

LECCIONES DE UNA PANDEMIA:

Poniendo a prueba la resiliencia
del sector pesquero mexicano



AGRADECIMIENTOS¹

Agradecemos el tiempo y la buena disposición para compartir reflexiones y aprendizajes de las personas que participaron en este reporte, así como a quienes fueron parte de la documentación, edición, diseño y financiamiento del mismo.

PERSONAS ENTREVISTADAS PARA CASOS

Mario Ramón Becerra
COOPERATIVA LOS AGOSTADEROS DE TOPÓN

Sergio Castro
DEL PACÍFICO SEAFOODS

Fernando Cervantes
COOPERATIVA ABELARDO RUBIO

Alexia Abigail Chávez
MONITORAS DEL ALTO GOLFO

Ivan del Mazo
KUN PRODUCTS

Manolo Fernández
BUENA PESCA (PELAGIC LIFE VERACRUZ)

Pablo Granados
FAIRTRADE

Juan Gabriel López
COOPERATIVA MOJARRA DEL ARRECIFE

Claudia Reyes
OPRE

Javier Van Cauwelaert
COMERCIALIZADORA SMART FISH

¹ Todas las listas están en orden alfabético.

ENSAYISTAS

Gabriela Anaya

INICIATIVA DE IMPACTO COLECTIVO POR LA PESCA Y LA ACUACULTURA MEXICANAS (ICPMX)

Francisco Arreguín-Sánchez

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL, CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE CIENCIAS MARINAS

Humberto Becerra

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PESQUERA (CANAINPESCA)

Cecilia Blasco

GRUPO SMARTFISH

José de Jesús Camacho

CONFEDERACIÓN MEXICANA DE COOPERATIVAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS (CONMECOOP)

Gabriela Cámara

GRUPO CONTRAMAR

José Luis Carrillo

FEDERACIÓN DE COOPERATIVAS PESQUERAS CENTRO-PONIENTE DE YUCATÁN

Andrés Cisneros-Montemayor

THE UNIVERSITY OF BRITISH COLUMBIA

Francisco Fernández

COMUNIDAD Y BIODIVERSIDAD (COBI)

Carlos Fuentevilla

FAO

Paloma García

ANIMAL GOURMET

Ana Larrañaga

COALICIÓN CONTRAPESO

Inés López-Ercilla

COMUNIDAD Y BIODIVERSIDAD (COBI)

Lina Pohl

FAO MÉXICO

Julián Portilla

INICIATIVA DE IMPACTO COLECTIVO POR LA PESCA Y LA ACUACULTURA MEXICANAS (ICPMX)

ENSAYISTAS

Rocío Rivera

GRUPO SMARTFISH

Alfonso S. Rocha Robles

SLOW FOOD MÉXICO Y CENTROAMÉRICA

Diana Delgadillo

THE HUNGER PROJECT MÉXICO

Juan Carlos Seijo

UNIVERSIDAD MARISTA DE MÉRIDA

Neyra Solano

COMUNIDAD Y BIODIVERSIDAD (COBI)

Octavio Tolentino

GRUPO SMARTFISH

Jorge Torre

COMUNIDAD Y BIODIVERSIDAD (COBI)

Cristina Villanueva

ENVIRONMENTAL DEFENSE FUND DE MÉXICO (EDF)

FINANCIAMIENTO

The David and Lucile Packard Foundation

The Walton Family Foundation

DOCUMENTACIÓN, EDICIÓN Y DISEÑO

La elaboración de este reporte es el resultado de la colaboración de Ethos Laboratorio de Políticas Públicas (Ethos), Environmental Defense Fund de México (EDF) y la red de Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicanas (ICPMX), con la participación de las siguientes personas:

Oscar Alva
ETHOS

Gabriela Anaya
ICPMX

José Luis Chicoma
ETHOS

Victoria Forastieri
ETHOS

Paulina Klein
ICPMX

Silvia Márquez
ETHOS

Gloria Piña
PERIODISTA (ENTREVISTAS Y REDACCIÓN DE LOS CASOS)

Artemisa Padilla
EDF

Ana Paola Rivas
ICPMX

Eduardo Roa
DISEÑO EDITORIAL

Ana Paula Sandoval
ETHOS

Cristina Villanueva
EDF

Las opiniones expresadas en este reporte reflejan exclusivamente las de las personas autoras de los ensayos y de las y los participantes en las entrevistas de los reportajes. No reflejan necesariamente las opiniones de las instituciones financiadoras del proyecto, ni de otras personas que integran la red y organizaciones participantes.

10 Prólogo

12 Doce lecciones tras doce meses de pandemia

POR: CRISTINA VILLANUEVA AZNAR Y GABRIELA ANAYA REYNA

24 SISTEMAS ALIMENTARIOS

25 La solidaridad de Slow Food en tiempos de crisis

POR: ALFONSO S. ROCHA ROBLES, CONSEJERO INTERNACIONAL, SLOW FOOD MÉXICO Y CENTROAMÉRICA

28 Una conversación con la chef Gabriela Cámara acerca de la comida, la salud, la ilusión de la abundancia y la sostenibilidad

ENSAYO BASADO EN UNA ENTREVISTA A GABRIELA CÁMARA, REALIZADA POR GABRIELA ANAYA Y CRISTINA VILLANUEVA, EN DICIEMBRE DEL 2020

33 Sistemas alimentarios sostenibles: fortaleciendo resiliencias para cumplir derechos

POR: DIANA DELGADILLO RAMÍREZ, GERENTE DE INVESTIGACIÓN Y GESTIÓN DE CONOCIMIENTO DE THE HUNGER PROJECT MÉXICO

36 De seguridad alimentaria, malnutrición y pesca sostenible

POR: ANA LARRAÑAGA, COORDINADORA DE COALICIÓN CONTRAPESO

39 SOSTENIBILIDAD

40 Perspectiva global sobre la resiliencia de comunidades pesqueras en tiempos de COVID-19

POR: CARLOS FUENTEVILLA, OFICIAL DE PESCA DE FAO CON APOYO DEL GRUPO DE TRABAJO DE FAO PARA EL COVID-19

43 Visión global de resiliencia en la pesca

POR: LINA POHL, REPRESENTANTE DE LA FAO EN MÉXICO

46 Rescatar a la pesca en México sin que nadie se quede atrás

POR: ANDRÉS M. CISNEROS MONTEMAYOR, DIRECTOR ADJUNTO E INVESTIGADOR DEL NIPPON FOUNDATION OCEAN NEXUS CENTER; INVESTIGADOR ASOCIADO EN EL INSTITUTE FOR THE OCEANS AND FISHERIES, THE UNIVERSITY OF BRITISH COLUMBIA, CANADÁ

49 Crisis y oportunidad: ¿Qué implica la doble crisis de austeridad y COVID-19 para la industria pesquera?

ENSAYO BASADO EN ENTREVISTAS CON JOSÉ DE JESÚS CAMACHO, CONMECOOP, Y HUMBERTO BECERRA, CANAINPESCA, REALIZADAS POR JULIÁN PORTILLA, EN DICIEMBRE DEL 2020

53 Resiliencia y la sostenibilidad del sector pesquero mexicano ante los impactos del COVID-19

POR: FRANCISCO ARREGUÍN-SÁNCHEZ, INVESTIGADOR DEL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL, CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE CIENCIAS MARINAS

57 Adaptación, decisión y alianzas: Herramientas del pescador ante el COVID-19

POR: JOSÉ LUIS CARRILLO, PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE COOPERATIVAS PESQUERAS CENTRO-PONIENTE DE YUCATÁN

60 DIMENSIÓN SOCIAL

- 61** Pesquerías ribereñas: Resiliencia y solidaridad en contexto del COVID-19
POR: JUAN CARLOS SEIJO, INVESTIGADOR DE LA UNIVERSIDAD MARISTA DE MÉRIDA
- 65** Las lecciones de ahorro que sostienen a una familia de pescadores
LOS FONDOS DE AHORRO EN LAS COOPERATIVAS PESQUERAS LAS FORTALECEN ANTE LAS MALAS TEMPORADAS DE VENTA Y CRISIS ECONÓMICAS
- 69** Falta de vías y oportunidades en Chiapas
LAS LLUVIAS Y FALTA DE INFRAESTRUCTURA PREOCUPAN LA PRODUCCIÓN PESQUERA DE CHIAPAS
- 73** Las organizaciones de la sociedad civil que promueven la pesca sostenible durante el COVID-19
POR: JORGE TORRE, DIRECTOR GENERAL DE COMUNIDAD Y BIODIVERSIDAD, A.C. (COBI)
- 75** Las mujeres mexicanas en las pesquerías en pequeña escala mexicanas: su rol en el bienestar comunitario durante la pandemia de COVID-19
POR: INÉS LÓPEZ-ERCILLA, JORGE TORRE, NEYRA SOLANO Y FRANCISCO FERNÁNDEZ DE COMUNIDAD Y BIODIVERSIDAD A.C. (COBI)
- 79** Monitoras comunitarias protegen la pesca
MUJERES SONORENSES REALIZAN LABORES DE MONITOREO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE NORMAS E IMPEDIR QUE SE PROHÍBA LA PESCA
- 84** Las guardianas del callo, mujeres que ganan lugar en la pesca
MUJERES HACEN FRENTE A LA PESCA FURTIVA Y LUCHAN POR LA IGUALDAD DE GÉNERO DENTRO DEL SECTOR PESQUERO DE BAJA CALIFORNIA SUR

89 DIMENSIÓN ECONÓMICA

- 90** El esquema de trabajo justo que empodera a las personas en la pesca
CON LA CERTIFICACIÓN DE FAIR TRADE LA EMPRESA DEL PACIFICO SEAFOODS HA
LOGRADO UN ESQUEMA DE BENEFICIOS EN FAVOR DE LAS COMUNIDADES PESQUERAS
DE SINALOA
- 95** La paradoja de un mar en calma, la industria sardinera en la pandemia
POR: PALOMA GARCÍA, EDITORA GENERAL DE ANIMAL GOURMET
- 98** El Modelo de Rescate de Valor como vía para generar resiliencia en la
pesca ribereña
POR: CECILIA BLASCO, OCTAVIO TOLENTINO Y ROCÍO RIVERA, GRUPO SMARTFISH
- 102** Cuidar el medio ambiente, del mar a la cocina
PARA EVITAR LA SOBREEXPLOTACIÓN, EN VERACRUZ PROCURAN LA RESPONSABILIDAD
ENTRE PESCADORES Y COCINEROS
- 106** Diversificación para la resiliencia
EL CIERRE DE RESTAURANTES POR LA PANDEMIA ASFIXIÓ A TODA LA CADENA DE
SUMINISTRO Y PRODUCCIÓN PESQUERA, LO QUE OBLIGÓ A LOS NEGOCIOS A BUSCAR
ALTERNATIVAS DE DIVERSIFICACIÓN
- 110** Las ventajas de la venta en línea para sortear la pandemia
LA VENTA DE LOS PRODUCTOS SUSTENTABLES DE SMART FISH AUMENTÓ DURANTE LA
PANDEMIA; LA RAZÓN: EL COMERCIO EN LÍNEA

A photograph of a sailboat with a large, billowing green sail on a body of water. The boat is white with blue and yellow accents. The sail is the dominant feature, curving from the mast towards the right. The background shows a clear blue sky and other boats in the distance. A red rectangular box is overlaid on the image, containing the text 'Prólogo'.

Prólogo



Como resultado del COVID-19, el sector pesquero mexicano está enfrentando un gran desafío que ha puesto a prueba su resistencia, adaptabilidad y transformación. Para cultivar y fortalecer la capacidad de recuperación del sector, es necesario hacer una pausa y reflexionar acerca del mosaico de realidades que han tanto permitido como obstaculizado hacer frente a la actual crisis. Aunado a ello, consideramos que es importante analizar cómo lograr que las pesquerías en México contribuyan a tener sistemas alimentarios saludables, sostenibles, asequibles y justos. Ahora que la pandemia nos urge a mejorar nuestra alimentación para no enfermarnos, los productos de la pesca resurgen como una de las mejores alternativas en el debate de la nutrición.

Con el fin de difundir lecciones e ideas para fortalecer la resiliencia del sector pesquero, Environmental Defense de México (EDF), Ethos Laboratorio de Políticas Públicas e Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicanas (ICPMX) elaboramos el reporte “Lecciones de una pandemia: poniendo a prueba la resiliencia del sector pesquero mexicano”. Con este trabajo, esperamos poner información a disposición del sector que contribuya a que esté mejor preparado para enfrentar futuros desafíos como los derivados del cambio climático, la alimentación, la biodiversidad y la sostenibilidad.

“Lecciones de una pandemia” reúne experiencias y reflexiones que provienen de varios ámbitos: productoras y productores, organizaciones pesqueras, sector empresarial, academia y organizaciones de la sociedad civil. Esta diversidad de voces es importante para reflejar una visión integral de los retos y las posibles soluciones para aumentar la capacidad adaptativa del sector pesquero. El reporte está compuesto por cinco partes:

Doce lecciones en doce meses de pandemia

Sistemas alimentarios

Sostenibilidad

Dimensión social

Dimensión económica

La primera parte es una reflexión que destila lecciones de las diversas contribuciones que conforman el reporte. El resto es una colección de ocho casos de comunidades y la cadena de suministro del sector pesquero y quince ensayos escritos por personas con un espectro amplio de perspectivas, acerca de aspectos clave para la resiliencia en la pesca. Incluimos ejemplos de adaptación, innovación y respuesta estratégica en los campos de la sostenibilidad, la gobernanza, los mercados y el bienestar social.

Aunque la respuesta del gobierno ante una crisis como la pandemia es fundamental, también lo son las acciones de las y los involucrados. Es por eso que el enfoque central del reporte es inspirar la reflexión y el cambio al interior del propio sector pesquero. También buscamos motivar a los medios de comunicación a observar y visibilizar esta actividad y las vidas de quienes viven de la pesca.

Este proceso nos ha hecho reflexionar, nos ha inspirado y ha reforzado, en las tres organizaciones a cargo de la edición del reporte, el sentido de urgencia para actuar. Esperamos que las y los lectores encuentren también en este reporte inspiración y motivación para seguir trabajando en la transformación del sector.

EDF DE MÉXICO

ETHOS LABORATORIO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

IMPACTO COLECTIVO POR LA PESCA Y ACUACULTURA MEXICANAS

Marzo, 2021



12 Lecciones tras meses de pandemia

Cristina Villanueva Aznar¹ y Gabriela Anaya Reyna²

¹ Directora de Desarrollo Institucional, Environmental Defense Fund de México (EDF).

² Coordinadora de la Iniciativa de Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicanas (ICPMX).

Las crisis significan una ruptura o interrupción abrupta en la manera en que normalmente hacemos y vemos las cosas. Las disrupciones generalizadas, como la causada por el COVID-19, ponen a prueba actitudes, premisas, liderazgos y prácticas establecidas. Las formas habituales de hacer las cosas y de resolver problemas pueden no funcionar durante una crisis y, por lo tanto, es normal que la reacción inicial de personas, organizaciones y comunidades sea de confusión ante las nuevas circunstancias y sus inéditos efectos. Tras la reacción inicial siguen otras respuestas y algunas de ellas pueden ayudar a marcar un nuevo rumbo de las cosas.

Los sistemas alimentarios han sido particularmente impactados por la pandemia de COVID-19. Los cierres de fronteras, las restricciones comerciales y las medidas de confinamiento han afectado la producción de alimentos en todo el mundo, poniendo en riesgo millones de empleos y la seguridad alimentaria, en especial de las personas más vulnerables.³ La pesca, aún si se considera como una actividad esencial en casi todos los países, se ha visto también perjudicada.

En México, los análisis a la fecha muestran afectaciones en todo el sector, incluyendo el cese de actividades, la disminución de la demanda, la caída de precios y cambios radicales en las cadenas de suministro nacionales e internacionales. En lo social, las comunidades pesqueras se han enfrentado a contagios, pérdidas de seres queridos y dificultades para tener acceso al sistema de salud.

La lista de tareas pendientes para mitigar los efectos antes mencionados es larga y merece la atención del sector, de la sociedad civil y del gobierno. No se trata, necesariamente, de encontrar el camino para regresar a la forma en que estaban las cosas antes de la llegada del virus. La pandemia expuso puntos de vulnerabilidad en la pesca mexicana que es necesario reconocer y resolver. Hay una oportunidad interesante para replantear el rumbo, sobre todo considerando que el futuro no se encuentra exento de otras crisis de gran magnitud, incluyendo los impactos del cambio climático.

Tras un año de la llamada nueva normalidad, es oportuno pausar y reflexionar acerca de lo que ha vivido el sector. En este ensayo, compartimos con ustedes las lecciones que extraemos de los casos y ensayos que forman parte de este reporte y que documentan las experiencias y reflexiones, desde diferentes puntos de vista, escala y relativas a lo social, económico y ambiental. Consideramos que pueden ayudar a aumentar la capacidad adaptativa del sector pesquero. Aunque hay más aprendizajes que derivan de la riqueza de perspectivas plasmadas en el reporte, a continuación presentamos las doce lecciones, tras doce meses de pandemia, que destacan para nosotras.

³ <https://www.who.int/news/item/13-10-2020-impact-of-covid-19-on-people's-livelihoods-their-health-and-our-food-systems>

LECCIÓN 1

Es necesario fortalecer un sistema alimentario justo, resiliente y sostenible en el país; la pesca debe ser parte de este diálogo y de la agenda política que se requiere al respecto.

El COVID-19 nos ha hecho reflexionar acerca de la comida como fuente de salud, empleo y bienestar. Esto nos ha llevado a ver más allá de nuestros platos y preguntarnos el contexto del que proviene el bocado que llevamos a nuestras bocas: su entorno, las personas, las instituciones y los procesos mediante los que se capturan, procesan y llevan al consumidor. Es decir, la pandemia nos ha hecho considerar no solo al producto, sino al sistema alimentario del que forma parte y cuyo funcionamiento se vio alterado por la disrupción. También nos ha obligado a reconocer la inequidad en el acceso a la alimentación que ya existía en México, así como el riesgo de que millones de personas más vean comprometido su derecho humano a una alimentación adecuada.

Es indispensable que nuestro país aproveche estas lecciones y apueste por un sistema alimentario más resiliente, justo y sostenible que, en palabras de Diana Delgadillo de The Hunger Project México, “garantice la seguridad alimentaria y la nutrición de todas las personas sin que se pongan en riesgo las bases sociales, económicas y ambientales.” Delgadillo nos comparte que una producción resiliente, por ejemplo, “tendrá que considerar al cambio climático, tanto en sus afectaciones, como en la capacidad de reducir y mitigar sus efectos mediante la producción de alimentos.” Lina Pohl, representante de la FAO en México, por su parte, hace eco a este llamado al reflexionar que, “en la pospandemia, el sector de la pesca y la acuicultura deberá fortalecerse en el desarrollo local y consolidarse como un elemento fundamental en la cadena de abastecimiento alimentario en tiempos de crisis.”

LECCIÓN 2

Es momento de profundizar y cultivar una cultura de salud preventiva en México, en la que los pescados y mariscos ocupen un mayor papel en la dieta.

Durante estos meses de pandemia, muchas personas hemos cobrado mayor conciencia acerca de nuestra salud y adoptado hábitos que ayuden a fortalecer el sistema inmunológico. A nivel nacional, el COVID-19 ha dejado al descubierto la necesidad de mejorar la alimentación de la población como medida preventiva.

En palabras de la empresaria Gabriela Cámara, “hasta que no logremos tener una visión de que la salud es integral no habrá manera de hacernos más resilientes. Necesitamos un sistema de salud que integre la alimentación.” Cámara también nos recuerda que es necesario ampliar el conocimiento y la conciencia acerca de estos temas, para cultivar así una cultura de la salud preventiva en el país.

Ana Larrañaga, directora de la Coalición ContraPeso, nos habla acerca de la necesidad de impulsar dietas inocuas, equilibradas y saludables, que suministren todas las proteínas, energía y micronutrientes necesarios. En este sentido, es importante visibilizar el valor nutrimental de los pescados y mariscos y su contribución a la salud. El pescado es un alimento rico en micronutrientes, ácidos grasos esenciales y proteínas animales. Su consumo puede ayudar al desarrollo cognitivo, aminorar el retraso del crecimiento, mejorar la salud materna e infantil, fortalecer el sistema inmunológico y reducir enfermedades cardiovasculares.⁴

LECCIÓN 3

Hablar de pesca, también es hablar de comunidad, cultura y solidaridad.

La pesca es una actividad económica tras la que hay personas y comunidades, muchas de ellas con rezagos significativos en variables clave con las que México mide la pobreza multidimensional.⁵ El movimiento Slow Food nos invita a reflexionar acerca del modelo económico que favorecemos a través de nuestras prácticas de consumo y de las políticas públicas del país. En palabras de Alfonso Rocha, consejero internacional de Slow Food México y Centroamérica, es necesario enfocarnos en un concepto que las economías más grandes no toman en cuenta: la comunidad. Al favorecer a las pequeñas empresas y a las economías locales ayudamos a revitalizar a las comunidades pesqueras para que sean prósperas, inclusivas, sostenibles y más resilientes. Juan Carlos Seijo de la Universidad Marista de Mérida además comenta que la actitud solidaria en las comunidades es un mecanismo de adaptación que permite fortalecer la capacidad de la comunidad de contender con el COVID-19 y fortalecer su resiliencia.

4 Bennett, et. al. 2020. *Ambio* (<https://link.springer.com/article/10.1007/s13280-020-01451-4>)

5 Ricardo Cantú-Calderón, Santiago Domínguez, Catalina López-Sagástegui, Raquel López-Sagástegui, Sunny Villa-Juárez (2019): Los perfiles sociodemográficos del sector pesquero en México. *dataMares*. InteractiveResource. <https://doi.org/10.13022/M3H35Z>

LECCIÓN 4

Es preciso mejorar las condiciones sociales de las comunidades pesqueras y otras personas que viven de la pesca.

La pandemia ha puesto de manifiesto las graves desigualdades sistémicas que existen en el país y el sector pesquero no ha sido la excepción. Con base en el análisis comparativo que hace Francisco Arreguín, investigador en el Centro Interdisciplinario de Ciencias Marinas del Instituto Politécnico Nacional, entre las regiones noroeste y el Golfo de Tehuantepec, se observa que la pandemia afectó en mayor proporción al sector pesquero de la región con mayor pobreza y con menores posibilidades de reactivación económica. Esta zona, que es parte de la región del Pacífico, presenta las condiciones socioeconómicas menos favorables de entre las regiones pesqueras del país.

La relación entre nivel de pobreza y resiliencia no sorprende, pero es una lección central del COVID-19: no es posible buscar la sostenibilidad y resiliencia del sector pesquero sin atender al mismo tiempo las condiciones de vida y bienestar de comunidades costeras y personas que trabajan en la pesca. Como lo señala Jorge Torre, de Comunidad y Biodiversidad, A.C. (COBI), esta reflexión es congruente con el llamado que ha hecho la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para hacer frente a la pandemia respetando los derechos humanos de las personas y grupos sociales en condiciones de mayor vulnerabilidad. Este es un desafío que prevalece en México y en torno al cual tendremos que actuar de manera colectiva.

LECCIÓN 5

La pandemia exhibe la necesidad de tener pesquerías y ecosistemas marinos en buen estado, tanto para proporcionar flexibilidad a las personas que dependen de los recursos marinos para su sustento o negocio, como para permitir que los ecosistemas mismos sean resilientes.

La crisis sanitaria que dominó el 2020 nos permitió ver que las pesquerías alrededor del mundo juegan un papel crítico en el abasto de alimentos y la seguridad alimentaria, como escribe Carlos Fuentesvilla, Oficial de Pesca de FAO. En el pasado, hemos tratado a los mares como si fueran fuentes ilimitadas de recursos; hoy sabemos que es necesario aprovecharlos dentro de un marco de reglas que permita su uso responsable.

En tiempos de crisis, tener pesquerías sostenibles y sanas puede permitir un incremento temporal en la actividad pesquera que no ponga a los recursos en riesgo, dando un respiro a las comunidades pesqueras. Asimismo, existe evidencia científica que demuestra que los ecosistemas más diversos y en buen estado, son también los más resilientes ante cambios significativos en el ambiente.⁶ Esto es importante de cara a los impactos pronosticados del cambio climático, la crisis ambiental más preocupante de nuestros tiempos.

Andrés Cisneros, investigador mexicano en la Universidad de Columbia Británica, Canadá, escribe que el cambio climático impactará a las pesquerías de todo el mundo. Si las emisiones a la atmósfera no se reducen, se espera una caída de al menos 10% del valor económico de la pesca para la mayoría de los países pesqueros. Esto es preocupante; sin embargo, estos impactos pueden reducirse al tomar medidas que protejan a las pesquerías y los ecosistemas marinos.

Larrañaga y Delgadillo aconsejan que debemos orientar las políticas pesqueras a crear sistemas alimentarios marinos que garanticen tanto la seguridad alimentaria y la nutrición para toda la población, como la salud de los ecosistemas, de tal manera que las condiciones económicas, sociales y ambientales no se vean comprometidas para las generaciones futuras. Esto implica utilizar el conocimiento científico multidisciplinario y el tradicional para tomar decisiones de gestión pesquera y permitir la transparencia en estos procesos, así como fomentar una participación justa y equitativa, compaginar el manejo pesquero con la agenda ambiental, e incorporar a las personas que viven de la pesca en políticas de rescate económico y protección social, como sugieren Cisneros, José Luis Carrillo, presidente de la Federación de Cooperativas Pesqueras Centro-Poniente de Yucatán, y Pohl.

LECCIÓN 6

Las colaboraciones y las redes de aliados son factores clave para la resiliencia del sector pesquero.

Se cuentan con los dedos de una mano los gobiernos que han podido gestionar exitosamente la pandemia; la mayoría de ellos se han visto rebasados por la magnitud del evento y nuestro país no ha sido la excepción. Los recursos y la atención del Estado en respuesta a la crisis que ha enfrentado el sector pesquero durante la pandemia ha sido limitada.

⁶ Oliver, et al. (2015) “Biodiversity and Resilience of Ecosystem Functions.” Trends in ecology & evolution (Amsterdam) 30.11 (2015): 673–684. Web.
Bernhardt, J. & Leslie, H. (2011). “Resilience to Climate Change in Coastal Marine Ecosystems.” Annual review of marine science. 5. 10.1146/annurev-marine-121211-172411.

La colaboración entre gobierno y sector pesquero ha sido y seguirá siendo instrumental, ya que, como menciona Humberto Becerra, presidente de la Cámara Nacional de la Industria Pesquera (CANAINPESCA), el sector necesita del gobierno para abordar temas como la pesca ilegal, el ordenamiento y el comercio exterior. No obstante, la crisis sanitaria dejó claro que el sector también necesita fortalecer su capacidad de agencia, unirse para responder a las nuevas circunstancias y asumir que el gobierno no resolverá todas las necesidades que derivan de ellas.

Trabajar en red y fomentar las alianzas, dentro y fuera del sector, puede subsanar los vacíos que han dejado los cambios en presupuestos y el alcance de las acciones de gobierno. Jesús Camacho, presidente de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas (CONMECOOP), y José Luis Carrillo ven este precario momento como una oportunidad para el sector pesquero de reinventarse e innovar. Las alianzas con organizaciones de la sociedad civil (OSC), universidades, redes de distribución y otros actores clave, pueden ayudar a potenciar este deseo. Al respecto, Torre y Fuentes reflexionan que, un sector aliado clave, son las OSC pues, tanto en América Latina como en México, han demostrado que, en tiempos de emergencia, tienen la habilidad de implementar acciones concretas de forma rápida. Torre describe que hay roles críticos que estas organizaciones pueden jugar, incluyendo dar voz a quien no la tiene (como las y los más vulnerables, y la naturaleza), ser un nodo y un canal de información, ayudar a movilizar recursos y financiamiento, apoyar a monitorear impactos, buscar soluciones en conjunto con los actores, y ayudar a coordinar y desarrollar plataformas colectivas, porque los esfuerzos están fragmentados actualmente.

LECCIÓN 7

La transformación del sector pesquero ocurrirá también cuando este se reconozca como un sector diverso y tome medidas para ser inclusivo.

Desde hace algunos años, varias organizaciones han comenzado a visibilizar qué tan diverso es el sector pesquero y el papel que juegan las mujeres en este sistema alimentario. Sin embargo, durante la pandemia, las condiciones de invisibilidad y subrepresentación de las mujeres en las pesquerías en todo el mundo se han agravado, como describen Inés López, Jorge Torre, Neyra Solano y Francisco Fernández de COBI. Los casos de Alexia Chávez, en Sonora, y Claudia Reyes, en Baja California Sur, demuestran que la inclusión fortalece al sector. En su ensayo, Delgadillo destaca que será importante reconocer y visibilizar las desigualdades que enfrentan las mujeres que participan en la producción y transformación de alimentos, para atenderlas y asegurar su acceso a los mismos derechos que tienen los productores.

Observamos, en los diferentes casos y ensayos, que hay un deseo implícito, y en ocasiones explícito como Jesús Camacho lo expresa, de aprovechar esta disrupción para que el sector se transforme. Esto puede comenzar cuando el sector pesquero se conciba a sí mismo como innovador, preparado, emprendedor e inclusivo. La equidad social es clave para el cambio e implica que existan las mismas oportunidades de acceso a los espacios de toma de decisiones para las mujeres, quienes jugarán un papel importante en la pospandemia. La inclusión será un aspecto necesario para la adaptación y el camino hacia adelante.

LECCIÓN 8

El sector pesquero tendrá mayor capacidad adaptativa al estar mejor organizado y al fortalecer sus capacidades administrativas.

Identificamos dos factores relevantes para la resiliencia de las y los pescadores: el nivel de organización de sus grupos (cooperativas, uniones, federaciones, comunidades, y otros) y las competencias que estos tienen. Un grupo bien organizado tiene la capacidad de compartir información rápidamente, de identificar soluciones efectivas a sus problemas y de responder ante las emergencias con mayor eficacia. Camacho, líder en la pesca ribereña, habla de cómo las cooperativas bien organizadas tendrán mejor capacidad de superar los estragos de la pandemia en el mediano plazo, en contraste con las que tienen menor grado de organización.

El ejemplo de las “guardianas del callo” en Baja California Sur demuestra que cuando un grupo está organizado puede alcanzar sus objetivos (como vigilar sus áreas de pesca) y responder más rápido ante eventos catastróficos (perder temporalmente a sus compradores y convertirse en costureras para vender un producto nuevo, los cubrebocas). Un sector mejor organizado también podrá incidir de manera más contundente en las políticas públicas, por ejemplo, construir la infraestructura necesaria que se hace evidente en el caso de Chiapas.

Asimismo, mientras más capacidades tenga un grupo, mayor es el potencial de que las respuestas y las soluciones ante diferentes desafíos sean más creativas, eficaces y duraderas. Existen capacidades particularmente relevantes para la resiliencia social y económica, como la capacidad de administrar bien los recursos. Es básico que las cooperativas lleven un control sobre sus ingresos y sus costos, y que empiecen a fomentar una cultura del ahorro.

Mantener al día la información administrativa y tener ahorros proporcionan cierta estabilidad durante tiempos de crisis, como lo destacó Juan Gabriel López Hermosillo de la cooperativa Mojarra del Arrecife. La pandemia ha puesto el foco en la importancia de pensar en el mediano y largo plazo para así prepararse ante futuras dificultades.

LECCIÓN 9

En temas comerciales, el sector pesquero será más resiliente si diversifica sus productos, sus canales de distribución y venta, así como sus clientes y mercados.

La diversificación de la oferta de productos pesqueros es clave para balancear las pérdidas y optimizar las ganancias. En este último año, hemos visto cómo la demanda de pescados y mariscos se ha transformado. Cecilia Blasco, Octavio Tolentino y Rocío Rivera de Grupo SmartFish, denotan que la demanda por productos pesqueros congelados y empacados aumentó. Paloma García, editora de Animal Gourmet, comenta que la sardina enlatada también tuvo una sobredemanda, particularmente cuando hubo compras de pánico (aunque estas ganancias se balancearon con el incremento de algunos costos).

El distanciamiento social, una de las principales estrategias para hacerle frente al COVID-19 alrededor del mundo, catalizó el comercio digital. De acuerdo con Javier Van Cauwelaert, quien dirige la parte comercial de Grupo SmartFish, montar canales de venta digitales es complejo y requiere de capacidades técnicas, equipo y estrategia, por lo que el contexto actual podría considerarse una oportunidad para hacer alianzas estratégicas entre diferentes sectores. Otro espacio importante en la era digital son las redes sociales, ya que brindan la oportunidad de acercarse a nuevos y diferentes socios, clientes, mercados y consumidores finales.

También es necesario diversificar los clientes y mercados. El caso de Kun Products pone en evidencia lo que es la verdadera diversificación: tener muchos clientes no es lo mismo a tener diversos clientes. Kun Products vendía a varios restaurantes, los cuales cerraron durante los momentos más críticos al inicio de la pandemia. Fue entonces cuando Iván del Mazo, director de esta comercializadora, comenzó a pensar en nuevos productos, nuevos canales de venta y nuevos clientes. Ahora cuenta con tres grupos de clientes importantes y la empresa aprendió que es necesario “no poner todos los huevos en una canasta”.

LECCIÓN 10

Las cadenas de suministro que han soportado mejor los impactos de la pandemia son aquellas que son cortas, en las que hay transparencia y una buena relación entre los compradores y los productores.

En febrero de 2020, los productores que exportan langosta a Asia, empezaron a sentir los primeros efectos de lo que se convertiría en el evento histórico de nuestras vidas. Los mercados en China y Hong Kong empezaron a cerrar y con ello, una cascada de disturbios empezó a correr por las cadenas de suministro que abastecen pescados y mariscos a nivel global. Sin embargo, en países como Estados Unidos y Canadá, los mercados locales empezaron a tomar relevancia.⁷ En México, en los casos de Buena Pesca, SmartFish A.C. y Del Pacifico Seafoods observamos un fenómeno parecido y rescatamos estos tres modelos que han tenido un impacto positivo en las comunidades pesqueras, aún durante la pandemia.

Los aspectos que comparten estos modelos son: primero, ponen a las y los productores al centro y pagan precios justos; segundo, toman en cuenta el cuidado del medio ambiente; y, tercero, trabajan con cadenas cortas de suministro. Estos elementos han sido críticos durante el 2020, dando a las y los pescadores la oportunidad de ser flexibles y adaptarse a los cambios, minimizar pérdidas de ingresos, aprovechar oportunidades de mercado y generar vínculos de confianza entre ambas partes. Este tipo de relaciones comerciales regidas por la transparencia y los acuerdos justos, pueden formar parte de la diversificación de las cadenas de suministro e impulsar el desarrollo local, que, en opinión de Pohl y Arreguín, es crítico para la resiliencia.

LECCIÓN 11

Los consumidores de pescados y mariscos tenemos el potencial de catalizar un cambio en el sector pesquero.

Cada compra que hacemos manda una señal; la suma de muchas tiene el poder para cambiar esquemas completos en la producción de alimentos. Si bien en México estamos en un despertar sobre el poder de los consumidores (como hemos visto a través de la nueva legislación del etiquetado claro en alimentos procesados), la máquina se ha echado a andar.

⁷ Comunicación personal, Joshua Stoll, Local Catch Network.

Es momento de que las y los consumidores asumamos nuevas responsabilidades y nos preguntemos de dónde vienen nuestros alimentos, quiénes y cómo los producen, cuánto cuesta realmente producirlos y qué impactos generan nuestros patrones de consumo y de desperdicio.

Durante la pandemia, los consumidores hemos alterado los canales de venta y priorizado las compras en línea. También, a nivel local, formamos parte de las cadenas cortas de suministro de pescados y mariscos. Delgadillo menciona que debemos considerar nuestro consumo como un acto político. Podemos hacer una diferencia si nos preocupamos por diversificar las especies que consumimos, nos informamos acerca de los impactos ambientales que genera la actividad pesquera, premiamos a aquellos productores y productoras que se esmeran por trabajar dentro de los límites de la naturaleza y favorecemos el consumo de productos de procedencia legal nacional. De esta forma, fomentaremos la construcción de un sistema alimentario más solidario y sostenible. Este enfoque, en donde el sector tenga la flexibilidad de diversificar sus capturas y sus mercados, y donde la organización le permita asegurar la legalidad de sus productos, promoverá las características que le permitirán adaptarse mejor ante disrupciones y emergencias.

LECCIÓN 12

La capacidad para reflexionar y aprender de lo vivido durante el COVID-19 será clave para aumentar la resiliencia del sector pesquero ante disrupciones sanitarias y climáticas futuras.

Blasco, Tolentino y Rivera, del Grupo SmartFish, nos recuerdan que la capacidad de aprendizaje y adaptación ante el cambio es un aspecto central de la resiliencia. A diferencia de los sistemas naturales, la resiliencia en sistemas socioeconómicos -como la pesca- involucra un proceso de aprendizaje en las respuestas ante las contingencias. Los impactos de las contingencias serán menos severos en la medida en que el sector pesquero tenga mayores oportunidades y herramientas para aprender y adaptarse. El aprendizaje mejora el conocimiento y este, a su vez, aumenta nuestra capacidad de actuar con eficacia.⁸ De no comprender y resolver las fragilidades y brechas que hicieron al sector y comunidades pesqueras tan vulnerables a la pandemia, este no estará mejor preparado para enfrentar otras posibles conmociones sanitarias y climáticas a futuro.

8 Senge, P.M.. 2006. La quinta disciplina: El arte y la práctica de la organización abierta al aprendizaje. (2a. ed., 2a. reimpr.). Granica.

La pandemia ha puesto a prueba la resiliencia del sector pesquero mexicano. Quizás, la lección central de los últimos doce meses es que necesitamos aprender de lo vivido, así como fortalecer, en conjunto, la capacidad de respuesta y adaptación ante los cambios de gran magnitud. Esperamos que el contenido de este reporte contribuya a las discusiones que se tengan dentro de la comunidad que trabaja en la pesca acerca de lo que tenemos que hacer para tener un sector fuerte y que aproveche los recursos pesqueros de forma sostenible.

¿Qué lecciones rescatas tú?



The image shows three fish, likely sea bream, resting on a bed of crushed ice. The fish are arranged vertically, with the largest one on the right and two smaller ones on the left. A prominent red rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text 'Sistemas Alimentarios' in white. The background consists of a wooden surface and a greenish-blue material, possibly a tarp or liner, with scattered ice cubes.

Sistemas Alimentarios

LA SOLIDARIDAD DE SLOW FOOD EN TIEMPOS DE CRISIS

Alfonso S. Rocha Robles

Consejero Internacional de Slow Food México y Centroamérica

A pesar del encierro mundial por el COVID-19, **la red internacional de Slow Food** nunca había estado tan viva. Como humanidad, hemos sido testigos de esta emergencia de salud pública mundial y de sus consecuencias económicas que han afectado a millones de personas a nivel global al ponerlas en condiciones extremadamente difíciles.

Uno de los mayores impactos que el COVID-19 ha tenido ha sido sobre la cadena alimentaria. Por esta razón, el movimiento de Slow Food manifiesta que es el momento oportuno para **reorganizar y repensar las estructuras económicas que rigen la transformación, producción y distribución de alimentos** elaborados con prácticas no sustentables desde un punto de vista social y ambiental. Es de gran importancia que de ahora en adelante nos enfoquemos en un concepto que las economías más grandes no toman en cuenta: la comunidad.

De acuerdo con el presidente y fundador de Slow Food desde hace más de 30 años, Carlo Petrini: *“Necesitamos dar importancia a la producción de pequeñas empresas y de economías locales, creando una red que es la base primaria de una economía más grande y con mayor fuerza. Con esto, regresamos siempre al mismo punto, la necesidad de crear comunidades, que compartan y sean inclusivas, accesibles, sustentables, y que dejen de pensar en que la agricultura y pesca es meramente finanzas, en donde se considera únicamente el aspecto de ganancia. Más bien hablamos de cultura, y al hablar de cultura también hablamos de política”*.



Este concepto de comunidad Slow Food promueve *una alternativa al actual modelo agrícola y pesquero*, el cual no será posible mantener en el futuro. Esta visión de comunidad se entiende también como biodiversidad, tanto cultural como agrícola o pesquera; la cual ha sido promovida dentro de nuestro movimiento con el fin de fortalecer el tejido social que ha fragmentado los territorios, la diversificación productiva, las tradiciones y la cultura.

A raíz de la actual pandemia sanitaria, el movimiento de Slow Food Solidarity (Solidaridad Slow Food), iniciado por la misma red, ha permeado en diferentes partes del mundo. En este movimiento, las comunidades o grupos locales de Slow Food, integrados por personas voluntarias que **promueven la filosofía de un sistema alimentario más local y sustentable**, realizan actividades y nuevas formas de fortalecer las cadenas cortas alimentarias.

Las actividades incluyen, desde incentivar maneras novedosas de comercialización (en línea, entregas a domicilio, club de compradores y canastas solidarias, entre otras), hasta crear mercados de productores locales, donaciones de alimentos, talleres de producción agrícola, entre otros temas relacionados con la promoción de sistemas alimentarios locales y agroecológicos.



La Solidaridad Slow Food demuestra cómo **la misma gente puede reactivar y evitar la caída de sistemas económicos regionales**, además de preservar sistemas bioculturales que nos alimentan y nos dan identidad como seres humanos. Más que nunca, la voz y el mensaje de Slow Food debe ser escuchado y puesto en práctica. De tal manera nos estaremos emancipando de diferentes mecanismos de control impuestos por sistemas industrializados de alimentos y podremos así realizar un cambio hacia la sostenibilidad y soberanía alimentaria en nuestras vidas y para generaciones futuras.

UNA CONVERSACIÓN CON GABRIELA CÁMARA

Ensayo basado en una entrevista a Gabriela Cámara, hecha por Gabriela Anaya y Cristina Villanueva, en diciembre del 2020.

Soy heredera del **respeto y cuidado de la comida**. Tuve la suerte de crecer en una familia de avanzada en ese sentido; la familia de mi mamá sabía mucho de agricultura, así que eran cercanos y respetuosos con el campo, de sus ciclos, de la manutención de las plantas y del beneficio que trae cuidar las cosechas. Mi papá estaba muy metido en arquitectura sustentable y en energías renovables. Podría decirse que mi interés en la comida y en la sostenibilidad no es algo que decidí, sino algo con lo que nací. Nunca nos faltó la comida, pero **la conciencia de que los recursos son limitados y son para cuidarse siempre la tuve**; es lo que me ha motivado y lo agradezco mucho.

También a través de mi familia me encontré con la comida del mar. Íbamos mucho a la playa, especialmente a la costa del Pacífico. Tengo memorias de momentos muy agradables, al cocinar y comer pescado fresco, con frijoles y tortillas recién hechas. Cuando abrí el Restaurante Contramar en 1998 fue porque nos encantaba hacer esa comida, que no había entonces en la Ciudad de México. Tenía la intención de **replicar la sencillez de preparar un pescado recién capturado**. Fue un año en el que las cosas estaban cambiando en relación con la comida y la política.

La Ciudad de México siempre ha sido cosmopolita, pero en ese tiempo acababa de ser electo Cuauhtémoc Cárdenas como jefe de gobierno y entre los jóvenes se sentía un ambiente de poder inventar la ciudad que queríamos. Nosotros hicimos el tipo de restaurante que se nos antojaba porque **hay pocas cosas tan agradables como estar en una palapa en la playa comiendo comida rica**.



Después, cuando, por diferentes cosas en la vida, decidí encargarme de lleno del Contramar, **me empecé a interesar cada vez más en la sostenibilidad**. Se abrió un mundo de posibilidades. Crecí con la conciencia de que lo que se toma del mar no puede hacerse para siempre y solo para ti, sino que tienes que hacerlo de manera que siga para los demás. Desde que recuerdo escuchaba conversaciones acerca de que se está acabando la pesca. A finales de los 90 casi no había almejas chocolatas en Zihuatanejo, en donde de niña veía los costales de almejas. Lo más impresionante es que, en realidad, la mayoría de las especies marinas tienen la ventaja de reproducirse generosamente. Hay una idea, que seguramente viene de ahí, de que el mar da para siempre. Pero la realidad es que no es así. Para mí fue una gran motivación **buscar a comunidades de pescadores que hicieran bien lo que hacían**. Ha sido un camino largo que hemos recorrido como empresa y en el que, afortunadamente, siento que ahora estoy acompañada por más personas. Siempre digo que Contramar no es un restaurante de moda, sino un restaurante al que lo alcanzó la moda de lo sustentable y lo local.

En México ha habido un **bombardeo desde los años 50 de que lo industrializado, lo prefabricado y lo uniforme es lo mejor**. Lo mismo ha ocurrido con la comida. Esto ha afectado a todo el mundo y por eso existen movimientos como el de Slow Food. Los jitomates me parecen un ejemplo muy fácil de comprender porque vienen de México pero, hasta hace poco, era muy limitada la opción de jitomates que podíamos encontrar. Solo había jitomate bola en los supermercados y el jitomate guaje en los pueblos.

En Contramar tenemos el lujo de **escoger cada insumo que usamos y somos muy conscientes de todos los procesos atrás de lo que ofrecemos**. Pero, en general, la industria de la comida no es así. La mayor parte de las personas del mundo comen peor comida cada vez y eso debe cambiar. Espero que sigan prosperando proyectos de ranchos y huertos orgánicos sustentables, **que más personas coman productos sostenibles del mar**. Creo que es un movimiento que está creciendo y me encantaría que creciera más rápido. Vale la pena hacer bien lo que sea que una pueda hacer aunque sea poco, porque es la única manera en que las cosas podrán cambiar.

No es fácil lograr el tipo de cambio que a mí me gustaría que sucediera, que es el de la salud y la sostenibilidad. Aunque se ha desatado una ola de conciencia muy afortunada, especialmente en las ciudades, sigue pesando el interés económico y este no siempre está alineado con la sustentabilidad. **Para que la sostenibilidad sea prioridad necesitamos un buen marco legal**. No podemos pretender que las cosas cambien si no hay claridad acerca de cómo tienen que ser. También veo **necesario tener incentivos fiscales que ayuden a aumentar las buenas prácticas**, así como que los consumidores sepan qué hay en lo que están comprando y de dónde viene. Pero no podemos ignorar que darle el poder al consumidor en un país como México también tiene que ver con tener poder adquisitivo y entonces, el comer bien y de manera sustentable en México tiene otra capa de complejidad.



Pero eso no nos puede frenar en la necesidad de que los consumidores sepan lo que están consumiendo.

Tenemos también que exista una educación al respecto. En las escuelas debe haber **proyectos educativos que muestren el valor de los productos del campo**, que dimensionen los costos de la producción de alimentos industrializados y la fantasía de la abundancia. Que se ponga realmente en tela de juicio y se vean los costos reales de lo que implica vivir como vivimos y alimentarnos como nos alimentamos. Lo único que tenemos es lo que está a nuestro alrededor y para que más personas se den cuenta necesitamos una educación más consciente de la sustentabilidad y de lo limitados que son los recursos, incluso los renovables.

El cambio radical no va a ocurrir producto a producto, sino considerando a todos los seres humanos como importantes e iguales. Tampoco ocurrirá sin **entender el valor de las cosas de una manera más integral**. No es lo que cuesta un alimento en un anaquel cuando todos los trabajos humanos están siendo reemplazados por máquinas, sino de valorar y contabilizar la erosión de la tierra, su falta de nutrientes y la contaminación de los mares. Sin que eso ocurra no vamos a progresar, pero implica quitarnos muchos velos y privilegios.

La pandemia nos ha enseñado la relevancia de la salud preventiva, que implica también a la comida. No se trata solamente de llegar al hospital cuando ya te estás muriendo y a ver cómo te salvan. **Hasta que no logremos tener una visión de que la salud es integral no habrá manera de hacernos más resilientes.** Necesitamos un sistema de salud que integre la alimentación y que vaya más allá de "tómame una aspirina si te duele la cabeza." Es muy importante que se amplíe el deseo de saber más y la conciencia en torno a estos temas. No podemos dejar que estas lecciones que nos ha enseñado la pandemia se nos pasen. Ya quedó claro que debemos encauzarnos hacia el camino de la salud y la sostenibilidad.



SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES: FORTALECIENDO RESILIENCIAS PARA CUMPLIR DERECHOS

Diana Delgadillo Ramírez
Gerente de Investigación y Gestión de Conocimiento en
The Hunger Project México

Las distintas formas de malnutrición son una realidad en el mundo y están relacionadas intrínsecamente con el sistema alimentario. Este se refiere a todos los elementos (medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructura) y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como a los resultados de estas actividades en la nutrición y el estado de la salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental. **Un sistema alimentario sostenible y justo, garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todas las personas**, de forma que no comprometan las bases económicas, sociales y ambientales para futuras generaciones.

En 2018 en México, 25.5 millones de personas tenían carencias en el acceso a la alimentación. La pandemia por COVID-19 está poniendo en riesgo a 13 millones más. Asimismo, las cifras nos muestran que se producen suficientes alimentos para la población, pero no existen mecanismos de acceso y distribución, equitativos e incluyentes para todas las partes involucradas. ¿Qué tipo de sistema alimentario necesitaríamos, para evitar estas distorsiones y lograr el cumplimiento del derecho humano a la alimentación adecuada?

En México predomina un sistema alimentario globalizado, basado en el libre comercio, con una tendencia neoliberal,¹ donde conviven grandes consorcios agroindustriales de producción masiva, productores intermedios y de la agricultura familiar y pesca artesanal. Estos últimos enfrentan crisis por fluctuación de precios, falta de apoyos productivos específicos y nula inversión en el fortalecimiento de cadenas de valor, entre otros factores.

¿Qué características deberían tener los sistemas alimentarios para que haya disponibilidad de alimentos sanos, asequibles, sostenibles, que considere la manera como se producen, almacenan, procesan, comercializan e intercambian, se consumen y se manejan sus desperdicios? Dada la complejidad y las diferentes dimensiones necesarias de abordar y proponer, la implementación de sistemas alimentarios sostenibles en México, se requiere al menos, de:²

- ▶ **Perspectiva de derechos.** Un marco normativo específico para el Art. 4 Constitucional sobre el derecho a la alimentación.
- ▶ **Enfoque de soberanía alimentaria** como modelo productivo y organizativo que cuestione la correlación de fuerzas vigentes en el sistema alimentario globalizado.
- ▶ **Buena gobernanza en sistemas alimentarios.** Transformar relaciones de gobernanza bajo un marco normativo favorable que incentive modelos de producción y consumo sostenibles y sustentables.
- ▶ **Producción integral** que considere los momentos de procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, incluyendo medidas regulatorias para acortar las cadenas productivas.
- ▶ **Producción resiliente** basada en guías alimentarias nacionales que consideren al cambio climático, tanto en sus afectaciones, como en la capacidad de reducir y mitigar sus efectos mediante la producción de alimentos.

¹ Beuchelt, Tina D. y Detlef Virchow (2012). "Food sovereignty or the human right to adequate food: which concept serves better as international development policy for global hunger and poverty reduction?" en Agriculture and Human Values Journal of the Agriculture, Food, and Human Values Society. Springer. Esta misma tendencia económica genera desigualdad en el acceso a otros satisfactores básicos: ingresos, salud o educación. En este sentido, una situación de inseguridad alimentaria está asociada con otras carencias, que limitan la garantía plena de derechos humanos para todas las personas.

² Existen diversas propuestas del tipo de transformaciones que son necesarias hacia sistemas alimentarios sostenibles. FAO. Reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar la sostenibilidad en América Latina y el Caribe. En línea. <<http://www.fao.org/3/a-i7053s.pdf>>. [Consulta: 15 de octubre 2020]. ASA. Manifiesto a la Nación por un Sistema Alimentario Nutricional, Justo y Sustentable como eje central de un nuevo proyecto de Nación. En línea. <<https://elpoderdelconsumidor.org/wp-content/uploads/2018/02/manifiesto-sistema-alimentario-justo-sustentable.pdf>>. [Consulta: 15 de octubre 2020]. En México, la existencia del Grupo Intersecretaral Alimentación, Medio Ambiente y Competitividad (GISAMAC) refiere a esfuerzos específicos para integrar una visión integral al tema alimentario, facilitando una coordinación interinstitucional.

- ▶ **Política agroalimentaria** que considere el manejo sostenible y mejora de suelos y ecosistemas a través del uso de técnicas tradicionales.
- ▶ **Políticas públicas específicas para la agricultura familiar campesina y pesca artesanal.** Compras públicas, capacitación e intercambios entre personas productoras, campañas de promoción al consumo de alimentos provenientes de este sector, comedores escolares, entre otros.
- ▶ **Género como aspecto clave.** Reconocer y visibilizar las desigualdades que enfrentan las mujeres para participar en la producción y transformación de los alimentos y su rol en la garantía del derecho a la alimentación: acceso a la tierra, a capacitaciones y créditos, seguridad social.
- ▶ **Consumo local, social y ambientalmente responsable.** Considerar al consumo como un acto político. Promover la reducción en el desperdicio de alimentos, que asciende a más de 20 millones de toneladas al año.
- ▶ **Incentivos fiscales a la producción saludable.** Reducir el costo de dietas saludables desde la producción y hasta su consumo final.
- ▶ **Vinculación con sistemas de salud.** Dada la crisis de sobrepeso y obesidad que enfrenta el país, fomentar la mejora de la alimentación de la población como medida preventiva.



El aumento en la población señala la necesidad de tener **sistemas más eficientes en el uso de recursos naturales**, no necesariamente más productivos. En el contexto actual de pandemia, las ideas acerca del building back better abren la **posibilidad de repensar las condiciones del sistema alimentario dominante**, para transformarlas hacia una formulación amplia, sistémica, que garantice la garantía del derecho al medio ambiente sano, a la salud y, particularmente, al derecho a la alimentación adecuada.

DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, MALNUTRICIÓN Y PESCA SOSTENIBLE

Ana Larrañaga

Coordinadora de Coalición ContraPeso

Los procesos necesarios para la producción y distribución de alimentos generalmente son desconocidos para la mayoría de la población, por lo que existe un distanciamiento cómodo, pero peligroso, de **una realidad llena de retos para nuestros sistemas alimentarios**. Debemos detenernos un momento para ver el panorama, problematizarlo y repensarlo.

La producción de nuestros alimentos es el ejemplo más claro. Esto sin duda es un elemento central para garantizar la seguridad alimentaria, definida por la FAO como el acceso de todas las personas, en todo momento, a los alimentos que se requieren para llevar una vida saludable y activa. Sin embargo, se puede observar una clara desconexión entre la manera en que estos alimentos saludables son producidos, incluso desconociendo los procesos que hay detrás para que lleguen a nuestra mesa. Por otro lado, los alimentos saludables generalmente son más costosos, lo que los hace de difícil acceso para el grueso de la sociedad. Además, no basta con hacer llegar cualquier tipo de alimentos a los mercados locales y los hogares, pues la evidencia libre de intereses comerciales, nos ha demostrado que **se requiere de una variedad de alimentos naturales o mínimamente procesados** que aporten todos los requerimientos nutricionales de las poblaciones.

A nivel nacional e internacional, nos enfrentamos a un panorama epidemiológico complejo, en el cual índices elevados de obesidad y enfermedades no transmisibles, como la diabetes y la hipertensión arterial, se combinan con la desnutrición y la carencia de proteínas de calidad y algunos micronutrientes como el hierro o el zinc. Hace algunas décadas, la carencia de proteínas y energía se enfatizó como uno de los mayores problemas de nutrición, lo que por un lado fomentó el **impulso a la producción comercial de alimentos ricos en proteína**; es decir, productos de origen animal, (la mayoría lo suficientemente costosos para no llegar a las poblaciones más vulneradas) y, por otro lado, representó **un incremento en el acceso a calorías “baratas” provenientes de productos ultraprocesados** (la mayoría ricos en azúcares añadidos, harinas refinadas, grasas hidrogenadas y sodio como conservador). Desafortunadamente, estas estrategias fueron mucho más fructíferas para el sector comercial (principalmente las industrias de las carnes, proteínas animales y los ultraprocesados), que para abordar estos problemas de nutrición poblacional.



Requerimos impulsar dietas inocuas, equilibradas y saludables, que suministren todas las proteínas, energía y micronutrientes necesarios. Esto es un reto suficientemente amplio, sin embargo estamos obligados a agregar otra capa de complejidad, y esta consiste en **orientar las políticas alimentarias hacia prácticas sostenibles**, pues los estragos del cambio climático y la depredación de recursos para la producción de alimentos pone en un riesgo severo a cientos de especies animales y vegetales, y en consecuencia, nuestro acceso a los alimentos en el futuro.

Los océanos juegan un papel crucial en el sustento de la vida en el planeta y nos abastecen de alimentos fundamentales para nuestra dieta. Sin embargo, la sobrepesca, la contaminación, la creciente demanda de recursos naturales y el cambio climático, han puesto a los ecosistemas marinos bajo un estrés extremo. La propia FAO estima que **más del 90% de las poblaciones de peces mundiales están sobreexplotadas o han llegado hasta los niveles máximos sostenibles**, lo que representa una amenaza para la biodiversidad, la sostenibilidad a largo plazo de las pesquerías y las personas que dependen de ellas para su vida y sustento.

El sector pesquero tiene el potencial de producir proteínas saludables y asequibles para las poblaciones, especialmente para aquellas que habitan en zonas cercanas a las costas y otros cuerpos de agua, pero para ello, **se deben fomentar formas sostenibles de pesca** y así desviar la presión de las poblaciones de peces.

Cambiar el enfoque de la producción de alimentos, fomentando **prácticas que protejan tanto al medioambiente como al trabajo digno** de miles de personas a lo largo de toda la cadena de las pesquerías, y a la seguridad alimentaria global, es una necesidad impostergable. Tenemos que acercarnos a estos procesos, difundir sus principales retos y tomar acciones urgentes, desde las políticas, hasta las acciones comunitarias.





Sostenibilidad

PERSPECTIVA GLOBAL SOBRE LA RESILIENCIA DE COMUNIDADES PESQUERAS EN TIEMPOS DE COVID-19

Carlos Fuentevilla

Oficial de Pesca de FAO con apoyo del Grupo de Trabajo de
FAO para el COVID-19

Globalmente existen 38 millones de pescadores y pescadoras¹ y 120 millones de personas que trabajan a lo largo de esta cadena de valor. La FAO estima que casi 400 millones de personas dependen de la pesca como principal medio de vida. Este número no incluye a consumidores para quienes los productos pesqueros son una fuente vital de proteína animal y de micronutrientes esenciales. Desafortunadamente, la mayoría de estas personas han sido víctimas de los impactos sociales y económicos generados por el COVID-19.

Sin embargo, vale la pena reflexionar sobre aquellas características identificadas por FAO en las comunidades que han logrado adaptarse ante la pandemia y que han demostrado ser un ejemplo de resiliencia para países y comunidades vulnerables.

¹ FAO. 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action. Rome.
<https://doi.org/10.4060/ca9229en>



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Durante los primeros meses de restricciones, las cadenas internacionales de suministro de alimento sufrieron fuertes contracciones, atentando contra la seguridad alimentaria en todo el planeta, particularmente en pequeños estados insulares y países menos desarrollados. Bajo este contexto, las pesquerías del mundo demostraron un papel fundamental al prevenir el desabasto de alimentos y fortalecer la seguridad alimentaria, siendo declaradas sector esencial por casi todos los países miembros de FAO.

A pesar de la pérdida de ventas del sector restaurantero y hotelero en el Caribe y en otros lugares de África, Asia y América Latina, **pescadores y pescadoras demostraron un espíritu emprendedor y dinámico**. Adoptaron cambios innovadores en la forma de vender y distribuir productos, utilizando aplicaciones digitales o plataformas sociales. Por ejemplo, en Omán y China, gobiernos y pescadores se aliaron para lanzar mercados en línea, acercando a pescadores y consumidores. En otros países como Costa Rica, Barbados, Perú y Chile, fueron los mismos pescadores, apoyados por organizaciones civiles y no gubernamentales, quienes construyeron plataformas digitales para la distribución directa, incluso generando productos con valor agregado.

Las comunidades pesqueras también ofrecieron un ejemplo invaluable de responsabilidad social al donar capturas entre sus comunidades, salvando a muchas familias en condición de hambre y **demostrando ser un factor clave en la seguridad alimentaria**.

ORGANIZACIONES Y ALIANZAS

Quizás la mayor lección aprendida es la importancia de las organizaciones pesqueras y comunitarias para **enfrentar impactos externos y generar resiliencia social y económica**.

En la mayoría de los países miembros de FAO, existen apoyos económicos para las y los pescadores, como pagos directos, reducción en el costo de insumos, compras directas, entre otros. En gran parte de los casos registrados por FAO, son **las asociaciones comunitarias o de pescadores quienes lograron asegurar el acceso** de sus miembros a dichos programas.

Las organizaciones establecieron medidas sanitarias para operar, con o sin el apoyo del gobierno, y son fundamentales para distribuir pescado a los más vulnerables. También apoyan las campañas de salud comunitaria al repartir paquetes sanitarios, emprender actividades de salud pública y recolectar y diseminar información epidemiológica y de salud.

Las **alianzas estratégicas con otros sectores u organizaciones también impulsaron la resiliencia** en este periodo. En Costa Rica, las alianzas con diversas ONG y el sector agrícola crearon plataformas de venta aprovechando las cadenas agroalimentarias. En Brasil, alianzas multisectoriales evaluaron los daños de la crisis, permitiendo a comunidades pesqueras presentar valoraciones reales de sus pérdidas ante los programas de apoyo. En Chile, las alianzas entre mujeres trabajadoras de la pesca y gobierno crearon capacidades para el desarrollo de productos nuevos -como las conservas- con mayor demanda durante la pandemia. En Sudáfrica, alianzas con universidades y ONG fortalecieron el comercio digital.

LA CONSERVACIÓN Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Finalmente, la pandemia exhibe la **necesidad de tener pesquerías y ecosistemas en buen estado**. A corto plazo, vemos un debilitamiento en las regulaciones pesqueras como medida de emergencia para permitir mayor esfuerzo. A mediano y largo plazo se requieren pesquerías sostenibles y robustas que permitan un incremento en el esfuerzo o diversificación durante tiempos de emergencia. Un ambiente saludable y una explotación sostenible de los recursos son requisitos indispensables para la resiliencia de las comunidades pesqueras.

Mientras los impactos socioeconómicos del COVID-19 son profundos, podemos aprender lecciones que nos permitan **generar un desarrollo más sostenible de nuestros recursos acuáticos**, demostrar el valor social y económico de la pesca y fortalecer las organizaciones pesqueras y sus alianzas. Esto nos permitirá afrontar tanto los impactos de la pandemia como los de cualquier crisis futura.

VISIÓN GLOBAL DE RESILIENCIA EN LA PESCA

Lina Pohl

Representante de la FAO en México

LA SITUACIÓN DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA DURANTE EL COVID-19

En América Latina y el Caribe, la pesca y la acuicultura tienen un elevado impacto social, económico y nutricional: el 85% de las capturas de pescados y mariscos que llegan a las mesas de los hogares de la región provienen de la pesca ribereña. Además, es el medio de vida de 1.8 millones de familias.

FAO y CEPAL realizaron un análisis del impacto del COVID-19 en la pesca y acuicultura en el que se señala que la pandemia ha impactado la operación del sector de maneras diversas.¹ La pesca extractiva industrial se ha visto afectada al **interrumpirse la normal circulación y operación de sus tripulaciones**, dañando así las actividades relacionadas a la captura. Por su parte, la pesca ribereña ha sufrido de una manera más homogénea en toda la región pues, a causa de la pandemia, ha **disminuido su demanda por el cierre de mercados y restaurantes**.

Prácticamente en todos los países **la demanda de pescados y mariscos ha caído entre un 40 y 75%**, durante la pandemia. Los cambios de hábitos de consumo han afectado de manera dispar a la demanda. Mientras que ha disminuido el consumo de productos frescos y de alto valor económico, ha aumentado el de productos más baratos y conservas, como el atún enlatado. La contracción económica generalizada en la región ha supuesto una pérdida del poder adquisitivo de miles de familias, lo que ha presionado negativamente la demanda de los productos pesqueros.

¹ Boletín conjunto No 15: Sistemas Alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe, hacia una pesca y acuicultura inclusiva, responsable y sostenible.

Pese a que algunas y algunos pescadores ribereños han podido sobrellevar la situación mejor que la pesca industrial vendiendo directamente a los consumidores, **el sector ribereño es, en general, el más afectado en una crisis** como la que actualmente se vive. Lo anterior se debe a que la economía familiar de las personas que trabajan en la pesca ribereña depende de ingresos diarios.

El principal efecto de la pandemia en la actividad acuícola es el **encarecimiento del proceso productivo**. La menor salida y exceso de inventario de productos en las granjas ha encarecido los costos de alimentación al alargarse el período de cultivo. Asimismo, ha incrementado los costos de productos cosechados, que han tenido que congelarse al disminuir o suspenderse la demanda.

MEDIDAS DE RESILIENCIA A CORTO Y MEDIANO PLAZO

Las medidas a corto plazo apuntaron a favorecer la salida de productos de la pesca artesanal y acuicultura, mejorar las condiciones de la tripulación en la pesca industrial y disminuir los costos de la acuicultura. De igual forma, resulta necesario preocuparse por la protección de las y los pescadores ribereños a causa del COVID-19, **mejorando sus condiciones de seguridad social** y la de sus familias.

Aun cuando se podría asumir que el cierre de las operaciones de pesca ofrecerá un respiro a algunas poblaciones pesqueras sobreexplotadas, es **demasiado pronto para hablar de una recuperación de la biodiversidad marino-costera**, más cuando el ciclo de vida de muchas especies es más largo que el período que lleva la pandemia. Lo que pudo haber cambiado a causa de la menor presión de pesca, es la distribución de algunas especies, lo que requiere de un monitoreo exhaustivo antes, durante y después de la crisis, para ajustar las medidas de ordenamiento pesquero y fortalecer la sostenibilidad de los recursos.

La pandemia de COVID-19 puede **afectar indirectamente los medios de vida, la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones** que dependen de los organismos acuáticos como fuente de alimento o ingresos. Sin embargo, los brotes de COVID-19 también pueden conducir a un aumento en el consumo de pescados y mariscos en las comunidades rurales que cuentan con pesca, en respuesta a las limitaciones de transporte, comercio e ingresos familiares que han supuesto la interrupción de suministros de fuentes alternativas de proteína animal.

En la postpandemia, el sector de la pesca y la acuicultura deberá **fortalecerse en el desarrollo local**, y consolidarse como un elemento fundamental en la cadena de abastecimiento alimentario en tiempos de crisis. Para lograr esto, se deben consolidar los eslabones que conectan a productores, compradores y vendedores, así como cada fase de la cadena de suministro.

Las nuevas políticas deben apuntar a **construir una cadena de valor local capaz de absorber los impactos externos**, permitiendo la sostenibilidad de la actividad. Algunas acciones altamente recomendables para la recuperación incluyen la inmediata declaración de la pesca y la acuicultura como actividades esenciales, promoviendo la movilidad de sus productos y trabajadores; la recuperación de mercados y promoción al consumo. Así mismo, la inclusión de los pescadores artesanales y los acuicultores de recursos limitados en los fondos para la recuperación económica y en los mecanismos de protección social.

RESCATAR A LA PESCA EN MÉXICO SIN QUE NADIE SE QUEDE ATRÁS

Andrés M. Cisneros Montemayor
Director adjunto e investigador del Nippon Foundation
Ocean Nexus Center; investigador asociado en el Institute for
the Oceans and Fisheries, The University of British
Columbia, Canadá

LA PESCA EN MÉXICO EN UN MOMENTO DECISIVO

Mis primeros recuerdos del mar son de peces muertos. La pesca en Guaymas vivía un buen momento y era fascinante ver cómo los barcos y pangas descargaban a montones las sardinas, camarones, jaibas, tiburones y un sinnúmero de peces cuyos nombres me esmeraba en aprender, preguntando a mis padres o a los pescadores. Tiempo después, cuando comencé a arponear y bucear, fue cuando pude ver cara a cara a estos peces (y a muchos más) y aprendí a apreciar las maravillas del mar de manera más completa.

Treinta años después, es doloroso percibir el **impacto que hay sobre los ecosistemas marinos en todo el mundo**. Basta con decir que es notorio y profundo; sin embargo, todavía hay tiempo de hacer algo al respecto.

Es importante recalcar que **los retos a los que se enfrentan las pesquerías en México son tanto externos como autoprovocados**. La sobrepesca legal e ilegal, las inequidades dentro del sector, la contaminación y muy pobre planeación costera pueden y deben solucionarse con acciones integrales y claras. Las dinámicas de poder en los mercados internacionales, la actual pandemia del COVID-19 y los impactos del cambio climático deben de abordarse por medio de políticas nacionales, pero **resolver dichas problemáticas de forma real, clara y transparente, necesita de colaboración a los más altos niveles**.

Cada momento de falta de acción impacta más a las comunidades costeras, en donde persisten los ciclos de pobreza, los ecosistemas son cada vez menos productivos y ocurren cambios climáticos y ecológicos que nunca hemos experimentado.

En medio de estos profundos retos, **la sensación dentro del mundo de la pesca en México es la de un sector a la deriva**. Esto incluye a pescadores y sus familias, preocupados por los estragos al medio ambiente y sus campos pesqueros, y la continua falta de servicios básicos y apoyos a sus comunidades; a investigadores de distintas instituciones, que observan cómo el apoyo a la ciencia marina disminuye continuamente; y a las organizaciones de la sociedad civil y el pueblo mexicano que, junto con el resto del sector pesquero, podemos observar cómo el patrimonio marino del país decae año con año, sin que se lleven a cabo soluciones concretas, prontas y asequibles. Esto no es un obituario sino un llamado a convertir un nadir en un punto de inflexión.

EL RETO Y LA OPORTUNIDAD DE SER SOSTENIBLES

A menudo **la sostenibilidad en la pesca se pinta como una meta abstracta**, en contraposición del bienestar a corto plazo. **Esto es una profunda equivocación**. Hoy en día, es difícil para los pescadores obtener ingresos suficientes para ellos y para sus familias debido a la falta de servicios y alternativas tanto como al estado de las pesquerías y de las políticas e incentivos de pesca, lo que lamentablemente ha propiciado el aumento de las prácticas de sobrepesca y actividades ilegales. Hoy en día se estima que una tercera parte de la captura en el país no se reporta; casi 40% de ello se tira por la borda al tratarse de animales muy pequeños o de poco valor económico que se capturan indiscriminadamente. Además, un 25% de la captura no reportada es ilegal. Esto incluye a especies sobreexplotadas o en peligro de extinción pero que pueden ser muy valiosas y, dado que el riesgo de ser sorprendido o sancionado es prácticamente nulo en nuestro país, es fácil entender por qué estas prácticas continúan en todas nuestras costas.

Para los próximos treinta años, el cambio climático seguirá impactando a las pesquerías por todo el mundo. Si las emisiones siguen como van, **se espera que disminuya el valor económico de la pesca en al menos 10% para nueve de cada diez países del mundo**. En México, se proyecta que las capturas potenciales disminuirán en casi 50% en el Atlántico y 5% en el Pacífico a raíz de los cambios en la temperatura del agua, sin hablar de los posibles impactos que tengan el aumento en el nivel del mar o el incremento en la frecuencia y poder de los huracanes y tormentas. Sin embargo, estos impactos pueden reducirse si se comienza a actuar desde ahora en mejorar las poblaciones marinas, tomando en cuenta que también es altamente capitalizable y benéfico el usar a los ecosistemas en buen estado como base para otras actividades sostenibles como el ecoturismo bien manejado o los mercados de carbono azul.

La sostenibilidad siempre ha sido fundamental aún en el corto plazo y debe priorizarse como tal. El hacerlo implica **una profunda transformación de nuestra relación económica y personal con el mar**, especialmente cambiando el concepto erróneo histórico que ha supuesto que los recursos marinos son inagotables y los mares capaces de absorber cualquier presión humana. Fomentar la equidad social puede ser la clave para lograr esta transformación. Esto implica reconocer a toda la gente que se relaciona con el mar; valorar e integrar sus perspectivas, culturas y metas dentro del manejo de los océanos; y preocuparnos profundamente porque los beneficios de los recursos marinos se compartan de manera equitativa y justa. Esto necesita de un esfuerzo compartido y de políticas y procesos mucho más transparentes que permitan a la gente entender por qué se toman las decisiones y cómo se les da seguimiento a sus efectos.

Hoy en día, en las costas de México las pangas descargan menos y debajo del mar nadan menos peces. Las ciencias naturales contribuyen a saber qué podemos hacer para ayudar a los ecosistemas, las ciencias sociales como ayudar a la gente que depende de ellos. Hay que saber **escuchar y valorar el conocimiento local, tradicional y científico**, y reconocer que la sostenibilidad de los ecosistemas marinos no es un problema abstracto o a futuro, sino uno de profunda importancia para el bienestar del país de hoy. Los datos científicos, los modelos ecológicos, las proyecciones climatológicas, las distintas estrategias de manejo pesquero deben de integrarse plenamente en la política ambiental, pero sin perder de vista que nuestra meta, como dicen los objetivos de desarrollo sostenible, es que nadie se quede atrás, incluidos nosotros y las futuras generaciones.



CRISIS Y OPORTUNIDAD: ¿QUÉ IMPLICA LA DOBLE CRISIS DE AUSTERIDAD Y COVID-19 PARA LA INDUSTRIA PESQUERA?

Ensayo basado en entrevistas con José de Jesús Camacho¹ y Humberto Becerra,² realizadas por Julian Portilla,³ en diciembre del 2020.

Los líderes de la pesca ribereña e industrial compartieron sus preocupaciones acerca de sus respectivos sectores. Con motivo de la pandemia de COVID-19 y los efectos que perciben en la pesca, ambos reflexionaron acerca de la naturaleza y escala del rol del gobierno en el sector y los retos de operar en una nueva realidad de gobernanza, en un entorno de extrema austeridad gubernamental y en un mercado deprimido a nivel global y nacional como consecuencia de la pandemia.

¹ Presidente de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas (CONMECOOP).

² Presidente de la Cámara Nacional de la Industria Pesquera (CANAINPESCA).

³ Facilitador de la Iniciativa de Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicanas (ICPMX).

Jesús Camacho señaló que **el gobierno pasó de tener 22 programas de apoyo al sector a solo uno**; este último manejado, principalmente, por la Secretaría de Bienestar y no por la autoridad pesquera de la SAGARPA. Además de la austeridad, la reducción en programas de apoyo se ha hecho bajo el objetivo gubernamental de reducir la corrupción. No obstante la importancia del combate a la corrupción para el país, Camacho considera que se ha confundido atender la corrupción con dejar de apoyar al sector. En su opinión, existe un acuerdo amplio acerca de la necesidad de reducir la corrupción tanto de los gobernantes como de los líderes sociales que, en algunos casos, han exigido y facilitado el mal uso de fondos públicos en beneficio propio. Pero según Camacho, **la oportunidad de denunciar y acabar con la corrupción en el sector se desperdició y se confundió con la eliminación de los apoyos al sector.**

Más allá de lo gubernamental, Camacho observa que el COVID-19 **ha generado una irregularidad excesiva en los precios de los productos.** Los impactos de la pandemia en el mercado han generado secuelas contradictorias aún difíciles de entender y por ende resistentes a los esfuerzos de adaptación por parte de los pescadores. Como en tantos otros ámbitos, la pandemia ha resaltado y agravado las debilidades existentes en el sector pesquero y acuícola. Camacho prevé que el doble golpe de la austeridad combinado con la pandemia dejará una huella permanente en las organizaciones pesqueras: mientras las cooperativas bien organizadas tendrán más capacidad de sobrevivir en el mediano plazo, es probable que las cooperativas menos organizadas verán cuestionamientos fuertes a los liderazgos que no intentaron o no lograron mayor organización y éxito comercial.

Dado este panorama retador, Camacho comenta que **es momento para que el sector se reinvente, para que se profesionalice y se transforme**, todo en aras de fortalecerse frente a los desafíos venideros. Observa que la mayor debilidad del sector es la de no saber cómo agregar valor y cómo comercializar sus propios productos. Según Camacho, es momento de innovar en todas las fases del proceso productivo: cómo pescar, reducir la contaminación de las aguas en donde se pesca, adaptarse al cambio climático, agregar mayor valor y tomar control de la comercialización de los productos del mar y de aguas interiores.

Sobre el futuro inmediato concluye Camacho que el verdadero reto será el manejo del sector durante la postpandemia.

Por su lado, Humberto Becerra, presidente de la Cámara Nacional Industrial de Pesca y Acuicultura, también observa con preocupación el retiro del gobierno del sector. En el caso de la pesca industrial, de por sí con un alto grado de organización y con grandes capacidades de comercialización, es difícil crear una visión del futuro sin una participación activa del gobierno. Becerra dice que su mayor preocupación es la aparente falta de alguna estrategia coherente para apoyar al sector.

Desde su mirada, la **gobernanza del futuro dependerá de una cercana colaboración entre la industria y el gobierno** en donde juntos fijan las prioridades para desarrollar el sector. En esta visión, la industria y el gobierno colaboran para identificar potenciales mercados internacionales nuevos, en Rusia o en China por ejemplo, y a partir de ese análisis, ver cómo se distribuyen tareas de interlocución y gestión para abrir dichos mercados, y cómo se distribuyen los costos de hacer lo mismo.

El sector industrial por el momento se siente sin interlocución con actores gubernamentales y se preocupa por tener que lidiar con temas tradicionalmente del ámbito gubernamental de forma solitaria. No vislumbran un futuro próspero sin la activa participación del gobierno federal en los temas de pesca ilegal, ordenamiento, comercio exterior y competitividad.

Finalmente, tanto Camacho como Becerra señalan que **un elemento esencial para avanzar son las alianzas estratégicas**, ya sea con el gobierno, con redes de distribución, con organizaciones de la sociedad civil u otras. Aunque ambos esperan el pronto regreso de la participación del gobierno en el sector, por el momento, el retiro del estado hace más relevante las alianzas con nuevos socios. Está por verse qué efectos tendrá la reconfiguración de las relaciones entre actores en el mediano y largo plazo.



RESILIENCIA Y LA SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR PESQUERO MEXICANO ANTE LOS IMPACTOS DEL COVID-19

Francisco Arreguín-Sánchez
Investigador del Instituto Politécnico Nacional,
Centro Interdisciplinario de Ciencias Marinas

RESILIENCIA EN EL SECTOR PESQUERO

La pandemia afectó en mayor proporción al sector pesquero en la región del país con mayor pobreza y con menores posibilidades de reactivación. La definición convencional de resiliencia en sistemas naturales se refiere a la capacidad de restauración después de sufrir un deterioro. No obstante, esta capacidad no debe interpretarse como el mantenimiento de la estabilidad del sistema, especialmente ante los efectos de patrones temporales de cambios del clima, a los cuales las poblaciones se adaptan y los ecosistemas se reconfiguran continuamente. La resiliencia debe entenderse como la **capacidad de restauración de las funciones y de la organización deteriorada**, de tal forma que permitan al sistema desempeñarse de acuerdo a las tendencias y condiciones naturales.

En la pesca de captura no hay insumos para la producción; se depende de la capacidad de producción natural de las poblaciones. En un sistema socioeconómico como la pesca, el recurso aporta la materia prima del sector (por ejemplo, huachinango, langosta o almeja). A diferencia de los sistemas naturales, la resiliencia en sistemas socioeconómicos involucra **un proceso de aprendizaje en las respuestas ante las contingencias, lo que permite fortalecer la capacidad de restauración**. En la medida en que el sector pesquero tenga mayores oportunidades y herramientas para la adaptabilidad, los impactos de las contingencias serán menos severos y por consiguiente los sistemas serán más resilientes.

El impacto de la contingencia del COVID-19 sobre el sector pesquero no está vinculado a la capacidad de producción de los recursos, sino al **desempeño socioeconómico de la pesca**. Las estrategias de confinamiento social trajeron consigo la contracción de las actividades de captura, procesamiento, distribución, comercialización, transporte y consumo. Las preguntas a analizar serían: ¿De qué magnitud es el efecto? ¿Cómo contender con él, favoreciendo la resiliencia socioeconómica?



IMPACTOS DIFERENCIADOS

El escenario es crítico. Como era de esperarse, la **pandemia afectó en mayor proporción al sector pesquero en la región del país con mayor pobreza** y con menores posibilidades de reactivación. La región del Golfo de Tehuantepec es considerablemente menos resiliente, con menor capacidad de adaptabilidad y restauración, y prácticamente nula sostenibilidad. En la región noroeste, el panorama es totalmente diferente; existe la infraestructura de conservación y procesamiento tal que el producto puede ser retenido para su posterior venta e incluso para esperar mejores condiciones de mercado.

Si contrastamos información de la pesca comercial de los meses de marzo a agosto de 2020 con información del mismo periodo de los cinco años inmediatos anteriores, y comparamos la región del Golfo de Tehuantepec -la más pobre del país- con los litorales de Sonora y Sinaloa -región con una sólida infraestructura pesquera-, encontramos que:

- ▶ La pesca ribereña en el Golfo de Tehuantepec se **redujo en volumen de captura y valor**. Así mismo, el número de unidades productivas en operación se redujo en un 50%. En el caso de la flota mayor, la captura, su valor y el esfuerzo de pesca se redujeron a 35%, y solo se mantuvieron en operación el 65% de las unidades de producción.
- ▶ En el noroeste del país, la flota ribereña redujo su volumen de captura a 70%, manteniendo su valor, **reduciendo el esfuerzo de pesca y las unidades de producción a 90%**. La flota mayor mantuvo los mismos niveles de producción y valor de las capturas, reduciendo a 75% el esfuerzo de pesca y las unidades de operación.

Con base en las cifras anteriores, se observa claramente que los efectos de la contingencia del COVID-19 fueron diferentes en estas dos regiones. Los datos oficiales acerca de las condiciones del sector pesquero en estas regiones ayudan a **explicar el impacto diferenciado**. La capacidad industrial en el Golfo de Tehuantepec es de 3% respecto al noroeste del país; las empresas orientadas a la industrialización son menos del 10% y los activos fijos de la pesca industrial y ribereña son 7% y 12% respectivamente. De forma similar, el apoyo oficial en el Golfo de Tehuantepec para el impulso a la capitalización es de solo 15% respecto al noroeste; el precio en playa que se paga al pescador ribereño es menor en 50%. Por el contrario, la pobreza en Tehuantepec es el doble que la del noroeste, la pobreza extrema es ocho veces mayor y el índice de desarrollo humano es el menor en todo el país, mientras que en el noroeste es el más alto.

La condición que emerge de la información anterior es que las y los pescadores del Golfo de Tehuantepec **no disponen de infraestructura para conservar producto y para competir en el mercado**; el intermediario, del cual depende el pescador, redujo su actividad como consecuencia del confinamiento. La actividad pesquera se contrajo drásticamente afectando a las familias y llevándolos a una circunstancia de supervivencia básica. A esta condición se suma la contracción de los mercados.

RESPUESTA NECESARIA

En este contexto, **el ajuste de las políticas públicas** podría jugar un papel determinante para incrementar la capacidad de resiliencia socioeconómica del sector pesquero, favoreciendo la sustentabilidad y el desarrollo. La información mencionada sugiere que el apoyo en la generación y fortalecimiento de infraestructura de las cadenas de frío y comercialización que faciliten el acceso de productos pesquero a los mercados podrían ser algunas de las acciones determinantes para aumentar la resiliencia del sector pesquero del Golfo de Tehuantepec ante los efectos del COVID-19.



ADAPTACIÓN, DECISIÓN Y ALIANZAS: HERRAMIENTAS DEL PESCADOR ANTE EL COVID-19

José Luis Carrillo

Presidente de la Federación de Cooperativas Pesqueras
Centro-Poniente de Yucatán

A pesar de que día a día el pescador sale a trabajar con la incertidumbre de no regresar a casa por el riesgo de su actividad, ahora un agente desconocido aumentó el desasosiego que de manera más generalizada está impactando familias y comunidades pesqueras en el tema de salud: el COVID-19.

Don Pedro, veterano pescador de la comunidad, resume la situación de la pesca usando el argot pesquero que lo caracteriza: *“ya no puedo predecir el tiempo como antiguamente lo hacía; con solo mirar el cielo podía predecir tormenta o calma”*. Decía también que *“antes podía escoger solo el pescado grande y tirar el pequeño, pero ya no hay mucho pescado grande y ahora todo se vende, sino no sale para los gastos”*. También se queja de que pescadores de otras comunidades no respetan vedas o roban su producto, además de que venden más barato en el mercado y afirma con un dejo de desesperación: *“¡y lo que nos faltaba con esta enfermedad de COVID-19! Todo se perdió, mercado, amigos, familiares y ahora iniciar de nuevo. Pero, ¿cuándo ocurrirá eso?”*.



Así como Don Pedro, miles de pescadores mexicanos tienen esa visión ante la pesca y la actual pandemia, que visibilizó la fragilidad de esta actividad primaria. Las estadísticas son duras ante el brote y rebrote del COVID-19: la inactividad total al inicio, y de manera intermitente al día de hoy, tiene como resultado una producción nacional por debajo de la producción normal, con el consiguiente desplome de precios, ocasionado en gran medida por el colapso de mercados nacionales e internacionales. Además, hay que mencionar la falta de recursos otorgados por el gobierno, que por la misma contingencia, no ha podido detonar programas para la recuperación de la pesca.

Las personas de mar tienen una gran capacidad de adaptación. Cuando los principales mercados de venta para Yucatán se cerraron, empezaron a vender de forma local a un mercado que tenían olvidado. También recurrieron al autoconsumo y a la pesca de sustento. Sus actividades de pesca cambiaron radicalmente: dejaron de salir todos los días, ahora se va a pescar solo cuando hay pedidos. Por primera vez, los mercados son los que dictan. Asimismo, han mejorado las condiciones higiénicas en embarcaciones y plantas, elevando de paso la calidad de los productos. Se volvieron más eficientes en el uso de carnada y otros insumos, en respuesta a la pandemia. Sin embargo, todas estas acciones se vuelven paliativos a corto plazo: es claro que necesitamos apoyo, por lo que las alianzas con diferentes actores, organizaciones, instituciones y dentro del mismo sector son importantes.

Es obligación de todos los actores involucrados en la actividad pesquera, empezando por el gobierno, **trabajar sobre esquemas de reactivación** ante dos escenarios: el COVID-19 y los cambios políticos en México. El tema de **comercialización y financiamiento es prioritario** para cubrir las necesidades de: programas de difusión del consumo nacional, financiamiento, intercambios comerciales, monitoreo permanente de los mercados y el seguimiento de protocolos ante las nuevas exigencias sanitarias para la exportación a causa de la pandemia. Escuchar a un pescador que no tiene para comprar gasolina para salir a pescar o que no sale al mar porque no tiene a quién venderle, muestra la complejidad del problema. Mientras no haya una reactivación económica generalizada el panorama será el mismo.

Necesitamos crear los espacios de participación social que sean la fuente de ideas para **elaborar los programas estratégicos que ayuden en la mitigación de estos impactos y la recuperación de la pesca**, todo bajo un contexto de orden y sostenibilidad. Si pensamos con optimismo, la pandemia nos da la oportunidad de trabajar en procesos de mejora en toda la cadena productiva.

Hay un antes y un después de la pandemia en la vida diaria y la pesca no es la excepción. Hay que tomar decisiones y hacer alianzas para trabajar sobre procesos de rescate de la actividad partiendo de **dos principios fundamentales que deben tener las políticas públicas: el combate a la pobreza y la seguridad alimentaria**, siempre tomando como base la capacidad de adaptación de los pescadores. La oportunidad de regresar a Don Pedro y a miles de pescadores la esperanza y la dignidad de pescadores, es ¡ahora!





Dimensión
Social

PESQUERÍAS RIBEREÑAS: RESILIENCIA Y SOLIDARIDAD EN CONTEXTO DEL COVID-19

Juan Carlos Seijo

Investigador en la Universidad Marista de Mérida

Las comunidades pesqueras ribereñas y, en general, el sector pesquero nacional e internacional han experimentado caídas de precios como resultado de la pandemia COVID-19. Esto se debe a contracciones en la demanda de productos pesqueros; al cierre parcial de mercados locales, nacionales e internacionales; a reducciones o pérdidas de ingreso de los consumidores y a los nuevos requerimientos sanitarios y normas de distanciamiento social que limitan la actividad pesquera. Lo anterior ha causado que muchas embarcaciones no salgan a pescar y, en consecuencia, que la **seguridad alimentaria de las comunidades costeras se vea amenazada.**¹

Para apoyar al sector pesquero ribereño, durante y después de la pandemia, es necesario que los gobiernos, las organizaciones de desarrollo y la sociedad civil protejan y fortalezcan a las y los pescadores, salvaguarden las cadenas de suministro, aumenten los servicios sociales y de salud, proporcionen alivio económico y prioricen la reapertura de la pesca ribereña.² Las organizaciones de la sociedad civil también pueden contribuir a formar capacidades para **incrementar la resiliencia de las comunidades pesqueras** afectadas por pandemias y perturbaciones causadas por el cambio climático.

¹ FAO. 2020a. COVID-19 and its impact on the fisheries and aquaculture sector. FAO, United Nations, Rome Italy. FAO. 2020b. COVID-19 and the role of local food production in building more resilient local food systems. FAO, United Nations, Rome Italy. 8p.

² Bennett, N. J., Finkbeiner, E., Ban, N. C., Belhabib, D., Jupiter, S. D., Kittinger, J. N., Mangubhai, S., Scholtens, J., Gill, D., & Christie, P. (2020). The COVID-19 pandemic, small-scale fisheries and coastal fishing communities. Coastal Management. <http://dx.doi.org/10.1080/08920753.2020.1766937>



UNA OPORTUNIDAD PARA LA REFLEXIÓN

En el contexto global y local del COVID-19, las comunidades pesqueras experimentan, cada mañana, **el dilema entre intentar no contagiar a sus contactos cercanos y, al mismo tiempo, salir a pescar** (cuando se les permite) o realizar actividades alternas para asegurar el sustento de sus familias. Las personas en la pesca han pasado meses tratando de informarse periódicamente, no solo acerca del estado de la pandemia sino también de las condiciones del tiempo, incluidas tormentas tropicales y huracanes más frecuentes, que dificultan y limitan los días efectivos de pesca. Han pasado meses con una actitud diferente ante el riesgo, tratando de implementar el protocolo sanitario que cada integrante de las comunidades pesqueras se ha planteado a la luz de las recomendaciones gubernamentales y de su testimonio cotidiano.

Cada familia e integrante de la comunidad pesquera tiene sus circunstancias, sus prioridades, sus necesidades y su propia actitud ante el riesgo. Hay personas con aversión alta al riesgo, que dan más peso a lo que puede salir mal y toman decisiones precautorias en un ambiente de incertidumbre sanitaria y consecuencias vitales, especialmente para los pescadores mayores. Los hay con neutralidad ante el riesgo, que consideran tanto el valor esperado de las consecuencias de su actuar ante la pandemia como la necesidad de salir a pescar. Los hay buscadores de riesgo, que le apuestan a mantener su rutina previa al COVID-19, con la expectativa de que no se van a contagiar, con insuficiente información y, tal vez, con un entendimiento incompleto acerca de las reales y posibles consecuencias para todas y todos.

La actitud asociada al instinto de conservar la vida se nutre de diferentes grados de desprendimiento personal, del cuidado de seres queridos y de otras personas que transitan en nuestro camino. La actitud solidaria con las y los demás miembros de la comunidad pesquera, sean cercanos o no, es no contagiarse para no contagiar al otro. Es también un mecanismo de adaptación que permite **fortalecer la capacidad de la comunidad de contener contra el COVID-19 y fortalecer su resiliencia** para irse aproximando a las condiciones previas a la pandemia y realizar su actividad pesquera con la seguridad y los medios necesarios.

El COVID-19 nos presenta con la oportunidad para **reflexionar con las comunidades pesqueras acerca del sentido de la vida comunitaria en armonía**, sobre lo que valoramos y lo que tenemos que hacer ahora y en el futuro para actuar en congruencia y enfrentar los retos con mayor fortaleza. También ofrece la oportunidad para contribuir a fortalecer la resiliencia personal y comunitaria.

Como lo ha sugerido Allison y colaboradores,³ se requiere primero identificar la vulnerabilidad de la comunidad pesquera en términos de: (i) las condiciones locales respecto a las recomendaciones sanitarias, (ii) el grado de dependencia que tiene la economía de la comunidad con respecto a la actividad pesquera, e (iii) identificar quiénes son las y los más vulnerables de la comunidad pesquera y cuál es la capacidad de los grupos sociales de la zona para confrontar los efectos de la pandemia.

Para mitigar los efectos de la pandemia es necesario, además de utilizar los impuestos para proveer los apoyos necesarios ante la crisis sanitaria, alimentaria y económica, realizar esfuerzos para **fortalecer la capacidad adaptativa de la comunidad** a través de cursos, talleres y reflexiones con información basada en ciencia y evidencias empíricas sólidas.

Requerimos fortalecer las capacidades para **tener una actividad pesquera con las mejores condiciones sanitarias**, tanto de los pescadores como del manejo de su captura a bordo y en el sitio de desembarque. También, debemos apuntalar las capacidades de almacenamiento (i.e. contar con cuarto frío), procesamiento de la captura y su distribución, con condiciones sanitarias y de conservación adecuadas para quienes las realizan y quienes las consuman.

Adicionalmente, hay que **colaborar con las autoridades pesqueras de forma proactiva** para tener una gestión sanitaria efectiva y los apoyos para la conservación de la captura en condiciones adecuadas en el sitio de desembarque.

Algo esencial es **fomentar el sentido de solidaridad comunitaria** para enfrentar con unidad las pandemias y otros eventos exógenos asociados al cambio climático.

Para la sociedad civil responsable, **esta crisis sanitaria plantea un espacio para la reinención**, para refrescar las prioridades y ser más generosos y solidarios con los menos favorecidos de las comunidades pesqueras. Qué oportunidad para enaltecer la dignidad de las comunidades que se esfuerzan a diario por su seguridad alimentaria y para proveer a la sociedad y a los mercados de productos pesqueros. Qué oportunidad para replantearnos qué y cómo queremos cooperar, coordinadamente, para fortalecer la resiliencia de los pescadores mexicanos y sus familias para esta pandemia y los crecientes eventos extremos que enfrenten.

³ Allison E.H., L. Perry, M.C. Badjeck, W. N. Adger, K. Brown, D. Conway, A.S. Hall, G.M. Pilling, J.D. Reynolds, N.L. Andrew, N.K. Dulvy. 2009. Vulnerability of National Economies to the Impacts of Climate Change on Fisheries. *Fish and Fisheries* 10(2):173-196. DOI: 10.1111/j.1467-2979.2008.00310

LAS LECCIONES DE AHORRO QUE SOSTIENEN A UNA FAMILIA DE PESCADORES

Los fondos de ahorro en las cooperativas pesqueras las fortalecen ante las malas temporadas de venta y crisis económicas.

A principios de la década de los ochenta, en Puerto Libertad, una pequeña localidad ribereña del estado de Sonora, cuando bajaba la marea, Juan Gabriel López y sus tres hermanos mayores buceaban en busca de peces. Así, intercambiando esa pesca de la costa norte del Golfo de California por unos cuantos pesos, comenzaron a seguir el oficio de su padre, que han continuado desde hace más de 30 años.

“El hijo de pescador cuando es niño no tiene mucha aspiración. Solo el sueño de hacer lo que hace tu papá”, dice quien ahora conforma, junto con toda su familia, la cooperativa Mojarra del Arrecife.

Por la escasez de ingresos en el hogar y al no tener familiares que vivieran en la capital de Sonora u otras ciudades al centro del país, no existía la posibilidad de que él o sus hermanos pudieran salir a estudiar más allá del nivel básico. Fue por eso que desde que tenía siete años comenzó a trabajar. Apoyaba a las embarcaciones para descargar y eviscerar pescados. Recuerda que ahí aprendió lo duro que es ser pescador y lo que cuesta ganarse el dinero.

A sus 46 años, el sonorenses asegura que fueron las lecciones de ahorro que su padre inculcó en la familia lo que hizo que lograran conformar la cooperativa pesquera sólida que ahora administra. *“Siempre tenía un guardadito como pescador y buscaba al mejor comprador. Eso fue lo que nos enseñó desde que éramos pequeños. La cultura del ahorro viene de mi papá”,* apunta.

LA CULTURA DEL AHORRO, TRADICIÓN DE FAMILIA

Conformada en 2004, la Cooperativa Mojarra del Arrecife empezó con un modelo de pesca tradicional y libre. No contaban con el financiamiento de grandes empresas, ni tenían los permisos gubernamentales necesarios, los cuales lograron conseguir en 2010 para capturar escama y calamar. Fue recién en 2015 cuando se adentraron en la producción sostenible de almeja, lo que les ha traído reconocimiento.

Antes de formar su propio negocio, les dejó una mala experiencia trabajar con otras cooperativas por la reducida paga que reciben los pescadores, además de que dependían de los insumos de otras agrupaciones, como la hielera, para mantener en buen estado el producto. Por lo anterior, decidieron hacer su agrupación independiente y propia, para venderle al mejor postor.

“Como aquí antes no había hielera ni nada, -los compradores- se aprovechaban de los pescadores. Le vendíamos a una persona que venía de Guaymas y una de Nogales. Sin embargo, pagaban precios miserables”.

Con el ejemplo de su padre, un pescador tradicional desilusionado por el cooperativismo pesquero de los años ochenta, la familia supo lo importante que era tener un fondo de ahorro ante las crisis.

Después de la caída financiera del peso mexicano en 1982, las dependencias de gobierno perdieron autoridad en el desarrollo productivo del sector de la pesca, debido a la liberación de mercados a la inversión extranjera, en la que los pescadores dejaron de depender completamente del gobierno y tuvieron que buscar otra forma de conseguir recursos y financiar el negocio. Esto tuvo un fuerte impacto en la familia, por lo que tuvieron que buscar otras alternativas de inversión más allá de los préstamos gubernamentales.

“Mi papá estuvo en el cooperativismo de los años setenta y ochenta. Cuando colapsa el cooperativismo quedan a la deriva todos los pescadores locales. Había personas foráneas con permisos que eran comerciantes. No tenían nada que ver con la pesca; se aprovechaban mucho de los precios del pescador”, dice Juan Gabriel refiriéndose a lo que perdió su familia en esos tiempos.

Para adaptarse a la situación del mercado, la familia supo que no podían sujetarse al financiamiento gubernamental, por lo que empezaron a conseguir clientes y dividir el trabajo entre los diferentes miembros de la familia. Tenían que hacer las mediciones de ingresos, producción y utilidades de manera empírica, ya que ninguno tenía conocimientos en administración.

SORTEAR LA TEMPORADA “PIOJO”

Las altas temperaturas de Sonora en primavera y verano hacen imposible la pesca. Lo mismo ocurre con la temporada de huracanes, cuando los pescadores deciden no salir a pescar porque ponen en riesgo su vida. Por ello, la época más importante para la captura de escama, calamar y almeja son los tiempos fríos que comienzan en octubre y van hasta marzo.

Para los tiempos muertos, o “temporada piojo”, como le llaman en Sonora, los pescadores tienen que gastar sus ahorros para subsistir sin ingresos por ventas.

“Siempre es necesario tener un guardadito, porque con el campo también hay temporadas malas. Aquí tenemos una temporada que le llamamos tiempo piojo, que es junio, julio y agosto, cuando hay huracanes. Es muy riesgoso salir, y la seguridad está por encima de todo, porque si no tenemos vida, no tenemos salud, no tenemos nada”, dice Juan Gabriel López.

Lo que hace la Cooperativa Mojarra del Arrecife es considerar este “ciclo económico”, tomando en cuenta los flujos de pesca para reservar ingresos, mediante la inversión, recuperación y ahorro de los excedentes. Juan Gabriel López asegura que es necesario tener un fondo para no dejar a los clientes sin producto y comprar insumos de pesca.

El pescador asegura que esta cooperativa familiar no es una tradicional. A diferencia de las agrupaciones que tienen un sistema de administración conformado por un secretario, administrador y tesorero, quienes únicamente se dedican a actividades relacionadas al manejo del dinero, aquí todos los socios pescan y, a la vez, están informados e involucrados en el manejo de los ingresos, para repartirlos de manera igualitaria y responsable.

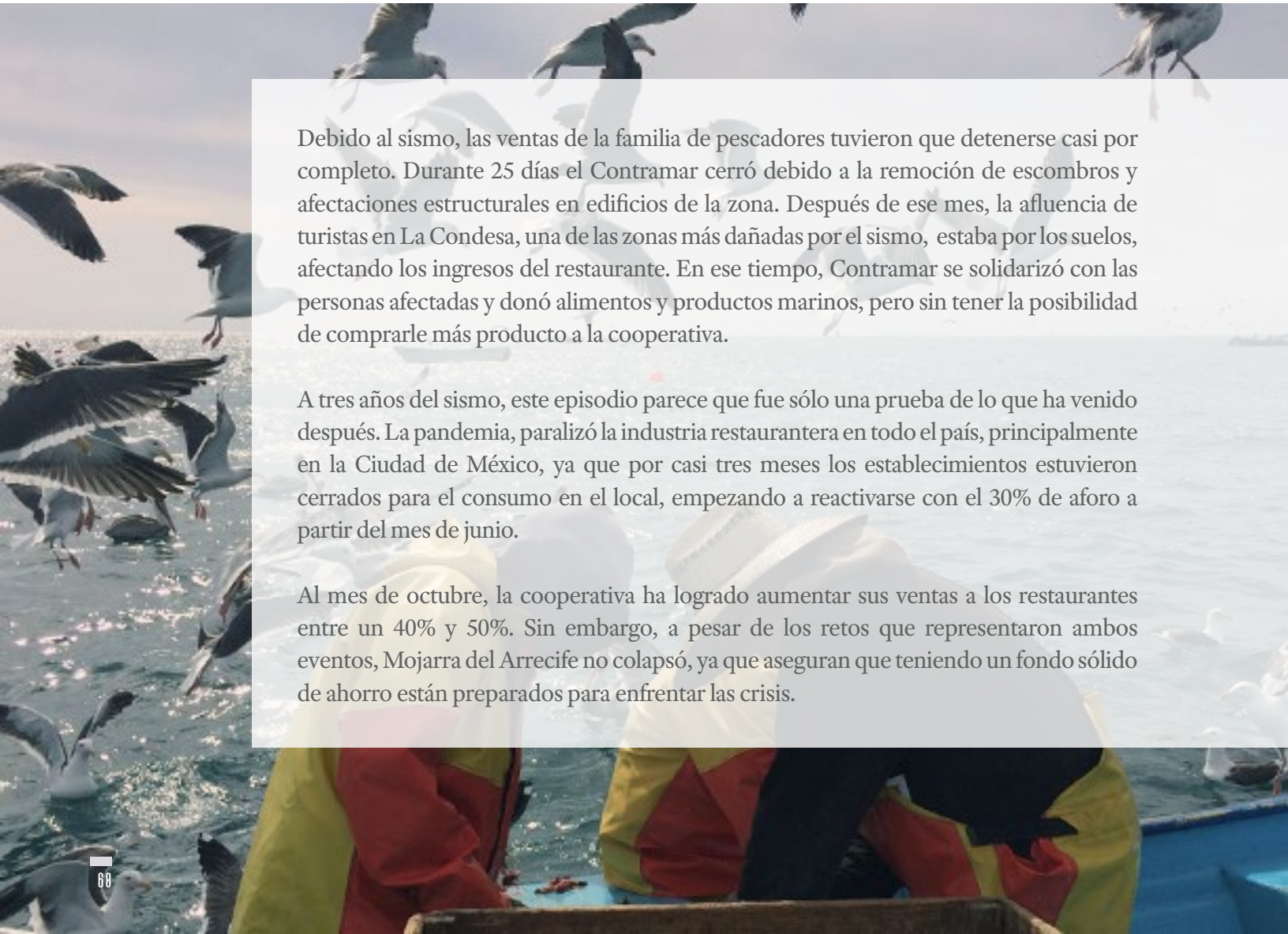
Juan Gabriel explica que los ingresos se reparten a cada socio, pero también se asignan a un fondo para gastos de reparación, para mejorar embarcaciones o para comprar herramientas e insumos, como gasolina. Cada uno de los cinco socios recibe un pago como parte de la cooperativa dependiendo de los kilos que logren pescar, pero su precio es superior al valor de playa que reciben otros pescadores al vender su producto.

“Si nosotros tenemos una buena temporada vamos a poder acopiar más insumos y poder invertir más en infraestructura”, dice Juan Gabriel López.

LOS EVENTOS QUE FORTALECIERON LA CULTURA DEL AHORRO

El sismo del 19 de septiembre de 2017 cimbró a la Ciudad de México, dejando personas fallecidas, heridas y a otras sin casa. Esto también provocó serias afectaciones económicas para los restaurantes y comercios en la capital. Esta agitación financiera llegó hasta los puertos pesqueros del país, principalmente para aquellos que distribuyen grandes cantidades de su producto a restaurantes de la ciudad, como lo fue para la Cooperativa Mojarra del Arrecife.

Desde hace tres años, el 90% de la producción de almeja que consigue la familia de Juan Gabriel López se vende a los prestigiosos restaurantes del mismo grupo Contramar y Entremar, ubicados en las colonias Condesa y Polanco de la Ciudad de México.



Debido al sismo, las ventas de la familia de pescadores tuvieron que detenerse casi por completo. Durante 25 días el Contramar cerró debido a la remoción de escombros y afectaciones estructurales en edificios de la zona. Después de ese mes, la afluencia de turistas en La Condesa, una de las zonas más dañadas por el sismo, estaba por los suelos, afectando los ingresos del restaurante. En ese tiempo, Contramar se solidarizó con las personas afectadas y donó alimentos y productos marinos, pero sin tener la posibilidad de comprarle más producto a la cooperativa.

A tres años del sismo, este episodio parece que fue sólo una prueba de lo que ha venido después. La pandemia, paralizó la industria restaurantera en todo el país, principalmente en la Ciudad de México, ya que por casi tres meses los establecimientos estuvieron cerrados para el consumo en el local, empezando a reactivarse con el 30% de aforo a partir del mes de junio.

Al mes de octubre, la cooperativa ha logrado aumentar sus ventas a los restaurantes entre un 40% y 50%. Sin embargo, a pesar de los retos que representaron ambos eventos, Mojarra del Arrecife no colapsó, ya que aseguran que teniendo un fondo sólido de ahorro están preparados para enfrentar las crisis.

FALTA DE VÍAS Y OPORTUNIDADES EN CHIAPAS

Las lluvias y falta de infraestructura preocupan la producción pesquera de Chiapas

Para Mario Ramón Becerra, ser pescador y profesor rural tiene un aspecto positivo y otro negativo. Por un lado, ambas actividades promueven el crecimiento de una comunidad entera. Por otro, en localidades marginadas, como la sierra de Chiapas, la falta de oportunidades y carencias de desarrollo hacen que los pobladores tengan que suplir la inacción del gobierno.

Mario Ramón es pescador, originario de la localidad de Topón en el municipio de Pijijiapan, Chiapas. Creció en una familia dedicada al mar y su conocimiento en la pesca lo respalda con 30 años de experiencia. A pesar de amar la convivencia pesquera, Mario dejó el oficio para convertirse en maestro rural de las comunidades más pobres en la Sierra de Chiapas, donde imparte clases de primaria a niños de escasos recursos.

Con el tiempo de dedicarse a la academia, supo que el trabajo de profesor rural va más allá que enseñar materias de nivel básico, ya que requiere de un mayor nivel de involucramiento.

“Tienes que aprender a inyectar, tienes que ser consejero, involucrarte en el desarrollo político y económico de la comunidad donde trabajas”, refiere Mario Ramón, quien asegura que las necesidades médicas, educativas y de organización colectiva hacen a los maestros rurales unos líderes en los pueblos.

Tras el estallido del movimiento magisterial en Chiapas durante 1979 y el nacimiento de la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Educación, varios educadores decidieron volver a sus lugares de origen y establecer desde ahí programas y apoyos más cercanos a su comunidad.

“No solo es atender a los niños, también se trata de trabajar con la gente”, afirma Mario. Algunos profesores trabajaron para construir agrupaciones agrícolas, mineras, o campesinas. Luego de su camino como maestro rural, su objetivo fue regresar a Topón y trabajar con su comunidad para hacer una cooperativa pesquera, que lograron constituir formalmente en 1990.

LA PESCA PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL

El estado de Chiapas recolecta anualmente más de 61 mil 200 toneladas de pescados y mariscos al año, logrando obtener ganancias superiores a un millón 330 mil pesos, de acuerdo con la Comisión Nacional de Pesca, por lo que se encuentra entre las 10 entidades con mayor producción pesquera en México.

Tras su regreso, Mario Ramón Becerra logró organizar a miembros de la comunidad para crear la cooperativa Los Agostaderos de Topón, dedicada a la recolección de camarón ribereño, escama, pargo y bagre. Empezaron siendo 18 socios y ahora han llegado a más de 100.

“La idea de formar la cooperativa fue una necesidad económica para que la gente pudiera tener una esperanza productiva de vida”, refiere el pescador. Cuenta que la mayoría de socios de la cooperativa antes eran marginados por dueños de consorcios ganaderos y jornaleros, y encontraron en la pesca una mejor oportunidad de ingresos.

Su modelo de pesca es artesanal, con preferencia hacia las técnicas de mano y remo, sin utilizar motores. Las personas dedicadas a la pesca inician su jornada a partir de las seis de la mañana de lunes a sábado, y solo pescan con red de atarraya, además de que protegen a las especies, respetando las vedas y ciclos de reproducción.

“No solo somos pescadores, somos protectores del medio ambiente porque si no protegemos la naturaleza se rompe el ciclo de vida de las especies y quedaríamos en crisis”, reconoce.

Comercializan su producto a nivel local en Chiapas. Lo llevan a municipios cercanos de la región como Tonalá, Arriaga y Tapachula; sin embargo su producto también llega hasta Cancún, Acapulco o el mercado de La Nueva Viga en la Ciudad de México, a través de sus clientes que son comercializadores de productos del mar.

“Cuidar el medio ambiente no es un asunto de moda, es una necesidad y los consumidores están pidiendo cada vez más productos de calidad, y ésta se refleja en cómo se captura el producto”, comenta el pescador que forma parte del Consejo de Administración de la cooperativa.

Afirma que el seguir estándares de calidad han dado beneficio para establecer el precio de sus productos; ya que varios comerciantes toman decisiones al comprar basados en el tamaño y buen estado del producto, e incluso algunos solicitan una muestra para hacer un análisis de costos.

LAS CARENCIAS QUE DESTAPÓ LA PANDEMIA

Desde los años ochenta las vialidades de Chiapas sufren serios problemas de encharcamientos e inundaciones durante las temporadas de lluvias. Fue el huracán Gilberto, uno de los ciclones más devastadores con vientos de hasta 295 kilómetros por hora, el que hizo que las afectaciones llegaran hasta la sierra chiapaneca. Otros más fueron el huracán Stan, en 2005 y el Bárbara, en 2013, ambos de los más atroces para el estado. Mario Ramón recuerda que estos fenómenos “sepultaron pueblos enteros”, ya que tiraron árboles y obstruyeron los ríos.

Debido a estos incidentes, los 11 sistemas lagunarios de Chiapas padecen el asolvamiento de sus canales. A pesar de que el sector pesquero solicita con frecuencia apoyo del gobierno para su limpieza de lodo y despojos por las lluvias, siguen representando un problema para la actividad pesquera.

“Por los asolvamientos hay mucho prejuicio, porque bajan las producciones. Se ha pedido ayuda a las autoridades federales, porque las locales no tienen dinero y se necesita de equipo muy especializado y gente que lo sepa hacer”, cuenta el pescador, quien asegura que las toneladas de tierra que azolvan los sistemas lagunarios impiden la pesca.

Además del atasque de los sistemas lagunarios y la falta de infraestructura carretera, los pescadores sufrieron con mayor fuerza las afectaciones que ha dejado la pandemia de COVID-19. Durante estos meses, no fue posible vender el producto por la falta de canales de distribución, además de que sus clientes regulares dejaron de comprar por decremento en sus ingresos.

Las bajas ventas de camarón y pescado hicieron que las finanzas de la Cooperativa Los Agostaderos de Topón se fueran para abajo, e incluso durante los meses más críticos de la emergencia sanitaria, de marzo a julio, tuvieron que regalar el pescado previamente capturado.

Al no existir posibilidad de venta, los pescadores de Chiapas tuvieron que optar por otras vías de financiamiento y recurrir a los programas de gobierno.

“Los pescadores no tenemos otra alternativa. El gobierno solo nos da 7 mil 200 pesos al año por el Programa de Bienpesca” como un incentivo para la producción, pero es insuficiente”, dice Mario Becerra.

Debido a las carencias en la sierra y para sobrevivir a la pandemia, algunos pescadores tuvieron que recurrir al autoconsumo de los productos que no pudieron vender, y adentrarse a otras alternativas como la siembra de maíz.

Durante diciembre, los pescadores esperan tener una venta positiva que los ayude a mejorar todas las pérdidas de los meses más críticos de la pandemia. Afirman que desearían contar con apoyo del gobierno para tener programas de sustento al mar, al igual que los tiene el campo; ya que los beneficios que ellos brindan al medio ambiente superan los de la agricultura.

“Con el manglar producimos carbono azul. Sería muy bueno que las autoridades vean estas aportaciones al ambiente y los hombres del mar puedan ser beneficiados así como lo son los campesinos”, comenta Mario Becerra.

Asegura que el aprendizaje de adaptación que les dejó la pandemia es buscar otras alternativas de comercio y canales de venta, pero para lograrlo requieren de presupuesto y apoyo en la implementación de infraestructura carretera para que su producto llegue a otras partes del país.



LAS ORGANIZACIONES DE LA SOCIEDAD CIVIL QUE PROMUEVEN LA PESCA SOSTENIBLE DURANTE EL COVID-19

Jorge Torre

Director general de Comunidad y Biodiversidad, A.C. (COBI)

La emergencia sanitaria causada por el COVID-19 ha provocado una fragmentación social y económica que ha ido avanzando en cascada hacia todos los sectores, incluyendo el pesquero. La pesca es una actividad social y económica crítica para la seguridad alimentaria y medios de subsistencia, especialmente en las comunidades costeras, las cuales han sido impactadas severamente. En México, actualmente, el 38% y 42% de los casos confirmados y defunciones, respectivamente, han ocurrido en sus 17 estados costeros.¹ También se ha reportado el cierre de mercados, problemas logísticos de transportación, falta de recursos básicos para la alimentación y la salud, la desigualdad de género y brecha digital, entre otros.² La Organización de las Naciones Unidas (ONU) ha hecho un llamado para hacer frente a la pandemia y centrarse en el impacto social y las medidas de respuesta económica para una **recuperación sostenible e inclusiva basada en la solidaridad y cooperación** de todos los sectores y a todos los niveles. Es fundamental el respeto de los derechos humanos y el ayudar a las personas que se encuentran en situaciones especiales, sobre todo los más débiles y más vulnerables, como respuesta a la presente crisis que vivimos como humanidad.

¹ Datos obtenidos el 13 noviembre 2020 de:

<https://www.biodiversidad.gob.mx/atlas/covid19/>

https://news.google.com/covid19/map?hl=es-419&mid=%2Fm%2F0b90_r&gl=MX&ceid=MX%3Aes-419

² Ver reportes mensuales sobre el impacto del Covid-19 en las comunidades pesqueras por Comunidad y Biodiversidad, A.C. (COBI) en la página: Todo sobre Covid-19 y pesquerías <https://cobi.org.mx/todo-sobre-coronavirus-covid-19/>

Ante este escenario, las organizaciones de la sociedad civil (OSC) que promueven la conservación marina y la pesca sostenible, nos hemos visto ante el reto de continuar impulsando nuestras respectivas misiones con un sector paralizado y desesperado en regresar a la normalidad de la pesca y el siempre inextricable interés del gobierno por la salud de los océanos. La crisis causada por el COVID-19, desafortunadamente, es solamente **una capa más de la complejidad de una crisis pesquera de décadas** provocada por la falta de un ordenamiento pesquero y una inspección y vigilancia efectiva y justa. Aunado a lo anterior, las OSC nos estamos enfrentando a nuestra propia crisis económica; y de acuerdo con la Jefa de la Unidad de Enlace con las OSC dentro de la Oficina del Director General de la ONU, Lidiya Grigoreva, debemos prestar atención como sector en: 1) los cambios legislativos que impactan nuestro quehacer, 2) el derecho a la participación, 3) las dificultades para acceder a los responsables de la toma de decisiones y para aportar información a las leyes y los procesos de formulación de políticas, y 4) el hostigamiento, incluido el discurso negativo que nos estigmatiza.^{3,4}

Sin embargo, aun con nuestra propia problemática, las OSC tenemos mucho trabajo para lograr comunidades pesqueras resilientes y océanos saludables durante la presente crisis, la cual es solo un resultado más de una problemática causada por las desigualdades y el cambio climático global. En un reciente artículo, expertos en pesca recomiendan que el rol de las OSC en la pandemia debe concentrarse en:

- ▶ **Agrupar la información existente** sobre lo que está ocurriendo en la pesca y en los programas de ayuda.
- ▶ Involucrarse y **defender las necesidades** de a quien servimos (i.e. mujeres y hombres de la pesca, la biodiversidad) y las nuestras.
- ▶ **Movilizar recursos y financiamiento** para apoyar a las comunidades costeras.
- ▶ Ayudar a **monitorear los impactos** a la pesca, buscando soluciones de la mano con las y los involucrados.
- ▶ Apoyar el **desarrollo responsable del mercado** para que las pescadoras y los pescadores y las comunidades proporcionen seguridad económica y de subsistencia.
- ▶ Las OSC debemos coordinar actividades y **desarrollar plataformas colectivas**, porque los esfuerzos actuales están fragmentados.

No debemos olvidar que las OSC actuamos en nombre del bien público, y buscamos darle la voz a los que no pueden hablar, como las y los más vulnerables y la naturaleza. Nuestro quehacer es claro. **Esta crisis nos debe de fortalecer como sector**, ya que detrás de esta vienen otras; es necesario aprender de forma colectiva.

3 Bertacchini, F. y L. Goberna.2020. How Will Covid-19 Affect the Role of NGOs? Dinova.

<https://www.dianova.org/opinion/how-will-covid-19-affect-the-role-of-ngos/>

4 “NGOs role and influence in the decision making before and after the pandemic”. 2020.

https://www.youtube.com/watch?v=rhVat_IW0KA

LAS MUJERES MEXICANAS EN LAS PESQUERÍAS EN PEQUEÑA ESCALA MEXICANAS: SU ROL EN EL BIENESTAR COMUNITARIO DURANTE LA PANDEMIA DE COVID-19

Inés López-Ercilla, Jorge Torre, Neyra Solano y Francisco Fernández
Comunidad y Biodiversidad A.C., Guaymas, México

Adaptación del artículo original en inglés:

López-Ercilla, I., Torre, J., Solano, N. & Fernández, F. (2020). Women in small scale fishing sector in Mexico are key drivers ensuring food security and community wellbeing during the COVID-19 pandemic. *Yemaya*. 61, 16-18 pp.



Los impactos de la pandemia por COVID-19 han superado todos los escenarios imaginables. La crisis global avanza y cambia rápidamente, lo que obliga a las personas a adaptarse y navegar a través de la incertidumbre como nunca antes. Las medidas de confinamiento impuestas han supuesto importantes impactos¹ al abastecimiento de alimentos, bienes y servicios, los traslados, etcétera; afectando las cadenas de valor. Los productos pesqueros representan el **20% de la alimentación promedio de proteína animal per cápita**, para casi la mitad de la población mundial.² Frente a la pandemia, la FAO hizo eco de los temores de que el **impacto del COVID-19 sea particularmente negativo para las mujeres** en todos los sectores económicos, incluida la pesca, debido a la reducción significativa del trabajo y los ingresos.³ A medida que el mundo se acerca a una población de ocho mil millones de personas, nos enfrentamos al hecho de que el número de personas desnutridas y malnutridas también ha ido en aumento. ¿Somos capaces de satisfacer las necesidades nutricionales en un mundo con COVID-19? ¿Qué papel juegan las mujeres para garantizar y brindar seguridad alimentaria?

¹ Bennett et al. 2020. The COVID-19 Pandemic, Small-Scale Fisheries and Coastal Fishing Communities. *Coastal Management*, 48:4, 336-347.

² FAO. 2020. *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020 - Meeting the Sustainable Development Goals*. Rome, Italy.

³ FAO. 2020. *How is COVID-19 affecting the fisheries and aquaculture food systems*. 5p.

Entre abril y noviembre de 2020, Comunidad y Biodiversidad A.C. (COBI) diseñó e implementó una consulta nacional para comprender cómo la pandemia está afectando a los sistemas pesqueros en México. Durante ocho meses, se realizaron 1490 entrevistas temáticas a 468 personas, de 88 organizaciones pesqueras que trabajan en 22 pesquerías, en todos los estados costeros. La participación de las mujeres en las entrevistas varió desde el 27% hasta el 37%. Los primeros impactos documentados fueron los socioeconómicos, con el 89% de las personas entrevistadas declarando que se vieron afectados por el bloqueo del mercado y notificando reducciones de precios hasta el 60%, según la pesquería. Aquellos que continuaron pescando reportaron una **disminución en la captura de entre el 30% y el 80%**. Los mercados mostraron una preferencia por los alimentos de fácil almacenamiento, como los enlatados o procesados. El 29% de las y los entrevistados atribuyó estos cambios a la pandemia. El papel de la mujer en la postproducción ha sido un factor clave para mantener los ingresos del hogar, administrando la economía doméstica y emprendiendo actividades alternativas enfocadas principalmente a la elaboración de comida y cubrebocas. Pero, con las niñas y niños que no asisten a la escuela y las responsabilidades del hogar asumidas en mayor parte por las mujeres, la participación continua en las actividades de postproducción ha estirado aún más la jornada laboral de las mujeres. La misma situación es observada cuando un familiar se enferma; generalmente son las mujeres (hijas, madres, hermanas) las que asumen la responsabilidad y cuidan de estas personas. Es muy probable que las mujeres del sector pesquero se enfrenten a una triple carga en la división del trabajo por género, así como a efectos desproporcionados derivados del COVID-19.

De las 56 mujeres entrevistadas en junio de 2020, aproximadamente **un tercio (31%) declaró no estar afiliada a ningún sistema de salud**. Otro tercio (el 31%) de las mujeres informa contar con servicio de seguridad social, indicando que no son las titulares, sino beneficiarias del servicio de sus parejas. Los entrevistados informaron una entrega desigual, entre mujeres y hombres, del estímulo económico relacionado con la pesca como resultado del bajo número de mujeres registradas oficialmente en el censo. Un pescador declaró: *“El gobierno está ayudando con el suministro de alimentos durante la pandemia. Sin embargo, mi esposa ha intentado acceder al subsidio para el sector pesquero a través de su cooperativa, pero siempre se queda fuera”*. Otra pescadora añadió: *“El estímulo es para nuestros maridos”*.

Las mujeres son tradicionalmente invisibles, ignoradas y subrepresentadas en las pesquerías en todo el mundo, aunque desempeñan un papel clave en la provisión de seguridad alimentaria. Lamentablemente, la pandemia no ha hecho más que exacerbar esos efectos, **profundizando la brecha de género en la pesca**. Un entrevistado comentó que un liderazgo más inclusivo de género podría ser el camino a seguir, ya que *"hemos leído que los países liderados por mujeres están saliendo de la crisis más rápidamente"*. Las mujeres muestran una gran capacidad de adaptación y probablemente **jugarán un papel clave en el camino hacia la nueva normalidad**. Pero es importante asegurar las mismas oportunidades de acceso a espacios de toma de decisiones, para que sus ideas sean escuchadas y consideradas en pro de la resiliencia de las comunidades pesqueras.



MONITORAS COMUNITARIAS PROTEGEN LA PESCA

Mujeres sonorenses realizan labores de monitoreo para garantizar el cumplimiento de los términos y acuerdos del manejo pesquero y contribuir a mantener activa una de las pesquerías de mayor relevancia social en la región del Alto Golfo de California.

Las mujeres son clave para salvar la pesca en el Alto Golfo de California. Son más de 40 monitoras comunitarias quienes monitorean la pesca de curvina golfina en la región. Gracias a su esfuerzo, las autoridades y los pescadores tienen información confiable y oportuna sobre esta pesquería.

Desde hace siete años, Alexia Abigail Chávez se dedica al monitoreo comunitario de curvina golfina. Ahora es WebControl Pesca, un sistema que hace rastreo y monitoreo de las embarcaciones pesqueras de la región.

“El monitoreo comunitario es una herramienta que se utiliza para saber cuánto se está pescando, en qué tiempo, cuánto producto se entrega en una planta y se inspecciona su precio”, explica la monitora. Afirma que con esta información se pueden tomar decisiones en la actividad pesquera y también funciona para que el gobierno tenga un registro de cumplimiento de las normas.

El proyecto de monitoreo en el Golfo de Santa Clara comenzó hace 10 años como un esfuerzo comunitario que promovieron varias agrupaciones pesqueras de la sociedad civil, entre ellas Environmental Defense Fund de México, con el objetivo de evitar la pesca desmedida de curvina.

“Se estaba yendo por los cielos, no había una cuota (un límite en la captura), todos pescaban donde querían, pescaban día y noche”, recuerda Alexia.

A partir de ese momento se establecieron normativas en el área de pesca. Algunas de ellas son usar redes y técnicas que no dañen al medio ambiente ni a otras especies, vigilar que los pescadores cuenten con permiso para capturar curvina, así como imponer horarios, e impedir la pesca durante la noche para que los peces cumplan un ciclo de reproducción.

“Hacemos este monitoreo para que la autoridad se de cuenta de que se están cumpliendo todas las especificaciones que ellos dan. Como la cuota y el área de captura”, asegura la joven de 26 años.

Con los años, además de hacer un trabajo en beneficio del medio ambiente, la información derivada del monitoreo ha sido clave para argumentar a favor de los pescadores que cumplen las reglas y evitar embargos pesqueros para la curvina, lo que podría causar daños severos en la economía de los pobladores que se quedan sin actividad económica.

El Golfo de Santa Clara en Sonora es una región dedicada completamente a la pesca. Debido a su ubicación geográfica y amplio potencial en litorales, la pesca es la principal actividad económica. Es una apuesta lógica, ya que la zona no tiene capacidad para la ganadería, ni la agricultura, además de que el turismo escasea por su lejanía con el centro del estado.



TECNOLOGÍAS PARA LA PESCA

El grupo de monitoras del Alto Golfo está conformado en un 99% por mujeres. Sus jornadas son regularmente de 18 horas, comienzan a las 5 de la mañana y finalizan pasadas las 10 de la noche.

Existen dos modalidades de monitoreo, una es en el área de playa, donde tienen contacto directo con las embarcaciones y llevan una bitácora escrita o con códigos QR, en la que registran todas las características de la embarcación, las veces que entra y sale del mar y qué especies de peces captura.

Las demás monitoras están en la planta de recepción. Son quienes vigilan y toman el peso del producto pescado con el uso de las básculas para tener un control de lo que se saca del mar.

Para tener un registro y datos digitalizados, en 2018, la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca utilizó un sistema de apoyo para la inspección y vigilancia denominado Pelagic Data System, en el que, por medio de un dispositivo de rastreo de posicionamiento satelital, se hace un seguimiento a las operaciones en el mar de la flota curvinera. Además se les toman fotografías a las embarcaciones al empezar y terminar la pesca.

Alexia Chávez es la encargada del área digital de control, que da mantenimiento a teléfonos celulares y dispositivos electrónicos utilizados para el conteo, además de que inspecciona el registro de los datos para ser analizados.

Recuerda que al principio del programa, los pescadores no estaban de acuerdo con el monitoreo y se negaban a entregar la información, porque creían que al vigilarlos sus ingresos podrían verse afectados o podrían perder sus permisos de pesca. Sin embargo, años después cambiarían de percepción con la suspensión de actividades de pesca comercial en el Alto Golfo implementadas por el gobierno de Enrique Peña Nieto para salvaguardar a la vaquita marina y a la totoaba.

“Los mismos pescadores se dieron cuenta que sí valía la pena que nos dieran la información porque gracias al trabajo y estadísticas que entregamos, ellos seguían pescando curvina”, afirma Alexia, quien cuenta que a pesar de la suspensión de pesca para varias especies durante dos años, la curvina se podía seguir pescando ya que, a diferencia de la pesca ilegal de totoaba, ésta no tiene interacción con la vaquita marina.

El interés de la comunidad en el proyecto de monitoreo fue en aumento, ya que trae beneficios a los pobladores al permitirles seguir ejerciendo la pesca.

SIN APOYO EN PLENA EMERGENCIA

Hasta el momento, las monitoras de Sonora solo se encargan de vigilar la pesca de curvina golfina durante los primeros meses del año. Empiezan a finales de febrero y terminan la temporada a principios de mayo, con jornadas de 18 horas durante tres días y de 4 horas el resto de la semana.

Son tres meses de trabajo intenso para documentar los movimientos de pesca, pero ahora las 42 mujeres se están capacitando para hacer un monitoreo regional junto con el estado de Baja California. Además de que, en un futuro, esperan poder hacer monitoreo independiente de pesca de otras especies que se dan en la región, como camarón, chano y sierra.

Para este año, la temporada de monitoreo les tocó durante el punto más álgido de la pandemia por Covid-19. De marzo a mayo, las monitoras tuvieron que cuidar la curvina, pero también su salud. Usando cubrebocas y medidas de sanidad, las mujeres mantuvieron su labor, a pesar de que tampoco recibieron fondos del gobierno.

Previo a iniciar la jornada de vigilancia, las mujeres fueron informadas que para este año no recibirían apoyo ni financiamiento del gobierno. La Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) negó el recurso para contratarlas a través del Instituto de Acuicultura del Estado de Sonora, dinero con el que se costeaban los salarios para cada monitora y los insumos necesarios para el monitoreo.

“Este año nos dieron el tiro de gracia. Nos dijo CONAPESCA que no quería que trabajáramos, que no se iba a aportar el dinero. A días de empezar la temporada nos dijeron que no nos iban a dar trabajo”, cuenta Alexia.

A unos días de iniciar la temporada de pesca, las monitoras comenzaron a ser solicitadas por el pueblo, quienes conocían la importancia de su trabajo y cómo les beneficiaba para que pudieran seguir pescando.

“Éramos capturistas de datos y para eso nos contrataban, para monitorear y tener controlado el ambiente y para decir aquí en las redes no están saliendo vaquitas marinas ni totoabas”, afirma García.

Sin recursos ni contrato, las monitoras decidieron hacer su trabajo de manera voluntaria a pesar de la emergencia sanitaria por COVID-19. Tomaron todas las medidas de precaución y no se detuvieron hasta terminar la temporada. Ante este esfuerzo, el estado de Sonora les entregó una compensación; sin embargo, el recurso fue menor al que recibían como pago por CONAPESCA.

Las monitoras ahora temen que sus servicios no sean requeridos para la pesca de curvina durante 2021, sin embargo están seguras que su labor es relevante para que los pescadores puedan seguir trabajando.

“Que nos dejen pescar, el pueblo no necesita apoyos económicos por parte del gobierno. Teniendo redes y el permiso de poder pescar podemos mantenernos y más en tiempos de crisis donde no hay trabajos en ninguna parte”, finaliza la monitora de curvina.



LAS GUARDIANAS DEL CALLO, MUJERES QUE GANAN LUGAR EN LA PESCA

Mujeres hacen frente a la pesca furtiva y luchan por la igualdad de género dentro del sector pesquero de Baja California Sur.

Claudia Reyes es una de las pocas buceadoras que protegen, desde las profundidades, el callo de hacha en el estero de El Conchalito, en La Paz, Baja California Sur. En una labor que solo se realizaba por hombres; pero ahora algunas mujeres de la comunidad están involucradas en el monitoreo del cultivo del callo.

En Baja California Sur, y en la mayoría de comunidades pesqueras de México, la pesca es dominada por hombres. De acuerdo con cifras del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, a nivel nacional 213 mil 246 personas se dedican a la industria pesquera, de las cuales solo el 8% son mujeres.

“Para mí antes la igualdad de género no era algo tan importante como hoy. Yo veía normal que la mujer se dedicara a su casa. Ahora sé que es muy importante la autonomía de la mujer y su participación en la comunidad pesquera porque ahora las mujeres nos podemos capacitar”, dice la pescadora de 37 años que inició en la actividad hace 10. Ella tomó un curso de buceo y aprendió a sacar el callo de hacha del cultivo. Desde entonces monitorea desde el agua, lleva una bitácora del producto vivo e inspecciona su crecimiento.

A pesar de que no es originaria de una familia de pescadores, al involucrarse en esa actividad, Claudia deseó derribar las barreras de género, ya que las mujeres en Baja California Sur están, por tradición, casi predestinadas a dedicarse al hogar y el cuidado de los hijos. Si alguna entra a la pesca lo hace como pasatiempo o cuando las labores domésticas lo permiten. *“Ahora sé que soy capaz de hacer las cosas. No por el hecho de ser mujer no puedo hacer las cosas que ellos hacen”,* afirma.

En el estero El Conchalito, un grupo de 25 mujeres han luchado durante años por ser reconocidas en la pesca y se han ganado un lugar en la Organización de Pescadores Rescatando la Ensenada (OPRE). Esta veintena de mujeres conforman el grupo de vigilancia motorizada de la bahía, a manera de guardianas del callo. Sin embargo, continúan navegando en mares de desigualdad frente a los pescadores hombres.

MUJERES UNIDAS POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

Baja California Sur es una de las principales entidades a nivel nacional con respecto a trabajadores dentro del sector pesquero y producción pesquera anual, produciendo más de 190 mil toneladas por año.

Desde hace algunos años, la sobreexplotación y la ilegalidad en la pesca han provocado un deterioro en el ecosistema de la entidad, al grado de que los mismos pobladores comenzaron a identificar daños ecológicos y carencia de algunas especies para la pesca.

“Vimos que ya no había nada que pescar, que las especies se habían acabado, que la ensenada (donde nosotros trabajamos) ya estaba totalmente sin callo, almeja, pescado. La mayoría de los pescadores se iban a “pistolear” (dedicarse a la pesca furtiva)”, comenta Claudia Reyes, quien coincide con el objetivo de la OPRE: proteger el medio ambiente en esa región pesquera y a sus productos marinos de los daños externos que impiden cumplir un ciclo de reproducción completo y tener suficiente población.

Además, la pesca furtiva y las embarcaciones irregulares que roban el producto son algunos de los principales retos para las cooperativas pesqueras, las cuales tienen que montar agrupaciones de vigilancia entre los mismos pescadores.

Los “patitos”, como le llaman en Baja California Sur a los responsables del robo de especies, entran a nado a los mares del estero y se llevan el callo de hacha. Algunos lo hacen desde islas cercanas como Cerralvo, San José y Espíritu Santo, impidiendo que los peces puedan llegar hasta la ensenada. Lo hacen por la noche, y otros incluso a plena luz del día, por ello las comunidades pesqueras vigilan de manera permanente para evitar hurtos.

OPRE ha conformado dos grupos de vigilancia; uno de ellos formado solo por mujeres, quienes empiezan sus actividades a partir de las siete de la mañana y permanecen en vigilia hasta las ocho de la noche. Montadas en motocicletas, las guardianas del callo se enfrentan cara a cara con los ladrones, los confrontan y les exhortan que dejen de pescar sin autorización. En caso de no hacerlo, solicitan apoyo de la policía estatal, municipal y de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, para detenerlos e inhibir el delito.

“Nos los topamos bajo del agua robando producto. En ocasiones nos han tocado drogados y sacaban armas cuchillos, palos o machetes y nos amenazaban. Nos decían groserías y eran muy ofensivos. Nos decían que fuéramos a lavar los trastes, que fuéramos a hacer comida a barrer, nos llamaban viejas fodongas (...) pero hay que estar ahí todos los días vigilando y no hay que tenerles miedo, hay que enfrentarlos”, recuerda Claudia.

Ante el reto que representa la defensa del callo, las mujeres se han formado una coraza para enfrentar a los ladrones. Sin embargo, si la pesca ilegal afecta a las cooperativas, también lo hace la opacidad de las autoridades y la impunidad. Por ello, OPRE logró el comanejo del área con la aprobación de la Comisión Nacional Áreas Naturales Protegidas, para continuar con las labores de vigilancia y protección de la zona.

EL CAMINO HACIA LA IGUALDAD

Claudia empezó a participar en OPRE en 2015 y cuatro años antes su marido se había unido para la recuperación del cultivo de callo de hacha desgastado en el estero El Conchalito. Sin embargo, en ese momento las mujeres solo eran ayudantes en la organización; no recibían salario ni eran consideradas socias de la agrupación.

Aquel año, cuando empezó la cosecha, las mujeres fueron requeridas para trabajar de planta. Se encargaban de sacar limpio el callo, así como embolsarlo para su venta, aunque no recibían remuneración alguna.

“Al principio no nos querían dejar entrar a la organización porque éramos mujeres. Siempre nos hacían el feo. Ya estábamos dentro de la organización pero no nos daban empleo, nos decían que éramos el relleno de la cooperativa”, afirma Claudia.

Fue hasta tres años después, que las mujeres exigieron a la mesa directiva tener actividades más importantes y remuneradas dentro de la organización. Fue así cuando conformaron las brigadas de vigilancia.

“Empezamos ganando mucho menos que los hombres que ya tenían su trabajo estable en la organización”, comenta Claudia. A pesar de que ya eran reconocidas como trabajadoras, aún les costó tiempo para tener los mismos sueldos que los hombres.

Hace cinco años comenzaron en la organización 14 mujeres y ahora son 25. Saben que el camino hacia el reconocimiento de género en el sector pesquero será largo y deberán zarpar entre mares de desigualdad hasta conseguirlo. Sin embargo, afirman que al igual que las mujeres lo han logrado en otros sectores, la pesca será un lugar seguro y productivo para ellas.

“Nosotras queremos lo justo, queremos nuestro espacio dentro de la organización, participar en las labores que los hombres hacen. Queremos nuestra autonomía, llevar sustento al hogar y que no solo sea el del hombre, sentirnos útiles”, afirma la buceadora.

COSTURERAS POR EMERGENCIA

Además de la pesca furtiva, a partir de marzo de 2020 estas mujeres se enfrentaron a un villano invisible. La pandemia de COVID-19 afectó severamente las ventas en restaurantes, y para las personas que viven gracias a los productos del mar, durante varios meses la venta se paralizó.

“Vivimos una pandemia muy difícil, pero tuvimos que buscar alternativas para seguir llevando el sustento a nuestras familias, para seguir comiendo”, asegura la guardiana que tuvo que realizar otra labor para levantarse de la crisis sanitaria.

A mediados de marzo, los compradores de callo en la comunidad avisaron a la cooperativa que, debido a la emergencia y el cierre de comercios, no podían seguir comprando el producto ya que para ellos también los ingresos estuvieron por los suelos.

Las mujeres de la cooperativa no se doblegaron ante la pérdida de ingresos. Desde principios de la pandemia tomaron la decisión de crear un producto de necesidad vital para afrontar los contagios y elaboraron cubrebocas de tela para venderlos con distribuidores en la región.

Organizadas en grupo de 6 a 7 guardianas, trabajaron en casa con la encomienda de fabricar mascarillas. Cada agrupación tenía una tarea definida. Algunas cortaban la tela o el elástico, otras emparejaban los materiales y los cosían dándole forma hasta embolsar el producto.

Los cubrebocas se entregaban a una agrupación civil y a personal de Zona Federal Marítimo Terrestre (Zofemat) de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, quienes apoyaron a las pescadoras con la venta del producto.

“Así era de diario, cubrebocas y cubrebocas. Fue cuando empezaron a bajar los contagios hasta que nos reincorporamos al trabajo de playa”, cuenta Claudia, quien afirma que a mediados del año pandémico comenzaron a retomar las labores del mar y los compradores volvieron a contactar a los pescadores en la compra de productos.

Los estados fronterizos han sido algunos de los más afectados por el virus, debido a su cercanía con Estados Unidos. Sin embargo, mientras para algunos es posible confinarse en casa, las guardianas deben seguir la venta, porque es la única forma con la que sostienen a sus seres queridos. *“Aunque el brote de COVID-19 es alto, nosotros seguimos con las medidas sanitarias. Aquí seguimos”,* dice Claudia.





Dimensión
Económica

EL ESQUEMA DE TRABAJO JUSTO QUE EMPODERA A LAS PERSONAS EN LA PESCA

Con la certificación de Fair Trade la empresa Del Pacifico Seafoods ha logrado un esquema de beneficios en favor de las comunidades pesqueras de Sinaloa.

Fernando Cervantes ve el mar en su familia. Creció con el ejemplo de su abuelo, padre y tíos dedicados a la pesca en la bahía de Santa María La Reforma, en el estado de Sinaloa. *“Físicamente se castigaron mucho porque era un trabajo muy rudo, muy rústico, no había medios de transporte, ni motores”*, recuerda el pescador que empezó a trabajar a los 13 años y ahora está por cumplir 47. Por ahora ninguno de sus tres hijos seguirá la tradición.

A pesar de que está orgulloso de su trabajo y de lo que ha obtenido con él, prefirió darle a sus hijos una carrera universitaria, ya que el trabajo en el mar es difícil. No solo es el agotamiento físico. Por las malas temporadas de pesca, también ha llegado a pasar hambre.

Los más de 30 años como pescador le han causado reumatismo y dolores frecuentes en los brazos y espalda. También una sensación de injusticia frente a las empresas que compran sus productos. *“Hay momentos en que uno siente que no nos dan lo justo. Sería conveniente para nosotros que se manejen buenos precios y tener equipo para el trabajo”*, contó.



Después de malas experiencias con las comercializadoras durante su trayectoria como pescador, desde hace cinco años, Fernando es socio de la cooperativa Abelardo Rubio, que vende la producción de camarón azul a la compañía Del Pacífico Seafoods. Esta es una de las únicas en México que cuenta con la certificación *Fair Trade* (Comercio Justo), la cual vigila la relación entre pescadores y comercializadoras para fomentar que el acuerdo sea equilibrado en costos y beneficios.

Sergio Castro, fundador y director de la empresa Del Pacífico SeaFoods, nacida en Sinaloa y con subsidiaria en Estados Unidos, cuenta que la idea de emprendimiento empezó desde 2012, cuando apostaron por una pesquería con mayor impacto social y de mercado. Fue entonces cuando decidieron comercializar camarón azul de la región noreste, de donde se obtiene el 78% de la producción pesquera del país.

“Queríamos hacer una empresa que procesara alimentos del mar de productores ribereños mexicanos y que cumpliera con todos los estándares internacionales de pesca sostenible y responsabilidad social para darle un valor agregado”, asegura el empresario.

La empresa fue conformada por los hermanos Castro, Benjamín y Sergio, originarios de Sinaloa. Ellos decidieron invertir en los productos del mar después de estar en contacto con comunidades pesqueras al norte de Mazatlán y conocer sus necesidades. En sus tiempos de juventud, durante más de 15 años, habían visitado aquellos poblados para practicar surf y ecoturismo.

En 2005, decidieron abrir un hotel en Mazatlán. En su primer negocio entendieron que era necesario establecer una relación más justa con sus trabajadores, por lo que decidieron donar el 5% del total de sus ingresos en programas en beneficio de la comunidad. Años después, fomentaron programas de apoyo a los pescadores de camarón con Del Pacífico Seafoods.

En el 2016, obtuvieron la certificación *Fair Trade*, la cual ha avalado a 14 empresas con enfoque en producción pesquera en todo el mundo. Dos se encuentran en México: Del Pacífico Seafoods y la Cooperativa Ensenada; esta última trabaja la pesca de escama en El Rosarito, Baja California y obtuvo el aval en abril de 2020.

Todas las compañías con esta certificación siguen principios y estándares que buscan proteger el medio ambiente y empoderar a los pescadores y sus comunidades mediante condiciones laborales seguras, mejores precios y salarios, e inversiones en desarrollo comunitario para proyectos de salud, educación o bienestar.

Pablo Granados, coordinador de Pesquerías y Acuicultura de Fair Trade USA, asegura que estas pesquerías siguen el mismo modelo con el objetivo de causar el mínimo impacto ambiental, mediante el cuidado de especies amenazadas o en peligro de extinción evitando su captura en las redes de pesca, además de evitar la utilización de explosivos, blanqueadores o venenos. También monitoreando los ecosistemas para evitar la sobreexplotación y pesca furtiva, y, aunque suene obvio, respetando las leyes.

Afirma que para obtener la certificación, Fair Trade da acompañamiento a las empresas comercializadoras para que tengan una relación transparente y de fluidez con los pescadores. Las empresas comercializadoras “establecen un acuerdo de entendimiento con contrato (con los pescadores), en donde se estipula el volumen de pesca que van a estar produciendo anualmente y el precio que se va a dar por ello”, detalla Granados.

Como parte de estos acuerdos, Del Pacífico Seafoods otorga tasas de financiamiento a los pescadores para que ellos puedan preparar sus embarcaciones. Estos recursos se utilizan para comprar artes de pesca, herramientas e insumos necesarios como gasolina, para iniciar la temporada de pesca.

Del Pacífico Seafoods mantiene tasas de financiamiento más bajas en comparación con otras comercializadoras. Ofrece una tasa de 7% anual, significativamente menor a las de otros comercios, en las que los trabajadores del mar tienen que pagar del 60 al 70% del valor de la inversión, según nos dice Sergio Castro.

El empresario asegura que a pesar de darle a los pescadores los insumos necesarios, no están obligados a comercializar sus productos con Del Pacifico Seafoods, y pueden venderlos a otras comercializadoras si les dan mejor precio. *“No tenemos contrato de exclusividad con ellos. No tenemos precios amarrados. Ellos tienen la libertad, a pesar de que nosotros les financiamos, de venderle a alguien más si creen que nuestro precio no es el adecuado”*, afirma.

Las empresas certificadas obtienen un incentivo por el sobreprecio que se paga en el producto que lleva la etiqueta del Comercio Justo. Con estos ingresos se conforma un fondo colectivo conocido como la *“Prima de Desarrollo Comunitario”*, con el que se financian proyectos en favor de la comunidad.

Fair Trade *“pide que se invierta 30% (de estos fondos) en proyectos ambientales, 70% en proyectos socioeconómicos o de ayuda al pescador. Esa ayuda está llegando a las familias y permea a la comunidad”*, asegura Pablo Granados.

En Del Pacifico Seafoods el gasto de esta prima se ha destinado a varios proyectos que fueron elegidos por los pescadores de las cooperativas, mediante un comité de comercio justo, que la empresa convoca para escuchar las preocupaciones de los trabajadores.

En el ramo social, por ejemplo, se instaló aire acondicionado en aulas escolares de la comunidad de La Reforma, para que los estudiantes pudieran sobrellevar las altas temperaturas de la región que superan los 35 grados. Otros proyectos fueron renovar los puntos de desembarque de pesca, además de la compra de equipos de protección personal para los pescadores como chalecos salvavidas, y contratar fondos funerarios y de emergencia en casos de accidente y enfermedades.

En el rubro de medio ambiente, los pescadores de la bahía de Santa María se dieron cuenta que uno de sus retos más importantes es la pesca furtiva, por lo que lograron acondicionar dos embarcaciones de vigilancia para hacer patrullajes las 24 horas del día durante todo el año.

Para el pescador Fernando Cervantes, el intercambio ideal entre pescadores y comercializadoras se da al potenciar los canales de comunicación y dar apoyos para la compra de insumos y artes de pesca, por lo que se encuentra satisfecho de trabajar para Del Pacífico Seafoods.

“Estamos bien con la compañía, pero me gustaría que los precios subieran conforme va aumentando el costo de la gasolina. Todo es carísimo para nosotros y es necesario que valoren el trabajo de uno para que nos motive”, asegura el pescador que trabaja 12 horas al día y recolecta de 10 a 15 kilogramos de camarón durante su jornada.

A pesar del esquema de sustentabilidad que sigue la compañía, la pandemia cambió sus planes y disminuyó sus ganancias. Con el cierre de comercios, clientes confinados y sin mercados abiertos para vender sus productos, tuvieron que rebajar su producción, irónicamente, ya que fue durante la cuarentena, el momento más importante de su venta en años anteriores, el primer pico con más altos contagios de COVID-19 en el país.

“La pandemia nos ha afectado mucho porque se han cerrado los mercados donde se venden los camarones, toda nuestra producción, y hemos trabajado muy poco. Inclusive los clientes han dejado de recibir mercancía porque no hay mercado”, cuenta Sergio Castro, director de Del Pacífico Seafoods.

La empresa de Sinaloa vivió en resistencia, con pocas ventas y disposición de ahorros, durante los primeros meses de la emergencia sanitaria, hasta lograr moderar sus ventas con la apertura de comercios a mediados del primer año de pandemia.



LA PARADOJA DE UN MAR EN CALMA, LA INDUSTRIA SARDINERA EN LA PANDEMIA

Paloma García

Editora general de Animal Gourmet

El mar no sabe de pandemias, es el lema de los pescadores, transformadores y comerciantes de esta industria tan compleja y controvertida por sus formas en algunos segmentos. En los últimos años se ha hecho un esfuerzo importante para **respetar el litoral y también por hacer más ética la producción en granjas**; sin embargo, este año el viento alborotó las aguas y trajo más retos que facilidades.

Como ejemplo, **la industria sardinera, ya que es uno de los motores de la pesca en mar abierto en México** y su comercialización comprende gran parte de productos procesados, enlatados y congelados. La mayoría se obtiene del Golfo de California y se transforman en el mismo lugar.

El producto más conocido que se obtiene de la pesca de esta especie son los enlatados. En aceite o en salmuera, las sardinas han sido parte de la dieta común por ser asequibles y proporcionar una gran fuente de nutrientes al cuerpo. Muy parecido en el sector de consumo aparecen los congelados que también son de consumo humano y, aunque representan menores ingresos, son una industria importante. Por otro lado, con la sardina se hacen harinas y aceites cuyo fin es servir de alimento para ganado y otras especies animales. Esta es la mayor fuente de divisas ya que el mercado es de exportación casi en su totalidad.

La actual pandemia revolcó primero la fuente de trabajo. Aproximadamente el 30% de los participantes de la cadena que compone esta actividad económica dejaron las labores por ser población de riesgo. Si bien mantuvieron su salario, la empresa perdió la capacidad de producción a volumen manteniendo los costos. En este sentido, Antonio de la Llata, Presidente del Comité Nacional de Pelágicos Menores, afirma que los retos ante la crisis en su sector surgieron desde varios frentes. Esta industria genera 8,300 empleos directos y 45,000 indirectos en todo el país y tiene como pilar fundamental la sustentabilidad en toda su cadena.

Las sardinas que se vendían enlatadas tuvieron una sobredemanda en el momento en el que se avisó del confinamiento, pues las compras de pánico representaron un consumo mayor del promedio en alimentos no perecederos y conservas. De la Llata afirma que, aunque nunca hubo desabasto, los esfuerzos se tuvieron que triplicar por la falta de manos en la cadena productiva.

A simple vista esto pareciera el mejor de los negocios para la industria pero no fue así; el problema sanitario trajo consigo una de las mayores crisis económicas que ha vivido la humanidad en el último siglo y el incremento del precio al dólar hizo que aumentaran los costos fijos de toda la producción creando una paradoja en la que la venta no justificaba el gasto. Los enlatados no encontraron un punto de equilibrio financiero, sino hasta mediados de año, donde el peso se estabilizó y se pudieron ajustar los precios de venta.

Por otro lado, aunque la mar y la pandemia permitieron que la pesca siguiera su ritmo habitual -esto porque aunque **los barcos sardineros operaban con 30% menos de personal** seguían siendo igual de productivos- la transformación hacia harinas y aceites vio sus peores momentos.

Con las fronteras de los países compradores cerradas, **la mayoría del producto listo se quedó sin destinatario** y el ingreso tampoco llegó a manos mexicanas. Todo se regresó al país hasta que los diversos clientes -en Asia, la gran mayoría- abrieron sus puertos poco a poco. Irónicamente, el tipo de cambio tampoco ayudó en estas negociaciones porque, si bien todas eran en dólares, los costos de producción también se elevaron de tal suerte que no fue posible mantenerlo rentable durante meses.

La última paradoja comprende una política interna que desfavorece a la industria pesquera de todas las índoles, principalmente la acuicultura rural y las basadas en sostenibilidad: cuando **los fideicomisos desaparecieron**, los incentivos gubernamentales que hacían posible una actividad económica con miras a la preservación para el futuro también se esfumaron y con ellos, una forma sencilla de empoderar y mejorar el sector. En este sentido, Citlali Gómez, vocera de la iniciativa Pesca Con Futuro, asegura que sin ellos será **casi imposible emprender negocios que puedan equilibrar los ecosistemas y brindar seguridad económica, ecológica y social.**

Con el viento y la marea en contra, la industria funciona y se mantiene estable, igual que hace sesenta años. Con apoyos de diversas organizaciones como Comepesca y el posicionamiento de los productos por su calidad, las sardininas, así como todas las especies de mar abierto e incluso la acuicultura rural, **lucharán por mantener sus ideales claros y alcanzarlos.**



EL MODELO DE RESCATE DE VALOR COMO VÍA PARA GENERAR RESILIENCIA EN LA PESCA RIBEREÑA

Cecilia Blasco, Octavio Tolentino y Rocío Rivera
Grupo SmartFish¹

El pescado se destaca por su gran valor nutrimental y durante la cuarentena por la pandemia COVID-19 aumentaron las ventas de los productos pesqueros enlatados y congelados en supermercados y en entregas a domicilio. No obstante, **la mayoría de las cooperativas pesqueras ribereñas mexicanas no tienen acceso a este canal de venta** debido a su reducida capacidad para conservar, procesar y/o transportar los productos pesqueros hasta las regiones de mayor consumo, de acceder a capital de trabajo y de distribuir sus productos al comprador final. El Modelo de Rescate de Valor (MRV) de SmartFish permite **cerrar esta brecha y reforzar la resiliencia de las cooperativas pesqueras ribereñas** al aumentar la capacidad de estos sistemas de responder a disturbios, de auto-organizarse y de adaptarse a contextos cambiantes. A continuación, describimos el funcionamiento del MRV y las enseñanzas de la crisis.

¹ Grupo SmartFish es una empresa social híbrida conformada por la empresa Comercializadora HealthyFish, SAPI (que opera bajo el nombre comercial SmartFish) y la asociación civil SmartFish Rescate de Valor, AC.



EL MODELO DE RESCATE DE VALOR: UNA RELACIÓN VIRTUOSA ENTRE EL MERCADO Y LA PESCA RIBEREÑA

SmartFish A.C. ofrece asesoría y acompañamiento a cooperativas ribereñas para mejorar el manejo de sus pesquerías, la calidad e inocuidad de las capturas, así como para implementar sistemas de trazabilidad y agregar valor a los productos a través del procesamiento y congelado. El procesamiento además **permite a las cooperativas crear empleos en sus comunidades y capturar un mayor porcentaje del precio de venta de la cadena de valor.** Las cooperativas que alcancen estrictos criterios ambientales, sociales y de calidad pueden, de convenir a sus intereses, comercializar sus productos a través de la Comercializadora SmartFish (CSF).

La CSF acorta la brecha entre las cooperativas ribereñas y los consumidores finales y negocia con las cooperativas a libros abiertos para que cada parte conozca los costos y los márgenes de ganancia de cada etapa de la cadena de valor. Con esta alianza, **las cooperativas pueden ganar hasta dos veces más que en sus canales de venta convencionales.** La empresa comercializa únicamente productos pesqueros con un aval de sostenibilidad² y con trazabilidad.

² El aval de sostenibilidad puede ser: una certificación por parte del Marine Stewardship Council, Fair Trade; una calificación verde o amarilla de Seafood Watch, o formar parte de un proyecto de mejora pesquera (FIP, por sus siglas en inglés).

Al inicio de la contingencia sanitaria asociada al COVID-19, las ventas de la CSF al segmento HORECA³ cesaron. En cambio, la **demanda para los productos pesqueros de alta calidad, congelados y listos para preparar aumentó** y la empresa pudo virar hacia ventas directas al público. **Las ventas aumentaron en un poco más de 200% entre enero y diciembre 2020**, permitiendo la apertura de dos tiendas adicionales. Las cooperativas proveedoras conservaron el acceso al mercado a lo largo de la contingencia y mantuvieron los precios pactados previo a la pandemia. Al tratarse de productos congelados, las cooperativas pudieron continuar con su producción y evitar pérdidas de producto que no es consumido de manera inmediata.

LA RESILIENCIA EN LA PESCA

El concepto de resiliencia ha sido adaptado a distintos contextos desde que se desarrolló en el campo de la ecología.⁴ Desde entonces, se ha enfatizado que la resiliencia reside en parte en la capacidad de aprender y adaptarse en el contexto de cambios, así como de **aprovechar las oportunidades que aparecen durante los disturbios para llevar al sistema a un estado deseable**.^{5,6} El MRV se alinea con esta concepción de resiliencia y fortalece, en la pesca ribereña, tres aspectos centrales de la resiliencia identificados por algunos autores:⁷

- ▶ La habilidad de un sistema para absorber o amortiguar disturbios y mantener sus atributos esenciales.
- ▶ La habilidad del sistema de auto-organizarse.
- ▶ La capacidad de aprendizaje y adaptación en un contexto de cambio.

En el caso de la pesca, así como de otros sistemas complejos, hay sistemas que pueden ser resilientes, pero que se encuentren en un estado no deseado de sostenibilidad social o ambiental. En este sentido, el manejo de la resiliencia implica **fortalecer y debilitar distintos aspectos del sistema** para hacer que este se mueva hacia uno mejor. Esto implica, por ejemplo:⁸

- ▶ Comprender los componentes claves de la resiliencia, cómo se vinculan y cómo son afectados por factores de cambio externos.
- ▶ Fortalecer los elementos positivos y debilitar los negativos.
- ▶ Manejar los recursos, de manera experimental o adaptativa, conforme cambien las condiciones sociales, económicas o ecológicas.
- ▶ Crear o mejorar los vínculos a través de escalas espaciales y temporales, cuando sea necesario.
- ▶ Acoger los disturbios como oportunidades de cambio y transformación hacia estados más deseables.

3 Hoteles, Restaurantes y Cafeterías

4 Holling, C. S. (1973). Resilience and stability of ecological systems. *Annual review of ecology and systematics*, 4(1), 1-23.

5 Folke, C. (2006). Resilience: The emergence of a perspective for social-ecological systems analyses. *Global environmental change*, 16(3), 253-267.

6 Armitage, D., & Johnson, D. (2006). Can resilience be reconciled with globalization and the increasingly complex conditions of resource degradation in Asian coastal regions. *Ecology and society*, 11(1)

7 Berkes, F., Colding, J., & Folke, C. (Eds.). (2003). *Navigating social-ecological systems: building resilience for complexity and change*. Cambridge University Press.

8 Cinner, J., Fuentes, M. M., & Randriamahazo, H. (2009). Exploring social resilience in Madagascar's marine protected areas. *Ecology and society*, 14(1).

UN CASO DE RESILIENCIA A TRAVÉS DEL MODELO DE RESCATE DE VALOR

La Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera 29 de agosto se ubica en Guaymas, Sonora y cuenta con 25 años de antigüedad. Se dedica a la pesca de especies de escama con línea y anzuelo. Participa en un proyecto de mejora pesquera (FIP) de escama administrado por Comunidad y Biodiversidad, AC. En 2019, la cooperativa inició la venta de parte de su producción de jurel (*Seriola lalandi*) a la CSF. Con ello, aumentó a tres canales de comercialización principales: venta al mayoreo en Tijuana (distintas especies presentación eviscerado-fresco), venta al mayoreo en el mercado preferencial (jurel fileteado y congelado a CSF) y venta local al menudeo (distintas especies en presentación fresco). Durante los primeros dos meses de la contingencia sanitaria, la cooperativa solo mantuvo la venta de jurel a CSF, ya que los otros dos canales de comercialización se suspendieron. Mientras la demanda de productos pesqueros en los mercados convencionales disminuyó, la correspondiente a los congelados y empacados aumentó, por lo que la diversificación de los canales de venta de la SCPP 29 de agosto marcó la diferencia durante la contingencia sanitaria.

MRV Y RESILIENCIA

El MRV busca solventar las ineficiencias y los incentivos mal alineados a lo largo de la compleja cadena de comercialización de la pesca ribereña. Aborda el sistema en su conjunto, desde el manejo de pesquerías hasta la venta final. Al inicio de la cadena, SmartFish A.C. ofrece acompañamiento **para robustecer las capacidades de producción sostenible, transformación, administración y organización interna** de las cooperativas. A través de la alianza con la CSF, las cooperativas cuentan con un buen intermediario basado en el mercado más grande de México y con la capacidad de llegar directamente al consumidor y de responder rápidamente a cambios en patrones de consumo. El conjunto de aproximaciones refuerza la resiliencia de las cooperativas pesqueras ribereñas.

CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE, DEL MAR A LA COCINA

Para evitar la sobreexplotación, en Veracruz procuran la responsabilidad entre pescadores y cocineros

Para lograr una pesca responsable se debe fomentar a su vez un consumo responsable de especies del mar. Ese es el principal objetivo de Buena Pesca, un proyecto ambiental de la fundación Pelagic Life en Veracruz.

Además de apoyar y asesorar a hombres y mujeres dedicados a la pesca con la finalidad de ser responsables con el medio ambiente en su forma de pescar, enfatizan la protección y respeto de las especies marinas; a la par, realizaron una alianza con los restauranteros para crear intercambios justos entre pescadores y cocineros que representen un beneficio económico para las comunidades.

SIEMPRE SE VUELVE AL MAR

Manolo Fernández es responsable del proyecto Buena Pesca. Tiene 35 años y la mayor parte de su vida ha vivido en Boca del Río, Veracruz. La ciudad es reconocida a nivel nacional por la pesca deportiva y como atracción turística, además de que cuenta con una abundante fauna de especies marinas como atún, barracuda, corvina, dorado, huachinango, jurel y marlin.

De acuerdo con cifras oficiales de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, Veracruz es la sexta entidad con mayor producción pesquera a nivel nacional. Tiene una producción anual promedio de 103 mil 913 kilogramos de pescado, con ganancias superiores a los dos millones 58 mil 995 pesos.

“El mar siempre me ha llamado, yo siempre he buscado el mar desde pequeño. Me parecía fascinante y era lo que más me movía”, cuenta Manolo Fernández, quien a pesar de no nacer en una familia de pescadores, los siente cercanos porque los acompañó y aprendió de ellos desde sus primeros años de vida.

“Desde que tuve la edad para que mi mamá me dejara de cuidar yo me fui al mar con los pescadores”, recuerda. Fernández, pescaba como pasatiempo y durante su infancia aprendió a bucear, conoció las técnicas para sacar el pescado, comenzó a darle valor a las especies nativas y a reconocer las necesidades del mar.

Al crecer, tuvo que dejar temporalmente Boca del Río para ir a la universidad, y en solo dos años de ausencia en la localidad, notó un cambio significativo en el ecosistema: escasez de especies y una *“naturaleza consumida”*, dice.

“Al regresar al mar vi un cambio muy impresionante. Cuando iba de joven veía muchos peces, lo veía más saludable, en ese momento ya no era así. Entonces lo que hice fue dejar de pescar”, cuenta.

Sin embargo, nunca dejó el mar. Intercambió su gusto por la pesca por admirar la belleza acuática y compartirla a través de fotos y videos submarinos; ahora se dedica a acercar a más personas a conocer las maravillas marinas a través del ecoturismo. Tiene una panadería, pero sigue trabajando en favor del medio ambiente.

Manolo forma parte de la fundación Pelagic Life, cuyo objetivo es descubrir lugares en México que sean viables para el ecoturismo, y en los que existan especies pelágicas, como ballenas, tiburones y marlin. Además fomentan el consumo responsable de especies marinas para evitar su extinción o reducción de poblaciones. Fue ahí donde Manolo comenzó a trabajar en Buena Pesca.

LA RESPONSABILIDAD AL PLATO

Para cuidar el mar, hace falta más que la protección que le brindan las cooperativas de pescadores. También la industria gastronómica y los consumidores deben poner de su parte, es la visión que tiene Manolo Fernández.

“Me di cuenta que la mayoría de restaurantes que vendían pescados ni siquiera sabían de dónde venían, e incluso daban pescado sobreexplotado”, dice Manolo.

Ante esta preocupación compartida, Pelagic Life creó en 2016 el proyecto Buena Pesca, orientado a evitar la sobreexplotación de especies y emplear técnicas responsables de captura. La iniciativa reúne a pescadores con chefs para crear conciencia sobre el producto que consumen y difundir el mensaje de sostenibilidad y protección de los mares. Trabajan con cooperativas pesqueras comprometidas a cuidar sus recursos pesqueros, que respetan las vedas, no pescan especies en peligro, y utilizan artes de pesca poco invasivas. Además, Buena Pesca certifica a restaurantes que promueven la pesca sostenible y el comercio justo.

“Los restaurantes empezaron a pagar más por mayor calidad en los productos, ya que a diferencia de comprarlos en mercados, lo recibían más fresco directamente del pescador”, cuenta Manolo, quien hizo el enlace entre cocineros y pescadores.

La alianza impactó también en los ingresos de los productores participantes quienes, gracias a esta iniciativa, obtienen un pago superior al que reciben cooperativas que pescan de manera poco sustentable. El beneficio también lo obtienen al comprometerse a cuidar el ecosistema, ya que dependen de él. Procuran cuidar el pescado y darle una muerte menos dolorosa utilizando la técnica Ike Jime, que es un método de sacrificio rápido que ayuda a conservar un mejor sabor y textura.

En tanto, los restaurantes tienen una encomienda: aprovechar la pesca de temporada, sin exigir producto a petición del mercado. Adaptan sus platillos acorde a la pesca del día para evitar la sobreexplotación y permitir que las especies tengan un buen ciclo de reproducción.

“El acuerdo con los restaurantes es que van a ofrecer lo que saca el pescador. Como chefes bueno, entonces sácale provecho al pescado porque todo el pescado es bueno, de calidad. No van a exigir especies específicas”, explica Manolo Fernández.

Las y los chefs comprometidos con el cuidado del mar aprovechan por completo el pescado sin desperdiciarlo. Ingenian recetas utilizando los pargos, huachinangos, rubias, jaiba, besugos y sardinas, que son las especies que los pescadores más capturan.

Actualmente la iniciativa Buena Pesca está conformada por ocho pescadores, dos de ellos independientes y seis que trabajan para las cooperativas Río Actopan y la Arrecifes de Antón Lizardo, ambas en el puerto de Veracruz. El producto que recolectan es comprado por 11 restaurantes de Xalapa, Puebla, y Tlaxcala.

EMPUJAR LA SOSTENIBILIDAD PESE A LA CRISIS

Debido a la emergencia sanitaria provocada por el COVID-19, los pescadores y restaurantes tuvieron que apostar a la resiliencia. A pesar de la crisis económica que llevó al cierre de establecimientos de comida, los chefs y trabajadores del mar adheridos a Buena Pesca no abandonaron el proyecto.

Antes de la pandemia, se contaba con una red fija de restaurantes que compraban el producto de los pescadores; sin embargo, algunos tuvieron que parar sus actividades, por lo que Manolo Fernández buscó otras formas de comercializar el producto llegando también hasta Querétaro y la Ciudad de México.

Para adaptarse y no perder ingresos, durante el confinamiento los cocineros siguieron comprando pescado, pero ya no los cocinaban, sino que fungían como comercializadores. Mediante redes sociales anunciaron la venta de pescado y la vendieron a sus clientes con entrega a domicilio, así fue como la cadena de suministro pudo soportar la pandemia hasta la apertura de restaurantes.

Sin planearlo, lograron adaptar el proyecto de sustentabilidad pese al Covid-19. Si los cocineros se habían quedado sin lugar para vender sus platillos por el cierre de restaurantes, conformaron una red de entrega a domicilio del pescado crudo, publicitándolo en internet.

Este plan de emergencia, benefició a ambas partes, tanto pescadores como cocineros. El producto del mar se seguía comercializando en el confinamiento y los chefs con las entregas a los clientes siguieron obteniendo ganancias a pesar de la emergencia sanitaria que, a nivel nacional, provocó el cierre definitivo de muchos restaurantes y pequeños comercios.

Como otra alternativa para resistir la pandemia, otra rama por la que apostó Pelagic Life es el ecoturismo sustentable. Sensibilizan y dan acompañamiento a hombres y mujeres dedicados a la pesca para que puedan obtener ganancias del turismo, aún cuando no saquen productos del mar.

Gracias a su experiencia como fotógrafo, Manolo ha descubierto que los turistas disfrutan vivir experiencias cercanas al mar, por lo que ha motivado a los pescadores a hacer tours que lleven a los visitantes a conocer la vida marina, como el ecosistema de los tiburones.

“Aquí en Veracruz, durante el invierno, pescan mucho tiburón y éstos están hasta arriba de la cadena alimenticia porque son los ‘doctores’ del mar. El tiburón se come a los animales defectuosos o enfermos que pueden dejar malas descendencias. Nosotros tratamos de convencer a quienes pescan que un tiburón vale más vivo que muerto”, dice Manolo Fernández.

DIVERSIFICACIÓN PARA LA RESILIENCIA

El cierre de restaurantes por la pandemia asfixió a toda la cadena de suministro y producción pesquera, lo que obligó a los negocios a buscar alternativas de diversificación.

La pandemia de COVID-19 provocó que la comercializadora de productos del mar Kun Products despidiera al 50% de su personal y que el resto sobreviviera con un salario recortado. El cierre temporal de restaurantes en la Ciudad de México ha perjudicado a todo el sector pesquero, afectando a pescadores, proveedores y comercializadoras.

A pesar de que Iván del Mazo, director de la comercializadora, aún no puede calcular las afectaciones económicas que la pandemia le ha causado a su negocio, asegura que si los restaurantes a los que abastece no le efectúan los pagos atrasados, tendría un daño equivalente al total de utilidades que generó en los últimos dos años.

“Yo había calculado que por lo menos el 20% de mi clientela cerró permanentemente, pero a nivel nacional ya están hablando del 15% al 18%. Yo creo que es más, y muchos no van a sobrevivir”, asegura el empresario que se encuentra en proceso de recuperar la estabilidad de su negocio con la reapertura gradual de restaurantes después del confinamiento.

Kun Products es una abastecedora de pescados y mariscos que nació en 1998, con el objetivo de ofrecer productos del mar de calidad a restaurantes. Desde la Ciudad de México, Kun Products distribuye a más de 200 restaurantes, en su mayoría establecidos en la zona metropolitana, aunque también a otros en Ensenada, Cancún, San Luis Potosí, Querétaro y Monterrey.

EXPANSIÓN DE PRODUCTOS EN BUSCA DE ALTERNATIVAS RESPONSABLES

A partir de 2014, esta comercializadora apuesta por el mercado de productos de mar de ciclo completo, es decir: en la que se conozca el desarrollo de todo el ciclo vital de las especies. Esta incursión fue el primer ejemplo de diversificación de mercado para la empresa, en busca de alternativas de negocio que tengan beneficios medioambientales y económicos. De esta manera, Kun Products entró al mercado de pesca gourmet y le permitió aumentar el valor de sus productos.

“Ha crecido mucho nuestro interés por vender productos de ciclo completo y me he vuelto uno de los más importantes distribuidores en México”, asegura Iván del Mazo, quien explica que su interés por la pesca responsable comenzó al conocer el impacto que genera la pesca furtiva y sobreexplotación de especies.

Del Mazo cuenta que cada vez es más común encontrar ventas de pescado sin factura. Así, se desconoce su origen y no hay registro de dónde ni cómo se pescó, lo que significa que hay tráfico ilegal y explotación desmedida. *“Era muy notorio que había uno o dos meses que no había atún y luego durante un tiempo no hubo calamar americano. Ahí es cuando te empiezas a preguntar qué está pasando”,* afirma.

Para combatir esa problemática, la empresa trabaja con siete empresas comprometidas con la acuicultura responsable distribuidas en Michoacán, La Paz, Ensenada y Mazatlán, en las que se realiza la reproducción y cuidado de diversas especies como trucha, kampachi, huachinango, lobina rayada, hiramasa y totoaba, ésta última una especie declarada en peligro de extinción debido a su tráfico ilegal. Al trabajar con estas empresas, se evita el rompimiento de ciclos reproductivos de las especies, ya que se da tiempo para su recuperación.

LAS OPORTUNIDADES ANTE LA PANDEMIA

Las medidas de aislamiento social por la pandemia han afectado de manera particular a los restaurantes, cientos de los cuales no han podido superar el cierre temporal o la adaptación de su esquema de trabajo a entregas a domicilio.

La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos procesados (CANIRAC) estima que la crisis económica derivada de la pandemia impactará entre el 20 y 25% de los restaurantes a nivel nacional, los cuales no volverán a abrir sus puertas, afectando los empleos de 300 a 400 mil personas.

Para Iván del Mazo, el impacto de la pandemia ha sido para los restaurantes como un automóvil detenido “en seco”; sin aviso previo, ni posibilidad de volver a arrancar por algún tiempo.

“Una parte importante, tal vez el 90% de mi cartera de clientes, son restaurantes y todos se pararon. Eso implica que se detiene todo. Detienes a la gente que hace la logística, los fletes, las plantas que están produciendo pescado. Tienes que cosechar menos o cosechar, congelar y procesar diferente para otro mercado”, asegura.

En un cálculo rápido, Iván afirma que la interrupción en los ingresos generada por la pandemia afectó a más de mil empleos cercanos a Kun Products. De manera directa, 24 familias dependen de la empresa; mientras que 240 restaurantes obtienen de ahí sus productos, de los cuales 60 ya cerraron.

Para los restaurantes la posibilidad de subsistir comenzó mediante la negociación del pago de las rentas. Del Mazo asegura que quienes lograron obtener una prórroga o facilidades para el pago de sus alquileres pudieron continuar en el negocio, pero quienes no lograron un acuerdo, terminaron por cerrar sus restaurantes.

“Todos los que trataron de adaptarse sin cerrar totalmente durante la pandemia ofrecieron servicio a domicilio y, aunque funcionaba bien, era un ingreso mucho más chiquito, del 10 al 20% de sus ventas totales”, asegura el comercializador, quien estuvo en contacto directo con los restaurantes.

La empresa comercializadora tuvo un mes en el que solo ganó el 6% de lo que vendía anteriormente. Con el tiempo, los ingresos fueron aumentando hasta el 15%. En las primeras semanas de reapertura de restaurantes, lograron llegar a aproximadamente el 35% de sus ventas previas a la pandemia.

Para enfrentar esta situación, Kun Productos tuvo que explorar nuevas vías, como la entrega a domicilio, igual que los restaurantes, ofreciendo pescados y mariscos frescos al público en general.

“Armé una estructura de venta a domicilio. Hice un brazo de la empresa a través del que procesé producto en versiones de 200 gramos y lo congelé para que se entregara”, cuenta Iván del Mazo, aunque asegura que esta modalidad tardó en traer resultados y era mucho más costosa que las entregas masivas a restaurantes.

“Es diferente enviar a un restaurante, que te pide el pescado entero, que entregar porciones empacadas de 300, 500 o 600 pesos, en lugar de 5, 7 o 10 mil pesos”, nos explica, detallando que esto representó una pérdida, ya que, en tiempo operativo, los choferes tardaban más en llegar a varios domicilios, que repartir a pocos establecimientos grandes.

El director de Kun Products asegura que el cálculo final de la pérdida que provocó la pandemia en su empresa, dependerá de cómo evoluciona la cobranza a los restaurantes. Prevé un panorama complicado, dado que el número de clientes no podrá recuperarse con los negocios cerrados o con horarios restringidos, además de pagos que quedarán pendientes de restaurantes que tuvieron que cerrar definitivamente.

Iván del Mazo asegura que las lecciones más importantes que el impacto del virus está dejando en Kun Productos son valorar al personal de la empresa, compensando su trabajo y dedicación, ser más selectivo con sus clientes para evitar morosidad, y buscar alternativas de venta como el comercio en línea.

“Lo que aprendí es que sí hay que estar más diversificado, y no poner los huevos en la misma canasta, así como mover el producto con entregas a domicilio, retail y tiendas gourmet. Creo que es muy importante porque el riesgo se diluye un poco y se tiene presencia en todos lados”, comenta.



LAS VENTAJAS DE LA VENTA EN LÍNEA PARA SORTEAR LA PANDEMIA

La venta de los productos sustentables de Smart Fish aumentó durante la pandemia; la razón: el comercio en línea.

Como su nombre lo dice, la comercializadora SmartFish utilizó su ingenio para reinventarse y llevar la venta de sus productos del mar a otro nivel: el comercio en línea.

La tienda de pescados, mariscos y productos naturales surgió en 2015 en la Ciudad de México con un equipo de solo tres personas. Los dos años siguientes a su creación, se realizó un análisis profundo para definir con qué cooperativas trabajar y qué especies comercializar, teniendo siempre en mente la sostenibilidad.

“Es fundamental la sostenibilidad para que siga habiendo pesca, porque actualmente alrededor del 80% de las especies están sobreexplotadas. Es decir, si de aquí a 10 años seguimos pescando así, nos vamos a acabar la mitad de las especies”, reconoce el director comercial de Smart Fish, Javier Van Cauwelaert, quien asegura que para lograr la comercialización con su empresa, los productos deben tener un aval internacional como Fair Trade o certificado de sostenibilidad.

Al tener claro su panorama de ventas, Smart Fish comenzó a vender a restaurantes y hacer exportaciones a California, Estados Unidos desde el año 2018. Ahora sus productos tienen presencia en la Ciudad de México, Monterrey, Guadalajara y Coahuila, y distribuyen para 17 restaurantes de la capital del país y la Riviera Maya.

Iniciaron con una pequeña tienda en la colonia Condesa, en el centro de la Ciudad de México, y este año abrieron su segunda sucursal en la colonia San Ángel Inn; al mismo tiempo que comenzaron a reforzar sus canales de venta por internet, punto crucial para tener una ventana de oportunidad en medio de la crisis.

AUMENTAN VENTAS EN PANDEMIA

La pandemia de COVID-19 detuvo actividades comerciales a nivel mundial. En México, las autoridades decidieron segmentarlas entre las esenciales, que podían mantener operaciones, y las no esenciales, que de manera temporal tuvieron que parar o limitarse. Para fortuna de Smarth Fish, la venta de alimentos es necesaria y en ningún momento bajaron sus cortinas. Para ellos, como para muchos restaurantes, tiendas de autoservicio y distribuidores de alimentos, el comercio en línea hizo la diferencia.

“Teníamos la página montada, un sistema de cobro funcionando, y resuelto el tema de cómo hacer las entregas”, dice Javier Van Cauwelaert, quien afirma que aprovecharon que ya contaban con la estructura para explotarla cuando la mayoría de los comercios estuvieron casi detenidos o iniciando el proceso para vender en línea.

Promocionar y mostrar sus productos a través de redes sociales como Instagram o Facebook hizo que Smart Fish lograra aumentar en un 100% las ventas en línea que tuvo durante el mes de febrero, antes de que en México iniciara la emergencia sanitaria por COVID-19. De marzo a junio, el 30% de los productos que vendió la tienda fue a través de internet. Esta rama de la empresa comenzó a ganar presencia y ser útil cuando comenzaron las medidas de aislamiento y distanciamiento social.

De acuerdo con un reporte elaborado por la Asociación Mexicana de Venta Online, sobre los impactos de la pandemia de COVID-19 para los comercios en línea, de abril a junio de este año aumentó en un 90% el uso de aplicaciones para hacer compras y pagos, lo que destaca la oportunidad favorable que ofrece el comercio electrónico. Con esta herramienta digital, cinco de cada diez empresas en México duplicaron su crecimiento en internet durante el confinamiento, mientras que dos de cada diez mostraron crecimientos superiores al 300% en sus negocios de ventas online.

Para Smart Fish, las ventas en línea significaron mantener sus ingresos y tener una fuente segura de empleo para sus proveedores de pescados y mariscos.

“La mayoría de nuestros proveedores no tuvieron problema en entregarnos el producto, ya que para algunos fuimos sus únicos compradores. Para algunas cooperativas, por lo menos durante dos o tres meses, las únicas personas que les compramos fuimos nosotros”, dice Javier Van Cauwelaert, quien asegura que en algunos casos tuvieron que pagar por adelantado a las cooperativas pesqueras, para que tuvieran recursos y pudieran seguir pescando. Incluso, a pesar de que para algunas cooperativas subieron los costos, y por ende los precios, Smart Fish mantuvo los mismos precios para sus clientes.

“En la pandemia, cualquiera que tuviera una página y que tuviera producto que a la gente le interesara, le fue bien”, afirma el director de Smart Fish.

EL PROYECTO DE VENTA EN LÍNEA

Javier Van Cauwelaert está convencido de que a pesar de que somos una sociedad que está abriendo sus hábitos de consumo al comercio en línea, hacer que los productos de una empresa se vendan por este canal no es una cuestión de magia ni suerte, se necesita planificación, equipo y estrategia.

“No es solo montar una página en línea y pensar que vas a vender. Si no tienes montada una estructura y la gente no sabe que vendes en línea, hay un montón de trabajo que tienes que hacer”, dice el director comercial de Smart Fish.

Asegura que para hacer posible esta rama de comercio por internet se necesitan tres cosas fundamentales: las plataformas, un sistema ágil de cobro y envío de paquetes, y un equipo que sea constante con el manejo de las redes sociales.

Desde hace un año, esta comercializadora ya tenía una página en internet, la cual estaba estructurada a manera de un catálogo digital. Se basaron en el diseño de la tienda gourmet mexicana Ingrediente, que potencia el material visual y los precios para hacer una navegación ágil y facilitar el proceso de compra.

Otro elemento necesario para vender en línea es que la empresa tome en cuenta sus interacciones en redes sociales, promocionar por estas vías sus productos, tener retroalimentación y mantener un contacto frecuente con sus clientes, para dar informes y responder a sus inquietudes.

“Si quieres vender en línea tienes que tener un esfuerzo muy grande e invertir tiempo y dinero para que el canal crezca y funcione”, dice el director de la empresa, quien ve el internet como clave para las ventas en el futuro.



LECCIONES DE UNA PANDEMIA:

Poniendo a prueba la resiliencia del sector pesquero mexicano