



IX Reunión de la Comisión de Agricultura

Ciudad de Philipsburg, Antillas Neerlandesas los días 28 y 29 del mes de mayo de 2008.

En la ciudad de Philipsburg, Antillas Neerlandesas los días 28 y 29 del mes de mayo de 2008. en la Sala del Hotel Sonesta Maho se realiza la IX Reunión de la Comisión de Agricultura Ganadería y Pesca del Parlamento Latinoamericano.

Durante el acto de apertura, y luego de pronunciadas las palabras de bienvenida del Presidente del Parlamento de las Antillas Neerlandesas, Senador Pedro Atacho, acompañado por el Diputado Mari Fernández Savinon, Secretario de Relaciones Interparlamentaria del Organismo; el diputado José Carlos Cardoso, Presidente de la Comisión de Agricultura; Senador Candido Vera Bejarano, Presidente de la Comisión de Asuntos Laborales, Previsión Social y Asuntos Jurídicos y el dip Mario Israel Rivera, Presidente de la Comisión de Medio Ambiente, y el Vicepresidente del Parlatino por Chile Diputado Pedro Alvarez Salamanca, siendo las 11:15 hrs. del día 28 de mayo, el Presidente de la Comisión, Diputado José Carlos Cardoso(Uruguay), procede a instalar formalmente los trabajos de la Comisión, sometiendo a la consideración del resto de integrantes, la Agenda de trabajo para esta reunión.

Con la presencia de los siguientes legisladores:

Dip. José Carlos Cardoso	Uruguay
Dip. Mario José Fernández Savinon	Rep. Dominicana
	Secretario Rel. Interparlamentarias Parlatino
Dip. Norexa Pinto	Venezuela
Dip. Richard Chiaramelo	Uruguay
Dip. Daniel Rojas Lopes	Paraguay
Dip. Edmundo Soruco	Bolivia
Dip. Juan A. Salim	Argentina
Dip. Gustavo Mendivil	México
Sen. Jaime Naranjo	Chile
Dip. Carolus Wimmer	Venezuela
Dip. Homero Viera	Uruguay
Dip. Javier Hernández	Chile
Sen. Jesús Dueñas Lerena	México
Sen. Heladio Ramírez López	México
Dip. Javier Plascencia Alonso	México
Dip. Gustavo Mendivil Amparan	México
Dip. Julián Ezequiel Reynoso Sparza	México



Parlamento Latinoamericano
Secretaría de Comisiones

Sen. Getmar Caldera

Antillas Neerlandesas

Dip. Osiel Castro de la Rosa

México

Dip. Gladys M. Sánchez

Venezuela

ASESORES

Lic. Norma Calero – Asesora de la Secretaría de Comisiones del Parlatino

Lic. Juan Arraga – Uruguay-Secretario grupo Uruguayo

La cual es aprobada por unanimidad.

Tema I. PESCA ARTESANAL O DE SUBSISTENCIA. CULTIVO DE PECES EN AGUAS INTERIORES. REGULACIONES ESTATALES.

Se reciben dos documentos de la Presidencia de la Comisión: a. Pescadores Artesanales. Organizándose para la Comercialización y, b. La Pesca Artesanal en el Uruguay.

Expositor. José Carlos Cardoso. URUGUAY.

Intervienen en el debate en ese orden, los Legisladores:

Eladio Ramírez, MEXICO; Richard Charamelo, URUGUAY; Juan Salim, ARGENTINA; Gustavo Mendivil, MEXICO; Mundo Soruco, BOLIVIA; Dante Rojas, PARAGUAY; Jaime Naranjo, CHILE; Carolus Wimmer, VENEZUELA; Homero Viera, URUGUAY; Javier Hernández CHILE; y Jesús Dueñas, MEXICO.

Documento:

LA PESCA ARTESANAL EN EL URUGUAY

CONTENIDO

I. DEFINICIÓN

II. DISTRIBUCIÓN GEOGRAFICA

A) PESCA ARTESANAL MARINO-COSTERA

- a) Embarcaciones
- b) Artes de pesca.
- c) Manipulación de capturas y comercialización.
- d) Especies capturadas en la costa con valor comercial.

B) PESCA LACUSTRE Y FLUVIAL

- 1) Pesca lacustre en agua salobre.
 - a) Distribución y aspectos geográficos.
 - b) Especies predominantes.
 - c) Características de la captura de camarón y valor comercial de las especies capturadas.
 - d) Embarcaciones y artes de pesca.
- 2) Pesca de agua dulce (litoral oeste y centro).
 - a) Especies más comunes y distribución geográfica.
 - b) Aspectos generales sobre embarcaciones y artes.



c) Comercialización.

III. ASPECTOS SOCIOLÓGICOS

IV. ASPECTOS SOCIO-ECONÓMICOS DE LAS COMUNIDADES DE PESCADORES

V. APOYO INSTITUCIONAL

I. DEFINICION

Para comenzar a hablar de pesca artesanal es fundamental definirla, para ubicar el entorno de esta actividad y distinguirla del resto de la pesca industrial. Es aquella actividad realizada por uno o más pescadores, cuyas capturas son realizadas con embarcaciones de menos de 10 toneladas de registro bruto (TRB) que se realiza en el mar, en zonas próximas a la costa o en aguas interiores, sean estas de agua dulce o salobre.

II. DISTRIBUCION GEOGRÁFICA

La pesca artesanal puede ubicarse geográficamente en áreas que difieren enormemente en cuanto a características de sus cuerpos de agua y del entorno, incluyendo al pescador artesanal como tal y a su familia.

Se puede dividir en dos grupos netamente diferenciados, según la zona donde asientan las comunidades: la pesca artesanal marino-costera, y la pesca artesanal de aguas interiores que comprende a su vez la pesca lacustre y la fluvial.

A) PESCA ARTESANAL MARINO-COSTERA

Cuando hablamos de pesca marino-costera nos referimos a la realizada con embarcaciones de 10 metros de eslora aproximadamente, que operan dentro de las 5 millas marinas desde la costa, de acuerdo a la autorización otorgada por la Prefectura Nacional Naval. Esta disposición se encuentra actualmente en revisión por parte de las autoridades del INAPE y de Prefectura, por considerarse una faja muy estrecha, donde los recursos se han visto diezmados por embarcaciones de mayor envergadura cuyas artes son, la mayoría, de arrastre de fondo.

Este tipo de pesca artesanal se distribuye, en su mayor parte, a lo largo de la faja costera comprendida entre Canelones y Punta del Diablo, en el departamento de Rocha.

La componen agrupaciones de pescadores artesanales de la costa de Canelones, Montevideo, Maldonado y Rocha. Todos ellos utilizan el mismo tipo de embarcaciones y artes de pesca. El sistema de comercialización, salvo excepciones, es el de la intermediación, que será descrito más adelante.

a) Embarcaciones.

Las embarcaciones son, en general, de madera enfibrada, con o sin cabina, con motor de baja potencia, sea fuera de borda o motor interno. En general para la pesca marina se utilizan motores de 25 HP promedio. Comparemos con la potencia de los buques pesqueros de media altura y altura cuyos motores poseen una potencia de 150 a 1000 HP, y aún más. Es notable la diferencia existente, lo que no da lugar a confusiones con respecto al tipo de pesca.

La tripulación varía, siendo lo más común que sean tres personas, de las cuales uno es el patrón.



Los elementos de seguridad exigidos por Prefectura con los cuales salen al mar son el equipo de radio y chalecos salvavidas.

b) Artes de pesca.

Las artes de pesca utilizadas por las embarcaciones artesanales marinas son básicamente dos, las tradicionales: redes de enmalle o agaleras y palangres.

Excepcionalmente, y refiriéndonos a recursos pesqueros especiales, como el camarón o langostino (*Penaeus paulensis*), las artes de pesca utilizadas son las redes de arrastre de camarón y las trampas (actualmente de uso exclusivo en las lagunas costeras salobres).

Otro recurso poco conocido, el caracol negro (*Adelomelon brasiliana*) es capturado con rastras especiales de forma rectangular. La rastra consiste en un rectángulo de hierro al cual va adosada una red en forma de bolsa. Dos cabos sujetos a la rastra permiten que la barca arrastre el arte de pesca por los fondos fangosos donde se captura la especie.

Las redes de enmalle o agaleras difieren en el largo, pero fundamentalmente en la altura y en el tamaño de la malla. En general poseen 70 metros de largo, pero la altura es variable dependiendo del recurso pesquero a que se destina.

Si son recursos de fondo como el lenguado, la red debe llegar a fondo, por lo cual se le otorga generalmente unos 4 metros de altura. La malla, medida de nudo a nudo, es de tamaño superior a otras especies. Lo mismo sucede cuando se espera capturar tiburón

para salar. En cambio, cuando se espera capturar otras especies como corvina (*Micropogonias furnieri*), pescadilla (*Cynoscion guatucupa*) brótola (*Urophycis brasiliensis*) o cazón (*Mustelus schmitti*), la red utilizada no es necesariamente de esa altura, generalmente es de unos 3 metros. El INAPE aún no ha establecido normativas con respecto al tamaño mínimo de la malla a utilizar en las pesquerías artesanales. Seguramente se definirán a corto plazo, como medida para proteger los juveniles de éstas y otras especies.

Toda red está construida con un cabo dispuesto en la parte inferior, denominado relinga inferior, que posee pesos o plomos en toda su longitud. En el cabo superior o relinga superior se disponen pequeñas boyas. De esta forma la relinga superior tiende a elevar la parte superior de la red, y la relinga inferior a bajarla hacia el fondo. Esto permite que la red quede dispuesta en el agua como una barrera o pared donde los peces quedan retenidos al pasar. En general quedan retenidos por el dorso o en ocasiones, por los opérculos, al intentar retroceder.

En cada extremo de la red se dispone un peso que va a fondo, que sale del extremo de la relinga inferior y una boya con bandera que está unido a la relinga superior, denominado comúnmente "gallo", que sirve para identificar la ubicación de la red.

Estas redes, de aproximadamente 70 a 80 metros cada una, generalmente son unidas entre sí por los pescadores en sentido longitudinal, llegando a ocupar hasta 2 kilómetros de largo promedio. Entre los pescadores se denomina "vaga" al total de las redes unidas entre sí. Una vaga puede llegar a tener varios kilómetros o solamente el largo de una red.

Las redes se dejan en el mar de un día para otro o se recogen luego de unas horas, dependiendo de las corrientes existentes o del oleaje.



A la operación de ubicar la red en el agua se le denomina "calar", y a la de levantar la red se le denomina "virar" la red. En la medida que se recoge la red, el pescado que queda en la malla es "desenmallado" y dispuesto dentro de la bodega.

El otro arte de pesca utilizado exclusivamente en el mar es el palangre. Está constituido por una línea madre del espesor de un lápiz, cuyo largo por palangre es de unos 100 metros. A esta madre se adosan trozos de tanza más cortos con un anzuelo cada uno, denominados brazoladas, cuya distancia entre uno y otro es de una braza (de ahí el nombre brazolada), aproximadamente 180 centímetros.

La línea madre está fija en uno de sus extremos a un marco cilíndrico de goma o cardo, denominado espuerta. Dentro de este marco se dispone la línea principal y las líneas secundarias con los anzuelos, enrollados de una forma muy especial y característica, que consiste en ubicar en círculo la línea madre dentro de la espuerta y las brazoladas también en círculo apoyadas sobre la madre. Hay personas, muchos de ellos pescadores, que se encargan de acondicionar de esta forma los palangres, operación denominada "alistar" las artes de pesca, tarea que en muchos casos es remunerada y les sirve como medio de subsistencia. El arte de armar un palangre es una actividad tradicional, que requiere conocimiento y práctica.

Los anzuelos quedan enganchados en la espuerta hasta el momento de la salida, en que son cargados con la carnada. Ésta consiste en trozos de especies grasas, en general lisa o lacha. Ésta última, sin otro valor comercial que el que hacemos referencia, es preparada en las lagunas costeras, sitio donde es capturada, cortada en filetes y dispuesta en recipientes con sal, como forma de conservarla hasta su uso.

El palangre se utiliza generalmente cuando se desea capturar especies finas de buena calidad, para comercialización directa debido a que el pescado una vez sacado del agua conserva su aspecto brillante y sin hematomas ni cortes. La descomposición se retarda dado que el consumo de glicógeno de los peces que son capturados con palangre es

mucho menor que cuando se capturan con redes. Este último aspecto hace que el rigor mortis se prolongue durante mayor tiempo.

El palangre es muy utilizado en el caso de la pesca de brótola durante el verano, que se comercializa directa y rápidamente al turista.

Los hematomas y magulladuras existentes en los pescados capturados con redes difícilmente se observan en las capturas con palangre, salvo que el pescado sea subido muy rápidamente desde el fondo a la superficie.

Existen casos en que el palangre se utiliza como una opción por razones de facilidad para su manipulación, o de la disponibilidad de una u otra arte de pesca por parte del pescador o del dueño de la barca.

c) Manipulación de capturas y comercialización.

Para trasladar las capturas hasta la costa, no se acostumbra el encajonado a bordo, siendo dispuestas a granel en la bodega de la embarcación. Tampoco es habitual el uso de hielo para enfriar las mismas.

El pescado llega a la costa a granel, donde es recibido, colocado en cajas y cargado en vehículos para ser trasladado hasta el lugar de proceso o de venta.



El empleo de hielo para esta etapa depende de las distancias que sea necesario recorrer hasta destino final.

Algunos pescadores filetean el pescado sobre su embarcación, especialmente en verano, vendiendo a los turistas gran parte de su captura. El resto, más difícil de comercializar, como el cazón y tiburón son vendidos a saladeros de la zona o a intermediarios que los procesan y venden en sus locales comerciales.

Con respecto al sistema de comercialización hará referencia más adelante, por tratarse de un tema de interés y preocupación de las instituciones vinculadas al sector de pesca artesanal.

d) Especies capturadas en la costa con valor comercial.

Gatuso (*Mustelus fasciatus*), cazón (*Mustelus schmitti*), tiburón trompa de cristal o cazón vitamínico (*Galeorhinus vitaminicus*), brótola (*Urophycis brasiliensis*), palometa (*Parona signata*), pescadilla de calada (*Cynoscion guatucupa*), corvina blanca (*Micropogonias furnieri*), corvina negra (*Pogonias cromis*), pargo blanco (*Umbrina canosai*), lenguado (*Paralichthys spp.*)

Las tres primeras especies mencionadas son utilizadas en la mayoría de los casos para elaborar el "bacalao" o pescado salado-seco. Aunque también se comercializa bien en el mercado interno, el gatuso y el cazón fileteados frescos.

El resto de las especies se filetean o venden enteras a nivel de mercado interno.

En ocasiones, algunas especies de pescado, entero o eviscerado fresco, se vende a Brasil.

B) PESCA LACUSTRE Y FLUVIAL

La pesca en aguas interiores también denominada pesca de aguas continentales, incluye la pesca en lagunas y en ríos.

1) Pesca lacustre en agua salobre.

a) Distribución y aspectos geográficos.

La pesca lacustre en nuestro país está representada por pequeñas comunidades de pescadores artesanales que se asientan en las lagunas costeras salobres del este del país, lagunas de José Ignacio, Garzón, Rocha y Castillos.

Este grupo de lagunas mencionadas posee características especiales que las diferencian del resto de las lagunas, fundamentalmente en lo que se refiere al tipo de agua, que es salobre porque se conectan periódicamente con el mar. Esto se debe a que las lagunas están separadas del mar por una franja arenosa muy frágil denominada barra arenosa, que tiene ciclos de apertura y cierre periódicos. Permite que en el período que estén comunicadas con el mar modifiquen la salinidad, a la vez que ingresan peces y crustáceos.

Algunas veces, las barras arenosas son abiertas por el hombre. Esto es motivado por intereses como la presencia de campos vecinos a la laguna inundados por lluvias, cuyos dueños desean que la laguna desagüe hacia el mar, o la presencia de larvas de camarón en la costa, frente a las lagunas, que es de interés de los pescadores. Con la apertura de las barras arenosas se produce el ingreso de post-larvas para completar su crecimiento, con lo cual llegan hasta estadios de sub adultos y en ocasiones hasta el grado de adultos, de buen tamaño comercial en ambos casos. En estos momentos es cuando se realiza su captura. La presencia de este recurso en la laguna depende de que las barras se cierren poco tiempo después del



ingreso de la especie. La apertura en estos casos es realizada por la Intendencia Municipal del departamento responsable, sea Maldonado o Rocha, colaborando pescadores que viven sobre las márgenes de estas lagunas.

En los casos en que la apertura se produzca en forma natural, debe coincidir con la presencia de post-larvas en el mar frente a la laguna para que ingresen. Normalmente coincide con la primavera.

La zafra o época de captura de la especie es comúnmente entre febrero y abril.

b) Especies predominantes.

Una vez que la comunicación entre la laguna y el mar se realiza, sea naturalmente o en forma artificial, hay una migración importante de especies que se encuentran en el mar, y fundamentalmente formas juveniles de corvina (*Micropogonias furnieri*), lisa (*Mugil spp.*), lacha (*Brevoortia spp.*) pejerrey (*Odonthestes brasiliensis*), lenguado (*Paralichthys spp.*), cangrejo sir (*Callinectes sapidus*), camarón (*Penaeus paulensis*), y algunas otras especies, que ingresan a las lagunas para completar su crecimiento hasta la madurez sexual. Una vez completado este ciclo biológico de crecimiento, salen al mar, siempre y cuando las barras arenosas se encuentren abiertas.

Mientras tanto, son fuente de sustento de los pescadores que viven en el lugar. En tanto que especies de alto valor comercial como el langostino o camarón (*Penaeus paulensis*) son capturados en los límites de su captura máxima sostenible (CMS) por personas que van desde todas partes del departamento a instalarse en las lagunas durante el período de zafra (febrero-abril) para capturar con trampas esta especie tan apreciada.

Durante la zafra 1997 se calcula la presencia de 400 personas ubicadas en la Laguna de Rocha exclusivamente pescando camarón. Se calcula, además un promedio de mil trampas distribuidas en toda la laguna, lo que impedirá cualquier otro tipo de captura con redes, por la falta de espacio y la presencia de estacas que sostengan las trampas, y que podrán romper los motores de las embarcaciones, o las redes de los pescadores.

c) Características de la captura de camarón y valor comercial de las especies capturadas.

El camarón fue tradicionalmente capturado con redes de arrastre, lo que convertirá a esta actividad en atractiva y folklórica. Se dice hoy que la trampa, es un arte más selectiva que la red y que por lo tanto se preservaran otros recursos que con las redes de arrastre para camarón podrán verse disminuidos, especialmente teniendo en cuenta el pequeño tamaño de la malla de estas redes, que retienen juveniles de todas las especies.

Faltan estudios a fondo del tema. El Instituto Nacional de Pesca (INAPE) será quien finalmente determine el arte más apropiada y las ventajas o desventajas de cada caso. Esto permitirá regular y administrar la pesca, preservando uno de los recursos de mayor valor comercial en el mercado interno. El camarón comenzó vendiéndose en enero de 1997 entre 12 y 20 dólares el kilo, dependiendo del tamaño. Posteriormente, y hacia el final de la zafra los valores disminuyeron a 5 dólares y menos, debido a la abundancia del recurso.

Los intermediarios fueron quienes aprovecharon mejor la situación, dado que por disponer de cámaras, acopiaron camarón, que durante todo el año fue comercializado en la zona este y en Montevideo, a precios muy superiores a los de la zafra. Las otras especies capturadas en las lagunas son vendidas durante todo el año a los intermediarios, a muy bajos precios (0.30 dólar el kilo entero), como la corvina y



la lisa enteras. En cambio el pejerrey y el lenguado son fileteados, con lo cual obtienen un precio superior (1,5 dólares el kilo).

d) Embarcaciones y artes de pesca.

Las embarcaciones utilizadas en las lagunas costeras son de muy escasas dimensiones, 4 metros de eslora (largo) por 2 a 2,5 metros de manga (ancho). No poseen bodega cubierta puesto que las dimensiones no lo permiten. Generalmente salen a pescar una o dos personas. La propulsión de estas embarcaciones es a vela o motor de muy baja potencia (6 a 8 HP).

Las embarcaciones, denominadas chalanas, generalmente son construidas por los propios pescadores en madera enfibrada. Las artes de pesca utilizadas en estas lagunas costeras son redes de enmalle o agaleras con diferente tamaño de malla dependiendo de las especies a capturar. No se utiliza otro tipo de arte, salvo la trampa para camarón en época de zafra.

2) Pesca de agua dulce (litoral oeste y centro).

a) Especies más comunes y distribución geográfica.

Con respecto al tema cabe destacar que existe en estas aguas una fauna icteológica diferente. Las especies más conocidas desde el punto de vista comercial son bagre (*Rhamdia sapo*), tararira (*Hoplias malabaricus*), pejerrey (*Odonthestes spp.*), pat (*Luciopimelodus pati*), boga (*Leporinus spp.*), dorado (*Salminus maxillosus*), surubí (*Pseudoplatystoma spp.*) y sábalo (*Prochilodus platensis*). De “estas, el bagre y la tararira son las de mayor valor y las que más fácilmente se venden en el mercado. La boga, por la enorme cantidad de espinas que poseen, en general, no se comercializa, salvo que sean ejemplares de gran tamaño. El dorado y el surubí son especies apreciadas por su sabor, pero son muy escasas. En general solamente suelen capturarse en la zona norte del río Uruguay.

Podemos realizar una distribución aproximada de las pesquerías de agua dulce diciendo:

Que en la zona norte del río Uruguay se pesca boga, bagre, tararira, pat, dorado, surubí y pejerrey.

En la zona sur del río es más común el pejerrey, pat, bagre, tararira y boga.

En la zona central del país, fundamentalmente bagre y tararira.

En los lugares mencionados se asientan pequeñas comunidades de pescadores artesanales de escasos recursos, de características similares a los de las lagunas costeras salobres.

b) Aspectos generales sobre embarcaciones y artes.

El tipo de pesca realizada en ríos y lagunas es con embarcaciones similares a las descritas para lagunas costeras. Son pocas las diferencias en cuanto al tipo de arte de pesca utilizada, porque además de emplearse las redes de enmalle se utiliza el espinel. Este es similar a un palangre, salvo por sus dimensiones que son mucho menores.

En la zona de San Gregorio de Polanco en el departamento de Tacuarembó las embarcaciones son de dimensiones algo mayores, disponiéndose, en ocasiones, de cabina y elementos más completos de seguridad.

c) Organización de los pescadores de agua dulce y sistema de comercialización.



El sistema de comercialización no difiere de las lagunas costeras, siendo dependientes también, en la mayoría de los casos, de un acopiador o intermediario.

La dependencia del intermediario es en la mayoría de los casos inevitable, dado que el pescador artesanal no dispone de vehículos para trasladar sus capturas, ni de medios de preservación para las mismas, especialmente refiriéndonos a la refrigeración.

En muchos casos no existe energía eléctrica, lo que limita aún más las posibilidades de disponer de algún medio de preservación.

El pescador de aguas interiores sale a pescar con escasos elementos de seguridad, algún salvavidas y en raros casos, equipo de radio. Esto sucede tanto para las lagunas costeras como en ríos y lagunas interiores de agua dulce.

En la zona de San Gregorio de Polanco los pescadores artesanales se han organizado en cooperativa, lo que les permite capturar y comercializar el pescado posteriormente a un proceso realizado en una pequeña planta de su propiedad. Es uno de los pocos ejemplos de organización productiva y comercial existentes en el Uruguay a nivel artesanal.

Parte del pescado es vendido posteriormente en Tacuarembó y el resto en Rivera, desde donde es trasladado a Brasil.

Desde las demás comunidades pesqueras del norte del país, ubicadas sobre el río Uruguay, el pescado es acopiado por intermediarios que luego lo venden también fuera del país.

III. ASPECTOS SOCIOLOGICOS

El pescador artesanal suele ser individualista, difícilmente se integra en cooperativas, pero a pesar de ello mantiene un buen relacionamiento con sus vecinos.

Este hecho de no conformar cooperativas dificulta el acceso a créditos y la mejora en sus ingresos por comercialización de sus capturas a mejor precio.

El pescador, en general, no desea complicarse con otra actividad que no sea la pesca en sí misma, por lo cual también es difícil que mejoren sus ingresos a través del incremento del valor agregado en sus productos (ahumados, salados, envasados, etc.).

Viven solos o se agrupan en familias, cuyos integrantes participan todos en la actividad pesquera, distribuyéndose las tareas de acuerdo a sexo y edades.

Es común que en las comunidades se identifique a un jefe de grupo o "cacique", que suele ser la persona con más experiencia en materia pesquera y generalmente la de mayor edad. Sus características son la honestidad, la habilidad para intermediar y el buen relacionamiento con el resto de la comunidad.

El aislamiento en que vive el pescador y la falta de medios de transporte y contactos comerciales conduce inevitablemente a la dependencia de un intermediario o acopiador, que en definitiva es quien fija los precios en el mercado. Éste diariamente llega a la comunidad pesquera en busca de las capturas, algunas de ellas, las de mayor valor comercial, fileteadas. El resto, como pescado entero fresco, es pagado a menor precio.



Se hacen necesarios mecanismos reguladores que obliguen al intermediario a mejorar los precios pagados al pescador por sus capturas. Uno de estos mecanismos, que sirvió de experiencia, es la compra del pescado a los artesanales, por parte de las intendencias departamentales y su venta en Montevideo y en otros departamentos.

IV. ASPECTOS SOCIO-ECONOMICOS DE LAS COMUNIDADES DE PESCADORES

El pescador artesanal vive en comunidades sobre las márgenes de ríos y lagunas, disponiendo de escasos recursos para su subsistencia.

Trabajan en familia y en general tanto hombres como mujeres pescan. En otros casos las mujeres e hijos ayudan en la tarea de fileteo.

Salvo raras excepciones no disponen de agua potable suministrada por OSE, por lo cual utilizan el agua de ríos y lagunas para lavado de la materia prima, artes y embarcaciones y se abastecen de alguna perforación o canilla pública cercana para el consumo propio y lavado de filetes.

Para el procesamiento requieren lugares protegidos del polvo, para lo cual construyen galpones o depósitos de pequeñas dimensiones, donde además guardan las artes de pesca.

Las construcciones son de madera, chapa y cartón. Algunas más precarias que otras. Las condiciones de higiene en muchos casos son malas. Utilizan baño tipo letrina fuera de la casa.

La intervención de instituciones que asisten mediante la capacitación y los préstamos con muy bajo interés permiten en muchos casos que el pescador pueda equiparse adecuadamente para sus tareas y se asesore, entre otros temas, acerca de las condiciones apropiadas de higiene para elaboración de sus productos.

Esto es de suma importancia para que el pescador pueda aumentar sus posibilidades de ingresos procesando la materia prima en las condiciones exigidas por el INAPE y por el consumidor en general, especialmente el visitante que compra directamente al pescador.

V. APOYO INSTITUCIONAL

Actualmente instituciones como el Instituto de Investigaciones Pesqueras "Prof. Dr. Víctor H. Bertullo" (IIP) de la Facultad de Veterinaria, el Programa para la Conservación y Desarrollo Sustentable de los Humedales del Este (PROBIDES), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), el Instituto Nacional de Pesca (INAPE) y la Intendencia Municipal de Rocha (IMR) realizan un trabajo conjunto de capacitación y asistencia técnica permanente a los pescadores de las lagunas de Rocha y de Garzón. A partir de las propuestas planteadas en un principio ya se han realizado trabajos de investigación tecnológica en el IIP cuyos resultados fueron trasladados y experimentados por los pescadores en las lagunas, contándose actualmente con un grupo de pescadores dedicados a la preparación de pescado ahumado, salado y envasado con pasteurización.

Entre otras propuestas se concretó la construcción de viviendas tipo palafito para los pescadores de Laguna de Rocha, que forman parte de la propuesta "Aldea de pescadores". La misma incluye la instalación de una cámara de refrigeración y de un sector para proceso. Se complementa, además con instalaciones para charlas y reuniones. A fines de 1997, se han iniciado las construcciones, en primer lugar para instalar la cámara de refrigeración ante la necesidad de disponer de ella para este verano. Gracias a ello el pescador podrá comercializar directamente sus capturas al turista en la propia laguna,



disponiendo de los medios necesarios para conservar el pescado o sus productos elaborados por más tiempo.

Las Jornadas de Capacitación realizadas en las comunidades de pescadores artesanales, con intervención de técnicos de todas las instituciones, se han realizado durante dos años obteniéndose mediante ellas importantes logros, especialmente en lo que se refiere a la eficiencia en las capturas, buenas prácticas de manufactura, utilización de medios apropiados para la conservación de las capturas, higiene y comercialización.

Este año se prevé trasladar estas experiencias a otras comunidades pesqueras como Valizas, Punta del Diablo y Cabo Polonio.

Otro ejemplo de experiencia institucional en el medio también fue realizado en 1986 con una comunidad pesquera artesanal de aguas continentales. En San Gregorio de Polanco el IIP lleva adelante un ensayo de terminación de cerdos en base a ensilados preparados con residuos del proceso de pescado de una comunidad pesquera artesanal local. Se contó con la asistencia de la Intendencia Municipal de Tacuarembó. La actividad pesquera artesanal resulta de gran atractivo turístico, tal vez por la rusticidad de esta actividad, por lo pintoresco de las escenas cuando arriban las chalanas con pescado a destino, y por lo limitado del área donde es posible apreciar este tipo de actividad.

Estudiantes universitarios también tienen oportunidad de apreciar esta actividad como forma de complementar sus conocimientos teóricos en la materia, realizar propuestas y promover cambios a través de las instituciones a las cuales se vinculan, con la intención de mejorar la calidad de vida de los pescadores.

Exposición del Diputado Carolus Wimmer (Venezuela)

En Venezuela para atender y proteger la pesca artesanal se promulgó el 13 de noviembre de 2001, la Ley de Pesca y Agricultura, marcando pautas legales y normativas en el sector tan desasistido.

- 1) Estado es rector, regulador, supervisor de las actividades pesqueras del país.
- 2) Permitir la participación de los pescadores artesanales a la cadena de comercialización pesquera.
- 3) Diferenciar la pesca artesanal de la industrial, la ornamental, la científica y la deportiva.

Deber social de los sectores pesqueros:

- 1) Pescadores artesanales que no son pertenecientes a la pequeña escala, están obligados a contribuir a la entrega gratuita de una cuota de la pesca realizada a los entes del Estado.
- 2) Pescadores industriales se les exige una contribución del 5% que podría ser aumentada periódicamente

Seguridad Social de los Trabajadores de Cooperativas de Pesca Artesanal:

- 1) Beneficios de pensión de vejez, incapacidad, muerte, salud pública.
- 2) El Estado contribuye con un aporte del 90% del monto total de las cotizaciones.
- 3) Acceso a créditos del Banco Agrícola Nacional

RESOLUCIONES

TEMA I. PESCA ARTESANAL O DE SUBSISTENCIA. CULTIVO DE PECES EN AGUAS INTERIORES.



DECLARACIÓN FINAL

Teniendo en cuenta la Estrategia para la Ordenación y el Desarrollo de la Pesca establecida por la Conferencia Mundial de la Pesca de la FAO de 1984, las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar y el Código de Conducta de la FAO para la Pesca Responsable, la Comisión de Agricultura, Ganadería y Pesca del Parlamento Latinoamericano declara:

- a. entendemos imprescindible garantizar la conservación y utilización sostenible de la diversidad biológica marina y costera en un marco de crecimiento continuo de la población mundial;
- b. consideramos que los recursos acuáticos vivos son una imprescindible fuente natural renovable de alimentos proporcionando proteínas de alta calidad necesaria para el consumo humano. 30 millones de latinoamericanos sufren malnutrición crónica;
- c. advertimos que la transferencia de grandes pesquerías europeas hacia los mares de América, agobiadas por las limitaciones de captura que les impone la UE, nos abre una incierta perspectiva de explotación racional de nuestros recursos. El ambiente acuático recibirá enormes presiones en su capacidad de rendimiento estable de producción.
Se deben tener presentes como principios fundamentales la utilización sostenible y la disponibilidad óptima de los productos acuáticos, para ello proponemos iniciar los trabajos para establecer una LEY MARCO de pesca artesanal;
- d. instamos que la pesca artesanal sea estimulada por políticas públicas para que pueda desarrollarse apoyando la organización de cooperativas de pescadores

FINALMENTE

- Reconocemos la importancia de la pesca continental y la acuicultura de agua dulce, en particular para los países sin litoral, en los que el pescado de agua dulce es importante para la seguridad alimentaria;
- alentamos a que con la mejora sostenible y respetuosa del medio ambiente, de los stocks mediante la repoblación, combinada con una ordenación integrada de las zonas de captación de agua dulce, se incrementarán notablemente la oferta de peces de agua dulce;
- destacamos el comercio de pescado y productos pesqueros como de especial importancia para países en desarrollo, respetando los principios, reglas y obligaciones establecidos en el Acuerdo de la OMC, reconociendo que pequeños Estados Insulares en Desarrollo, se enfrentan a retos considerables para asegurar la existencia de pesquerías de subsistencia artesanales.

Tema II. DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA PESCA RESPONSABLE Y SU CONTRIBUCION A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

No se recibió documento.

Se posterga su tratamiento ante la ausencia del miembro informante Senadora Silvia Giusti (Argentina)

Tema III. 2008. AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA. LA IMPORTANCIA COMO ALIMENTO EN LOS PAISES EN DESARROLLO

Se recibe un documento de la Presidencia de la Comisión. La Papa, Alimento más Consumido en el Mundo.

Intervienen en el debate en ese orden, los Legisladores: José Carlos Cardoso, URUGUAY; Jesús Dueñas, MEXICO; Jaime Naranjo, CHILE; Eladio Ramírez, MEXICO; Ociel Castro, MEXICO; Gustavo



*Parlamento Latinoamericano
Secretaría de Comisiones*

Mendivil, MEXICO, Reynoso, MEXICO; Sorouco, BOLIVIA; Javier Hernández, CHILE; Gelmar Caldera, ANTILLAS; López

LA PAPA; CUARTO ALIMENTO MAS CONSUMIDO EN EL MUNDO

La historia de la papa, que cuenta con 5.000 variedades y es el tercer cultivo más consumido como alimento por la humanidad, se remonta a 8.000 años, cuando se domesticó en el altiplano andino, a orillas del Lago Titicaca, en lo que hoy comprende territorio peruano.

De acuerdo a datos ofrecidos por el Centro Internacional de la Papa (CIP) durante el foro científico que se celebra en la ciudad peruana de Cuzco, los andinos domesticaron la papa a partir de sus ancestros silvestres e iniciaron su adaptación en los helados parajes del altiplano, a 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Una vez adaptados a estas difíciles condiciones, los tubérculos fueron una importante fuente de alimentación que salvó a los andinos del hambre.

En el siglo XVI, cuando los conquistadores españoles tomaron contacto con la civilización inca, llevaron la papa peruana a España y el primer registro de su consumo está en el Hospital de Sevilla (sur español), en 1753.

Desde entonces, este producto ha jugado un papel crucial librando del hambre al campesinado europeo y proporcionando alimento nutritivo y barato a los trabajadores de la Revolución Industrial.

Aunque las primeras papas llegadas a Europa procedían de los Andes peruanos, en torno a 1811 comenzaron a arribar al viejo continente tubérculos chilenos, cuando el citoplasma de ese país comenzó a ser dominante.

A mediados del siglo XIX, Irlanda dependía en exceso de unas cuantas variedades de papa y surgió una enfermedad llamada "tizón tardío" a la que las papas no pusieron resistencia.

La plaga destruyó la cosecha irlandesa de 1845-46 y se originó una gran hambruna: murió un millón de personas y más de otro millón debió emigrar, lo que sigue sirviendo de ejemplo a los científicos para preservar papas sanas y desarrollar bancos de semillas.

Hoy la papa se cultiva en más de 130 países y más de mil millones de personas la consumen en el mundo. Casi 213 millones de toneladas de papa se siembran para consumo cada año y más de la mitad de la producción total proviene de los países en desarrollo.

Desde la década de los años 60 del siglo XX el tubérculo ha sobrepasado a todos los demás cultivos alimenticios de los países en desarrollo en términos de crecimiento de la producción y se espera que esa tendencia siga en aumento.

China es el principal productor, con más de 70 millones de toneladas al año, y los bielorrusos ostentan la tasa más alta de consumo, con 171,2 kilogramos también al año.

Las papas se adaptan a los lugares donde el agua es escasa y la mano de obra abundante, proporciona un valor nutritivo, más rápido, en menos tierra y en condiciones más difíciles que ningún otro cultivo básico.

Asimismo producen más alimento por unidad de agua que ningún otro cultivo alimenticio y son una excelente fuente de carbohidratos.



Una papa de tamaño mediano hervida con cáscara proporciona aproximadamente 100 calorías, 26 gramos de carbohidratos, cero colesterol, unos 4 gramos de proteínas, 3 gramos de fibra y la mitad de los requerimientos diarios de vitamina C.

También contiene hierro, potasio, cinc, tiaminas, niacinas, vitamina B6, manganeso, cromo, selenio y molibdeno.

Por estos motivos, la ONU declaró el 2008 como el Año Internacional de la Papa y el foro científico de Cuzco, celebrado bajo el lema "La Ciencia de la Papa para los Pobres: Desafíos para el Nuevo Milenio", el mayor evento de esta iniciativa.

RESOLUCIONES

TEMA III. 2008. AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA. LA IMPORTANCIA DE LA PAPA COMO ALIMENTO EN LOS PAISES EN DESARROLLO

En el año internacional de la papa, el tercer cultivo más consumido como alimento por la humanidad

La Comisión de Agricultura, Ganadería y Pesca del Parlamento Latinoamericano;

- destaca que estamos ante un producto que ha jugado un papel crucial librando del hambre a poblaciones enteras por su efectiva y noble producción;
- recuerda que la papa se cultiva en más de 130 países y más de mil millones de personas la consumen en el mundo. Casi 213 millones de toneladas de papa se siembran para consumo cada año y más de la mitad de la producción total proviene de los países en desarrollo.
- reconoce una tendencia de producción que desde la década de los años 60 del siglo XX ha permitido que el tubérculo sobrepasara a todos los demás cultivos alimenticios de los países en desarrollo en términos de crecimiento de la producción;
- advierte que ante la escasez de agua para uso agrícola, debe considerarse como relevante que la papa produce más alimento por unidad de agua que ningún otro cultivo alimenticio siendo -a su vez- una excelente fuente de carbohidratos.
- recomienda a los estados miembros de este parlamento, atender especialmente el marco productivo en el que los pequeños productores sostienen sus sistemas asegurando volúmenes suficiente para el consumo
- insta a considerar a la papa como parte de la canasta básica

Tema IV. INVESTIGACION Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE PRODUCCION. EXPLOSION AGRICOLA Y PERSISTENCIA DE LA POBREZA RURAL

Se reciben dos documentos. Del Diputado Juan Salim: La Explosión Agrícola y la Persistencia de la Pobreza Rural y del Senador Eladio Ramírez Causas Estructurales de la Pobreza Rural

Expositor: Juan Salim. ARGENTINA

Exponen los Legisladores Jaime Naranjo, CHILE; Homero Viera, URUGUAY José Carlos Cardoso, URUGUAY; Gustavo Mendivil, MEXICO; Jesús Dueñas, MEXICO; Eladio Ramírez, MEXICO; Richard Charamelo URUGUAY;

LA EXPLOSION AGRICOLA Y LA PERSISTENCIA DE LA POBREZA RURAL



En un mundo cada vez más exigente y autista y en una economía igualmente voraz y narcisista es natural que nos encontremos desbordados por la abundancia de asimetrías económico-sociales de los sectores más desprotegidos y pretender que la economía resuelva todo es como pretender que el zorro cuide a las gallinas. De hecho lo vivido en la década de los 90, no fue otra cosa que esa misma situación, razón por la cual hoy nos encontramos viviendo esta asimetría que nos lleva a un tema tan real como lamentable: “ la persistencia de la pobreza rural en medio del desarrollo agropecuario”.

Esta paradoja surgió de un desplazamiento del foco de interés desde los minifundios familiares hacia los latifundios concentradores de riqueza. La situación mundial de una creciente demanda de más alimentos, la reciente aceleración del desarrollo económico agropecuario, la necesidad de producir mas y mejores cosechas para responder a las demandas internacionales; han focalizado su interés consiente no inconscientemente, en mirar al desarrollo de la actividad con los ojos de las necesidades de afuera y nos han hecho perder la perspectiva hacia adentro, en mirar de manera que los pequeños productores y sus problemáticas no queden desplazadas del interés central, pues sin la intervención del Estado , acompañada por las acciones del resto de los actores, será difícil llegar a una pronta solución de ésta asimetría socio-económica:

La alta tecnificación del agro no se ha dado en las familias rurales sino en las empresas agropecuarias y en los latifundios.

El proceso de sojización, que ha desplazado a otras producciones tradicionales (ganadería, trigo, maíz, o el algodón entre otras, que por un lado se usaban para el abastecimiento interno y por otro requerían de mayor cantidad de mano de obra hoy sustituida por el gran avance tecnológico en maquinaria agrícola.

Este estado de desarrollo explosivo de la actividad agraria, ha tornado la situación actual en nuestra región, de forma tal que: “ LOS PAISES PRODUCTORES PROVEEDORES INTERNACIONALES DE ALIMENTOS TIENDAN A CONVERTIRSE EN LOS QUE TENGAN LA MAYOR TASA DE POBREZA INTERNA Y CONSECUENTE DESNUTRICION” por lo cual es esencial que encontremos alternativas que nos permitan salir de este modelo.

El avance de los latifundios hacia las exenciones de reservas naturales (Selvas, Montes,) las cuales son desmontadas para convertirlas en “ Áreas productivas” que en muchos casos al poco tiempo se hacen improductivas y desérticas, como es el caso de las selvas de nuestra región, así mismo se produce la migración de los pobladores nativos hacia las ciudades con las disparidades que ello conlleva.

Es en este sentido que el problema de la persistencia de la pobreza rural a pesar del desarrollo sostenido de la actividad agropecuaria, obedece principalmente a 3 ejes fundamentales comunes a toda la región.

El aislamiento de los actores de la actividad: Cuando hablamos de este tema no solo nos estamos refiriendo a las diferencias entre pequeños y grandes productores , sino también a la necesidad de la existencia de una mesa de diálogo que aglutine a esos productores, a las cooperativas, a los pequeños emprendimientos rurales de índole familiar, los gremios del sector y los gobiernos nacionales y locales. De manera aislada, ninguno de los actores ha logrado superar el contraste evidente en el campo: “ el dinamismo del sector agrícola y la persistencia de sus altos niveles de pobreza y de hambre”

La necesidad de políticas específicas: “ En la mayoría de los países de la región, el sector público y particularmente el agropecuario, fue perdiendo muchas de sus capacidades de intervención y regulación a partir de los ajustes estructurales de los años 90; lo cual llevo a un desplazamiento del foco de interés desde los minifundios familiares hacia la reciente aceleración del desarrollo económico agropecuario y la



necesidad de producir mas y mejores cosechas para responder a las demandas internacionales; de manera que los pequeños productores y sus problemáticas quedaron desplazados de su interés central, Y TAMBIEN SE viene produciendo de una lenta forma la promoción del monocultivo de soja, la consecuente disminución de otras actividades necesarias esenciales para el consume interno (trigo, maíz, ganadería, etc) “ .

Las organizaciones privadas y su escasa eficacia en la resolución de un problema mayor ; En el ámbito privado, los avances en la organización de los pequeños productores , en asociaciones y cooperativas , y la creación de gremios y movimientos sociales, así como el peso económico y la influencia política cada vez mayores de actores empresariales privados han generado un avance hacia las mejoras de estos sectores. Sin embargo, estos avances no han sido capaces de compensar la pérdida de poder de la intervención del poder público, y no se han traducido en mejoras para la agricultura familiar, sector que – a pesar de su baja productividad – es un importante abastecedor de alimentos en los países de América Latina y el Caribe.

Hacia una participación efectiva del sector

Las políticas rurales deben apuntar a construir capacidades e igualar oportunidades para la inserción en los mercados de las familias rurales. Además deben considerar en su diseño e implantación los intereses de los actores públicos y privados , tales como el empresariado, la agricultura familiar y sus organizaciones y la sociedad civil.

Según un reciente documento de la FAO parte de la solución se encuentra en fortalecer la alianza pública-privada: “ La necesidad de mejorar la gobernabilidad en el sector rural, incluir a la agricultura familiar en los procesos de desarrollo económico y social, y mejorar el desempeño de los mercados laborales en el sector rural” . Y es en este sentido en el que la colaboración público- privada puede tener buenos resultados:1)El combate al hambre y a la pobreza, 2) el acceso de los pequeños productores a mercados por parte de los pequeños productores, 3) la inocuidad de los alimentos, 4) la promoción de la salud animal y el manejo de las enfermedades trans-fronterizas, 5) la gestión de territorios y 6) . Como una síntesis de los anteriores ; una distribución mas equitativa de las ganancias y una mayor promoción de la rotación de cultivos con el fin de evitar importar alimentos básicos que algunos países van dejando de producir en pos de mayores ganancias provenientes de la exportación.

En síntesis:

LA JUSTICIA SOCIAL DEBE LLEGAR A TODOS LOS SECTORES DE CUALQUIER SOCIEDAD PARA SER TAL

CAUSAS ESTRUCTURALES DE LA POBREZA RURAL

Senador Heladio Ramírez López, México

La pobreza en que se debaten más de 200 millones de latinoamericanos, son una clara evidencia del fracaso de las políticas sociales que han sido incapaces de encontrar respuestas eficaces al fenómeno dramático de los excluidos, pues las acciones gubernamentales al atacar los síntomas no combaten la pobreza, sino sólo la moderan. La desigualdad se profundiza cada día al aumentar la distancia entre las élites opulentas y la creciente población en la miseria.

La crisis alimentaria que afecta ya a casi 40 países del mundo y está causando las revueltas del hambre, no sólo ha alarmado a los organismos internacionales como la ONU, la FAO, el Banco Mundial, el FMI o



*Parlamento Latinoamericano
Secretaría de Comisiones*

el BID, sino que ha llamado la atención a los legisladores nacionales para que, si no lo han hecho, tomen la iniciativa de blindar su producción agropecuaria y propongan medidas radicales a los gobiernos para frenar el encarecimiento desmesurado del abasto popular. Hay países que incluso decidieron reducir o de plano evitar sus ventas al extranjero para garantizar la alimentación de su población.

Pienso que, como miembros de las comisiones que tienen que ver con el sector agropecuario y pesquero, en nuestras respectivas Cámaras y aquí en el Parlamento Latinoamericano, no podríamos, ni debemos soslayar la discusión de este preocupante tema y aun procurar, en las recomendaciones finales, hacer un llamado a nuestros gobiernos para que prioricen una política de Estado para enfrentar este grave problema de la humanidad.

Algunos países, como México están reaccionando, aunque tardíamente, buscando corregir la ausencia de una política alimentaria. Han decidido eliminar los aranceles para la importación, de donde sea, de maíz, trigo, arroz, leche en polvo, y eximir de impuesto a las importaciones de fertilizantes, beneficiando, así, quizá sin proponérselo, a los grandes importadores e intermediarios.

Esa decisión desde luego afecta a los productores nacionales, impidiéndoles recuperar sus capacidades productivas, pues el gobierno, en lugar de reactivar el campo apoyando a los productores con el crédito, la tecnología, la asistencia técnica, los subsidios productivos que en los países desarrollados son instrumentos de su política agraria, toma el camino erróneo de las importaciones.

La gran tarea debe ser replantear las políticas o estrategias para impulsar a nuestro sector rural. No podemos quedarnos atrapados en la falsa disyuntiva que plantea la Ley del Mercado según la cual, ante una agricultura poco competitiva por sus elevados costos, es mejor importar que producir cereales en nuestras propias tierras. Lo erróneo de esta orientación, surgida del FMI y del Banco Mundial y del modelo neoliberal, es que –en el caso de México– al dismantelar la institucionalidad rural nos hizo crecientemente dependientes en materia alimentaria. No se puede sacrificar más la agricultura alimentaria. La prioridad es primero comer. Producir para alimentar a los seres humanos, no a los automóviles.

Nunca como ahora se han hecho tan evidentes las deficiencias de nuestras políticas de desarrollo. Al fantasma del hambre se suman el agobio de la desigualdad y la exclusión de nuestro mundo rural.

Los países desarrollados y ricos no sólo monopolizan el poder económico y tecnológico, sino también el político, al imponernos recetas que han trastocado nuestros valores y nos hacen cada día más pobres y dependientes.

Esta realidad tiene en el campo mexicano su más cruda y cabal expresión. Ahí coexisten dos mundos que parecen irreconciliables.

Por un lado el de la producción moderna, de la agricultura de exportación, de la tecnología de punta, de los altos ingresos, del acceso expedito a fuentes externas de financiamiento donde se ubican 150 grandes empresas agroalimentarias ligadas a enormes consorcios transnacionales.

Por el otro, el de los tres y medio millones de campesinos de subsistencia y productores medianos atados al atraso tecnológico, con tierras de temporal, con poco acceso a los créditos, golpeados por la injusta distribución de la riqueza y cuyas familias soportan la educación, la salud, la vivienda y los mercados de peor calidad.



A este duro panorama social se suma el drama de la mano de obra asalariada: más de cinco millones de jornaleros, mayoritariamente indígenas, muchos de ellos niños y mujeres, viven y trabajan en condiciones deprimidas.

En México, ciertamente, la pobreza no nació a partir de acuerdos comerciales como el TLCAN. Tampoco podemos atribuirle exclusivamente a la entronización del modelo neoliberal que reduce y minimiza la acción del Estado, aunque sí es posible afirmar que estos dos acontecimientos, el TLCAN y el neoliberalismo, han contribuido grandemente a agravarla. Es más: han profundizado las desigualdades sociales hasta convertir a nuestro país en uno de los de mayor diferenciación social en el mundo.

En rigor, la causa primera y principal que genera la pobreza en el agro mexicano, lo mismo que en la mayoría de los países que la padecen, es la iniquidad de las relaciones de intercambio entre el campo y la ciudad; una iniquidad que se agrava por la abusiva retención de valores que sufren los productores campesinos a lo largo de toda la cadena de intermediación que va desde el productor primario de alimentos y materias primas, hasta los consumidores finales: tanto la industria transformadora de las materias primas campesinas, como los consumidores de alimentos de las ciudades.

El campesino recibe muy poco por lo que produce y paga muy caro por los insumos que necesita para producir y reproducirse como clase social y como fuerza de trabajo. Allí está la causa más profunda de la pobreza y las desigualdades sociales en el campo mexicano.

Nuestro sector rural, donde vive uno de cada tres mexicanos en casi 185 mil núcleos de población, con 103 millones de hectáreas de propiedad ejidal y comunal, no cuenta con una política de Estado que priorice su importancia con una visión de mediano y largo plazo, como lo hacen con su agricultura los países desarrollados a través de sus legislaciones nacionales. No cuenta con la planeación de Estado, sin la cual estamos inermes ante la competencia comercial. El campo y su futuro, sus metas y objetivos para su reactivación y crecimiento, no se pueden dejar en manos del mercado, y menos de la improvisación, la intuición, la inercia o los comportamientos erráticos, de la burocracia.

El otro factor estructural que explica la pobreza campesina en México es una reforma agraria inconclusa y truncada por los poderosos intereses que siempre se le opusieron y siguen sosteniendo la tesis de que en el escenario del libre mercado y globalidad, en el campo mexicano los campesinos sobran, son ineficientes, improductivos y sobran.

Nuestro proyecto agrario, que consistía en construir un campo plural, integrado por todas las formas posibles de propiedad, bajo la hegemonía de la propiedad social de ejidos y comunidades, fue deformado hasta producir la injusta estructura que hoy tiene nuestro campo. Una estructura fuertemente polarizada en la que, en un polo se hallan unas pocas empresas agrícolas – no más del 4% de los productores del campo – asentadas en la mayor parte de la tierra irrigada, con tecnología moderna y vinculadas financiera y empresarialmente con las grandes transnacionales del negocio agropecuario. Estas empresas son las que contratan mano de obra barata estacional, proveniente de las comunidades campesinas. Cultivan productos de alto valor comercial, dedicados en su mayor parte a la exportación, como los hortícolas y frutícolas provenientes de los distritos del norte, o bien los ganaderos o los grandes cafetaleros. Durante casi tres décadas, bajo la gestión neoliberal, estos sectores fueron y son favorecidos por las políticas agrícolas y agrarias del Estado.

El otro polo está formado por una gran masa de pequeños y medianos campesinos ubicados en minifundios temporaleros, ejidales, comunitarios o privados, con limitados medios de producción, dedicados a cultivos preferentemente de autoconsumo o dedicados a la producción de alimentos y



*Parlamento Latinoamericano
Secretaría de Comisiones*

materias primas baratas para el mercado interno. Para este sector, el gobierno sólo tiene respuestas asistencialistas y caritativas, en tanto que desmantela todo el sistema de apoyos y subsidios que antes impulsaban su desarrollo y su bienestar.

En este amplio sector podemos distinguir por lo menos dos categorías: por una parte, los medianos productores, en la que se incluyen ejidatarios y pequeños propietarios con cierta capacidad productiva, con tierras de riego o buen temporal, que representan entre el 5 y 12 por ciento del total de propiedades. El otro subsector, mayoritario, lo constituyen las unidades en zonas de temporal de bajo rendimiento. Son productores marginales minifundistas en parcelas ejidales o comunitarias. Como ya he dicho, son estos minifundistas los que venden su fuerza de trabajo a la agricultura moderna, empleándose estacionalmente como jornaleros agrícolas.

Esta estructura es sin duda el gran vivero de la pobreza campesina, pero también es una formación social que, por su propia dinámica, tiende a profundizar las distancias y las diferencias entre los sectores extremos, en la misma medida en que cada vez genera y acumula más riqueza para el sector rico, y más miseria, atraso y exclusión en el sector pobre.

Estos son, a mi entender los factores estructurales que generan pobreza en el campo mexicano. Por eso hemos insistido en la urgencia de formular una política de Estado que, dejando de lado el asistencialismo estéril, apunte a recomponer y hacer más justas las relaciones de intercambio entre el campo y la ciudad, y, al mismo tiempo impulse la continuidad de la reforma agraria mediante un decidido apoyo a la productividad de los pobres del campo, como eje del desarrollo rural sustentable del campo mexicano.

Hoy la pobreza campesina y las extremas desigualdades sociales en el sector rural ya no son sólo cuestiones éticas o de conciencia, sino fisuras cada vez mayores en el centro mismo de la estructura que sustenta nuestra nacionalidad y nuestra condición de nación libre y soberana.

Ese es el desafío que tenemos que enfrentar la política y los políticos, particularmente quienes estamos responsabilizados de construir las leyes nacionales.

RESOLUCIONES

Tema IV. INVESTIGACION Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE PRODUCCION. EXPLOSION AGRICOLA Y PERSISTENCIA DE LA POBREZA RURAL

RESOLUCION

Como respuesta a la crisis alimentaria en el mundo y el documento de la FAO, recomendar a los parlamentarios ser activos en sus gobiernos para blindar el sector agropecuario a los efectos de garantizar la producción de los alimentos básicos y a las instituciones que tienen que ver con los alimentos del pueblo, particularmente de las clases populares, para evitar el abuso de los comerciantes e intermediarios para que no aumenten arbitrariamente los precios a los consumidores. En la próxima reunión de Montevideo evaluaremos que acciones han realizado los estados nacionales al respecto.

Siendo las 19 y 44 hs el Presidente levanta la sesión, felicitando a los participantes por sus aportes y agradece a los anfitriones por la hospitalidad y la excelente organización de las reuniones que se celebraron en un ambiente participativo y confraternal.