tierra o en el puerto base, las ostras se limpian, seleccionan y colocan en sacos de hilo de aproximadamente 40 kilogramos para su traslado hacia diferentes ciudades del país (Caracas, Puerto La Cruz, Puerto Ordaz, Valencia, entre otros destinos). Se estima que un solo distribuidor comercializa semanalmente 1.000 kilogramos de ostras. El traslado de las ostras hasta los lugares de consumo es efectuado en camiones cava permitidos por el Instituto Nacional de la Pesca y Acuicultura (Inapesca). El trayecto a veces supera las 15 horas de viaje. Preferiblemente el traslado se realiza de noche, evitando la luz solar para reducir la descomposición o muerte de las ostras, ya que éstas viajan vivas. En ciertas ocasiones se ha observado que el traslado de las ostras es realizado desde el terminal de Carúpano, como si fuera una encomienda, usando las líneas de autobuses como medio de transporte. Este tipo de transporte viola las normas establecidas en La Ley de Pesca y Acuicultura, Título V, Artículo 46, referente a las autorizaciones emitidas por Inapesca en cuanto a procesamiento y comercialización.

La comercialización de la ostra no ocurre solamente por sus valores nutricionales (Ver cuadro), ni de la extracción y distribución hacia los sitios de consumo. Para asegurar la inocuidad del producto se necesita de una prueba que certifique la ausencia

de la toxina paralizante de moluscos (PSP), por sus siglas en Inglés y otra de ausencia de *Vibrio cholerae*. Estas son realizadas en los Laboratorios de Toxicología y Microbiología del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), en su planta sede en Cumaná. Con este certificado, el distribuidor obtiene de Inapesca la guía de transporte que permite la movilización del producto por el territorio nacional.

La extracción de la ostra es una actividad tradicional en la zona de los caños, pues muchos de los habitantes han estado involucrados en la extracción de este recurso pesquero. Este fue un rubro de gran importancia comercial en la década de los años '70, cuando se desembarcaban cerca de 170 toneladas anualmente. En esa misma década se comenzaron las primeras investigaciones por parte del sector oficial (MAC "Centro de Investigaciones Pesqueras de Oriente", hoy día INIA Sucre-Nueva Esparta) sobre la determinación de zonas de reproducción de las ostras.

A finales de los años '70 se dio inicio al Proyecto Guariquén para la explotación comercial de la ostra, promoviéndose el cultivo en balsas flotantes. Todavía se pueden observar en la zona algunas balsas que han sido recuperadas y mantenidas por los habitantes de los caños, donde continúan desarrollando el cultivo de la ostra (Figura 4), mientras que otras se encuentran deterioradas y en desuso para esta actividad, las cuales son utilizadas por los pescadores artesanales para pernoctar durante las faenas de pesca (Figura 5). Para los años 1980 y 1981 la producción alcanzó unas 237 toneladas de ostras cultivadas (López, 1981). Durante los años siguientes, estos cultivos comenzaron a decaer debido a varios factores. Entre ellos, la deficiente fijación de larvas de ostras en las cuerdas de caucho utilizadas en las balsas, a pesar de que en el

agua existían larvas umbonadas disponibles para la fijación, la falta de continuidad en la asistencia técnica a los productores y, muy particularmente, deficiencias en la comercialización del producto debido a la lejanía de los centros poblados y una vía de penetración en muy mal estado. Finalmente, los problemas de las comunidades de la zona por la disputas de las balsas, que en conjunto originaron el declive y abandono de esta actividad económica.



Figura 4. Balsas utilizadas para el cultivo de las ostras. Isla Curí – Caño Guariquén.



Figura 5. Balsas en desuso utilizadas por los pescadores artesanales durante las faenas de pesca. Caño Guariquén.

Valores nutricionales de la ostra americana (*Crassostrea virginica*)

100 gramos de carne de ostra contiene 80 calorías; 2 gramos de grasa; 9,5 de proteínas y 86% de agua

Minerales				Vitaminas				
Azufre	150,0	mg	Yodo	0,18	mg	Vitamina A	420	UI
Cloro	600,0	mg	Magnesio	45,00	mg	Vitamina B	100	UI
Calcio	70,0	mg	Manganeso	0,50	mg	Vitamina C	8	UI
Cobre	9,0	mg	Potasio	148,00	mg	Vitamina D	5	UI
Fósforo	200,0	mg	Sodio	350,00	mg			
Hierro	4,5	mg	Zinc	20,00	mg			

Fuente: Dante B. Giotto - Cooperativa Flor de Los Caños II.

Con el apoyo del Fondo Internacional de Desarrollo Agropecuario (FIDA), la actividad del cultivo ostrícola fue promovida en la comunidad de Guariquén a finales de los '90, pero la deficiencia en la abundancia de larvas de ostras en el agua dificultó que esta actividad pudiera consolidarse.

Hoy en día existen dos cooperativas encargadas de la distribución de las ostras (Flor de Los Caños II y El Ostrero), con una producción anual aproximada de 100 toneladas. La distribución de las ostras se realiza durante todo el año, con una mayor incidencia en las temporadas como carnaval y semana santa, siendo los mayores clientes los restaurantes y algunos hoteles.

Bibliografía Consultada

- Lodeiros, C.; Marín, B.; Prieto, A. 1999. Catálogo de moluscos marinos de las costas nororientales de Venezuela. Clase Bivalvia. APUDONS. 109 p.
- López S., N. 1981. Proyecto Guariquén – análisis del circuito de la producción ostrícola en la zona de Guariquén. Tesis. Universidad de Oriente – Escuela de Ciencias Sociales – Departamento de Sociología. 228 p.
- Ministerio de la Producción y el Comercio. 2003. Ley de Pesca y Acuicultura. 103 p.



Producción artesanal de semilla asexual de yuca

Eduardo Ortega-Cartaya
José J. Marcano Arcay



Manejo integrado de plagas

Silvestre Fernández



El milagro del nacimiento vegetal

José Francisco Ramos
Maruja Casanova



Producción artesanal de semilla de PAPA

Mirian Gallardo



Producción artesanal de semilla de maíz

Desde la investigación al usuario
Bernardino Arias