

Algunas Consideraciones acerca de la Producción y Comercialización de Productos Marinos en Venezuela

HNO. GINES Y GABRIEL PASTOR
Fundación La Salle de Ciencias Naturales
Campus de Margarita
Caracas 1010, Venezuela

ABSTRACT

Venezuela has a territory of 912,050 km², a population of 10,721,522 people, 15,000 km of streams and rivers and a 2,800 km coastline. The continental shelf area is 98,500 km² whereas continental waters cover 60,000 km², both areas being capable of sustaining fishery exploitation. Landings in 1978 were 181,000 metric ton (mt); marine landings accounted for 170,000 mt whereas freshwater production reached 11,000 mt. The country has the potential for augmenting its fish supplies and satisfying the increasing demand. To accomplish this, it is necessary to review our fishery policy, create reliable data banks and develop a high seas fishing fleet. Additionally the artisanal fishery should be strengthened. The latter comprises 7,610 boats of a total 8,132. The increase and adequate management of the freshwater fishery is also an important factor for production expansion.

In 1978 the most important marine species were: pepitona (*Arca zebra*) 44,000 mt, sardina (*Sardinella anchovia*) 26,000 mt, tuna 17,000 mt, seatrout 9,000 mt. The most important freshwater species were: catfishes 1,500 mt, cachamas and morocotos 1,600 mt, and rayados 1,000 mt.

During 1978, 39% (54,255 mt) of the total marine landings was consumed fresh, 46% (78,000 mt) was used for fish meal and the remaining 4% (5,500 mt) was exported.

Fish are provided directly to the canning and fishmeal industry companies by fishermen, while fish for fresh consumption is distributed through the chain of fishermen-middlemen-wholesaler-retailer. In this particular case the middleman plays an important role since he gathers and transports the fish, performs the buying and selling, carrying out at the same time fish distribution and financing the whole operation. In this way he becomes the center of the marketing process.

An operation not yet being controlled is the transport of fish products by fishing boats to various countries: Guyana, Surinam, Martinique, Trinidad, Curacao, Aruba, Grenada, and others. If a rational fishery policy were implemented Venezuela could provide fishery products such as canned sardine, pepitona, dried fish and fresh fish (jurel, cataco, anchoa) to the Caribbean region.

INTRODUCCION

Venezuela, a pesar de tener una línea costera extensa y una plataforma relativamente importante y masas de agua dulce de mucha relevancia (Tabla

Tabla 1. Algunos datos geopolíticos de Venezuela

No. de habitantes*	10.721.522
Extensión territorial	912.050 km ²
Longitud de costas	2.800 km
Area de plataforma marina	98.500 km ²
Aguas continentales (estimado incluyendo áreas inundables)	60.000 km ²
Longitud aproximada de ríos y riachuelos	15.000 km

*Censo de 1971

1), no presenta una producción pesquera capaz de satisfacer en buena forma la demanda del consumo interno y mucho menos para afrontar con éxito las exigencias de la exportación.

Muchas son las causas a las que podemos atribuir esa deficiencia pero estimamos que la responsabilidad mayor recae en el hecho de que nunca ha existido en Venezuela una política pesquera que incida definitivamente en la superación de este sector. Gran parte de esa responsabilidad recae en la comunidad científica que no se ha dado con empeño al estudio de nuestro mar y que ha contribuido en muchos casos a desorientar a los responsables de la conducción política del país. Podemos afirmar sin pecar de injustos que el desarrollo que han experimentado algunos centros pesqueros se ha hecho enfrentándose o por lo menos de espaldas a ella.

La falta de una verdadera política pesquera nacional es achacable también y sobre todo a la carencia de una estadística pesquera confiable. Mientras no contemos con ella poco o nada podremos avanzar en ese sentido.

Como ejemplos de desarrollo pesquero en el país podemos citar el de la Zona Oriental, la de mayor producción y que se caracteriza por ser pesca para consumo en fresco, para enlatado y para harina y la de la Zona Occidental, caracterizada por ser producción para consumo en fresco. También ha experimentado un incremento pequeño la industria para productos de exportación de mariscos, moluscos y crustáceos.

La Flota Pesquera Venezolana se puede decir que a penas presenta algunas unidades para la pesca de gran altura y que, en su mayor parte, está constituida por barcos arrastreros de tipo Florida, destacándose por su abundancia las embarcaciones para pesca artesanal (Tabla 2).

PRODUCCION PESQUERA EN VENEZUELA

La producción anual marítimo-pesquera de Venezuela la podemos considerar estabilizada en unas 145.000 T.M. habiéndose capturado un total de 139.000 T.M. en 1976, 145.000 T.M. en 1977 y una captura excepcional de 170.000 T.M. en 1978.

Desde un punto de vista cuantitativo, las especies más importantes capturadas en 1977 y 1978 fueron:

		1977	1978
Sardina	(<i>Sardinella anchovia</i>)	36.000 T.M.	26.153 T.M.
Pepitona	(<i>Arca zebra</i>)	16.000 T.M.	44.255 T.M.
Curvina	(<i>Cynoscion</i> spp.)	8.000 T.M.	9.425 T.M.
Atún	(<i>Thunnus</i> spp.)	7.500 T.M.	16.719 T.M.
Corocoro	(<i>Haemulon, Orthopristis, Conodon</i>)	5.000 T.M.	6.836 T.M.
Camarón	(<i>Penaeus</i> spp., <i>Xiphopenaus kroyeri</i>)	3.800 T.M.	3.820 T.M.
Carite	<i>Scomberomorus</i> spp.)	3.700 T.M.	3.289 T.M.

La producción pesquera continental, en 1977, fué de 8.021 T.M. y de 11.260 T.M. en 1978. Las especies más importantes, siempre desde el punto de vista cuantitativo fueron:

		1977	1978
Bagres	(<i>Netuma, Notarius, Cetopsorhamdia, etc.</i>)	1.366 T.M.	1.413 T.M.
Cachamas y Morocotos	(<i>Colossoma macropomus</i> y <i>C. brachypomus</i>)	1.134 T.M.	1.624 T.M.
Rayado	(<i>Pseudoplatystoma fasciatum, P. tigrinum</i>)	1.985 T.M.	1.052 T.M.
Coporo	(<i>Prochilodus mareae</i>)	1.660 T.M.	990 T.M.
Cajaras	(<i>Phractocephalus hemiliopterus</i>)	354 T.M.	486 T.M.
Dorados y Lauaos	(<i>Brachyplatystoma vaillantii</i> y <i>B. filamentosum</i>)	331 T.M.	850 T.M.

Debe mencionarse que Venezuela dispone de unos 60.000 km² de aguas continentales (incluyendo el área de los llanos inundables) que pueden soportar una explotación pesquera estimada en 100.000 T.M. anuales y que actualmente se aprovecha a un nivel mínimo fluctuando su producción entre los 8.000 y 10.000 T.M./año.

La pesquería marítima tiene sus mayores productores en los Edos. Sucre y Nueva Esparta en el Oriente de Venezuela y Zulia y Falcón en el Occidente, que producen el 92% de la pesca marítima nacional. La pesquería fluvial, por su parte, tiene sus mayores productores en las inspeccionadas de Barrancas, Ciudad Bolívar, San Fernando y Guasdualito donde se registra aproximadamente el 77% de la producción pesquera continental, la cual representa el 4% de la pesca total nacional como puede observarse en la Figura 1.

DESTINO DE LA PRODUCCION PESQUERA MARITIMA

La producción pesquera se suele destinar al consumo en fresco, a la industria conservera, a la industria harinera, al consumo en seco-salado y a la exportación (Figura 2).

Tabla 2. Embarcaciones y pescadores flota pesquera nacional

Total embarcaciones (no incluye embarcaciones auxiliares)	8.132
Total embarcaciones a motor	5.581
Flota camaronera	301
Flota atunera	24
Flota parguera	197
Flota artesanal marítima	6.430
Flota fluvial	1.180
Barcos con más de 20 T.M. de tonelaje bruto	336
Total pescadores flota pesquera	23.964
Total pescadores flota marítima	19.792
Total pescadores flota fluvial	4.172

Si tomamos como referencia los datos estadísticos del año 1977 durante el cual las capturas alcanzaron las 144.604 T.M., y dejamos de lado las capturas de 1978, por considerar que éstas son extraordinarias, podemos establecer que su distribución de acuerdo a su destino fue el siguiente:

Industria Conservera

La industria conservera absorbe el 92% de la producción de sardina, el 90% de la pesca de moluscos y el 80% de la captura de atún, según datos estimados por la Dirección Nacional de Desarrollo Pesquero del Ministerio de Agricultura y Cría (MAC). Para 1977, dicha industria procesó 32.892 T.M. de sardina, 17.358 T.M. de moluscos y 5.980 T.M. de atún, lo cual totaliza insumos de 56.230 T.M.

Para 1978 (Tabla 3) se observaron las siguientes tendencias: (1) Al bajar las capturas de sardina aumentan las capturas de moluscos. En su gran mayoría, los pescadores artesanales de la Zona de Oriente pescan alternativamente Sardina y Pepitona pero, claro está, prefieren dedicarse a la pesca de la Sardina por su mayor precio y facilidad de pesca. Sólo cuando ésta escasea, dedican más esfuerzo a pescar pepitonas. (2) Los desembarcos de atún alcanzaron en los últimos años un aumento considerable, debido fundamentalmente al aporte de los barcos foráneos que acuden a nuestros puertos atraídos por los buenos precios que nuestro mercado les ofrece y también por el bajo costo del gasoil venezolano.

Las capturas en 1978 de 44.255 T.M. de pepitona y de 16.719 T.M. de atún, son extraordinarias y marcan record nacionales para esas especies, por esa razón la industria conservera dispuso de 78.328 T.M. de materia prima.

La capacidad instalada de las plantas conserveras del país es muy superior a las posibilidades de captura de la flota, ya que ésta solo opera en la zona costera y a poca profundidad no existiendo sino unas cuantas embarcaciones para la pesca aguas afuera. No existen tampoco embarcaciones para la pesca de cerco ni para la de media agua.

Actualmente existen 14 empresas conserveras ubicadas en la región

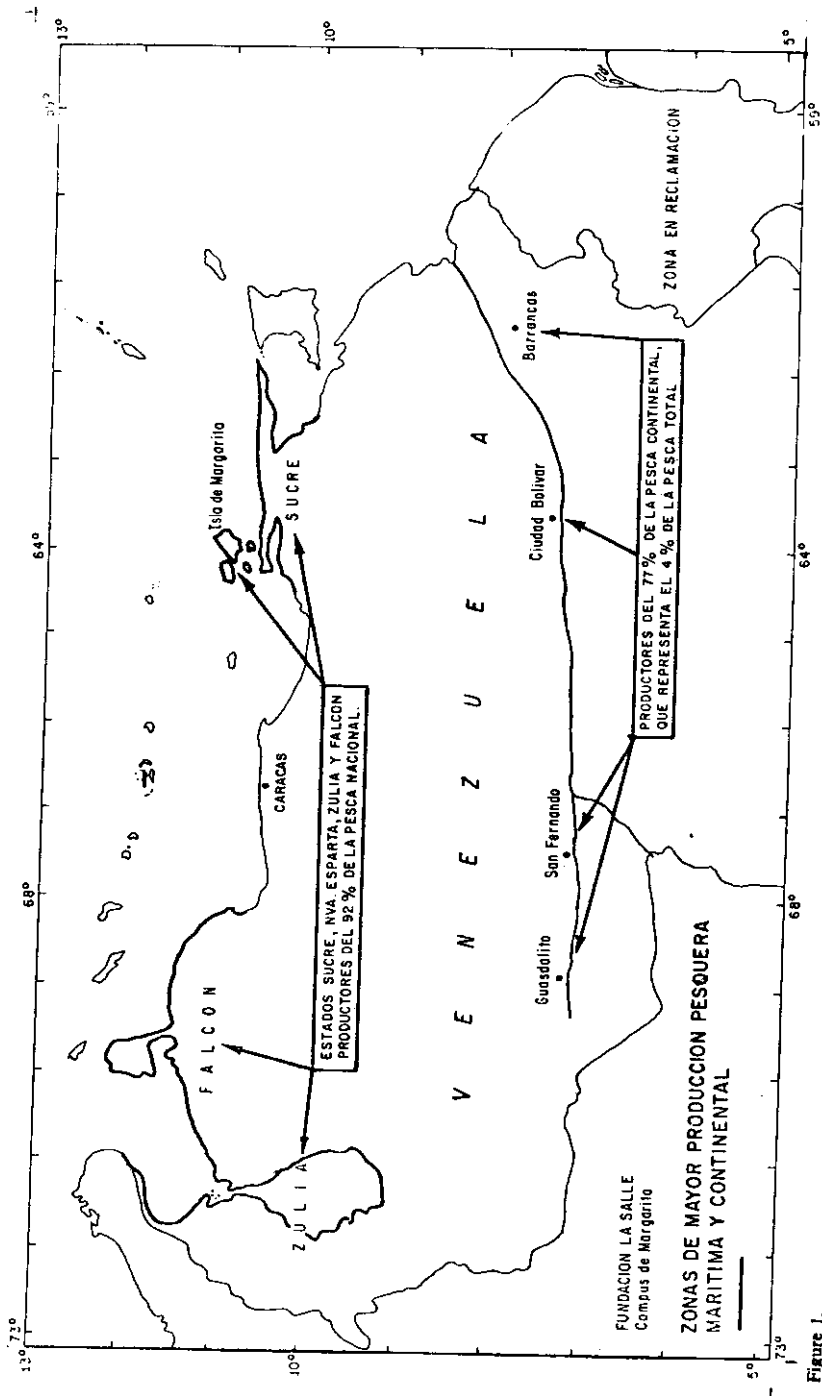
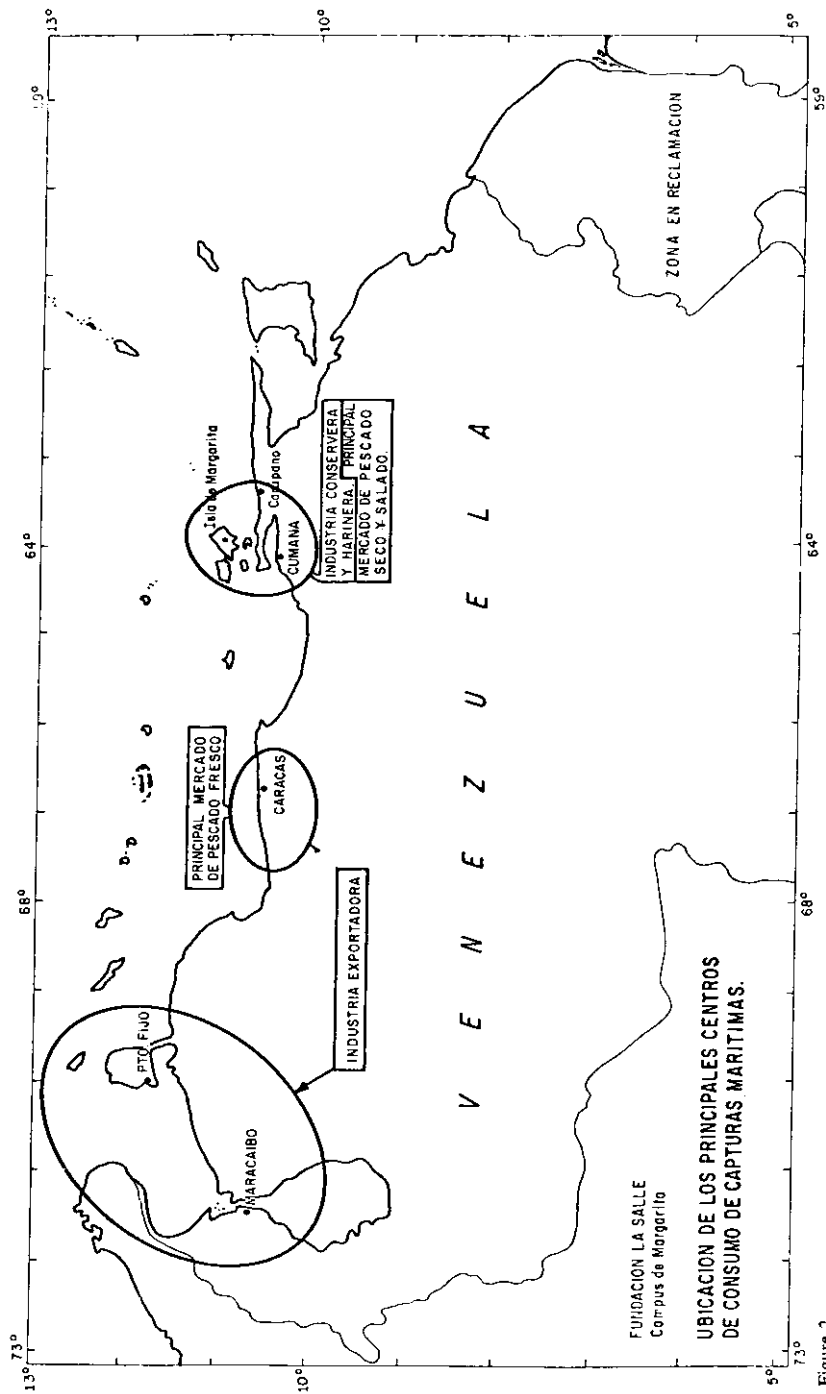


Figure 1.



87 Figure 2.

Tabla 3. Materias primas utilizadas por la industria conservera* 1967-1978 (toneladas métricas)

Años	Sardinias	%	Atún	%	Moluscos	%	Total
1967	36.777	89	1.650	4	3.042	7	41.469
1968	33.824	85	1.583	4	4.550	11	39.957
1969	34.028	82	2.186	5	5.472	13	41.686
1970	38.071	83	1.756	4	5.988	13	45.815
1971	40.739	85	1.882	4	5.432	11	48.053
1972	41.785	79	2.574	9	8.397	12	52.756
1973	43.712	77	1.767	3	11.031	10	56.510
1974	21.008	51	5.121	12	15.201	37	41.330
1975	43.798	79	1.140	2	10.505	19	55.443
1976	33.794	72	1.134	2	12.100	26	47.028
1977	32.892	58	5.980	11	17.358	31	56.230
1978	24.060	31	13.375	17	40.893	52	78.328

*En base a: 92% sardinias; 80% atún; 90% moluscos, según estimaciones O.N.P. Fuente:—Anuario Estadístico Agropecuario, M.A.C. - 1974. Datos crudos de planillas O.N. PESCA 1975 a 1978.

oriental, la mayoría de las cuales están en Cumaná y 3 en la Isla de Margarita, y Coche.

Esta industria opera fundamentalmente en función de la materia prima disponible y no en base al mercado y altera sus líneas de producción, enlatado o harina, según la materia prima. El incremento en capturas de atún de 7.475 T.M. en 1977 a 16.719 T.M. en 1978, no significa un esfuerzo de la Flota Nacional, razón por la cual no se puede tomar como capturas regulares.

Industria Harinera

La industria harinera absorbe el 100% de la captura de rabo amarillo (*Cetengraulis edentulus*), el 95% de la captura de machuelo (*Opisthonema oglinum*), el 90% de la del bagre (*Bagre* y *Arius spixii* y *Selenaspis herzbergii* especialmente) y un 40% de sardina, correspondientes en este último caso a peces enteros, los cuales según la ley deben estar en estado aceptable para poder utilizarse para conserva.

Para 1977, el total de pescado reducido a harina fue de 19.535 T.M., de las cuales 2.368 correspondieron al rabo amarillo, 1.598 T.M. al machuelo, 1.269 T.M. al bagre y 14.300 T.M. a la sardina, refiriéndonos en este caso siempre a peces enteros sin incluir los desperdicios de la industria conservera.

Todo lo que acabamos de transcribir lo hacemos basándonos en las estadísticas oficiales. Una permanencia de más de 20 años en los medios pesqueros y las investigaciones llevadas a cabo por la Estación de Investigaciones Marinas de Margarita de la Fundación La Salle para la realización de la Carta Pesquera de Venezuela nos permiten señalar que la producción anual marítimo-pesquera sobrepasa las 200.000 T.M. Las estadísticas no las registran no por deficiencias de las oficinas oficiales encargadas de llevar los computos sino por la falta de la información por

parte de los pescadores o de las empresas. No solo nos referimos a que no se totaliza el pescado que cada pescador lleva a su casa o, en el caso del pescador artesanal, el que distribuye entre sus familiares y amigos después de una buena calada; mucho más significativa es la cantidad de sardina que no aparecen en las estadísticas y que es reducida a harina, especialmente cuando las capturas en breve periodo son altas. Consideramos que la cantidad de sardinas pescadas sobrepasa a las 60.000 T.M. anuales. El sistema de transporte empleado facilitaría esa situación por cuanto las lanchas transportadoras son propiedad de las plantas industriales y el desembarco se realiza en los propios muelles de las empresas. También podemos asegurar que la cantidad de moluscos, especialmente de pepitonas pescadas está por encima de las 40.000 T.M.

La capacidad instalada en las industrias existentes está sobredimensionada en relación con las capturas y desperdicios de que pueden disponer. Se estima que la capacidad instalada actual totaliza unas 750 T.M./día x 250 días = 187.500 T.M./año; mientras que la materia prima procesada en el año óptimo de 1972 totalizó 32.929 T.M. o sea un 17.5% de la capacidad instalada.

El incremento de la disponibilidad de materia prima, presenta serios problemas de tipo legal y social. No obstante, se ha comprobado que existe un considerable recurso no explotado por la flota artesanal, que actualmente solo ella provee de materia prima a la industria harinera (Tabla 4). El estancamiento podría obviarse si se emplearan nuevas técnicas capaces de sacarle provecho a stocks no utilizados todavía.

Industria Procesadora para la Exportación

La industria procesadora para la exportación utiliza fundamentalmente el camarón (*Penaeus duorarum*, *P. brasiliensis*, *P. schimitti*, *P. aztecus* y *Xiphopenaeus kroyeri*), la langosta (*Panulirus argus*), el cangrejo (*Callinectes sapidus*, *Carpillus coralinus*, etc.), el mero (*Epinephelus* spp.) y el pargo (*Lutjanus* spp.)

La Dirección General de Desarrollo Pesquero estima que el 90% del camarón y de la langosta se destina a la industria exportadora.

Datos en nuestro poder hacen que estimemos que un 20% del pargo y del mero que capturan los pescadores orientales en el mar de Guayana se destina a la exportación sin pasar por puertos venezolanos, así como un 90% del cangrejo.

Durante el año 1977, se estima que se utilizaron para la exportación 1.936 T.M. de cangrejo, 4.528 T.M. de camarón, 912 T.M. de pargo y mero y 116 T.M. de langosta, todo lo cual arroja un total de 7.492 T.M. absorbidas por esta industria en ese año (Tabla 5).

Consumo Directo

Incluye el consumo fresco y seco-salado del resto de la producción pesquera una vez deducidos los insumos correspondientes a la industria conservera, harinera y de exportación, lo cual representa un total de 69.368 T.M. para el año 1977, como peso de pescado entero fresco y de 66.602 T.M. en 1978 (Tabla 6).

Tabla 4. Composición de la materia prima* utilizada por la industria harinera 1967-1978 (toneladas métricas)

Años	Sardinas	%	R. Amarillo	%	Machuelo	%	Bagre	%	Total Especies Enteras
1967	15.990	62	858	4	4.819	19	3.940	15	25.607
1968	14.706	47	5.420	17	6.180	20	4.668	16	30.974
1969	14.795	56	4.854	18	3.660	14	3.263	12	26.572
1970	16.553	51	3.916	12	6.250	19	5.744	18	32.463
1971	17.713	57	3.410	11	8.672	28	1.370	4	31.165
1972	18.168	55	2.241	7	8.337	25	4.183	13	32.929
1973	19.005	60	2.371	7	8.424	26	2.082	7	31.882
1974	9.134	50	1.976	11	4.890	27	2.128	12	18.128
1975	19.042	82	850	3	1.805	8	1.406	7	23.103
1976	14.693	58	4.965	19	3.720	15	2.009	8	25.287
1977	14.300	73	2.368	12	1.598	8	1.269	7	19.535
1978	10.461	55	4.306	22	992	5	3.436	18	19.195

*Estimado en base de: 40% Sardinas, 100% Rabo amarillo, 95% Machuelo y 90% Bagre. Los porcentajes de cada especie se calculan en relación al total de especies enteras. Cálculos propios en base a información de la Oficina Nacional de Pesca del M.A.C. No se incluye el desperdicio de la industria conservera.

Producción no Controlada

Aun cuando no existen datos oficiales, es del conocimiento de las personas que trabajan en el subsector, la existencia de una producción orientada a los mercados de otros países, especialmente de Guyana, Surinam, Martinica, Antillas Holandesas (especialmente Curacao) y otros. Esta producción y exportación no tiene control y está constituida fundamentalmente por pescado enhielado: pargo, mero, cataco, rabirubio, etc., que transportan barcos denominados "enhieladores" (Fig. 3).

Destino de La Producción Pesquera Marítima 1977-1978

El destino de la producción pesquera marítima durante 1977 y 1978, fué el siguiente:

	1977	1978
Industria Conservera	56.230 T.M.- 37%	78.328 T.M.- 46%
Industria Harinera	19.535 T.M.- 13%	19.195 T.M.- 11%
Industria Exportadora	7.492 T.M.- 4%	5.769 T.M.- 4%
Consumo Directo	69.368 T.M.- 46%	66.602 T.M.- 39%
Capturas Generales	152.625 T.M.-100%	169.894 T.M.-100%

Tabla 5. Materia prima utilizada por la industria de exportación 1967 - 1978 (toneladas métricas)

Años	Camarón	Pargo y Mero	Langosta	Cangrejo	Total
1967	4.551		102		4.653
1968	4.137		66		4.203
1969	4.824		102		4.296
1970	7.800		89		7.889
1971	8.456		103		8.559
1972	7.035		106		7.141
1973	5.789		129	1.534	7.456
1974	5.745		46	1.784	7.575
1975	5.061		99	1.533	6.693
1976	5.367		101	2.216	7.684
1977	4.528	912	116	1.936	7.492
1978	3.438	983	112	1.236	5.769

90% de la producción nacional para cangrejo. 90% de la producción nacional para camarón y langosta. 20% de la producción nacional para pargo y mero. Fuente: Oficina Nacional de Pesca. Anuario Estadístico Agropecuario, M.A.C. - Varios años. Estimación de datos propios.

Debe mencionarse que el consumo de pescado fresco ha tenido un sostenido incremento, pasando del 18% en 1967 con 20.892 T.M. at 34% en 1977 con 51.176 T.M. y 54.225 T.M. en 1978. En la Tabla 7 se indica el destino de la producción pesquera en Venezuela durante el período 1967-1978.

Estimación de las Tendencias para 1979

Aun cuando no se conocen los datos estadísticos definitivos para 1979, se puede estimar que la industria procesadora para la exportación descenderá considerablemente su producción, motivado al incremento del consumo interno en fresco de especies de alto valor.

Se ha notado una tendencia al aumento de la demanda de productos enlatados y de pescado fresco, debido principalmente al aumento de la población y del poder adquisitivo de la clase media y al creciente interés de la población en general por los productos marinos. Existe también una tendencia al mayor consumo de harinas de pescado, debido sobre todo al incentivo dado por el Gobierno Nacional a la avicultura y a la cría de ganado.

La producción pesquera nacional puede incrementarse fundamentalmente a través de la pesca de recursos pelágicos y de media agua en aguas hasta las 200 millas, y estimulando el desarrollo de la pesca continental.

COMERCIALIZACION

Según su grado de procesamiento, los productos pesqueros de Venezuela se pueden agrupar en fresco, seco-salado y procesado, los cuales son

Tabla 6. Demanda directa de pescado 1967-1978 (toneladas métricas)

Años	Fresco	%	Salado	%	Total
1967	20.892	50	20.604	50	41.496
1968	28.272	55	22.773	45	51.045
1969	33.261	55	27.939	45	61.560
1970	24.879	55	19.908	45	44.859
1971	32.554	62	19.617	38	52.171
1972	40.636	68	18.726	32	59.362
1973	46.705	69	21.291	31	67.996
1974	58.301	69	26.631	31	84.932
1975	69.421	78	19.005	22	88.426
1976	49.690	75	16.263	25	65.953
1977	51.176	74	17.601	26	29.368
1978	54.255	81	12.347	19	66.602

comercializados de diversas maneras como veremos a continuación:

Comercialización en Fresco

La comercialización en fresco tiene cuatro modalidades fundamentales, tres de ellas controladas y una sin control oficial.

Modalidades Controladas

La modalidad más importante dentro del mercado de pescado fresco la constituye aquella en la cual el pescador vende su producción a los propietarios de los camiones de transporte denominados "caveros", cuyos vehículos generalmente con capacidad para 1.500 kgs. de pescado no están provistos de refrigeración mecanizada, y solo utilizan hielo.

El cавero asume varias funciones que lo convierten en el eje de la comercialización, pues efectúa el acopio, el transporte, la compra-venta y la distribución y financiamiento del pescado.

El cавero distribuye y vende su mercancía directamente en el mercado, a los hoteles, a los consumidores y a los vendedores mayoristas de los grandes mercados libres del país, especialmente al mercado de Coche en Caracas.

Otra modalidad de mercado está representada por la venta directa desde los barcos a determinadas empresas que, al mismo tiempo, son propietarias de los barcos y de las cavas de transporte.

La venta del pescado fresco a los organismos públicos especializados en el mercado, puede ser hecha directamente por el pescador pero también a través del cавero como intermediario.

Modalidad no Controlada

Esta modalidad se refiere a la venta de una producción pesquera marítima, en fresco, sin que conozcamos de su periodicidad ni de su volumen.

Algunos barcos de la flota del oriente del país, como señalamos antes, venden sus productos directamente en Guyana, Surinam, Trinidad y

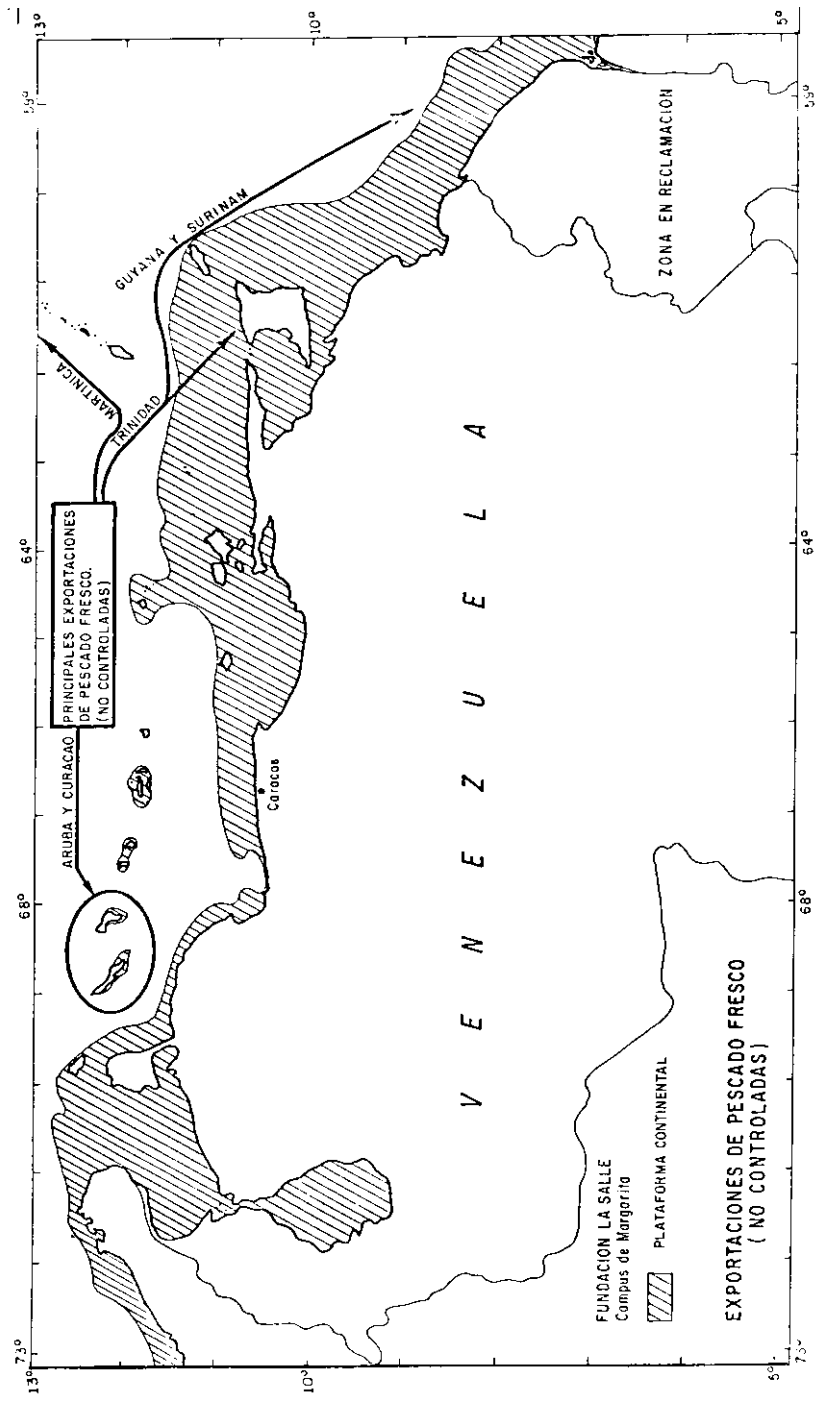


Figure 3.

Tabla 7. Destino de la producción pesquera 1967-1978

Años	Producción nacional (T.M.)	Consumo industria conservera (T.M.)	Consumo industria harinera (T.M.)	Consumo industria exportadora (T.M.)	Tot. Consum industria intermedia (T.M.)	Total consumo directo (T.M.)	Consumo directo %	Consumo fresco (T.M.)	Directo salado (T.M.)
1967	11.3225	41.469	25.607	4.653	71.729	41.496	37	20.892	20.604
1968	126.179	39.957	30.974	4.203	75.134	51.045	40	28.272	22.773
1969	134.112	41.686	26.572	4.296	72.552	61.560	46	33.621	27.939
1970	126.339	45.815	32.463	7.889	81.480	44.859	36	24.879	19.980
1971	139.938	48.043	31.165	8.559	87.767	52.171	37	32.554	19.617
1972	152.188	52.756	32.929	7.141	92.826	59.362	39	40.636	18.726
1973	162.306	56.510	31.882	5.918	94.310	67.996	42	46.705	21.291
1974	150.181	41.330	18.128	5.791	65.249	84.932	57	58.301	26.631
1975	153.665	55.443	23.103	6.693	65.239	88.426	58	69.421	19.005
1976	145.952	47.028	25.287	7.684	79.999	65.953	45	49.690	16.263
1977	152.625	56.230	19.535	7.492	83.257	69.368	45	51.176	17.601
1978	169.894	78.328	19.195	5.769	103.292	66.602	39	54.255	12.347

Fuente: Anuario Estadístico Agropecuario, M.A.C. - 1974. Datos propios. Datos crudos O.N.P. — 1975-76-77 y 78.

Martinica, sin reportar datos a las oficinas especializadas.

Por otra parte, existe una pequeña flota de barcos denominados "enhieladores" o "hieleros", cuya misión es fondearse en las zonas de "rancherías" (pescadores temporales) existentes en la islas y en las costas sin acceso por tierra y comprar al pescador su producción a la vez que les venden alimentos y otros insumos. Una vez que tienen en sus cavas una considerable cantidad de pescado enhielado, se dirigen a Curacao, Aruba, Martinica, donde venden su mercancía directamente en los mercados o a los mayoristas.

Comercialización de Productos Procesados

La comercialización de la materia prima para las plantas procesadoras tiene varias modalidades fundamentalmente en función de la especie. En general, es el tipo de comercialización en la que el intermediario prácticamente no existe.

Sardina: Generalmente las empresas compran el producto directamente al pescador una vez que ha cercado a las sardinas y lo transportan en embarcaciones de propiedad de la empresa procesadora. La cantidad de pescado se estima por el volumen de bodega de la embarcación transportadora y el precio ha sido fijado de antemano. Como la empresa frecuentemente vende al pescador los artes de pesca, se establece prácticamente un compromiso de comercialización. Esta sardina se destina para el enlatado.

Bagre, Rabo Amarillo y Machuelo: Se aplica la modalidad empleada para la sardina. Con frecuencia, el pescador, cuando son pequeñas las cantidades de pescado lo traslada él mismo a la planta en sus embarcaciones. Esto pasa especialmente con el bagre. Estas especies se destinan en general a la producción de harina.

Atún: Generalmente este producto se vende directamente a las empresas procesadoras tanto si se trata de grandes barcos de pesca como de pequeños y se lo destina casi en su totalidad al enlatado.

Pepitona: La comercialización la realiza el pescador vendiéndola directamente a las empresas procesadoras utilizando generalmente sus propias embarcaciones.

Mejillón: Los industriales compran directamente la cosecha en las balsas de cultivo o bancos naturales, para transportarlos a la industria en sus lanchas o camiones. Todo el producto es enlatado. En la zona donde existen los bancos naturales, especialmente en los alrededores de Carúpano, se va creando una pequeña industria de carácter casero que consiste en envasar en recipientes de vidrio el mejillón a la vinagreta para luego venderlo a orillas de la carretera. Los productos enlatados se destinan al consumo nacional.

Especies destinadas a la exportación: Los barcos pargueros y camaroneros venden directamente a las plantas toda la producción. El empresario compra el cangrejo y la langosta al pescador.

Existen varias plantas procesadoras de camarón, cangrejo, pargo, mero en las zonas de Zulia y Falcón. En las zonas de Carúpano, Cumaná, Pto. La Cruz y Litoral Central, existen pequeñas procesadoras de pargo, mero y langosta.

El pargo y el mero se exporta en forma de filetes congelados; del camarón y de la langosta las colas congeladas y el cangrejo como carne enlatada.

Comercialización de Pescado Seco-salado

El pescado seco-salado se produce en las rancherías de pescadores ubicadas en lugares donde el mercadeo en fresco se hace imposible. También en otros lugares que, aún teniendo las facilidades para enhielar el pescado acostumbran a procesar en seco-salado especies que no adquieren buen valor comercial en fresco y aquellas cuya apariencia no las hace aptas para el consumo en fresco y aún otras que tienen mayor precio en seco-salado como la raya, el chucho, el cazón, la manta, etc.

Estos pescadores venden su producto a los pequeños camiones que recorren las zonas de producción y lo trasladan a Cumaná que es el principal centro de mercadeo del pescado seco-salado. Desde allí se distribuye a las zonas del interior del país donde la existencia de pescado fresco es deficiente o inexistente.

Consideraciones Generales sobre Comercialización

En general, se puede establecer que no existe en Venezuela el sistema de subasta o de lonja, ni control sanitario adecuado para la comercialización, ni un control de precios eficaz. El pescador artesanal influye muy poco en los precios y, por ende, tampoco en las fluctuación de los mismos, lo cual determina bajos precios al productor (pescador) y elevados precios al consumidor.

La revalorización de los precios del pescado fresco a causa de la substitución que con él se va haciendo de las carnes rojas, ha sido uno de los

aspectos que más ha influido en la revitalización de la pesca artesanal.

Uno de los más graves problemas que tiene que confrontar dicha pesquería es la falta de lugares de desembarque adecuados, esto es, de sencillos muelles para dar servicio a embarcaciones artesanales, como son: carga y descarga de las capturas, el suministro de combustible, de agua y de lubricantes y, en el mejor de los casos, la provisión de hielo y de frigorífico.

Actualmente, se estima que el 90% de la producción artesanal se desembarca en las playas o utilizando lanchas auxiliares, lo cual le obliga al pescador a realizar su venta rápidamente sin discutir mucho sobre el precio, pues el factor tiempo afecta negativamente a su mercancía.

PROYECCION DE LA COMERCIALIZACION HACIA EL CARIBE

Venezuela tiene bastantes posibilidades de constituirse en uno de los principales proveedores de productos del mar para la región del Caribe, pues cuenta con suficientes recursos naturales comprobados y con una infraestructura industrial procesadora con capacidad muy considerable. No obstante, deben solucionarse varios problemas internos de cierta complejidad que trataremos de señalarlos en orden de importancia: (1) La creciente demanda interna sostenida en los últimos años y el incremento del poder adquisitivo del pueblo ha originado un profundo cambio en las cantidades exportables, reduciéndolas considerablemente. Se ha llegado, inclusive, a términos en que la demanda interna supera a la producción puesto que ésta se ha mantenido en los últimos años. (2) Una planificación más agresiva del aprovechamiento de los recursos, sin desmedro de los mismos, estableciendo vedas más racionales en los sitios necesarios y eliminando aquellas de carácter general que protegen innecesariamente zonas que nadie aprovecha. Para ello se necesita hacer estudios serios sobre la biología de las especies objeto de explotación y lograr la tecnología adecuada para pescarlas. También explorar nueva zonas como las de aguas profundas, aguas intermedias y pelágicas, para utilizar adecuadamente el mar territorial. En la misma forma implementar mejor la pesquería fluvial que puede rendir mucho más sin hablar de las buenas oportunidades de cultivo que ofrecen sobre todo algunas especies de agua dulce.

La proyección hacia el Caribe pudiera estar constituida a corto plazo por las siguientes rubros: (1) Sardina en conserva, (2) Pepitona en conserva, (3) Pescado seco-salado, y (4) Pescado fresco (catako, jurel, lisa, bagre, anchoa y tahalí).