

UNOS SENCILLOS SECADEROS DE PESCADO MEJORAN LOS MEDIOS DE VIDA Y LA NUTRICIÓN EN BURUNDI



EN PRO DE pescadores, elaboradores, minoristas y consumidores del lago Tanganica

CON EL OBJETO DE mejorar el procesado y la comercialización de las capturas en el lago

EN COLABORACIÓN CON el Departamento de Pesca y Acuicultura de Burundi

GRACIAS AL Programa de Cooperación Técnica de la FAO



En los últimos años ha aumentado considerablemente el volumen de pescado elaborado que entra en los mercados de la orilla oriental del lago Tanganica, en Burundi meridional. Sin embargo, este incremento de la producción no ha ejercido mayor presión en los recursos del lago. De hecho, la cantidad de pescado sacado del lago ha permanecido relativamente estable. El motivo es que las comunidades pesqueras locales han adoptado una técnica de elaboración del pescado muy eficiente y económica: secaderos elevados a un metro del suelo, con lo cual las comunidades no tienen que intensificar su esfuerzo de pesca para compensar las pérdidas que se producían después de la captura.

Gracias a la circulación del aire, este sistema reduce el tiempo de secado de tres días a ocho horas, gracias a lo cual los productores pueden secar varias tandas el mismo día en temporada alta. También mantiene a los peces fuera del alcance de los insectos, los animales y los materiales contaminantes del suelo, permite a los secadores cubrir el pescado en la estación húmeda y es mucho menos laborioso.

La FAO introdujo esta técnica mejorada de secado en 2004 mediante un proyecto de 18 meses

En las inmediaciones de la pequeña aldea de pescadores de Mvugo, en la orilla de Burundi del lago Tanganica, proliferan

soportes de alambre elevados cubiertos de pececillos plateados del lago puestos a secar al sol. Pese a la sencillez del diseño, estos secaderos han contribuido en gran medida a la nutrición y la economía locales. Antes de que la FAO los introdujera en un proyecto en 2004, las mujeres secaban en la arena la *Stolothrissa tanganyikae*, variedad de pez parecida a la sardina que localmente se conoce con el nombre de *ndagala*. Además de que este método era antihigiénico, se perdía gran cantidad de pescado tras la captura, pues tardaba mucho tiempo en secarse y estaba expuesto a la contaminación del suelo. El proyecto, de breve duración, terminó en 2005, pero la comunidad local siguió aplicando los conocimientos recién adquiridos construyendo más secaderos elevados y ampliando de 1 a 5 hectáreas la zona de la orilla dedicada a secar pescado. Como el precio del pescado secado de este modo es más de dos veces superior al del pescado secado en la arena, esta nueva técnica ha aumentado considerablemente los ingresos de los productores y generado nuevas oportunidades de empleo. Asimismo, ha permitido a los productores ampliar sus mercados y vender este pescado nutritivo a consumidores de una zona mucho más extensa.

de duración en el marco del cual se construyó un pequeño centro piloto en las inmediaciones de la aldea de pescadores de Mvugo. El centro

impartió capacitación en técnicas de uso de los secaderos, introdujo diversas herramientas y distribuyó folletos sobre la manera de construir



Con la circulación del aire, el sistema de los secaderos reduce el tiempo de secado del pescado de tres días a ocho horas.

secaderos. La población local capacitada no solo adoptó con entusiasmo las técnicas, sino que siguió divulgando sus conocimientos al término del proyecto. Frente a una media de 500 mujeres que secaban pescado en la arena en 2004, al día de hoy unas 2 000 personas participan directamente en Burundi en las operaciones mejoradas de secado, lo cual supone un aumento del 300 %. Se calcula que gracias a los ingresos locales generados de este modo se alimentan más de 12 000 miembros de familias.

La mejora de la producción también ha ofrecido nuevas oportunidades a los intermediarios que compran el *ndagala* seco y lo revenden en otros puntos del país. Además, han surgido pequeñas industrias que suministran materiales para construir secaderos. El pequeño local construido por el proyecto funciona ahora como centro piloto para la prestación de servicios de capacitación y asesoramiento gestionado de forma sostenible por una organización local de pescadores.



NUTRICIÓN E INOCUIDAD EN LOS CONSUMIDORES A ESCALA NACIONAL

La capacidad de exportar el pescado seco al interior del país también ha contribuido en Burundi a la nutrición y la inocuidad alimentaria de los consumidores. Sin duda, el pescado elaborado en secaderos es más higiénico que el que se seca en la arena y ofrece grandes mejoras en cuanto a sabor y textura. Desde el punto de vista de la inocuidad, el pescado se elabora en los secaderos con mayor rapidez y de forma más completa que en la arena, con lo cual es menos probable que se contamine o se deteriore de otro modo.

Igual de importante es la nutrición que ofrece el pescado a la población de Burundi. Según se indica en su Plan Nacional de Inversión en Agricultura, la carencia de proteínas de Burundi se cifra en un 60 %. Con la falta de infraestructura, los consumidores del interior tienen muy pocas posibilidades de acceder a pescado fresco. Sin embargo, el *ndagala*, nutritivo y de alto contenido proteínico, se conserva ahora mucho más tiempo gracias a las mejoras derivadas de los secaderos, que permiten transportarlo a mercados del interior.

Unas 2 000 personas participan ahora en los sistemas mejorados de secado, lo que supone un aumento del 300 %.

CAMBIOS EN LA DEMOGRAFÍA DE LA ELABORACIÓN

Cuando el proyecto arrancó en 2004, casi todos los pescadores eran hombres que vendían pescado a los secaderos, un 80 % de los cuales eran mujeres. Al día de hoy, en que secar pescado aporta mayores beneficios económicos, estas cifras han cambiado; los hombres cada vez invierten más en el sector. Se estima que los hombres, que poseen secaderos de mayor tamaño, conforman ahora entre el 30 % y el 40 % de la actividad.

Aunque los métodos mejorados han contribuido en gran medida a la economía de la región sin ejercer mayor presión en los recursos ícticos, las comunidades pesqueras también reconocen que quedan cosas por hacer, incluidas mejoras como el diseño de cajas más adecuadas para almacenar las capturas y la oferta de planes de microcrédito que sirvan para que las mujeres mantengan su posición en la actividad de secado comercial a medida que aumente la competencia.

Como puede apreciarse en la extensión de la orilla del lago cubierta por secaderos, una pequeña inversión en tiempo y materiales de un proyecto de la FAO de 18 meses de duración sigue beneficiando a estas aldeas de pescadores de Burundi al cabo de nueve años.