



FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO 2005



FUDENA  
Fundación para la Defensa de la Naturaleza

## EL OSTRERO Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA OSTRERA DE MANGLE

En la costa oriental del estado Falcón, una de las principales actividades económicas es la extracción de moluscos, que proporciona gran parte del sustento económica de las familias que habitan en la región. Es por ello, que como parte del proyecto **“Contribución al mejoramiento de la calidad de vida y promoción del desarrollo sustentable en las poblaciones locales de la costa oriental del estado Falcón”**, FUDENA ha realizado la caracterización de los beneficiarios de la región. Considerando que la mayoría comercializa con más de un molusco, se dividieron por el oficio: extractores, extractores-vendedores y vendedores. A su vez, se subdividieron según el tipo de molusco que comercializan: ostreros, casqueros y quigueros. A continuación, les presentaremos la comercialización de la Ostra de Mangle. En el próximo número conseguirán el estudio de los otros subgrupos (Quigua y Casco de Mula).

### Los Extractores...

Son personas que se dedican únicamente a la extracción de la Ostra de Mangle de las raíces del Mangle Rojo que bordea los cuerpos de agua del Parque Nacional Morrocoy y el Refugio de Fauna Silvestre Cuare. Acceden a la zona caminando o en embarcaciones, y utilizan guantes y cuchillos para separar la ostra de las raíces. Al haber escasez del recurso, el ostrero corta las raíces que sobresalen para llegar a aquellas que se encuentran dentro del manglar donde se fijan gran cantidad de ostras; esta técnica representa un daño enorme para el ecosistema, debido a la destrucción del sustrato de fijación de la ostra (la raíz del mangle).

Son el grupo más joven, con una edad promedio de 30 años, y una mínima de 10 años. Cada jornada de extracción dura de 4 a 5 horas y varía según la temporada: 2 jornadas semanales (jueves y viernes) en temporada media y 4 en temporada alta. En cada jornada (en condiciones normales), se extraen 45 docenas de ostras que equivalen a un tobo de 12 lts., el cual es comercializado a Bs.25.000 en temporada media y a Bs.30.000 en temporada alta, obteniendo una ganancia bruta estimada de Bs.288.333. Al considerar la reinversión (10%) para la compra de utensilios y el transporte, la ganancia neta estimada mensual es de Bs.259.500 por cada ostrero.

### Los Extractores-Vendedores...

Este grupo es el que realiza la mayor actividad, ya que además de extraer la ostra de su medio natural, la procesan (preparación y cocción) y comercializan directamente al consumidor final (turistas o visitantes). Aunque su trabajo es mucho más largo,

comienza el miércoles y termina el domingo, obtienen mayores ganancias porque reducen el número de pasos para llegar a la venta final. Es el grupo más diverso en edad con un promedio de 37 años, una edad máxima de 80 años y una mínima de 13 años.

En cada jornada, se extraen 45 docenas de ostras (un tobo 12lts.) y son vendidas a Bs.2.500 cada docena, obteniendo una ganancia bruta mensual estimada de Bs.1.297.500. Al considerar la reinversión (30%), que es la más alta de los grupos, incluye los insumos de extracción (cuchillos, guantes, transporte) y venta (tobos, limones, transporte, alimentos), se calcula una ganancia neta promedio mensual de Bs.908.250.

### Los Vendedores...

Grupo de personas que compran la Ostra de Mangle como mercancía en puertos, plazas, casas de familia o embarcaciones. Estas son procesadas (preparadas) para ser comercializadas en las playas y cayos de la costa oriental de Falcón, especialmente en el Parque Nacional Morrocoy. Es la actividad con mayores etapas (compra a los extractores, preparación del molusco, comercialización) lo que genera mayores gastos de inversión y menores ganancias. Su jornada de trabajo se inicia el viernes y termina el domingo. La edad promedio de los vendedores es de 37 años, con una máxima de 64 años y una mínima de 15 años.

Los vendedores compran cada tobo de 12lts. de Ostra de Mangle a los extractores a un costo de Bs.25.000 en temporada media, y a Bs.30.000 en temporada alta. Recorriendo las playas y cayos, venden directamente al turista cada docena de ostras a Bs.2.500 en temporada media, llegando a comercializar un máximo de 2 tobos semanales (90docenas), y en temporada alta a Bs.3.000, un máximo de 4 tobos (180 docenas). Se calcula una ganancia bruta promedio mensual de Bs.1.297.500. Es importante destacar que este grupo posee dos gastos: la compra a los extractores de todo el recurso que es igual a la ganancia promedio mensual de un extractor (Bs.288.333) y la reinversión (20%) para la compra de insumos (tobos, limones, transporte) obteniendo una ganancia neta mensual de Bs.807.334.

El grupo de extractores-vendedores son los que obtienen mayores ganancias, aunque trabajan un poco más (de miércoles a domingo), logran ahorrar la compra del recurso y lo venden directamente al consumidor final (turista). La ostra de mangle es el molusco de mayor demanda en la costa oriental del estado Falcón. En el siguiente número conoceremos la comercialización de quiguas y casco de mula, y así compararlas con la extracción y venta de ostras.



## ECOEVENTOS

Visita de la **Embajada de Japón** para coordinar la venida de 2 pasantes que apoyarán la labor de FUDENA en el 2005.

**17 de diciembre** – Fiesta de Fin de Año. FUDENA celebrará la navidad y el cierre del año 2005 con una cena navideña.

*Próximamente...* en enero participaremos en el **Congreso de Ciencias Marinas** a realizarse en Santiago de Chile, Chile.

## ECONOTICIAS

FUDENA se reunió con FUDACITE Falcón con el fin de coordinar esfuerzos para continuar con el trabajo en los cultivos artesanales.

Todos los lunes, se están tomando los **parámetros físico químicos del agua**, en cuatro zonas del Golfete de Cuare, con la participación de los tesisistas de la UNEF, incluyendo estudiantes de pregrado y postgrado.

Todo el personal de FUDENA, estará de **vacaciones navideñas** del 17 de diciembre de 2004 al 10 de enero de 2005.

FUDENA les da las gracias en esta navidad, por todo el apoyo que nos han brindado durante el 2004.

Que tengan una **Feliz Navidad**, que compartan en familia y disfruten esta fecha tan especial; y que el **Año 2005**, les traiga grandes sorpresas y sigamos trabajando por la **Defensa de la Naturaleza**.

## TEMPORADAS DE VENTA DE MOLUSCOS

Una de las principales actividades económicas de la población de la costa oriental del estado Falcón, es la **comercialización de moluscos**. Esta actividad depende principalmente de la presencia de turistas que visitan la región y especialmente el Parque Nacional Morrocoy. La afluencia de turistas no es constante durante el año, existen épocas marcadas por lo que se pueden dividir las semanas en tres temporadas: alta, media y baja. Un año cuenta con 52 semanas en total, repartidas como a continuación se presentan en la tabla:

ENERO				FEBRERO				MARZO					ABRIL				MAYO				JUNIO				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
[Red]				[Red]				[Orange]					[Red]				[Orange]				[Red]				
[Green]				[Green]				[Green]					[Green]				[Green]				[Green]				

  

JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE					OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				
27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
[Orange]				[Orange]				[Red]					[Red]				[Orange]				[Red]				
[Green]				[Green]				[Green]					[Green]				[Green]				[Green]				

[Red]	<b>TEMPORADA ALTA</b>	[Orange]	<b>TEMPORADA MEDIA</b>	[Light Orange]	<b>TEMPORADA BAJA</b>	[Green]	<b>VEDA DE LA OSTRA</b>
-------	-----------------------	----------	------------------------	----------------	-----------------------	---------	-------------------------

Las temporadas determinan el número de jornadas de extracción que se realizan semanalmente, los volúmenes de extracción y la venta por individuo. En el caso de la Temporada Alta son 18 semanas de elevada extracción (4 jornadas semanales aproximadamente) y venta de ostras; puesto que corresponde a 1 semana en carnavales, 2 en semana santa, 8 en vacaciones escolares, 4 en navidad, y 3 de días feriados y puentes. La Temporada Baja comprende 4 semanas antes de la época navideña y 4 semanas antes de las vacaciones escolares, en donde no se da casi ninguna afluencia de turistas y por ende, las ventas son mínimas. La Temporada Media son las restantes 26 semanas, en las cuales se realizan 2 jornadas de extracción semanal y una venta promedio.

La ostra de mangle posee reglamentos legales que regulan su extracción. La época de veda está comprendida entre septiembre y febrero; y en el período de extracción (marzo-septiembre) únicamente se permite la extracción los días jueves y viernes. (Gaceta Oficial, 1997).

## ECONTACTO

FUDENA Cuare - Centro de Investigación y Atención Comunitaria (CIAC)

Dirección: c/ Carabobo, Casa FUDENA, Chichiriviche, edo. Falcón. / Telf -Fax 0259 815.14.80 / [www.fudena.org.ve](http://www.fudena.org.ve)