



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

ONU
programa para el
medio ambiente



Iniciativa Pesquerías Costeras

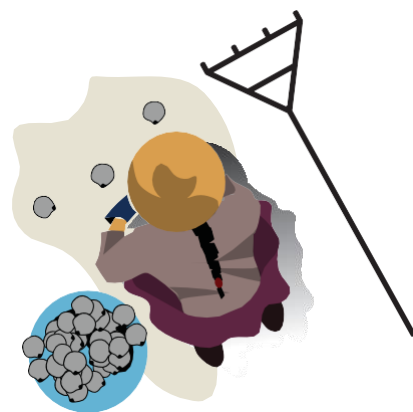
Promover la pesca sostenible
en zonas costeras

Empoderar a las mujeres en las cadenas de valor de la pesca

Buenas prácticas de Cabo Verde, Côte d'Ivoire y Senegal



FONDO PARA EL MEDIO AMBIENTE MUNDIAL
INVERTIMOS EN NUESTRO PLANETA



Iniciativa Pesquerías Costeras

África occidental (IPC-AO)

Promoviendo la pesca sostenible en las zonas costeras

La costa atlántica de África occidental es una de las más productivas del mundo en términos de recursos acuáticos, gracias a las corrientes ascendientes que ocurren a lo largo del litoral. La pesca costera y sus actividades relacionadas proporcionan alimentos y empleos tanto para hombres como para mujeres, sustentan los medios de vida y generan ingresos para los países y las comunidades costeras. El pescado representa hasta dos tercios de la proteína animal consumida en los países de África occidental.

La pesca costera es un motor clave para las economías locales. También benefician a África en su conjunto y a la comunidad internacional porque el pescado es uno de los principales productos comercializados en la región y el mundo. Para las comunidades costeras, la pesca artesanal y sus actividades relacionadas son una forma de vida y portadoras de valores culturales y sociales fundamentales.



En África occidental, la IPC cubre tres países: Cabo Verde, Côte d'Ivoire y Senegal. Está financiada por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM) e implementada por la FAO en asociación con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) a través de la Convención de Abiyán, agencias gubernamentales relevantes y otras partes interesadas, a saber, asociaciones de mujeres procesadoras de pescado, pescadores y trabajadores de la pesca en los tres países.

El proyecto IPC-AO se elaboró a través de un proceso consultivo en el que participaron todas las partes interesadas de la pesca costera. Sus objetivos son mejorar la gobernanza pesquera, promover la gestión sostenible de la pesca costera, incluidos los bosques de manglares, y fomentar el empoderamiento de las mujeres en las cadenas de valor de la pesca artesanal y de pequeña escala.

© FAO / IPC - Cabo Verde

Objetivo

El proyecto IPC-AO tiene como objetivo promover beneficios ambientales, sociales y económicos sostenibles en África occidental gracias a una buena gobernanza, incentivos correctos y la innovación. Es uno de los cinco subproyectos de la Iniciativa Pesquerías Costeras (IPC), un esfuerzo mundial.

El objetivo del Programa IPC es demostrar y fomentar enfoques más holísticos y procesos integrados para la gestión sostenible de las pesquerías costeras de acuerdo con el enfoque multinacional de los Grandes Ecosistemas Marinos (LME) del FMAM.



Buenas prácticas implementadas

IPC-AO garantiza el intercambio y la difusión de buenas prácticas, experiencias, historias de éxito, lecciones aprendidas y resultados logrados en los países socios de la región y en otras regiones cubiertas por el Programa IPC en todo el mundo.

Cabo Verde

Salazón y secado de pescado por las mujeres procesadoras de São Vicente

La salazón y el secado son una técnica tradicional de procesamiento artesanal que se lleva a cabo tanto en casa como en el mercado. En Cabo Verde, es una de las principales técnicas de conservación que utilizan las comunidades pesqueras, especialmente las mujeres, quienes realizan el proceso de manera artesanal según un método aprendido de sus madres y abuelas. Esta práctica sencilla y económica se divide en dos pasos principales: la salazón y el secado.

«El proyecto IPC-AO nos ha ayudado a mejorar nuestro método tradicional de salado y secado. Gracias a esta técnica, reducimos nuestros costos de producción y conservación, y nuestros productos están disponibles todo el año. También ayuda a las mujeres a aumentar sus ganancias y mejorar sus condiciones de vida, porque pueden participar en actividades alternativas generadoras de ingresos».

Amélia E. Silva, miembro, Asociación de Mujeres Pescaderas de Mindelo, Cabo Verde



© FAO / IPC - Cabo Verde

Côte d'Ivoire

Ahumado de pescado con hornos FTT por las mujeres procesadoras de Locodjro

La técnica FAO Thiaroye Technique (FTT) refuerza y mejora las funciones de ahumado de los hornos existentes utilizados en el sector de la pesca artesanal, como los modelos Altona, Banda o Chorkor. Para fabricar un horno FTT, a los llamados hornos de primera generación, se le añaden varios componentes: un horno, una placa recoge grasas, un sistema indirecto de generación de humos y un distribuidor de aire.

Los hornos mejorados FTT se diseñaron especialmente para ayudar a las mujeres procesadoras de pescado a pequeña escala a producir y comercializar productos saludables y de calidad.



«Los hornos FTT nos protegen del calor, las quemaduras y el humo tóxico. Además, necesitan mucha menos leña, que es muy costosa. Estos hornos protegen nuestra salud. Facilitan mucho nuestro trabajo y los productos duran mucho más. Queremos que todas las mujeres procesadoras de productos del mar de nuestro país tengan acceso a estos hornos».

Emma Kouassi, procesadora de pescado de Sassandra, Côte d'Ivoire

Senegal

Mariscos secos y semi-conservados elaborados por las mujeres de Niodior

La fabricación de camarones y mariscos secos y semi-conservados es una actividad clave de procesamiento de productos del mar en Niodior, donde las mujeres han aumentado sus habilidades gracias a los talleres de desarrollo de capacidades de IPC-AO sobre seguridad alimentaria, higiene en el lugar de trabajo y espíritu empresarial.

La unidad de procesamiento de Niodior es una instalación moderna, diseñada y equipada de acuerdo con las regulaciones senegalesas: aquí las mujeres pueden operar en condiciones seguras e higiénicas, desde la recepción de las materias primas hasta el envasado de los productos terminados.

«Nuestro objetivo es vender nuestros productos en supermercados y ferias comerciales, y exportarlos a mercados más grandes y rentables. El proyecto IPC-AO nos ayuda a alcanzar este objetivo brindándonos nuevos equipos, instalaciones y talleres de capacitación para que podamos ser más competitivas».

Fatou Ndong Sarr, Presidenta, Agrupación de Interés Económico (GIE) de las mujeres procesadoras de pescado de Niodior, Senegal



© FAO / IPC - Sénégal

Beneficios

Las tres buenas prácticas tienen beneficios para las comunidades costeras, en particular las mujeres procesadoras. Ellas:

- Simplifican el proceso de conservación y reducen los costos de producción;
- Permiten compras grupales de materias primas a precios favorables;
- Ahorran tiempos que se pueden utilizar para otras actividades generadoras de ingresos;
- Mejoran los ingresos y medios de vida de las mujeres y sus familias;
- Reducen las pérdidas posteriores a la captura y mejoran la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades;
- Mejoran las condiciones de trabajo reduciendo la naturaleza ardua del trabajo y el riesgo de accidentes;
- Contribuyen al manejo sostenible de los manglares reduciendo el consumo de madera para los productos fumados.

Contacto

cfi-information@fao.org

<https://www.fao.org/in-action/coastal-fisheries-initiative/es/>



BANCO MUNDIAL
BIRF • AIF



Algunos derechos reservados. Este obra está bajo una licencia de [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/)