

Tejiendo redes

Proyecto "Diseño, construcción, evaluación y monitoreo de un arte de pesca selectivo"

Mañana en la Facultad de Ciencias se presentarán los resultados de un proyecto participativo en torno a la pesquería artesanal de langostino de Punta del Diablo. El objetivo fue elaborar un dispositivo de pesca que seleccionara a los langostinos y que disminuyera el impacto sobre otras especies que son pescadas al mismo tiempo y devueltas al mar posteriormente. Si bien la herramienta probada aún no es cien por ciento efectiva, el equipo de trabajo apunta a mejorarla en un futuro inmediato. Asimismo, la propuesta sirvió de excusa para acceder a otras experiencias y aprendizajes dignos de destacar.

EL LANGOSTINO o camarón rojo *Pleoticus muelleri* "es un crustáceo decápodo endémico de Sudamérica y capturado en todo su rango de distribución. En Uruguay, es capturado por las pesquerías artesanales costeras de Rocha: La Paloma, Cabo Polonio, Barra de Valizas y Punta del Diablo", indica el proyecto. Además, informa que la pesquería de Punta del Diablo "es la que obtiene la mayor captura en toneladas de langostino".

Pero la herramienta o arte de pesca que se utiliza para obtener el langostino es "una red de arrastre de fondo con baja selectividad", lo que genera la pesca incidental de otras especies. "En algunos casos, esta captura incidental puede llegar a ser mayor que la captura de la propia especie objetivo, lo cual es considerado mundialmente una amenaza a la biodiversidad marina", reseña el equipo de trabajo.

El proyecto, denominado "Diseño, construcción, evaluación y monitoreo de un arte de pesca selectivo", fue impulsado por un grupo de investigadores de la Facultad de Ciencias (Universidad de la República) en conjunto con la asociación civil Investigación+Desarrollo -situada también en esa facultad e integrada por estudiantes, egresados y docentes- y con pescadores de Punta del Diablo. Fue financiado por el Programa de Pequeñas Donaciones de las Naciones Unidas.

Posteriormente se involucró la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (Dinara) y el Museo Nacional de Historia Natural y Antropología.

El proyecto se inició en noviembre de 2008 y estaba previsto que finalizara en febrero de 2010, pero se extendió el plazo un par de meses para completar la etapa de difusión.

Todo un arte

Ángel Segura, biólogo docente de Oceanografía de la Facultad de Ciencias e integrante del equipo técnico, explicó a *la diaria* que entre las especies capturadas de manera incidental se destacan "langostinos jóvenes, otros pescados, invertebrados, cangrejos y caracoles". Éstos se devuelven al mar, "alguna fracción viva, otra muerta, eso depende de la especie, pero en general ese organismo sufre cuando es sacado del agua, hay un momento de estrés". "La idea es que ese escape sea antes de que sufra.

Intentamos generar un arte, una red de pesca de arrastre, que saque sólo langostinos y se vayan todos los otros organismos, eso sería lo ideal", dijo el docente.

Para elaborar el arte de pesca, se manejaron con materiales que fueran accesibles para los pescadores y consideraron que el dispositivo resultante fuera liviano.

"Éste es un trabajo puramente manual, son los marineros los que levantan la red a mano y la tiran. Entonces, no le podés agregar una grilla de acero para excluir los peces y dejar a los camarones, como hacen en las pescas industriales, porque las que son de acero pesan entre 20 y 30 kilos. Hay que buscar tecnologías apropiadas para este tipo de pesquería; eso es lo que hicimos. También colaboró el Laboratorio de Tecnología Pesquera de la Dinara, ayudando a pensar un diseño de este tipo, junto con los pescadores y nosotros".

La red de pesca utilizada es como un gran calderín. "Hicimos una red igual a la que ellos tenían, para incluir una grilla dentro del calderín", dijo Segura. Esa grilla funciona como filtro: "Cuando siente la red el camarón tiende a entrar, a pasar al copo de la red, donde queda retenido, y los pescados y las rayas, como tienen un escape más radial, tienden a escapar hacia los costados", explicó.

La grilla fue construida con caños de grifería y con mallas de las que se utilizan para escombros: "Si queremos que las usen a futuro, no pueden ser de titanio galvanizado, tienen que ser de algo accesible, y de materiales que existan en la zona", afirmó.

La grilla se puso a prueba durante la zafra del langostino, que va de setiembre a diciembre. La evaluación técnica consistió en comparar lo que se escapaba por las artes creadas y lo que retenían las grillas tradicionales. "Las dos cosas se separaban y después se medían y se pesaban todos los organismos, peces, invertebrados, para ver la biomasa, para considerar la cantidad de kilos que se iban, la cantidad de kilos que quedaban, tanto de peces como de camarones", detalló el entrevistado.

"Los resultados que obtuvimos fueron bastante satisfactorios en cuanto a los peces, sobre todo respecto de las rayas. Se escapó entre 90% y 95% de las rayas, y entre los peces óseos -corvinas, brótolas- se escapó 70%. Pero no tuvimos tanto éxito en el porcentaje de camarón



Pescadores de Punta del Diablo. * FOTO: ÁNGEL SEGURA

que se escapó, que fue muy alto: cerca de 30%", dijo Segura. Los pescadores evaluaron la grilla junto con los técnicos, y todos coincidieron en que ése era el único, "pero" que tenía un detalle importante, que hace que no sea rentable.

"La evaluación de los pescadores fue bien clara: hasta ahora no nos sirve, dijeron. Pero tienen interés en seguir probando, mientras no sea algo que los perjudique. Además, el camarón saldría más limpio, tendrían menos tiempo de separación a bordo y menor pérdida por descarte. Y el camarón sería de mejor calidad, porque no se aprieta contra la red con pescados o con otros organismos que lo rompen".

El docente explicó que están manejando "ideas de cómo mejorar ese dispositivo para que escape la menor fracción de camarones". La idea es continuar: "Apuntamos a seguir el proyecto. Los pescadores se comprometieron también a seguir adelante con la iniciativa y estamos en ese proceso de buscar financiamiento para darle continuidad, queremos generar cosas más duraderas y más sólidas en el lugar".

Otros logros

"Lo más positivo de todo el proyecto es el tema de la interacción y la forma de trabajo, el marco de cooperación entre varias instituciones y pescadores para solucionar un problema particular, en ese sentido el proyecto se evaluó como muy exitoso", reflexionó Segura.

Por otra parte, se realizó "un relevamiento muy importante de toda la diversidad de organismos de la zona, tanto de peces como de invertebrados, que no se conocían", explicó el biólogo.

En este relevamiento intervino el Museo Nacional de Historia Natural y Antropología, catalogando muestreos, armando un catálogo de fotos y guardando "una cantidad de especies que no se sabía si estaban ahí". "Se registraron especies nuevas para la zona, especies que no estaban citadas para Uruguay, por ejemplo", afirmó.

La pesquería de langostino de Punta del Diablo abarca parte del área de Cerro Verde y zonas aledañas, que está en vías de ser declarada área protegida por el Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP).

La pesca artesanal

El entrevistado destacó que en el proyecto participaron todos los pescadores de la zona, con sus respectivas compañeras y esposas, que "se involucraron en el proyecto más tangencialmente, pero incorporándose a todas las charlas sobre diversidad de la zona". Explicó que, si bien la pesca es una actividad netamente masculina, las mujeres intervienen en el proceso posterior, como puede ser la producción de pasta de camarones, o utilizando parte del descarte con otros fines.

"En la pesquería artesanal se aprovecha todo. De los tiburones, por ejemplo, se aprovecha la carne

para comer -que es el gatuso o el cazón-, y el cuero y las vértebras para hacer artesanías".

La pesquería del langostino o camarón es, junto con la del tiburón gatuzo, la más importante para los pescadores de Punta del Diablo. Entre las problemáticas que se registran en la zona se detecta "una pérdida muy grande de pescadores artesanales porque están trabajando en el sector de turismo". Indicó que "en general, el promedio de edad de los pescadores es bastante alto porque los jóvenes encuentran otras vías que no son la pesca y que son más rentables, porque en los meses de verano y con el boom de Punta del Diablo a veces es mejor no salir a pescar, que también es bastante sacrificado, y el oficio está camino a perderse". Frente a esta situación y con el fin de recuperar el oficio, surgió una iniciativa puntual de una escuela de pesca que está a cargo de un pescador de la zona.

Las iniciativas tendientes a preservar la conservación ambiental contribuyen al desarrollo de la pesca artesanal, no sólo por cuidar la biodiversidad, sino por poder acceder a un mercado más selectivo, como existe en muchas partes del mundo. "Pensando más a futuro, está la idea de generar una certificación de la pesquería y de que el camarón se valore más. No es lo mismo un camarón pescado con una red común que con una red que es más amigable con el ambiente". ■

Amanda Muñoz

BOLETO UNA HORA / VACUNAS

BOLETO MÁS LARGO

El boleto de una hora pasará a durar 20 minutos más y se podrá utilizar en distintas compañías de ómnibus. A partir del 19 de abril, para la compra del boleto de una hora será imprescindible contar con la tarjeta magnética del Sistema de Transporte Metropolitano. El costo del boleto continuará siendo 17 pesos y permitirá, den-

tro de Montevideo, el trasbordo en unidades de distintas compañías. Por otra parte, pasará a tener 20 minutos de tolerancia. ■

TURNOS DE LOS NIÑOS

Comenzó la segunda etapa de vacunación contra la gripe AH1N1. Desde ayer, además de los funcionarios de la salud y las mujeres embarazadas, pasaron a tener priori-

dad los niños de entre seis meses y cuatro años de edad, los mayores de cinco años con enfermedades crónicas, los mayores de 50 con alguna patología respiratoria crónica y las personas que cumplen servicios esenciales, como policías y bomberos.

Las vacunas son gratuitas. Las dosis se dan en todos los centros de vacunación, tanto públicos como privados. ■