



Trabajo



Historias de vida
de hombres y mujeres
que viven la pesca artesanal



Historias de vida de hombres y mujeres que viven la pesca artesanal

HISTORIA DE VIDA DE HOMBRES Y MUJERES QUE VIVEN LA PESCA ARTESNAL

Diagnóstico sobre condiciones de seguridad y salud en el trabajo de la pesca artesanal y la acuicultura en municipios del Pacífico colombiano y el Urabá antioqueño

Construido desde las voces de las y los pescadores

Ministra del Trabajo
GLORIA INÉS RAMÍREZ RÍOS

Directora de Riesgos Laborales
DIANA CAROLINA GALINDO POBLADOR

Coordinadora Equipo Social
LORENA FLÓREZ HOLGUÍN

Equipo de investigación Equipo Social
JULIÁN DAVID ZORRO GUTIÉRREZ
MARITZA LOAIZA ROJAS
NEIDER GUIVANNI SOTO RODRÍGUEZ
PAULA ANDREA HOYOS ALCALDE

Colaboradores de la investigación
JULLY CAROLINA SÁENZ ROJAS
WILLIAM ALEJANDRO CASTIBLANCO ORTÍZ

Bogotá, 2024.

Contenido

PRESENTACIÓN	5
Historia de vida Cauca <i>Yerney Lemos Sinisterra</i>.....	6
Historia de vida Valle del Cauca <i>Nidia Nelly Angulo</i>.....	10
Historia de vida Chocó <i>Heyler Córdoba Gamboa</i>.....	14
Historia de vida Urabá antioqueño <i>Bernil Espitia Reyes</i>.....	19

PRESENTACIÓN

El Ministerio del Trabajo de Colombia, liderado por la señora Ministra Gloria Inés Ramírez, y la Dirección de Riesgos Laborales (DRL), bajo la gestión de la Dra. Diana Carolina Galindo Poblador, conformó en 2023 un equipo social interdisciplinario con el objetivo de fortalecer las acciones en territorio, en línea con el Plan Nacional de Desarrollo 2023-2026, "Colombia, potencia mundial de la vida". Este equipo, como parte del Plan de Acción 2023 de la DRL, elaboró un informe diagnóstico sobre las condiciones de seguridad y salud en el trabajo de la pesca artesanal y la acuicultura en el Pacífico colombiano y el Urabá antioqueño. El documento busca caracterizar las necesidades de estas poblaciones, centrándose en la sensibilización, promoción y prevención de riesgos laborales, así como en la implementación de estrategias de seguridad y salud en el trabajo que garanticen condiciones dignas y sostenibles para las personas involucradas en esta actividad esencial para la economía rural.

En la investigación se utilizó la metodología de "historia de vida" que permite captar la sensibilidad inherente al trabajo en la pesca artesanal y la acuicultura. El enfoque diferencial resalta la conexión profunda entre las y los pescadores, su entorno laboral y los saberes tradicionales que garantizan la sostenibilidad de esta actividad. Al escuchar las narrativas de estas personas, no sólo se visibilizan las complejidades y riesgos de la cadena de valor, sino también la resiliencia y el conocimiento acumulado que hay en sus comunidades. Escuchar las historias de los y las trabajadoras rurales desde su contexto de vida permite tener la sensibilidad para poder orientar políticas públicas que valoren sus realidades específicas y fomenten su permanencia en el territorio, con condiciones laborales seguras y justas.

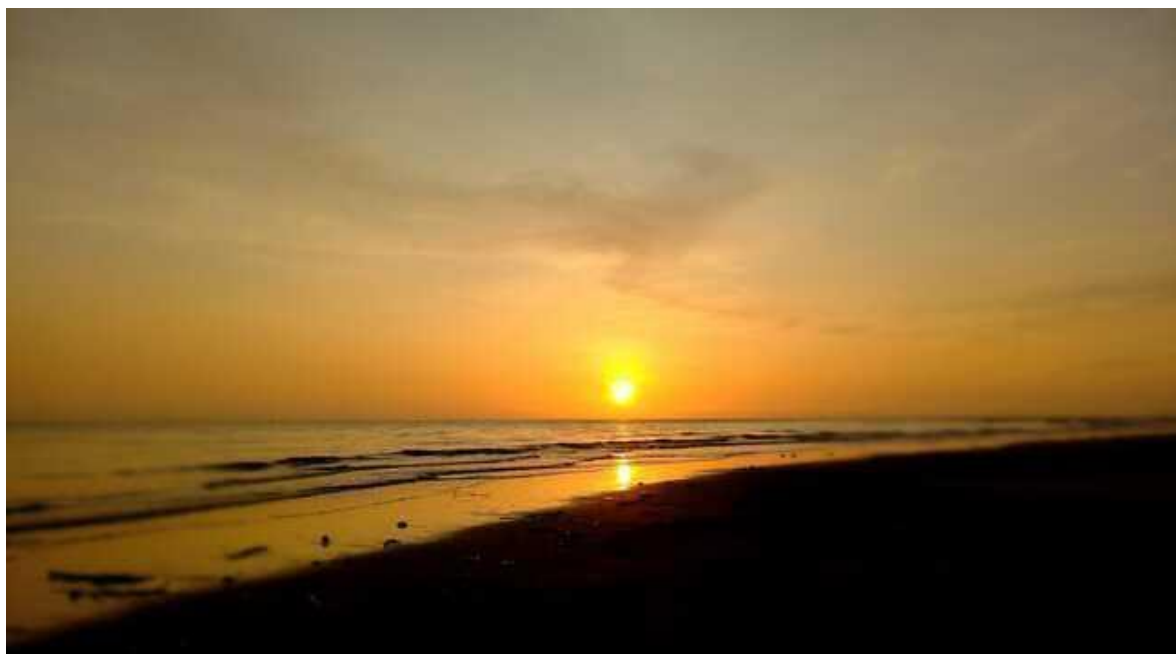
Historia de vida Cauca Yerney Lemos Sinisterra Pescador

«Yo paso trabajo en la pesca, pero con lo mío»

«La vocación de nosotros es la pesca artesanal, y a pesar de que uno no tiene el amparo, es muy difícil dejar hacer lo que uno sabe hacer».
Yerney Lemos, pescador.

Yerney Lemos Sinisterra nació en 1982 en el corregimiento de Chacón Playa en el municipio Timbiquí Cauca, bajo el seno de una familia de pescadores. Su madre se dedicaba a la extracción de piangua y jaiba, las cuales vendía en la cabecera municipal para comprar el pancoger¹, y su padre era un líder comunitario pescador y jefe de cuadrilla en el INCORA². El hogar de su infancia estaba a la orilla del mar, alejado de todo, «no nos perturbaba nadie, allá vivíamos en el rancho, en la orilla». Este lugar es un paraíso, «aquí la biodiversidad es bastante elegante en los atardeceres, mirar hacia afuera del mar, eso es hermoso, acá se siente la libertad».

Atardecer en Chacón playa



Fotografía: Equipo social -DRL, Chacón Playa, Timbiquí. Junio de 2023.

Su familia no tenía trabajo constante, alternaban su actividad de la pesca con otras, por ejemplo, ellos sembraban coco e intercambiaban este producto con los barcos pesqueros que

¹ Pancoger: cultivos o productos comunes que satisfacen parte de la canasta familiar de la población, tales como: arroz, maíz, café, azúcar, sal, aceite, plátano, yuca, entre otros.

² Instituto Colombiano de la Reforma Agraria.



Trabajo

se acercaban a la bocana de Chacón Playa, «estos nos daban lo que les sobrara de lo que pescaban o lo que no les servía. Nosotros escalábamos el pescado, lo salábamos y lo vendíamos, y así mis papás criaron a los 12 hijos». Su alimentación se basaba principalmente en peces, pianguas y arroz con coco, a veces solo arroz con coco porque se cansaba de comer lo mismo, y a «mis papás no les alcanzaba para más».

Aun así, su infancia fue feliz, pues eran 12 hermanos, tenían un paraíso y una vocación por aprender. Su vida inicia en el agua, por eso desde muy pequeño, como otros tantos pescadores, se enfrentó al mar y entre las olas, jugó Yerney con sus hermanos. «Cogíamos los potrillos y nos íbamos a la playa, la ola venía y se iba y a su paso nos arrastraba, nos aceleraba hasta llegar a tierra». Así pasaban los días, entre baños, carrerillas de potrillo, empapar³ olas, llevas⁴ y competencias en los barriales para recoger «que los ostiones, la almeja, la piangua, el piaquil. Eso llenábamos esos potrillos».

Yerney recuerda sus primeros pasos en el mar, a eso de los 6 u 8 años, él empezó a ir solo a potrillo, impulsándose con remo, a «hacer las prácticas de la pesca» bajo la supervisión de sus padres, él iba a la orilla de donde vivían y empezaba a utilizar sus primeras artes de pescas, las cuales consistían en tirar una piola con anzuelo en trozos de maya que lanzaban al agua, o en «clavar dos palitos con malla que al subir y bajar la marea, como se dejaba la malla ahí, amanecían hasta seis pescados en la trampa» y así, él se fue acostumbrando a los peces, a conocerlos y a «avisparse» en el agua.

Tan pronto como su padre vio que él ya estaba «avispadito», y se podía defender «de los riesgos allá afuera en el mar», lo llevó a pescar. «Cuando uno iba con el papá y sacaba el pescado, uno sentía harta emoción; era tanto pescado, que se recogía con todo lo que saliera porque era mucho pa desenredar». Con el tiempo Yerney pescaba junto a su papá pescado de talla grande: bagre, alguacil, entre otros. Sus artes de pesca fueron cambiando, utilizaban malla de nilón de trapo y de ojo grande, ya después fue saliendo la malla electrónica, razón por la cual el pescado se fue retirando, «porque el pescado fue cogiendo el miedo, porque la gente lo espantaba haciendo la pesca irresponsable». Ahora Yerney ya pesca con malla plástica de diferentes pulgadas, sin embargo, la que más usa es la 3:30 in.

«La época de estudio fue muy complicada». En Chacón playa existe una escuela que ofrece hasta quinto de primaria, después los adolescentes, quienes pueden hacerlo, migran a la cabecera municipal para terminar sus estudios. Para Yerney, quien había aprendido a pescar y amaba su casa, «vivir en la cabecera nunca fue bonito», pero migró por el estudio, porque quería salir adelante, «si no yo no hubiese tenido la idea esa, me hubiera sentido bien, porque acá [Chacón Playa] siempre he sentido mi libertad». Aún así, gracias al apoyo de una tía y su hermana mayor logró terminar el bachillerato.

En el paso de la adolescencia a la juventud aconteció uno de los momentos más importantes para él y que marcarían su vida para siempre, ser padre por primera vez de su hija mayor. «La muchacha» como él le dice a Luz Merlín Arboleda, su esposa y madre de sus hijos, a quien conoció en Chacón playa antes de mudarse a la cabecera. El padre de Merlín también era pescador y venía desde El Charco (Nariño) a pescar hasta la bocana de Chacón. Con el tiempo el pescador decide trasladarse definitivamente a Chacón y trae a su esposa y a sus hijos entre ellas Merlín, de la cual Yerney se enamoró y al día de hoy ya son 19 años de relación, tiene un hogar con dos hijos y un nieto.

³ Empopar es volver la popa al viento, a la marea.

⁴ Juegos infantiles.



A los 22 años Yerney había terminado sus estudios y tenía ya una hija y uno más en camino. Sus responsabilidades hicieron que el buscara una fuente de empleo y como sabía pescar, empezó a trabajar para un comerciante, quién le consiguió el arte de pesca a cambio de que pescara para él y de las ganancias le iba descontando. Una vez Yerney pagó esta deuda, siguió pescando, «de ahí en adelante yo continué, pescando y comprando lo básico, porque se hace es pal consumo, pal diario vivir, y así he vivido».

Yerney, Pescador artesanal



Fotografía: Equipo social -DRL, Océano Pacífico, Timbiquí. Junio de 2023.

Para Yerney, el oficio del pescador implica un alto riesgo, esto se debe a que se ve expuesto a cambios climáticos extremos, volcamientos, robo de sus implementos de trabajo, a vectores causantes de enfermedades, enfrentamiento con animales silvestres, entre otros. Yerney menciona que «anteriormente [cuando él tenía unos 22 años] el riesgo era mínimo porque la pesca se hacía muy cerca y uno no tenía que desplazarse tanto, uno se hacía ahí en la bahía, ahí dónde está la marea [señalando el mar] y uno tiraba el anzuelo y sacaba para comer. Ahora hay que desplazarse muy afuera donde ya empiezan a incrementarse todos esos riesgos».

Las problemáticas más frecuentes que aquejan a Yerney y a las personas de su comunidad, dedicadas a este oficio son el incremento constante del combustible, la veda, la contaminación ambiental, la escasez de las especies, el nivel de escolarización bajo, la presencia de grupos armados ilegales, dificultades para asociarse y trabajar en colectivo, acceso a servicios (energía y agua potable) y prestación del servicio de salud. Sin embargo, la mayor preocupación de este pescador es por su futuro, ya que, como la mayoría de los pescadores,



Trabajo

no tiene una garantía para el día que envejezcan, «pues no tendrá ese amparo, ese subsidio, que es lo que siempre se ha pedido, porque el pescador no tiene subsidio, no tiene un amparo, no tiene salud, pensión, ni mucho menos, afiliación a [riesgos laborales]. Y así se han acabado más de uno de nuestros viejos, de nuestros ancestros, sin ni siquiera tener para la alimentación, desamparados. Eso sí da miedo, eso me tiene asustado, porque no hay ahorro, no hay jubilación, no hay ninguna clase de amparo».

Aunque en su infancia pareciera que su vida estuviera alejada de todo, en su etapa más adulta, la violencia arribó a su orilla y golpeó su casa. «Por el conflicto armado, todo el mundo se desplazó de aquí por el temor, este pueblo se quedó vacío». Él y su familia se quedaron, pero no duró mucho esta decisión, se intensificó la guerra y se fue Merlín con los hijos a Cali durante 6 meses, mientras todo se calmaba. La primera en regresar fue su hija, que para ese entonces ya tenía 12 años. Sin embargo, la situación se agravó en esta comunidad y la decisión fue definitiva. En el 2011, Yerney sale desplazado con su familia para Cali, abandonando su libertad, la pesca y su rancho. Duró 7 años allá, corriendo de un trabajo para el otro, sin condiciones laborales dignas. «Allá en la ciudad, sin uno sentirse preparado para eso, uno se siente como que anda solo, como en otro mundo. Se siente ajeno, afligido, nostálgico y el desespero que uno siente, le dan ganas de devolverse a su tierra, así haya peligro».

En el 2018 Yerney no aguantó más, «esto no es lo mío, a mí no me gusta trabajarle a otro, yo paso trabajo en la pesca, pero con lo mío». Y con Merlín decidieron que él se viniera primero, y desde ese entonces, su familia vive en Cali y él va cada dos meses a visitarla. No obstante, hace seis meses su esposa se devolvió con su nieto que es un «regalo de Dios», y ahora vive junto a ellos, y le están apostando a un restaurante, en la cabecera municipal, que recién inauguraron. Eso sí, él sigue pescando.

En la actualidad Yerney también es un líder comunitario reconocido y respetado por su comunidad, esto se lo ha ganado por su carisma y entrega, pero también debido a la herencia de su padre, quien, tras trabajar 36 años para el INCORA, la cual no le reconoció su jubilación y recibió a cambio tierras, «y la comunidad empezó a pedir pedazos de tierra y el repartió y repartió, y la gente sembró sus cultivos y el no sembró ni una palma». Esto permitió que él liderara la comunidad, a él le gustaba mucho más ayudar sin obtener nada a cambio. En su juventud, Yerney «lo acompañaba a las reuniones y esos liderazgos me empezaron a reconocer” y lo han hecho participe en decisiones para la comunidad y algunos aspiran que él les represente en instancias como el Concejo municipal.

Aunque para Yerney las condiciones de la pesca le preocupan y lucha por mejorarlas, constantemente siente que, «la pesca es como un deporte, desde que nací, me gusta mucho la pesca, cuando estoy quieto, siento deseo de ir a pescar otra vez porque me encanta hacerlo... Me encanta estar en el mar, me encanta coger el pescado, es bonito cuando uno va halando y va saliendo el pescado, es emocionante. A veces me siento cansado, pero me hace falta ir a pescar».⁵

⁵ Este relato de vida fue documentado a partir de las siguientes entrevistas:

Entrevista 005 - TMB. Yerney Lemos, pescador y líder comunitario. Timbiquí, abril de 2023.

Entrevista 019 - TMB. Yerney Lemos, pescador y líder comunitario. Timbiquí, junio de 2023.

Historia de vida Valle del Cauca *Nidia Nelly Angulo* Platonera del Puente el Piñal

Ustedes no se pueden ir sin conocer a "La Nena"

La Galería del Puente del Piñal está rodeada por mar, olor a pescado y mariscos frescos. Está al lado de la vía que conecta al continente con la Isla Cascajal. Allí trabaja "La nena", así la apodaron porque lloraba mucho de niña, pero al conocerla fácilmente pensaría uno que esas lágrimas la hicieron de "perrenque" como ella dice: fuerte y dispuesta a caminar lo que le toque. Así lo hacía cuando era niña para vender su pescado o ahora para pedir que las escuchen y les den a las platoneras, las ahumadoras y a los pescadores, el lugar que merecen.

Puesto de venta de mariscos y productos de mar "La nena"



Fotografía: Equipo social -DRL, Galería Puente el Piñal. Junio de 2023.

Nidia Nelly Angulo, "La nena", aunque nació en Buenaventura un 14 de agosto de 1980, ella se siente caucana de corazón ya que proviene de una familia guapireña y no deja de llevar sus raíces en su forma de ser, en su esencia. Cada que puede, recuerda que su familia tiene lazos muy fuertes con Guapi, y como varios familiares aún viven allí, va y los visita seguido.

La nena recuerda que fue su abuela quien la inició en el oficio de platonera y ya a la edad de ocho años empezó a trabajar vendiendo pescado con un pequeño platón. Su abuela le enseñó todo lo que sabe del oficio: a organizar el pescado, a ofrecerlo, a limpiarlo. Acompañada por su tía, recorría las calles del Barrio Juan XXIII; era una labor que realizaba luego de cumplir sus deberes en el colegio. En ese tiempo, Nidia elaboró una estrategia para poder vender sus pescados, la cual consistía en envolver, en guangos⁶, 10 unidades; esto le ayudaba a agilizar la venta. Su abuela le pagaba por vender, pero además ella, de manera jocosa cuenta que le sacaba un pez a cada guango, con eso podía ganar un dinero extra, que para Nidia era la

⁶ "Ataos" o paquetes de pescado.



Trabajo

recompensa por recorrer las calle bajo el sol abrasador. Trabajaba duro para reunir dinero, y como dice ella «callarles la boca» a más de uno, porque despectivamente la llamaban “vendepescao” sus compañeros de colegio. Sin embargo, ella no se acomplejaba con estas palabras, pues también tenía una estrategia para ganárselos y demostrarles que trabajar de platonera no era demeritorio, y que, a diferencia de ellos, a su corta edad ya sabía lo que era ganarse el dinero con el sudor de su frente.

En ese entonces, el colegio no era una preocupación para ella, de hecho, dejó de estudiar a los 14 años, cuando siendo una adolescente quedó embarazada. Con el pasar del tiempo se fue concientizando de que la educación es muy importante, que tal vez si hubiera insistido un poquito, no tendría que “pasar tanto trabajo”, aunque es agradecida con todo lo que le ha dado el oficio de la comercialización, pues le ha permitido sacar adelante a su familia. Para una adolescente de 14 años, trabajar en embarazo fue una proeza con largas caminatas expuesta a un sol ardiente. La gente que le compraba «lo hacía para que se pudiera ir más rápido para su casa», porque la solidaridad en Buenaventura es una obligación y Nidia no sería la excepción. Después de varios meses y tras haber trabajado todo el día en el puesto de venta, esperó hasta regresar a su casa, para contarle a su abuelita que sentía que esa noche nacería su hijo. Como toda madre primeriza sentía temor de tener que ir a un hospital, y estar con su abuela fue la mejor de las opciones. Llamaron a la partera más cercana, pero cuando ella llegó, Nidia y su abuela ya habían recibido a su hijo.

Como muchas de las mujeres que trabajan en las Galerías de Buenaventura, Nidia llevaba en ocasiones a sus hijos. En estos espacios la solidaridad es tan grande, que llevar un bebé activa las redes de apoyo para que todas estas mujeres sientan que ser por ejemplo madre soltera no es sinónimo de dificultad, por el contrario, con el apoyo de las mujeres de la familia y de la galería, la vida es mucho más fácil. Desde entonces, tanto Nidia como sus compañeras, han aprendido que solo bajo el afecto de quienes las han rodeado, pueden lograr lo que se propongan. *«¡Nosotros somos unos personajes! somos solidarios, somos alegres; nos esforzamos porque los que vengan a visitar se vayan contentos y bien atendidos. Buenaventura no es como la pintan».*

Tuvo cuatro hijos y su amor de madre y de hermana le bastó para criar uno más, su sobrino. A todos los ha alimentado con el trabajo en la galería, acompañada por su esposo que es pescador. Le gustaría que sus hijos fueran abogados o algo parecido, para que puedan ir a trabajar al Concejo, a la Alcaldía y quién quita al Senado, hablando por su gente y decidiendo por su pueblo. Seguramente tiene que ver con aquello de que todos vivimos a través de nuestros hijos y Nidia nos brinda pinceladas de su verdadera esencia, una mujer preocupada por su gente, por Buenaventura, por las platoneras, por los pescadores, basta con oírla: siempre habla en plural.

Además de vender productos de mar, Nidia también pesca en sus ratos libres y sale a faena con su compañero, más que por sustento por el amor que le tiene a la vida mareña. Un día de pesca es un momento para relajarse, para conectarse con el mar: *«Porque no es solamente vender de un platón si no que hay que explorar y aprender del mar, que es maravilloso. Ver esas maravillas [...] porque de esto vivimos y tenemos que aprender algo para que nuestros hijos el día de mañana, sí no consiguen su trabajo soñado, puedan venir a hacer lo que ha hecho la familia por generaciones».* Pero *«al mar hay que tenerle mucho respeto».* Ser pescador en alta mar es bastante duro. *«Ahoritica por ejemplo se vive el problema de los piratas del mar; les gusta lo ajeno y llegan a la hora que quieran y se van llevando las embarcaciones. Vienen por lo de nosotros, van robándose lo que con tanto esfuerzo conseguimos. Muchas veces se llevan la gasolina o el motor. Hay unos que han podido*



Trabajo

regresar sanos y salvos a sus casas, hay otros que no han regresado y que, a esta hora, los están esperando muchas de sus familias».

La fuerte voz que tiene Nidia no solamente la ha usado para vender sus productos, como cuando andaba por las calles de Juan XXIII. También le ha servido para exigir junto con otros hombres y mujeres que han trabajado desde hace 50 años, un mejor espacio y condiciones de trabajo digno en el Puente El Piñal. Trás la madrugada del 11 de noviembre del año 2000, cuando un grupo armado que tenía presencia en el distrito detonó una carga explosiva de 70 kilos de superanfor, que destruyó uno de los extremos del puente. Desde ese momento inició la lucha de las platoneras y los pescadores que trabajaban allí en el puente, en una pequeña enramada improvisada, donde recibían el producto pesquero que llegaba en lanchas. Nidia cuenta, que ese espacio es privilegiado *«Mientras en otras partes de Buenaventura, el agua se retira y las lanchas no pueden llegar, aquí nunca pasa eso, siempre hay agua y por aquí llega todo, gente, comida... todo».*

Ese día empezó una lucha de 23 años para poder concretar el sueño de un lugar digno para trabajar. Nidia lideró junto con otras mujeres y hombres las reuniones que tuvieron con la alcaldía de Buenaventura, con Invías⁷, con concejales, mejor dicho con el que tuvieran que hablar, porque como le dijo don Manuel Bedoya, histórico líder social y defensor de los pescadores *«Esto es de ustedes, no se lo dejen quitar».* “La nena” entendió muy bien estas palabras y por eso se “*encarnizaron*” junto con Ana Francisca, con Yolima y con don Emilio, quienes desafortunadamente ya no están en este plano, y a quienes Nidia recuerda con un cariño profundo. Fueron ellos quienes la acompañaron y en su honor lleva sus rostros estampados en su camiseta, cuando salen a marchar o cuando han salido a exigir que deroguen el Decreto 281 del 2021, que prohíbe la pesca y comercialización de tollo; producto pesquero con el que se elaboran platos típicos ancestrales y del que viven muchas mujeres cabeza de hogar.

El 5 de agosto de 2015, el gobierno del entonces presidente Juan Manuel Santos, por fin entregó el puente y de paso les entregó a las platoneras, el centro de acopio de la Asociación de Platoneras del Pacífico. Nidia y sus compañeras se sueñan consiguiendo recursos para construir un segundo nivel y que más mujeres puedan venir a sazonar platos ancestrales como el triple, el tapao o el arroz endiablao. Ella sabe que existen muchas mujeres en la calle andando bajo el sol, resistiendo los embates del clima, que merecen tener unas mejores condiciones de vida y un trabajo digno, porque ser mujer, ser negra y ser pobre, no es fácil. Ahora mismo Nidia y las platoneras del Piñal y de otras galerías de la ciudad, como Jenny Palma de la Galería de Pueblo Nuevo y Gloria Mosquera del barrio la Independencia, están luchando para que a partir de la juntanza y del perrenque puedan conseguir mejores condiciones de trabajo para ellas y sus compañeras. Porque *«a la tortuga no le salen arrugas»*, y esta es una lucha de largo aliento.

Nidia sigue aprendiendo el oficio de la pesca porque considera que esta noble labor necesita varios empujones para que Buenaventura tenga mayores posibilidades de aportar al desarrollo de la nación. Y que esas tantas embarcaciones que siguen paradas en las playas del municipio sean utilizadas por familias que conocen del oficio y que pueden enseñar a otros, porque a diferencia de otros trabajos *«La pesca no te pide hoja de vida, ni referencias laborales. Si alguien necesita trabajo puede venir aquí, que cualquiera le enseña y así puede llevar de comer a su casa. En Buenaventura nadie se muere de hambre, mire usted ese hombre que*

⁷ Instituto Nacional de Vías.

está allá en la mitad del puente, está pescando y seguramente se llevará un pargo u otro pez».

Nidia Nelly Angulo, “La nena”, platonera del Piñal



Fotografía: Equipo social -DRL, Galería Puente el Piñal. Junio de 2023.

Las Galerías de Buenaventura, no solamente albergan productos que alimentan el cuerpo, también alimentan el espíritu y el alma. Esto solamente se percibe cuando nos acercamos a “La nena”. La galería del puente del Piñal tiene una connotación profunda porque en sus paredes, techos y habitantes, se refleja la lucha y persistencia de un grupo de mujeres y hombres que ante los golpes de la guerra encontraron en la unión y reivindicación, la forma de enaltecer una noble labor que alimenta a toda una comunidad.

Historia de vida Chocó Heyler Córdoba Gamboa Piscicultor

«Yo siempre ando buscando el agua para la piscicultura»



Fotografía: Equipo social -DRL, Heyler Córdoba Gamboa, piscicultor. Consejo Comunitario menor de Tutunendo, Quibdó (Chocó). Junio de 2023.

Heyler Córdoba Gamboa nació en Tutunendo (Chocó) el 12 de junio de 1978, aunque sus documentos dicen que es oriundo de Cimitarra, porque para entrar a la escuela, a los seis años, era necesario el registro civil. Lo mandaron a pedir a Tutunendo, nunca llegó y entonces a él y sus hermanos los volvieron a registrar en Santander. De papás y abuelos tutunendeños, conoció las tierras del Magdalena Medio por su abuelo materno don Alfredo, que se fue tras el auge del caucho y cuando la cauchería se acabó le gustaron esas tierras y se quedó haciendo ganadería. Tutunendo era una tierra rica, pero no había carreteras, la agricultura era para el auto sustento y la minería con batea sólo producía para comprar la liga [comida], no se podía progresar. Luego fue doña Juana, la madre de Heyler, que también le gustó esa tierra. Su padre Nicacio ya conocía porque de joven había ido por esos lados de cosechero a coger maíz, yuca y plátano. Finalmente Heyler, sus tres hermanos y sus padres salieron del Chocó en 1984 a la finca de la familia materna en La India, un corregimiento del municipio de Landázuri a las orillas del río Carare.



Trabajo

Heyler dice que aunque era muy niño se le quedaron los recuerdos de Tutunendo en la mente. A la edad de cuatro o cinco años su papá y su abuelo ya lo embarcaban para pescar en época de subienda. *«Íbamos a poner cebo [carnadas] o atarrayar y siempre cogíamos el bocachico y el huajuco (choca o carahuaja) que se hacían debajo de los troncos en el día. El río era tan transparente que cogíamos incluso con la mano. De noche y con la atarraya cogíamos la boquiancha, la doncella, el bocachico, el dentón...»*. Recuerda que su madre le servía a la comida solo medio pescado y a él le daba mucha rabia, se ponía a llorar porque después de ir a pescar de noche y a veces con relámpagos, quería ver el pescado grande en su plato, era su premio. Su abuelo don Otálvaro Córdoba intercedía, —*«a ese muchacho le gusta mucho la pesca, denle uno completo»*—.

En La India hizo la escuela y a los 16 años estudió 'Explotaciones Diversificadas' en el Centro Agropecuario de Aguas Calientes en el municipio del Playón, al norte de Santander. Se graduó como trabajador calificado en 1997 y con esto empezó a defenderse en la vida, luego estudió archivística, una tecnología en formulación de proyectos y recientemente un curso de piscicultura rural en el SENA [Servicio Nacional de Aprendizaje]. Todo lo que aprendía sobre lo agrícola lo quería poner en práctica en su tierra, en Tutunendo. A los 21 años con su primer contrato empezó con la piscicultura en la finca de la familia, *«yo siempre busco el agua y el río para la piscicultura»*. El estanque lo hizo a pico y pala y creó su primera asociación. *«Esta actividad es tan deliciosa que uno disfruta cada momento, desde que siembra hasta que cosecha... uno viendo crecer sus peces. Cuando ya están es muy gratificante»*. Trabajó en la Umata [Unidad Municipal de Asistencia Técnica] en distintos municipios de Santander durante casi tres años.

Salió de Santander por la violencia y el reclutamiento forzado —los niños y jóvenes eran como *«bocadillos de la guerra»*, dice—, y la guerrilla quería reclutarlo por su liderazgo y trabajo, lo veían como un posible reclutador. El sueño de Heyler era ser músico y estudiar en Medellín, lo intentó por un tiempo pero no pudo sostenerse y volvió a Quibdó a principios del 2000 con la propuesta de su padre de poner una panadería. Durante varios años fue panadero, mototaxista, comerciante de tienda naturista y conductor de transporte público. Hasta que en San Francisco de Ichó, un pequeño corregimiento de Quibdó, se encontró con la familia paterna los Córdoba, y con un primo empezó a sembrar la tierra en 2014. Luego le salió la oportunidad de ser conductor en la ruta a Tutunendo y buscó quedarse allí. Habló con su abuela Isabelina Mena de la posibilidad de trabajar un pedazo de la tierra familiar —territorio colectivo perteneciente al Consejo Comunitario menor de Tutunendo—. La abuela le dijo que hablará con el Comité de la familia conformado por los mayores que han habitado este territorio de generación en generación. Habló con cada uno, se presentaba como *«el hijo de Nicacio y nieto de Isabelina»* y así consiguió el permiso. El terreno que le dieron había sido trabajado para la minería hace muchos años, pero recuerda que del otro lado de la orilla del río también se sembraba plátano y chontaduro, así que empezó a rozar la tierra y a sembrar con piña, colino y primitivo. Heyler cree en la generosidad de la naturaleza y piensa que es posible adecuar lo que dejó la fracasada minería, *«uno ve huecos pero de cerca también hay vida que se pueden aprovechar para la piscicultura»*.



Fotografía: Equipo social -DRL, Producción 'Granja Piscícola Acuarela'. Tutunendo, Quibdó (Chocó). Junio de 2023.

En la tierra prestada fue haciendo un estanque y otro y ya después con la ayuda del Fondo Emprender-SENA terminó de hacer las otras excavaciones. En 2018 con un socio echaron 5000 alevinos de cachama, pero no funcionó la asociación. En 2020 volvió a sembrar 1350 peces de cachama, yamú y tilapia. Pero en estos comienzos es imposible vivir de la piscicultura y como él menciona: *«la persona que se dedique exclusivamente a esto tiene que tener mucho capital»*; entonces con su pareja hicieron un crédito para comprar una buseta y luego una camioneta de transporte público en la ruta Quibdó-Tutunendo. También se ayudaba con la siembra de la piña y el plátano. Sin embargo por estos años fue víctima de extorsión de los grupos armados de la zona que le exigían el pago de la 'vacuna' por cada una de sus actividades económicas. Se fue por un tiempo del terreno, sacó la producción para el consumo y dejó que los estanques *«cogieran monte»*. Con la ruta de la buseta volvió y con el crédito del Fondo Emprender reactivó la piscicultura. A principios de 2022 cuando registró la empresa 'Granja Piscícola Acuarela' en Cámara de Comercio, lo volvieron a extorsionar pero ahí sigue trabajando en los estanques.

A Heyler, de los requisitos para realizar las actividades de cultivo y producción de peces le falta el permiso o derecho de aguas que ya pagó y está pendiente que Codechocó [Corporación Autónoma Regional para el Desarrollo Sostenible del Chocó] le otorgue. El agua viene de nacimientos y la pone a recircular, con ella alimenta tres estanques de los cinco que ha excavado, y busca recursos para instalar el transformador y los filtros para manejar los sobrantes de comida y las heces de los peces que también le ayudarían con la limpieza y oxigenación del agua. Como no tiene el termómetro, mira el agua y el comportamiento de los peces, por ejemplo si están boqueando y salen a tomar oxígeno directamente del ambiente empieza a considerar varios factores. *«Sí la temperatura está baja o muy alta los peces no consumen todo el alimento y esto se convierte en amoníaco que les quita oxígeno, también está la sobrepoblación que hace que consuman más oxígeno, o la presencia de plantas acuáticas y algas que en demasía son perjudiciales porque de día producen oxígeno pero de noche les resta...»*.

La lluvia es muy beneficiosa para la piscicultura, produce oxígeno y Tutunendo es una de las partes donde más llueve en el mundo, lo que facilita la cría y reproducción de los peces.



Trabajo

«Cuando el agua se está calentando aprovecho mis forrajes [plantas o hierbas], la hoja de bore es muy buena y eso me ayuda a bajar el amoníaco. La naturaleza ha sido bondadosísima conmigo».

En relación a los riesgos que se enfrentan en esta actividad, los problemas más comunes son los hongos en la piel por el manejo de las aguas y las infecciones urinarias, porque hay que estar permanentemente en los estanques para limpiarlos. «Aquí por cultura se dice que quien está mucho en el agua se vuelve disfuncional en la parte sexual». También están las cortadas con la aleta de la tilapia y los pinchazos con el bocachico. Y los riesgos alrededor de los estanques, de resbalarse y caer o las cortadas con el machete o la guadaña cuando se están limpiando. Asimismo, los accidentes ofídicos por la mordedura de las serpientes. «A las culebras y las anguilas les encanta cazar los peces». Heyler se pudo afiliar a una administradora de Riesgos Laborales solo hasta 2022 con el proyecto del Fondo Emprender, según su actividad es riesgo IV, considerado alto.

A principios de 2023 sembró 8250 alevinos de tilapia o mojarra roja y nilótica, como sus estanques cuentan con buena oxigenación, agua de cambio y alimentación constante los peces después de cuatro meses ya estaban a más de tres cuartos de libra y libra, listos para cosechar, «es que el pescado que no tenga una talla adecuada y pese menos de tres cuartos de libra lo castigan, y lo pagan a menor precio». La comercialización está garantizada dice, «no más la empresa Fríos de San Juan en Quibdó necesita de 120 toneladas al mes».



Fotografía: Equipo social -DRL, Producción 'Granja Piscícola Acquarela'. Consejo Comunitario menor de Tutunendo, Quibdó (Chocó). Junio de 2023

Lo más difícil de la piscicultura es conseguir capital semilla o a través de los bancos. «Sería bueno tener menos requisitos y conseguir el capital que se necesita. Hace poco hice un préstamo en el Banco Agrario, con esto pude comprar el transformador para los estanques pero no instalarlo, no me alcanzó el dinero. Es que los bancos prestan solo lo que es seguro para ellos». Otro obstáculo es la subida en los precios de la comida de los peces y del combustible, que encarece todo, «antes se conseguía un bulto de concentrado en 80.000 pesos ahora 200.000 y más, dependiendo de la cantidad de proteína». Otro tema es la situación de orden público y las extorsiones de la delincuencia y los grupos organizados, «que hacen más difícil todo y no dejan que uno prospere».



Trabajo

En Tutunendo hay mucha vida por el agua, la alta pluviosidad, esto ha permitido también que los residuos de la minería mecanizada se vayan limpiando, pero los pobladores señalan que es necesario más capacitación en el sector de la pesca y en las técnicas de la acuicultura, así como la asistencia técnica en el desarrollo de estas actividades.

Frente a las diferencias entre la piscicultura y la pesca, Heyler señala que en las dos encuentra satisfacción, *«la piscicultura uno la ve más como negocio, a la pesca como subsistencia, es la bondad de la naturaleza que en su imponencia nos regala el alimento. Es como una despensa que no es infinita y uno debe tener la consciencia de conservarla. En la piscicultura uno debe crear las condiciones para que sea productiva, en el río o en el mar uno se acomoda a la condiciones»*. Para él en el campo se puede conseguir la subsistencia y también el progreso *«Aquí puedo soñar y soñar en grande, como tener una estación piscícola con muchos estanques, producir la semilla y el engorde de los peces, generar empleo... A mí me encanta ver cómo crecen y cómo se alimentan los peces. En el río uno los alimenta pero para pescarlos y acá uno tiene que cuidar es que no se los cacen»*.

La piscicultura ha sido para Heyler la forma que encontró para volver a su territorio. Él está convencido que esta actividad no solo es una alternativa frente a la contaminación de los ríos, sino también para limpiarlos. Poner a descansar a los ríos mientras ellos renacen y el territorio se recupera, *«desde que haya seguridad y paz en nuestros territorios es mucho lo que todavía podemos hacer»*.

Historia de vida Urabá antioqueño *Bernil Espitia Reyes* Pescadora

"Yo cuando voy al mar soy totalmente feliz con mis compañeros de pesca, no los trato aquí en tierra a ninguno, todos son hombres, yo... me incluyo entre veinte, treinta hombres en la playa, soy la única mujer, entonces hablo mucho con ellos y práctico. [...] Los aconsejo para que cambien su forma de vivir y miren hacia el futuro, siempre enfocada hacia el futuro".

Bernil Espitia Reyes, pescadora.



Fotografía: Equipo social -DRL, Playa de Necoclí. Equipo social, DRL. Necoclí Antioquia. Junio de 2023.



Trabajo

Bernil del Carmen Espitia Reyes⁸ es una lideresa pescadora, vive en Necoclí, en la vereda Casa Blanca. Su asociación se llama, Asociación de Pescadores Artesanales y Transportadores Turísticos de Necoclí (ASOPEARTUCONE), asiste a las reuniones de las asociaciones, pero no está inscrita. Las políticas de la asociación permiten una persona por grupo familiar, su compañero sentimental la representa. Es desplazada de Cacarica (Chocó). Nació a dos horas de Panamá, el 7 de mayo de 1988, actualmente tiene 35 años. En su niñez convivió junto con sus nueve hermanos, de ellos, ocupa el último lugar, es la menor. Vivió en la época de la violencia durante los 90 en la región del Chocó. Recuerdos llegan como pesadillas, que cuenta sufrió con sus hermanos, bolas de fuego y llamas acorralan sus memorias. Estuvieron en medio de explosivos que lanzaban desde los helicópteros que sobrevolaban la zona, estos hechos hicieron que se desplazaran hacia Belén de Bajirá. Allí vivió con sus padres y hermanos. Un amigo de su padre les dio resguardo, les cedió dos hectáreas para que pudieran construir su casa. Sus papás, relata, son personas divertidas y de temperamento fuerte, trabajaban largas jornadas. Fueron desplazados tres veces por la violencia en la región. Su crianza se desarrolló en Belén de Bajirá, la relación con sus hermanos era estrecha, su hermano mayor los ayudó a levantarse. Asistió a clases en la jornada nocturna, hizo hasta décimo de bachillerato, su propósito es seguir estudiando. En la época de la adolescencia sus labores eran realizadas en el campo, sus padres eran agricultores, de allí nació el gusto por la siembra y cosecha de la yuca y el plátano.

Su influencia cultural ancestral viene de sus abuelos maternos, que también eran pescadores. Se considera acuática porque le encanta pescar, estar en el mar, en sus aguas. La pesca la inició varando chalupa, para ganarse el pescado, «*varar es cuando llegan las chalupas del agua, reman a la orilla, uno consigue un polín, es decir un pedazo de palo redondo, que es balsito, se coloca por debajo de la chalupa, y a fuerza se va rodando, para que la chalupa llegue hacia arriba*». Para subir la embarcación se necesita de tres palos, para que ruede con facilidad; los pescadores les daban la liga por ayudarlos a subir y por sacar el pescado de las mantas. A los 29 años su compañero por fin le enseñó a pescar. Es madre de tres niños, sus jornadas laborales duran hasta tres días en mar abierto, su cuñada cuida de los niños, mientras no están en casa.

Su día de faena inicia en la mañana, se encomienda a Dios, «*yo en la mañana lo primero que hago es persignarme, - ¡Dios, contigo me levanto, tú me llevas, tú me traes!*». Cuando le toca llevar la comida preparada, la cocinan y la empacan en ollas, cocina a las tres y media de la mañana, su salida es a las cuatro. Mientras se prepara la comida también equipan la embarcación. Su chalupa mide aproximadamente cinco metros de largo por tres de ancho, su oficio es coger camarón y pescado variado, trabaja junto con su compañero, porque la capacidad de la embarcación así lo permite. Los horarios de la faena dependen de las temporadas del producto, sí el camarón es constante su faena puede durar un día completo. El pescado lo encuentran dos veces en el día, tiran redes a las seis de la mañana y se recogen a la una de la tarde, vuelven y la tiran de dos a seis de la tarde. Mientras están esperando que llegue el pescado, salen a pescar el camarón.

La extracción del camarón, la hace a remo cuando ve que está pegado en la orilla, en el verano este no se deja ver en estas zonas, se consigue afuera. Los riesgos son constantes debido a que el motor en ocasiones falla, se descuadra, otro de los peligros es que se pueden quedar sin gasolina y bujías para el retorno. Por el contrario, en invierno el camarón está orillado, a cuatro o cinco brazas de distancia, y para acercarse más al crustáceo lo hacen a

⁸ Entrevista 009-NCL. Bernil Espitia Reyes, Lideresa pescadora ASOPEARTUCONE. Vereda Casa Blanca Necoclí, junio de 2023.



Trabajo

remo. Va acompañada de otras embarcaciones, suman en total de diecisiete a veinte personas en las diferentes chalupas que llevan a faena, ninguno tiene mecanismos de protección. Las situaciones graves las han podido sortear por el acompañamiento en las travesías, estos accidentes en ocasiones les hace perder el producto por volcamientos. Aún se conserva la pesca a remo, su trayecto en ocasiones es de catorce a veinte brasas, la pesca la trabajan al otro lado del golfo, en la costa chocoana, pesca en río Negro, Colonia. Lleva a su actividad de pesca chichigüeras que son mantas que cogen pescado variado, cada manta de esta agrupa siete kilos de plomo, el ojo de mar que es permitido es de dos pulgadas para camarón. Los riesgos que provoca esta práctica es peligrosa ya que cuenta Bernil, las olas son fuertes, remolinos y vientos frescos atacan en la faena, no tienen ningún tipo de protección salvavidas.

Para ubicarse en las noches se guían por las luces de Necoclí, y cuando no hay luces le dan la vuelta a la chalupa, guiándose por el presentimiento. Dice que la orilla siempre está dando la espalda. Una de las experiencias que vivió con su pareja fue una fuerte tormenta, había truenos, mucha agua y de repente se oscureció, dieron la vuelta. Colocaron la punta de la chalupa por donde creían estaba la orilla pero se sintieron perdidos, pararon el motor, apagaron las luces, era de noche, llegaron allí empujados por las olas. Entonces esperaron que pasara el sereno, se alumbró un poco, y buscaron que la marea [la ola] les pegara de frente, así lograron ubicarse y retornar.

La limpieza del pescado luego de la extracción, la realiza con agua dulce, le coloca cloro, para eliminar el mal olor del camarón, lo coloca en agua fría con hielo para preservar su frescura. Durante las faenas el pescado es depositado en cavas con hielo, puede durar entre tres y cuatro noches, lo cubre con costales y trapos para que pueda durar frío mientras lo comercializan. Los cambios de agua fresca se realizan constantemente para que el camarón no se dañe, por el contrario, el pescado no necesita cambios de agua. *«En las noches cuando llegas con más pescado, le sacas las tripas, haces el mismo trabajo, les picas hielo y lo dejas ahí tapado y así él se conserva cuatro noches»*. Cuando se presentan cortes por la manipulación del pescado Bernil se aplica gasolina caliente, para que se pare la sangre, *«lo mismo que te coge un pescado un camarón, y te entierra la espina, tu coges la gasolina, la perras y te echas el chorrillo de gasolina ahí. [...] La gasolina es efectiva y no falla por ningún lado»*. Por el desplazamiento constante que tienen en el mar, muchas veces salen sin desayunar, ni almorzar; en ocasiones el clima no ayuda, llueve, truena y relampaguea y no pueden cocinar la proteína que complementa el arroz que traen de casa.

Al siguiente día después de llegar de faena, buscan comercializar, vender y revender su extracción. Para poder vender a las comercializadoras el requisito es que el producto se lleve lavado, lo transportan en baldes, y las comercializadoras se encargan de empaquetarlos y ponerlos en los congeladores. En algunos casos Bernil sale a venderlo a la plaza por kilos, por libras y por encargo, dependiendo de la necesidad del comprador. Ella participa en toda la cadena productiva, conjuntamente a esta actividad también está la del cuidado de su pareja y sus tres hijos.



Bernil, arreglando el motor de uno de sus compañeros de pesca



Fotografía: Equipo social -DRL, Vivienda de Bernil. Equipo social, DRL. Necoclí Antioquia. Junio de 2023.

El niño mayor tiene 16 años, mientras su madre está trabajando, le ayuda con las labores de cuidado, alista a los niños más pequeños de 7 y 12 años para la escuela. Del almuerzo se encarga el colegio, porque Bernil paga el derecho al restaurante. Durante los días de faena Bernil a veces lleva a sus hijos para que aprendan el arte. *«Mi hijo de siete años se sube a la embarcación con su papá, y me dice, —iyo voy a ser pescador como tú, yo voy a trabajar por tí!»*. Los niños le tienen cariño a la pesca porque es una experiencia que por primera vez están viendo, en tiempos anteriores la vieron trabajar en la agricultura. Una vez en río Negro vieron un tiburón que pasaba por la zona donde se estaban bañando, se asustaron pero Bernil dice que, *«ellos saben nadar y conocen los peligros que hay en el mar»*.

Bernil cierra esta entrevista resaltando que ella se siente fuerte para enfrentar cualquier forma de trabajo y los retos que impone la vida, *«yo siempre digo, soy una mujer, emprendedora, guerrera. Me veo teniendo mi proyecto, mi propio negocio, que sea yo misma. [...] Dejar de pescar, comprarle a mis compañeros y venderle a empresas más grandes, montar mis propias neveras, donde yo conserve mi camarón, mi producto guardado, y yo misma despachar»*.



Trabajo

www.mintrabajo.gov.co

[@mintrabajocol](https://www.instagram.com/mintrabajocol)

