



LOS PESCADORES ARTESANALES OBTIENEN GANANCIAS

Cargado de hielo, el camión se desplaza rápidamente a lo largo del estrecho y polvoriento camino, haciendo sonar la bocina estridentemente y levantando a su paso una inquieta nube de polvo.

Su destino es la playa de Uhanya, en las orillas kenianas del lago Victoria, lugar donde se asienta una pequeña comunidad pesquera.

Al llegar a la aldea, el chofer y sus ayudantes descienden del camión y, como soldados bien entrenados, cargan Perca del Nilo recientemente pescada, depositándola en los contenedores con hielo. El camión transportará el pescado a plantas en la cercana ciudad de Kisumu para su procesamiento y, finalmente, la exportación.

Para las plantas procesadoras y los comerciantes de pescado en pequeña escala de la cuenca del lago Victoria, este camión — y la industria de exportación de pescado en rápida expansión que representa — es la competencia. Y la competencia en estos días es crudísima.

Al decir del Dr. Gilbert Ogutu, jefe de un proyecto financiado por el CIID que estudia la viabilidad de la pesquería artesanal tradicional, “toda la industria pesquera del lago Victoria ha cambiado extraordinariamente durante los últimos 10 a 15 años”. “Las personas cuya supervivencia y modestos ingresos dependían anteriormente de la pesca se ven forzadas actualmente a competir con grandes compañías pesqueras o resignarse a una completa marginación”.

El cambio más significativo ha sido un aumento agudo en la entrada de divisas que obtiene Kenia a través de la pesca. El Dr. Ogutu, profesor de la Universidad de Nairobi, estima que aproximadamente la mitad de todo el pescado extraído

del lago Victoria se convierte en filetes congelados que se exportan a países del Medio Oriente y Europa. Para una región que produce más del 90% del pescado del país, ésta es una cantidad substancial. Los comerciantes y procesadores aquí compiten diariamente por la Perca del Nilo y otros peces en los más de 70 embarcaderos principales a orillas del lago.

Ha habido ventajas y desventajas de la racha de exportación de pescado. Algunos pescadores se han beneficiado de precios más altos para sus capturas y las plantas procesadoras de pescado para la exportación han creado algunos puestos de trabajo. Sin embargo, como muchos otros recursos utilizados para exportación, la mayor parte de los ingresos provenientes del pescado se reservan para un número reducido de empresas de tamaño relativamente grande.

GRANDES BENEFICIOS COMERCIALES

Las empresas comerciales, que han logrado hacerse con una parte excesivamente grande del mercado, se apresuraron a aprovechar los cambios en las existencias de peces del lago Victoria, la cual experimentó un aumento de la variedad Perca del Nilo. Las compañías crearon mercados de ultramar para los filetes congelados de Perca y compraron una proporción cuantiosa de las capturas de este pez. A estas compañías les ha sido posible asegurarse relaciones “cliente-patrón” con muchos de los pescadores, alquilándoles motores para sus botes y pagándoles mayores precios a cambio de los derechos exclusivos sobre su captura diaria. Los pequeños comerciantes se han visto a menudo excluidos de estos tratos.

Los procesadores de pescado locales también se han perjudicado ya que su tecnología tradicional no es adecuada para el procesamiento de la Perca del Nilo, que es muy gra-

sosa, y la tecnología no es ni tan económica ni tan eficaz que permita competir con los equipos de los procesadores comerciales. Un aumento en la competencia significa que los pequeños comerciantes y procesadores de pescado, 75% de los cuales son mujeres, verán reducidos sus ingresos drásticamente. Muchas de estas mujeres rurales se ven enfrentadas a la bancarrota y el desempleo en un área donde no hay muchas alternativas para ganarse la vida ya que la pesca es uno de los pocos recursos naturales en la región y mucha de la tierra en los alrededores del lago Victoria es árida.

La gente pobre en un radio de 50 km alrededor del lago Victoria ya no puede permitirse adquirir lo que era una fuente de proteína de bajo costo. No hay programas para desarrollar una fuente alternativa de proteína barata y los investigadores temen que el escaso suministro de pescado local pueda tener repercusiones nutricionales graves al cabo de unos pocos años.



El suministro de Perca del Nilo a los mercados locales del lago Victoria ha disminuido con el crecimiento de la industria de exportación de pescado.

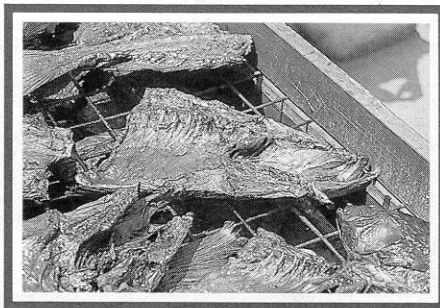
Otro resultado de los cambios en la industria pesquera ha sido el aumento de las comunidades temporales en las orillas del lago Victoria.

Para trabajar aquí, los procesadores y comerciantes caminan distancias hasta de 80 km y permanecen alejados de sus familias durante semanas, a veces mucho más. Viven en pequeñas cabañas de madera o metal con techos de acero corrugado. Los niños, a quienes las madres frecuentemente traen consigo, juegan en los alrededores bajo el ardiente sol de la tarde, evitando la acumulación de los desperdicios, inevitables cuando existen pocas instalaciones sanitarias. "Estas comunidades temporales no son algo positivo para el pueblo keniano", nos dice el Dr. Ogutu.

Según el Dr. Ogutu, que creció cerca del lago, esta situación debe cambiar. Su objetivo principal en el proyecto es dar a la población de la región una oportunidad de ganarse la vida en la agricultura — y en las aguas — del lugar donde habitan. "Cuando las gigantes compañías de exportación participan en estos negocios, los transforman casi invariablemente en una situación de explotación para las personas que viven cerca del lago Victoria", nos dice. "Estamos tratando de cambiar eso".

Para romper este ciclo de explotación y el bajo nivel de vida, el Dr. Ogutu y sus colegas investigadores se dieron cuenta de que se debía adiestrar a los procesadores y comerciantes de pequeña escala y entregarles nuevas herramientas para que compitieran eficazmente con las grandes compañías pesqueras que se dedicaban a la exportación. El objetivo final del proyecto es identificar medios de mejorar los ingresos de las mujeres rurales dedicadas al comercio del pescado. Específicamente, esto ha incluido varias iniciativas, desde enseñar a las comerciantes y procesadoras elementos de contabilidad hasta introducir variedades mejoradas de hornos para secar el pescado.

"Teníamos que comenzar con lo elemental", apunta el Dr. Ogutu. "Muchas de las comerciantes y procesadoras de pequeña escala no tenían aptitudes comerciales reales". Algunas, por ejemplo, no tenían en cuenta los costos de



Los investigadores han introducido métodos más eficientes para secar pescado que ayudarán a los pequeños procesadores a competir con las empresas.

producción en su estimado del ingreso, y se dieron cuenta más tarde de que estaban perdiendo dinero.

Para combatir este problema, el proyecto envió a 26 mujeres a seminarios sobre contabilidad y elementos generales de comercio. El Dr. Ogutu dice que ha notado cambios significativos: "muchas de estas mujeres mostraron inmediatamente más pericia en la conducción de sus negocios y mostraron más interés en el proceso diario de las transacciones, costos y ganancias".

El proyecto también estimuló a las comerciantes y procesadoras de pescado de pequeña escala a formar cooperativas, siendo la más grande conocida la de KINDA. La cooperativa KINDA, que en la lengua local luo significa "perseverancia", permite a estas mujeres compartir recursos y modernizar los medios de preparar el pescado y llevarlo al mercado.

MEJOR TECNOLOGIA

Otra intervención diseñada para ayudar a la población local ha sido el refinamiento de la tecnología utilizada para secar, procesar y comercializar el pescado. Era necesario contar con la tecnología más eficiente de modo que los pequeños comerciantes y procesadores pudieran competir con las grandes compañías y todavía vender pescado a la población local a precios razonables. Específicamente, era necesario mejorar los hornos utilizados para ahumar la Perca del Nilo. Los hornos tradicionales frecuentemente sufrían desperfectos debido a las condiciones climáticas y necesitaban gran cantidad de leña — escaso recurso en la región — para ahumar el pescado.

Los investigadores desarrollaron cuatro tipos de hornos, algunos de los cuales tenían un estilo muy parecido al horno tradicional, debido, como señala el Dr. Ogutu, a que "las personas a menudo están temerosas de los cambios rápidos, de modo que era necesario permitirles cambiar a su propio ritmo". Si bien construir hornos refinados y eficientes resulta más costoso, éstos ahuman el pescado en la mitad del tiempo con la mitad de la leña empleada en los hornos tradicionales. Debido a que están hechos de ladrillo y pueden cubrirse, estos hornos resisten mejor las inclemencias del tiempo. El Dr. Ogutu señala que los pequeños procesadores y comerciantes pueden recuperar las inversiones en los nuevos hornos en tiempo tan corto como un año.

Otro refinamiento ha consistido en la introducción de las rejillas de secado. Comúnmente, el pescado se ha secado poniéndolo simplemente en el suelo, expuesto al sol. Además de que este método de secado consumía mucho tiempo, daba como resultado grandes pérdidas de pescado debido a la suciedad y las bacterias. Con vistas a contar con un método de secado más eficiente, el Dr. Ogutu y sus colegas investigadores diseñaron una rejilla metálica que permite secar el pescado con mayor rapidez y, debido a su plataforma levantada, protegerlo de las bacterias del suelo.

De acuerdo con el Dr. Ogutu, "tanto desde una perspectiva tecnológica como mediante la organización de seminarios de capacitación, estas intervenciones han ayudado exitosamente a muchos comerciantes y procesadores de pescado de pequeña escala de la región del lago Victoria". Y esto continúa siendo el objetivo del proyecto. "Estamos tratando de crear, o quizá debiera decir recrear, un medio ambiente sostenible para la población que vive cerca de los recursos — aquellas personas que debieran estar beneficiándose del pescado".

Craig Harris en Kenia



Dr. Gilbert E.M. Ogutu
Department of Religious Studies
University of Nairobi
P.O. Box 30197
Nairobi, Kenya.