

UNIVERSIDAD PÚBLICA DE EL ALTO
ÁREA CIENCIAS SOCIALES
CARRERA DE SOCIOLOGÍA



TESIS DE GRADO

Para optar el grado académico de Licenciatura en Sociología

**PRÁCTICAS, PERCEPCIONES Y CREENCIAS DE GÉNERO EN LA ACTIVIDAD
PESQUERA**

**(Estudio de caso de la comunidad Gran Puni, provincia Camacho del
departamento de La Paz: 2011 - 2014)**

Postulante: Miriam Julieta Huacani Zapana

Docente tutor: M. Sc. Máximo Quisbert Quispe

El Alto, Bolivia

2015

DEDICATORIA

A mis queridos padres Victoriano y Julia por su apoyo invaluable, sin el cual no hubiera sido posible esta meta de superación.

A mi hermanita Blanca (†) quien, aunque no esté físicamente conmigo, desde el Cielo siempre me cuida y me guía para que todo salga bien. Y a mis hermanitos Víctor y Grover por brindarme siempre su apoyo.

AGRADECIMIENTOS

A todas las instituciones (CIPCA, MUSEF, IICA, CIDEM, Radio San Gabriel, CEAM, UMSA y UPEA) que tuvieron la gentileza de proporcionarme material bibliográfico acerca del tema de estudio.

A comunarios y comunarias de Gran Puni, en especial a familias tradicionalmente pesqueras (Alicia Huacani, Candelaria Chambi, Cristina Choque, Elena Huacani, Isabel Chambi, Juana Chambi, Justina Choque, Marcela Chambi, Nimfa Huacani, Teodora Mamani, Armando Huacani, Casimiro Chambi, Cesar Yana, Cosme Huacani, David Huacani, Fortunato Chambi, Gregorio Huacani, Lino Chambi, Luis Choque y Reynaldo Huacani) que me apoyaron en el proceso de investigación.

A mi docente y tutor M. Sc. Máximo Quisbert Quispe, por su apoyo incondicional; con su forma tan peculiar de comprender la realidad, me enseñó a enfrentar cada obstáculo con carácter y a tener el deseo constante de aprender para ser mejor profesional.

A mis amigas Jhovana, Rosmery, Paola, Lucía y Deysi. También a los licenciados Jhaquelin Dávalos, Patricia Chávez, Secundino Conde, Aurelio Chura y David Alí, por sus valiosos aportes y críticas a los avances de esta tesis. En especial, agradezco a Felipe Cori Tambo, por brindarme constantemente materiales de lectura.

Por último, quedará eternamente agradecida con mis padres Victoriano y Julia, por su apoyo constante e incondicional.

CONTENIDO

| | |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN..... | 9 |
| CAPÍTULO I | 14 |
| ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS | 14 |
| 1.1. Planteamiento del problema de investigación..... | 14 |
| 1.1.1. Pregunta general | 15 |
| 1.1.2. Preguntas específicas | 16 |
| 1.2. Objetivos de la investigación | 16 |
| 1.2.1. Objetivo general | 16 |
| 1.2.2. Objetivos específicos | 16 |
| 1.3. Justificación del tema de investigación | 16 |
| 1.4. Balance del estado de la cuestión | 17 |
| 1.4.1. Estudios latinoamericanos..... | 19 |
| 1.4.2. Estudios nacionales..... | 23 |
| a) <i>Cuenca Amazónica</i> | 24 |
| b) <i>Cuenca del Plata</i> | 27 |
| c) <i>Cuenca del Altiplano</i> | 28 |
| 1.5. Referencia teórica..... | 34 |
| 1.6. Metodología y técnicas de investigación..... | 37 |
| 1.6.1. Técnicas de recolección de datos | 38 |
| CAPÍTULO II | 42 |
| DESCRIPCIÓN DEL CONTEXTO DE ESTUDIO | 42 |
| 2.1. Antecedentes históricos de la provincia Camacho..... | 42 |
| 2.2. Municipio Escoma | 48 |
| 2.3. La comunidad Gran Puni..... | 51 |
| 2.3.1. Ubicación geográfica y sistema político-administrativo de la comunidad..... | 54 |
| 2.3.2. Producción agrícola, ganadera y pesquera | 55 |
| 2.4. Características de las familias que viven en Gran Puni | 59 |
| 2.4.1. Familias especializadas en la producción agrícola y ganadera..... | 60 |
| 2.4.2. Familias pesqueras, agrícolas y ganaderas..... | 61 |

| | |
|--|-----|
| 2.4.3. Familias tradicionalmente pesqueras..... | 62 |
| 2.5. Ámbito organizacional de las familias pesqueras..... | 64 |
| 2.5.1. Visiones y políticas de la Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos de la comunidad Gran Puni..... | 67 |
| CAPÍTULO III | 70 |
| PERCEPCIONES, CREENCIAS Y CONOCIMIENTOS DE VARONES Y MUJERES EN RELACIÓN A LA PESCA, EL CONSUMO Y LA DESAPARICIÓN DE PECES DEL LAGO TITICACA | 70 |
| 3.1. Ubicación de lugares y zonas donde existen más peces: conocimientos construidos en base a la condición de género | 70 |
| 3.1.1. Vetas | 72 |
| 3.1.2. Orientación y señalización de redes..... | 76 |
| 3.2. Factores climáticos que influyen en la pesca: sabidurías y experiencias que se transmiten de generación en generación, con legado patriarcal | 79 |
| 3.2.1. La influencia de los vientos..... | 80 |
| 3.2.2. Las olas..... | 85 |
| 3.2.3. La Luna | 86 |
| 3.2.4. Las noches nubladas..... | 88 |
| 3.2.5. Las épocas de lluvias y heladas..... | 88 |
| 3.3. Los ritos y su incidencia en la pesca | 91 |
| 3.3.1. Ofrenda a los cerros y a las islas | 95 |
| 3.4. Percepciones y creencias de varones y mujeres en torno al consumo de pescado..... | 97 |
| 3.5. Percepciones y creencias de varones y mujeres en relación a la desaparición de peces del lago Titicaca | 100 |
| 3.5.1. Pesca indiscriminada o sobrepesca | 101 |
| 3.5.2. Contaminación del lago Titicaca..... | 103 |
| 3.6. Entre el sudor y el dolor: las enfermedades..... | 106 |
| CAPÍTULO IV..... | 109 |
| ROLES DE GÉNERO EN EL USO DE INSTRUMENTOS DE PESCA Y EN EL PROCESO DE LA ACTIVIDAD PESQUERA..... | 109 |
| 4.1. Uso de instrumentos de pesca | 109 |
| 4.1.1. Redes agalleras: ¿trabajo para mujeres? | 109 |
| 4.1.2. Manejo de botes y botes a motor: ¿trabajo para hombres? | 115 |

| | |
|--|------------|
| 4.2. Roles de género en el proceso de la actividad pesquera | 119 |
| 4.2.1. Armado de redes: trabajo masculino | 120 |
| 4.2.2. Preparación y ordenado de redes: trabajo familiar | 121 |
| 4.2.3. Colocación o anclado de redes: trabajo de ambos géneros..... | 124 |
| 4.2.4. Recojo de redes: trabajo de ambos géneros | 126 |
| 4.2.5. Retirado de pescados: trabajo familiar | 128 |
| 4.3. Cambios y reconfiguración de roles de género con la introducción de nuevas tecnologías en la pesca: ¿aumenta la carga laboral para la mujer?..... | 130 |
| 4.4. El rol de la mujer en la determinación de la pesca..... | 132 |
| 4.5. Reconstrucción de nuevas formas y estrategias de pesca: ¿tarea de varones? | 133 |
| CAPÍTULO V | 136 |
| FORMAS Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS | 136 |
| 5.1. Distintas estrategias que adoptan las mujeres para la comercialización de pescados | 136 |
| 5.1.1. Venta de pescado a intermediarias | 137 |
| <i>a) Intermediarias del Lago</i> | <i>138</i> |
| <i>b) Intermediarias de la zona Los Andes de la ciudad de El Alto</i> | <i>140</i> |
| 5.1.2. Venta de pescado en la misma comunidad..... | 145 |
| 5.1.3. Venta de pescado en ferias aledañas a la región | 146 |
| 5.2. Práctica del trueque o intercambio de productos en la feria de Escoma | 152 |
| 5.3. Consumo familiar | 157 |
| 5.3.1. Distintos platos que se preparan con el pescado..... | 157 |
| CONCLUSIONES..... | 162 |
| TEMAS PENDIENTES PARA ESTUDIAR..... | 168 |
| BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES | 169 |
| ANEXOS | 182 |

ÍNDICE DE CUADROS, GRÁFICOS, FIGURAS Y FOTOGRAFÍAS

| | |
|--|-----|
| Cuadro 1: Población total de la provincia Camacho | 45 |
| Cuadro 2: Ley de creación del municipio Escoma | 48 |
| Cuadro 3: Acta de fundación del sindicato agrario de la comunidad Gran Villa Puni | 52 |
| Cuadro 4: Acta de refundación de la comunidad Gran Puni | 53 |
| Cuadro 5: Acta de organización del sindicato de pesqueros de la comunidad Gran Puni | 65 |
| Cuadro 6: Acta de fundación de la asociación de pesqueros, forrajeros y agroturísticos de la comunidad Gran Puni | 66 |
| Cuadro 7: Nombres de los vientos | 82 |
| Cuadro 8: Nombres de los elementos que contiene la “mesa dulce” | 93 |
| Cuadro 9: Precio de los pescados en la feria de Escoma | 148 |
| | |
| Gráfico 1: Población total por municipios | 46 |
| Gráfico 2: Población femenina por municipios | 46 |
| Gráfico 3: Población masculina por municipios | 47 |
| | |
| Figura 1: Mapa de la provincia Camacho | 44 |
| | |
| Fotografía 1: Plaza de Escoma | 49 |
| Fotografía 2: Especies nativas de Gran Puni | 56 |
| Fotografía 3: Formas de señalar las redes en el Lago | 78 |
| Fotografía 4: Ofrenda o <i>waxt'a</i> | 96 |
| Fotografía 5: Mujer anclando redes con su hijo | 110 |
| Fotografía 6: Venta de redes y sus componentes en la feria de Escoma | 112 |
| Fotografía 7: Venta de flotadores en la feria de Escoma | 113 |
| Fotografía 8: El proceso de construcción del bote en la comunidad Gran Puni | 116 |
| Fotografía 9: Bote a motor peruano | 117 |

| | |
|---|-----|
| Fotografía 10: Joven retirando pescado y ordenando redes simultáneamente | 123 |
| Fotografía 11: Mujer retirando pescado de las redes junto a sus hijos | 128 |
| Fotografía 12: Mujeres realizando el conteo de pescados para enviarlos a la ciudad de El Alto | 143 |
| Fotografía 13: Hombre levantando cajón de pescado para enviarlo en minibús a la ciudad de El Alto | 144 |
| Fotografía 14: Venta de <i>qarachi</i> amarillo en la comunidad Gran Puni | 146 |
| Fotografía 15: Mujer vendiendo pescado en la feria de Escoma | 150 |
| Fotografía 16: Trueque de papa con pescado en la feria de Escoma | 153 |
| Fotografía 17: <i>Chhalaqa</i> de <i>p'ap'i</i> con <i>kaya</i> en la feria de Escoma | 154 |
| Fotografía 18: Intercambio de <i>p'ap'i</i> con cebada en la feria de Escoma | 155 |
| Fotografía 19: Sopa de pescado o <i>wallaqi</i> | 158 |
| Fotografía 20: Segundo- <i>kanka</i> o también denominado <i>thixita</i> | 159 |

INTRODUCCIÓN

La presente investigación es un estudio de caso de las familias pesqueras de la comunidad Gran Puni, municipio Escoma, provincia Camacho del departamento de La Paz. Desde antaño, la mayoría de las familias de esta comunidad se dedican a la pesca, en la que tienen amplia trayectoria. En cierto modo, ésta es considerada su vocación natural, porque la comunidad tiene procedencia uru y porque se encuentra prácticamente a orillas del lago Titicaca. La gran mayoría de las familias de la zona del estudio de caso tiene en la pesca la principal fuente generadora de ingresos económicos.

A lo largo de la historia, muchos estudiosos (Flores, 1999; Laura, 2004; Mamani, 2011 y Mamani, 2013) han considerado a la pesca como una actividad tradicionalmente “masculina” cuando en realidad el aporte es tanto de hombres como de mujeres, más aún en las comunidades rurales donde las mujeres cumplen una multiplicidad de funciones: además de ir a la pesca junto con sus maridos, también se encargan de comercializar el fruto de la pesca. Si bien se han realizado varios estudios sobre la actividad pesquera, ninguno de éstos ha sido abordado desde la perspectiva de la sociología del género¹, lo que hace que haya una laguna en el estudio sobre el tema. En ese sentido, el presente estudio intenta responder a esta necesidad académica de analizar los roles de género en la actividad pesquera de una comunidad del lago Titicaca desde una perspectiva sociológica.

Algunos antecedentes de estudios sobre la actividad pesquera son los siguientes: Silvia Hirsch hace un estudio histórico de la pesca en Argentina, y Julieta García intenta analizar la pesca en el lago Titicaca, pero sin tomar en cuenta a los varones. De la misma manera, Jimena Portugal, si bien realizó su estudio en Gran Puni, tampoco analiza la temática de género. En la presente tesis, se analizan los roles de mujeres y hombres en la pesca, ya que no sería completa la investigación si no se involucrara a ambos géneros. Ésta es la diferencia

¹ Según el diccionario sociológico, “la sociología del género se ocupa de las formas como lo social y cultural (raza, etnia, clase social -v.-, época, edad) intervienen en los comportamientos del ser humano según el sexo que tenga” (Del Acebo y Brie, 2006: 392). Es decir, la sociología del género se ocupa de uno de los aspectos más importantes y significativos que nos interesa de nuestra sociedad: las relaciones entre los hombres y las mujeres. “Trata de entender y explicar el significado de los comportamientos y las interacciones sociales. Cómo son estas relaciones, cómo se manifiestan, a qué sujetos implican” (Alberdi: 1999: 12).

que marca el presente estudio en relación con otros, pues aquí se muestra el lugar de la pareja —ya no sólo del varón— en el proceso relacionado con la pesca.

El presente estudio considera que la actividad de pesca no sólo es un trabajo de mujeres ni de varo

nes, se caracteriza por ser un trabajo familiar donde interaccionan varios sujetos, desde esposos, niños, niñas y personas de la tercera edad, cuando así se lo requiera. En la comunidad de estudio, claramente se observa que las familias pesqueras utilizan una cantidad importante de redes, lo cual implica la necesaria participación de toda la familia, ya que sus miembros hacen posible concretar los objetivos propuestos. Esta participación se entiende porque los pesqueros no tienen posibilidades de contratar otras personas para colocar redes en el Lago, porque se generarían gastos adicionales que no son convenientes para la familia. Por esto muchas familias pesqueras han optado principalmente por trabajar en pareja —ésta es la forma más práctica y permanente de organización familiar— y por requerir la participación de los hijos.

Quien muestra mayor presencia en el proceso de la pesca es la pareja, que realiza el trabajo en función de los roles establecidos por su condición de género: los varones se “especializan” en el manejo y el control del espacio lacustre, poseen conocimientos específicos sobre la ubicación de vetas, cuestiones climáticas y creencias rituales que influyen en la efectiva pesca. Las mujeres son multifacéticas en sus tareas, cumplen una variedad de funciones tanto en la familia como en la actividad pesquera; toman decisiones en la comercialización de pescados, ya sea para que sean enviados a la ciudad de El Alto, a la venta en ferias regionales o a la venta en la misma comunidad, dependiendo de la cantidad de peces “capturados” en la jornada.

Muchos de los conocimientos, sabidurías y experiencias de la pesca son transmitidos de generación en generación. En esta transmisión, los varones poseen ciertas ventajas, a diferencia de las mujeres, porque desde muy pequeños aprenden a manejar el bote,

acompañando a sus papás o abuelos en la pesca. En la estructura de un sistema patriarcal², donde las mujeres son menos valoradas que los varones, ellas son destinadas desde pequeñas a la cocina, al cuidado de sus hermanitos y a otras actividades que son consideradas como reproductivas, mientras que la pesca y, por tanto, el manejo de botes se consideran tareas productivas.

Hay vientos que propician el colocado de redes de manera apropiada e implica un desplazamiento favorable del bote. Esto forma parte del conocimiento específico que se aprende de la “persona mayor” que atesora la experiencia y el conocimiento que poco a poco transmite a la nueva generación, aunque esta “especialización” en la pesca especialmente recae en los varones. Mientras tanto, las mujeres aprenden en el proceso, por necesidad de incursionar en la actividad de pesca.

Ambos desempeñan funciones tanto en la pesca como en el mercado: la mujer incursiona en mercados y ferias para la venta o trueque de pescados mientras que el hombre va preparando los instrumentos de pesca para la siguiente jornada y eventualmente organiza la actividad familiar cuando su esposa no está en casa.

La mujer también tiene la tarea de preparar alimentos, de cuidar a los hijos, de lavar la ropa, de tomar decisiones correctas para la venta de pescados en el mercado y de estar pendiente de toda la actividad que concierne a la familia. La mujer es activa en las diferentes etapas que implica la pesca: ordenado de redes, anclaje de redes, recojo de redes, retirado de pescado de las redes; asimismo, va adoptando diversos métodos de comercialización, ya sea en ferias regionales o en el envío a la ciudad de El Alto; de esa manera, provee de recursos económicos para sostener los gastos de la familia. Éstos son, en rasgos generales, algunos de los hallazgos de la presente investigación.

² Etimológicamente la palabra patriarcal significa “gobierno de los padres” (Puleo, 2002: 24). Es una forma de organización política, económica, religiosa y social basada en la idea de autoridad y liderazgo del varón, en la que se da el predominio del hombre sobre las mujeres; del marido sobre la esposa; del padre sobre la madre y los hijos (Reguant, 1996). En esta forma de organización social, el varón ejerce la autoridad en todos los ámbitos, asegurándose la transmisión del poder y la herencia por línea masculina.

La tesis tiene cinco capítulos. En el primer capítulo, se analiza el núcleo del instrumento teórico y metodológico, también se plantea un conjunto de argumentos que problematizan el tema, se presentan los objetivos y se explica la relevancia del estudio. Asimismo, se analiza la literatura disponible sobre la problemática de estudio y finalmente se expone el uso de las técnicas en la construcción de los datos. El segundo capítulo se circunscribe a la descripción exhaustiva del contexto de la región del estudio, donde se muestran los antecedentes históricos de la provincia Camacho, del municipio Escoma y de la comunidad Gran Puni. Para situarlo de mejor manera, se describen los rasgos singulares de la familia pesquera de la comunidad destacando el núcleo organizativo que han constituido los pesqueros para poder dotarse de la capacidad de incidencia en la región ante situaciones adversas.

El tercer capítulo analiza las percepciones, las creencias y los conocimientos adquiridos por ambos géneros en relación a la pesca, el consumo y la desaparición de peces del lago Titicaca. Entre ellos, están: la ubicación de lugares y zonas donde existen más peces, los factores climáticos que influyen en la pesca y los rituales que se realizan para obtener una buena pesca y para proteger al pescador de los riesgos de la actividad. También se aborda sobre las percepciones y creencias de varones y mujeres en torno al consumo de pescado, la desaparición de peces del Lago y las enfermedades relacionadas con la actividad pesquera.

El cuarto capítulo analiza los roles que desempeñan varones y mujeres en el uso de instrumentos de pesca como también en el proceso de la actividad pesquera, ya que ambos juegan un papel importante en todo lo que concierne la pesca, desde el armado de redes, el anclaje, la recogida y retirada de los pescados de las redes. Posteriormente se aborda sobre los cambios, la reconfiguración de roles de género con la introducción de nuevas tecnologías en la pesca, el rol de la mujer en la determinación de pesca y la reconstrucción de nuevas formas y estrategias de pesca, ante la creciente disminución de peces.

En el quinto capítulo se analiza las formas y estrategias de suministro de peces que adoptan las mujeres para la comercialización, el trueque y el consumo familiar. Entre las distintas

formas de comercialización están: venta de peces a intermediarias, venta de peces en la misma comunidad y venta de peces en ferias aledañas a la región. En el trueque, se puede advertir la presencia de la *chhalaqa*³ como una forma de intercambio de productos que aún se sigue practicando en ferias rurales como Escoma. Dentro del consumo familiar, se destacan los distintos platos que se preparan con el pescado, ya sea en forma de sopa o de segundo.

Finalmente, en la última parte de la tesis se presenta de manera breve y concisa las conclusiones y los temas pendientes que quedan para estudiar. Por último, se presenta un acápite de bibliografía y los anexos.

³ *Chhalaqa* en castellano significa trueque. Se denomina a la forma de intercambio de productos que se realiza en la Feria de Escoma. En otras regiones del Lago se lo llama *alaqa*, *ch'ariqu* (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012).

CAPÍTULO I

ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS

En el presente capítulo se ilustra el propósito de la investigación. Se analiza la vasta literatura producida en el campo de las ciencias sociales que da cuenta de las diferentes miradas y aproximaciones teóricas acerca del tema de estudio. También se reflexiona sobre la referencia teórica, la metodología y las técnicas que se han utilizado en la pesquisa.

1.1. Planteamiento del problema de investigación

Tradicionalmente la pesca fue considerada como una actividad exclusiva del varón. Esto colocó en un plano secundario e invisibilizó el papel de la mujer en esta actividad. La presente investigación parte de la premisa de que la pesca constituye un trabajo de ambos géneros que involucra tanto al hombre como a la mujer; es decir, no es realizado sólo por el hombre, ya que la mujer juega un rol importante durante la pesca y sobre todo en la comercialización de pescado, lo que permite generar ingresos económicos para el sustento de la familia.

La tarea de pesca comprende una serie de conocimientos, habilidades y destrezas que son de transmisión intergeneracional. Estos saberes tienen un legado patriarcal, ya que en ese ámbito el varón asume un rol más protagónico, pues desde pequeño, al ser el hijo varón de la familia, se adiestra ayudando a su padre. Esto significa que por el hecho de pertenecer al género masculino es constreñido a especializarse en ese tema. Mientras el hombre se especializa en estas tareas, la mujer tiene otro recorrido en ese proceso, que está más ligado al rol femenino reconocido como legítimo. Sin embargo, por la necesidad, terminó involucrándose en esta tarea en la cual participa de modo frecuente. Esto sucede porque no existe otro sujeto de la familia que asuma ese rol, aunque desde antaño sea considerado exclusivamente masculino. Este hecho muestra que los roles de género en estos tiempos no son fijos, sino que están en constante reconstrucción.

Con la participación de ambos géneros (hombre/mujer) en esta actividad, se lucha conjuntamente para alcanzar resultados. La mujer se especializa en la actividad y maneja con eficiencia los materiales de pesca. Por otro lado, el varón tiene ciertos espacios de dominio absoluto, reconocidos como legítimos, porque muestra la capacidad de manejar, reconstruir y reinventar nuevas formas y estrategias de pesca para acumular mayor cantidad de peces. Hay momentos en que cada uno de los géneros desarrollan su actividad con mayor efectividad: la mujer contribuye con la limpieza de las redes, la preparación de alimentos y el cuidado de la familia, mientras que el varón posee conocimientos sobre el entorno lacustre respecto a zonas y lugares donde existen más peces.

Evidentemente la mujer tiene su propio espacio consagrado que es reconocido socialmente, nos referimos al papel que la mujer cumple en la administración del producto de la pesca y en el dominio absoluto que tiene del mercado. Ella, desde muy joven, inclusive desde pequeña, se adiestra en la venta de pescado asumiendo el rol que le ha sido asignado socialmente dentro de su contexto. En éste, la mujer se “mueve” con solvencia construyendo redes sutiles y adoptando formas sociales de relacionamiento que le permitan convertirse en “buena vendedora”. Ese espacio no sólo significa que ella desarrolla la capacidad de vender los productos, sino que ella marca una diferencia por la actitud que adopta en las ferias regionales.

Tres líneas analíticas constituyen el núcleo de esta investigación formulada desde una perspectiva de género: conocimientos del entorno lacustre, uso de instrumentos de pesca y las complejas estrategias llevadas a cabo para la comercialización de pescado. En torno a ello se formulan las siguientes preguntas:

1.1.1. Pregunta general

¿Cuáles son las percepciones, prácticas y creencias de ambos géneros (hombre/mujer) en relación a la pesca, el uso de instrumentos de pesca y de métodos de comercialización de peces en las familias pesqueras de la comunidad Gran Puni, municipio Escoma, provincia Camacho del departamento de La Paz entre 2011 a 2014?

1.1.2. Preguntas específicas

¿Qué tipo de percepciones, creencias y conocimientos tienen los varones y las mujeres en relación a la pesca, el consumo y la desaparición de peces del lago Titicaca?

¿Cuáles son las actividades que desempeñan varones y mujeres en el uso de instrumentos de pesca y en el proceso de la actividad pesquera?

¿Cuáles son las estrategias de suministro de peces que adoptan las mujeres para la comercialización, el trueque y el consumo familiar?

1.2. Objetivos de la investigación

1.2.1. Objetivo general

Investigar las percepciones, prácticas y creencias que tienen ambos géneros (hombre/mujer) en relación a la pesca, el uso de instrumentos de pesca y métodos de comercialización de peces en las familias pesqueras de la comunidad Gran Puni, municipio Escoma, provincia Camacho del departamento de La Paz entre 2011 a 2014.

1.2.2. Objetivos específicos

Analizar las percepciones, las creencias y los conocimientos que tienen varones y mujeres en relación a la pesca, el consumo y la desaparición de peces del lago Titicaca.

Investigar en qué actividades se destacan tanto varones como mujeres durante el uso de instrumentos de pesca y en el proceso de la actividad pesquera.

Explicar qué estrategias de suministro de peces adoptan las mujeres para la comercialización, el trueque y el consumo familiar.

1.3. Justificación del tema de investigación

Se cuenta con una amplia bibliografía sobre la pesca a partir de diferentes disciplinas científicas (biología, veterinaria, agronomía, ingeniería industrial, economía, antropología y

arqueología); pero son pocos los estudios que intentaron abordar el tema desde la perspectiva de género. Uno de estos estudios destacados fue realizado por la antropóloga Silvia Hirsch, quien, en su libro *El pueblo tapieté de Argentina: historia y cultura* (2006), hace un aporte interesante sobre la pesca, destacando la construcción de roles de género. También hay estudios relevantes en Bolivia como los de Jimena Portugal (2002), Julieta García (2006) y Claudia Coca *et al.* (2012), donde se destaca el aprovechamiento de recursos pesqueros y el papel activo que asumen las mujeres en la pesca y en su comercialización. A pesar de estos importantes estudios, no hay más investigaciones con enfoques de género y mucho menos desde la sociología que se puedan destacar de la actividad pesquera en Bolivia.

El presente estudio muestra la reconstrucción de roles de género en la actividad de pesca, las diferentes creencias que persisten en torno a ésta y las preocupaciones latentes que tienen las familias pesqueras en relación a la disminución de los peces. Con los hallazgos obtenidos, esta investigación no sólo pretende aportar al ámbito de estudio, sino también a las instituciones públicas (gobierno departamental, alcaldías municipales) y privadas que están preocupadas por preservar los recursos pesqueros del lago Titicaca. Asimismo, el estudio será de mucha relevancia para las familias pesqueras y para los operadores políticos, pues les brindará pautas para definir políticas públicas de conservación de recursos pesqueros. Ante situaciones de cambio en las estrategias de pesca y las consecuencias que se derivan de éstas, se requiere la actuación inmediata de sujetos políticos y sociales que reorienten las formas de pesca.

1.4. Balance del estado de la cuestión

Se cuenta con una importante literatura especializada sobre la pesca en países europeos, de Latinoamérica y en Bolivia. Para realizar un análisis exhaustivo del material existente, en este acápite, se reflexiona, primero, sobre la vasta producción intelectual sobre el tema en países de Europa; segundo, sobre los estudios en Latinoamérica; tercero, sobre los debates que se realizan en Bolivia.

Las investigaciones pioneras sobre la pesca fueron realizadas por los países europeos y asiáticos. Ese interés reluce desde la década de los sesenta, cuando se la abordó desde la biología y la acuicultura. Entre ellos, se puede destacar el trabajo de Heinz Reichenbach en el que se estudia los peces marinos en Europa central (anguilas, truchas, carpas, salmón, lucio y bacalao), en particular, los tipos de enfermedades, las formas de tratamiento, desinfección e higiene de los peces (Reichenbach *et al.*, 1982). Otro estudio resalta el metabolismo, la función del canal digestivo, de los nutrientes, las necesidades energéticas, las vitaminas y los minerales de las principales especies piscícolas de agua dulce: truchas arco iris, carpas, siluros, marmóreos y anguilas (Steffens, 1987).

Las investigaciones también destacan el desarrollo, el crecimiento, la nutrición, la reproducción y las diferentes técnicas de producción de peces; se enfatiza sobre todo en la acuicultura intensiva y la piscicultura extensiva que se desarrolla en criaderos y estanques: cultivo de moluscos, crustáceos y diversos tipos de peces (Barnabé, 1996). Asimismo, se ilustra el cultivo intensivo de peces marinos en Japón (dorada colorada, seriola coreana y platija olivácea del Pacífico); los peces de agua dulce en Estados Unidos (pez gato, trucha y salmón) y el cultivo de la carpa, carpa común, carpa múgil, anguila y gamba de agua dulce en Israel (Shepherd y Bromage, 1999).

En España, donde casi no se cuenta con Lagos, se ha desarrollado una variedad de estudios referidos a la crianza y pesca intensiva de peces, denominada piscicultura en jaulas flotantes; ésta se refiere a la crianza de diversos tipos de peces en embalses, estanques y piscifactorías flotantes y clásicas (De Torrez y Melendez, 1989). Como se aprecia, los primeros en ocuparse en los peces fueron biólogos y acuiculturistas que han desarrollado sus estudios mediante la experimentación y crianza de peces.

Otros estudios también se han dedicado a industrias pesqueras, éstos son abordados desde la ingeniería industrial y la economía con fines de comercialización en el mercado: pescados ahumados, congelados, enlatados y salados. Es el caso de Kate Walker, quien escribió un manual práctico para el ahumado de alimentos. En éste, el autor detalla los diferentes procesos y técnicas tradicionales de conservación de pescados marinos (atún, tiburón,

calamar, pulpo y mariscos), pescados de agua dulce (carpas, lucios, percas y truchas), pescados blancos (merluza, pescadilla, bacalao, eglefino, abadejo y maruca) y pescados azules (salmón, fletán, rodaballo, esturión, lubina, arenque, y caballa) (Walker, 1997). Madrid también afirma que para alargar mucho más el período de conservación de los peces es imprescindible su sometimiento a un proceso de congelación, técnica que tiene gran importancia desde el punto de vista comercial. Normalmente, el pescado fresco, aunque se conserve con hielo desde su "captura", apenas puede conservarse de 1 a 3 días. Pero con esta técnica de congelamiento se puede alargar su vida comercial de 10 a 13 días (Madrid *et al.*, 1994).

Otro estudio sobre la tecnología de alimentos, que ha sido abordado en dos volúmenes, es el de Juan Ordoñez (1998). El primer volumen trata de los aspectos bioquímicos de los alimentos, de sus componentes y de los tratamientos tecnológicos que se aplican para su comercialización. El segundo volumen hace referencia a los alimentos de origen animal (lácteos, pescados, carnes, embutidos y huevos); en éste se destaca la ampliación de la vida de los alimentos (conservación) y el suministro (transformación de los alimentos), tomando en cuenta que el pescado no sólo es la principal fuente de proteínas y minerales para la alimentación del hombre, sino que también proporciona aceites, piensos y productos de alto valor comercial para la industria (Ordoñez, 1998).

Asimismo, se han producido numerosos ensayos, manuales y folletos apoyados en diferentes estudios referidos a los peces que dan cuenta del proceso de conservación del pescado (ahumado, refrigeración, congelación y salazón) y que son de mucha importancia para aquellos técnicos, ingenieros industriales y empresarios dedicados a la pequeña y gran industria de comercialización de peces.

1.4.1. Estudios latinoamericanos

Dentro del contexto latinoamericano, se destacan dos instituciones prominentes que se interesaron en el estudio de la actividad pesquera, la Organización de las Naciones Unidas

para la Agricultura y la Alimentación (FAO)⁴ y la Comisión de Pesca Continental para América Latina (COPESCAL). El aporte de ambas sobre los estudios acerca de la pesca es muy importante.

La FAO ha producido una variedad de manuales, informes, folletos y cartillas de información referidos a la actividad de pesca continental. En esos estudios, se analiza la actividad pesquera y los materiales que se utilizan para la pesca, las clases de peces que se “capturan” y la preparación de embarcaciones para proceder con la pesca (Ben-Yami, 1989). Desde esa institución, también se promovió la pesca responsable a través de un código de conducta que debería cumplirse con el objetivo de conservar y ordenar los recursos ícticos y el hábitat de las zonas continentales (FAO, 2001). Asimismo puso de relieve las características especiales de la pesca continental y los problemas que se afrontan para garantizar la protección de estos recursos y el suministro pesquero de las aguas continentales (FAO, 2003).

En esa misma línea, la COPESCAL viene realizando estudios referidos a la comercialización de productos pesqueros en América Latina; los principales puntos tratados por esta organización son: la demanda, la oferta, las características principales de canales de comercialización, el impacto de los precios, las estrategias de promoción del consumo de pescado, la identificación de problemas y las necesidades que tienen algunos países para desarrollar la comercialización de peces (COPESCAL, 1999). También presta atención a los desembarques de la pesca continental, las limitaciones que sufren y el papel que tienen varias formas de pesca continental en América Latina como fuente de empleo y alimentación para la sociedad (Valbo *et al.*, 2008).

Por su parte el gobierno del Perú se ha interesado en estudiar a los indígenas peruanos colindantes con el lago Titicaca. Es el caso de la región urus de Capachica, cuyos pobladores son también denominados *cocha runas* (gente del Lago); éstos se dedican a la caza, a la pesca y a la recolección de peces. Estas actividades son acompañadas de importantes ritos

⁴ Desde el año 1955, la FAO estableció una Oficina Regional para América Latina y el Caribe (FAO RLC) ubicada en Santiago de Chile. Actualmente trabaja con 33 países miembros.

religiosos en señal de agradecimiento al Lago (*quta mama*). Estos ritos generalmente se realizan en el mes de febrero; en Carnavales, ofrendan quemando coca y las espinas de los mejores peces en la cocina de la vivienda (Galdo, 1962).

El problema de la pesca y los recursos naturales en el Perú fue uno de los temas mejor estudiados por María Rostworowski (2005). En el tomo IV, *Recursos naturales, renovables y pesca, siglos XVI y XVII*, realiza una descripción exhaustiva del medio geográfico de los pescadores *yunga*⁵ durante los periodos prehispánicos y coloniales. También analiza la organización económica y sociopolítica de los grupos de pescadores, las técnicas de pesca y la complementariedad económica entre pesqueros y agricultores. Finalmente hace un abordaje sobre los dioses y los mitos costeños como el de *Urpay Huachac*, considerado madre de los peces, el cual era invocado por los pescadores para obtener abundante pesca (Rostworowski, 2005). Si bien la autora realizó importantes contribuciones al tema de la pesca, su estudio es más histórico, ya que aborda dos grandes períodos: época prehispánica y colonial.

Del mismo modo, en Argentina, un estudio hace referencia al pueblo tapieté de Salta, que se dedica a pescar una variedad de peces del río Pilcomayo. En ese estudio, se destacan los roles de cada uno de los miembros de la familia: los hombres elaboran redes y aplican distintas experiencias de pesca, mientras que las mujeres hilan la fibra para confeccionar las redes y bolsas además de encargarse de preparar el pescado para su venta y el consumo familiar (Hirsch, 2006). Sin duda alguna, este estudio fue el punto de partida para nuestra investigación, aunque presenta ciertas limitaciones en relación a la teoría de género, ya que fue abordado desde una perspectiva más histórica-antropológica.

En otro estudio, Víctor Patiño reflexiona sobre los diversos instrumentos y tipos de pesca que existe en toda América Latina y los ritos religiosos que se practican antes de la pesca. Tal es el caso de los indígenas mayas-quichés de Guatemala, que hacen sacrificios antes de la pesca (sacan las tripas de unos peces y queman copal ante el ídolo en un templo) y los

⁵ La autora empleó la palabra *yunga* para designar a la costa del Perú y a sus habitantes.

malekus o guatusos de Costa Rica, que acostumbran pedir permiso a la madre naturaleza antes de proceder con la pesca (Patiño, 1992).

En el caso de la región del mar Huasco en Chile, se estudiaron los distintos tipos de embarcación, los procedimientos de pesca con la red *chinchorro*⁶, las técnicas de trabajo, la productividad de diversas especies de peces y su comercialización en el mercado de la costa Norte de Chile (Paéz, 1987). También se analizaron cuatro aspectos fundamentales de la pesca en la zona Norte de Chile: la pesca industrial, la industria de reducción, la industria orientada al consumo humano y la pesca artesanal —la más predominante. La primera se refiere a la pesca indiscriminada de peces que realizan las flotas pesqueras en la región de Tarapacá; la segunda consiste en el procesamiento de la materia prima, es decir, en la transformación del pescado en harina y aceite, que tienen como principal destino la exportación; la tercera está más orientada al consumo humano nacional, en forma de alimento procesado, congelado o conservado. Esta práctica es llevada a cabo por industrias pesqueras de Iquique. Finalmente la pesca artesanal se clasifica en dos subsectores claramente diferenciados: subsector semi-industrial, que utiliza artes y métodos de pesca industrial, y subsector artesanal tradicional, que ha mantenido las técnicas tradicionales de pesca (Matamala, 1989).

Ante el creciente fenómeno de sobrepesca de recursos marinos, surgen algunas preocupaciones que buscan reorientar la extracción de peces en el mar chileno para proteger y desarrollar una pesca más sostenible y con políticas específicas para peces, moluscos y crustáceos (Larraín *et al.*, 2000). Asimismo algunos estudios cuestionan la forma de pesca irracional de los peces marinos en ese país, ya que estaría ocasionando una contaminación del medio ambiente en Iquique, sobre todo cuando se transforma el pescado en harina y aceite. Esto se debe a que la industria pesquera ha implementado

⁶ “Respecto al *chinchorro*, se lo puede clasificar como una red compuesta, consistente en dos partes: 1) un *copo* o *buche*, que corresponde a una red en forma de bolsa de 9,45 m de diámetro, y 2) las *mangas*, que son redes ubicadas a ambos lados del *copo*, con un largo de 31,05 m cada una y una altura de 4,05 m” (Paéz, 1987: 230).

modernas formas de pesca, nuevos equipos y ha ampliado las flotas pesqueras (Guerrero, 1989).

Eduardo Santos también identificó en la región del Ecuador dos subsectores que se dedican a la actividad de pesca: por un lado está el sector artesanal y por el otro el sector industrial. El primero se caracteriza por mantener las tradiciones y costumbres de generaciones anteriores; el segundo sustituye sus instrumentos por otros más modernos, como la implementación de tecnología avanzada en la actividad pesquera y ve como gran potencial el desarrollo en el mar, para así aprovechar todos los recursos que le ofrece el mar ecuatoriano (Santos, 1989). Finalmente Johanna Guasti realizó un análisis del impacto económico que tiene la producción pesquera ecuatoriana en torno a la elaboración de harina de pescado; este estudio permite advertir claramente las ventajas y desventajas en relación con los pequeños comerciantes. También hace una descripción general del sector pesquero en Ecuador, su estructura y los diferentes organismos que lo componen (Guasti, 2011).

Evidentemente hay una variedad de estudios en Latinoamérica en torno a la pesca; pero la gran mayoría parte de disciplinas como la ingeniería industrial, la economía, la historia, la antropología y la arqueología. La única excepción es la perspectiva de la antropóloga Silvia Hirsch, quien intentó estudiar la pesca en Argentina desde la perspectiva de género. Como se aprecia, hay una ausencia de estudios sociológicos en torno al tema de la presente investigación.

1.4.2. Estudios nacionales

En Bolivia, la década de los ochenta marca el inicio de los estudios sobre el recurso piscícola. La pesca en Bolivia es básicamente una fuente de alimentación tradicional y una actividad generadora de ingresos económicos para comunidades y grupos étnicos indígenas. En este acápite, para analizar meticulosamente la producción bibliográfica nacional, organizamos nuestra exposición en tres regiones: primero se reflexiona sobre los estudios referidos a la

cuenca amazónica; segundo, se revisan los estudios dirigidos a la región de plata y finalmente se abordan los estudios realizados sobre el altiplano.

Según los datos de la FAO, Bolivia cuenta con una superficie de 1.098.581 km²; la superficie de los Lagos es de 9.900 km² y la longitud de los ríos principales abarca 22.000 km (FAO, 2005). La producción pesquera en nuestro país es artesanal y de pequeña escala; aunque hubo intentos de desarrollo de acuicultura y piscicultura en las diversas cuencas, no tiene mucha importancia en la economía de Bolivia.

a) Cuenca Amazónica

La cuenca Amazónica tiene aproximadamente 145 ríos notables, 37 Lagos grandes y 202 lagunas permanentes además de una inmensa área inundable entre los meses de febrero y agosto (FAO, 2005). Cuenta con una superficie total de 6.050.000 km², que es compartida por Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Guyana, Suriname y Venezuela (Tarifa, 1991). La Amazonía boliviana comprende el 66% del total de esta superficie; abarca desde la región subandina de los departamentos de La Paz, Cochabamba, Potosí, Oruro y Sucre hasta los llanos orientales y la selva de Santa Cruz, Beni y Pando. Al Este y Noroeste, limita con Brasil y al Oeste con Perú. Entre las principales subcuencas, están el río Iténez o Guaporé, el Beni, el Madre de Dios y el Mamoré (Añez, 2010).

Entre los estudios revisados, no hay un consenso sobre la cantidad de especies que hay en esta cuenca: unos han cuantificado más de 2.500; otros, 389. Algunos estudios mencionan la presencia de 700 especies de peces piscícolas en los espacios acuáticos amazónicos: surubí, pacú, corvina, tambaquí, dorado, paleta, general, blanquillo, sábalo, piraiba, sardina con dientes, boga, yatuarana, boca de perro, cahorro, machere, sabalina, yayú, bentón, achita, piraña, anguila eléctrica, boca de sapo, buchere, giro, tachaca, zapato, chuncuina, muturu, saltador, bagre, serepapa, palometa real, tucunaré, corvina, pez jabón, raya, pez pulmonado, sardinón, tiburonsito, paiche, lenguado, entre otros (Añez, 2010; Coca *et al.*, 2012; FAO, 2005).

El arte de la pesca en esta cuenca consiste en el uso de trampas o barreras de piedra, red sena, red tijera, red pollera, cuchara, espiral y redes sin línea de fondo para minimizar los daños por obstrucciones en el río y espineles con 10 anzuelos (Tarifa, 1991; FAO, 2005). Se emplea tres tipos de embarcaciones para la pesca: canoas, botes y el barco o pontón, que generalmente alcanza 10 m de largo y 1,60 m de ancho, que son construidos de madera y equipados con motores fuera de borda (FAO, 2005).

En el *Estudio ictiológico de la laguna Suárez*, ubicada en Trinidad, del departamento del Beni, se destaca abundante información sobre la población piscícola de dicha laguna; se valora su importancia como recurso alimentario, siempre que se realice una pesca con un manejo adecuado, sin caer en la depredación incontrolada que origina una pesca irracional (Torres y Torres, 1992). En otra investigación también se hace referencia al enfoque y planteamiento de la problemática de los peces ornamentales de Trinidad, donde se está ejerciendo una fuerte presión de extracción y sobrepesca empresarial, con destino a la exportación de peces ornamentales del Beni, con el único fin de generar mayores ganancias económicas (Vásquez y Jiménez, 1994).

Se cuenta con numerosos estudios piscícolas de los distintos ríos, lagunas, arroyos, lagunetas, pozas y de todos los cuerpos de agua que se encuentran en la Amazonía boliviana. Pero ése no es nuestro interés, además de que este tipo de documentación se caracteriza por ser más técnico y estar dirigido a expertos en las áreas de biología e industria pesquera.

También hay estudios que identifican a las diversas culturas con la actividad de pesca. Es el caso de los tacanas, araanas, chimanes, mosetenes, yuracarés, yuquis, mojeños, movimas, reyesanos, sirionós, guarayos, cavineños, ese ejjas, pacahuaras, mores y aymaras-quechuas migrantes del altiplano asentados en esta cuenca (FAO, 2005). Respecto a la cultura mosetén, los roles tanto para varones como para mujeres son diferenciados y se van construyendo desde la niñez. A los siete años, los padres de familia se encargan de realizar rituales de curación para que sus hijos sean expertos en pesca. Así, los varones se destacan en la conducción del proceso de la pesca. Por su parte, el descamado es una actividad

generalmente reservada para las mujeres, ellas se encargan de procesar el producto obtenido (destripan los pescados, ponen sal en la carne y la exponen al Sol para deshidratarla). Otra de las creencias que persiste en el pueblo mosetén consiste en que cuando la mujer está con su período menstrual no debe tocar los instrumentos de pesca de los hombres para no darles mala suerte (Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia, s.f.).

En el estudio *La cadena de valor del pescado en el norte Amazónico de Bolivia*, se sostiene que la mujer es complementaria al varón, ya que ella sólo participa de la pesca de subsistencia; la pesca para el comercio es una tarea generalmente liderada por varones. También clasifica a mujeres indígenas y urbanas: la primera participa, ayuda a su esposo en la pesca siempre y cuando no tenga hijos pequeños, o cuando los que tiene se encuentren en grado avanzado de independencia; la segunda participa de modo frecuente en el comercio (Coca *et al.*, 2012). Si bien esta investigación ha realizado importantes aportes respecto a la pesca, no ha profundizado la cuestión de género. Además, la actividad pesquera en la Amazonía boliviana es diferente a la del altiplano, ya que la mayoría de las especies que se pescan en la cuenca amazónica son introducidas y, por ende, de tamaño grande. Al contrario, en el altiplano se pescan peces nativos que son pequeños, por lo que no siempre es imprescindible la intervención del varón, una mujer puede realizar este trabajo sin mayor problema.

Por otro lado, se destacan estudios sobre la pesca deportiva en Santa Cruz como fuente recreacional de las empresas turísticas, que abren diversas lagunas y Lagos para el disfrute del pescador. Los ríos donde se desarrolla este tipo de pesca son Río Grande, Ichilo y Yapacaní. Entre las principales especies que se encuentran en estos ríos cruceños están: pacú, dorado, surubí, bagre, piraña, boga y tambaquí (Empresa & Desarrollo, 2008).

Como puede observarse, los diferentes estudios que se ha revisado de la Amazonía boliviana sólo muestran de manera general la existencia de diversas especies ictícolas⁷ en la cuenca Amazónica; tampoco se quedan atrás los estudios culturalistas y de pesca deportiva, aunque este tipo de pesca en nuestro país aún no está reconocido como un deporte oficial.

b) Cuenca del Plata

La cuenca del Plata comprende tres ríos principales: Paraguay, Pilcomayo y Bermejo. De éstos, el segundo es el más importante, cubre una superficie total de 272.000 km², donde prácticamente se desarrolla la pesca intensiva de peces (FAO, 2005). Esta cuenca es compartida por tres países: Bolivia, Argentina y Brasil. Al Sur limita con Argentina, al Sureste con Paraguay y al Este con Brasil (Tarifa, 1991).

En esta cuenca, se han registrado más de 320 especies de peces; sin embargo, los recientes estudios sólo identificaron 44 especies en todas las aguas (ríos, lagunas y embalses) del departamento de Tarija (FAO, 2005). Las principales especies que se pescan en la cuenca del Río de la Plata son: sábalo, tucunaré, palometa, muturu, bentón, bagre pintado, paiche, yatuarana, surubí, pacú, boga, tambaquí, dorado, salmón, bagre, general, trucha arco iris y trucha marrón. Entre estas especies, la más importante para la pesca artesanal y de subsistencia es el sábalo, cuya comercialización se extendió en diferentes ferias y mercados de Bolivia (FAO, 2005).

También se enfatiza sobre la compleja forma de pesca: la red tijera, la red chinchorro playera, la red pollera o atarraya y las trampas. La utilización de la red tijera es la más común, tiene su origen ancestral en la población originaria; la red chinchorro playera y la red pollera o atarraya, construidas con material sintético, fueron introducidas entre 1960 y 1970. Las trampas son construidas con piedras, palos y mallas de red; son diseñadas en forma de una pared para guiar la pesca migratoria dentro de la misma. Por las

⁷ La ictiología es una ciencia muy antigua que data de hace 300 años antes de Cristo. En la cuenca amazónica de Bolivia, los estudios se iniciaron en el año 1981, con la llegada de científicos franceses (Torres y Torres, 1992).

características del lugar, se cuenta con muy pocas embarcaciones, ninguna con motor; en el mejor de los casos, cuentan con una canoa (FAO, 2005).

Los grupos étnicos que se dedican a la pesca son los guaraníes, weenhayeks, tapietés, chiquitanos y los migrantes aymaras-quechuas asentados en la cuenca del Plata. En Tarija, en las proximidades del río Pilcomayo hubo intentos de desarrollo de acuicultura y piscicultura; allí se construyeron las primeras piscigranjas para la crianza de sábalo y pacú, con el fin de ayudar a los indígenas weenhayek y tapieté que viven de la pesca (FAO, 2005). Pero varios proyectos de esta naturaleza no tuvieron éxito debido a la falta de apoyo institucional a políticas y a normas sectoriales de parte del gobierno central, departamental y local.

Evidentemente los estudios que dan cuenta de la situación pesquera en la cuenca del Plata son abundantes: algunos han centrado su interés en el impacto sobre el medio ambiente que estaría ocasionando la pesca irracional de peces, otros hicieron enormes esfuerzos para cuantificar los peces ictiológicos. Sin embargo, no se ha desarrollado hasta ahora un análisis social de la situación pesquera en Bolivia, por lo que se reitera que se carece de estudios sociológicos y políticos de las comunidades que se dedican a la actividad pesquera. Si bien hubo intentos de abordaje, éstos no han profundizado la temática de género en la pesca.

c) Cuenca del Altiplano

La cuenca del Altiplano comprende dos Lagos grandes: el Titicaca y el Poopó. Está situada dentro de los departamentos de La Paz, Oruro y Potosí, abarca una superficie de 190.750 km². Esta cuenca limita al Oeste con las repúblicas de Perú y Chile (Tarifa, 1991).

Es necesario destacar la variedad de estudios que se han desarrollado en el lago Poopó. Muchos autores caracterizaron a la pesca como una actividad propia de pueblos originarios como los urus, muratos, chipayas e iruhitus (Acosta, 1997). Desde la perspectiva antropológica, varios autores analizan la actividad pesquera y destacan a la nación uru como una cultura muy antigua de cazadores, pescadores y recolectores de especies nativas del Lago; a los urus se les llama también “hombres del agua” (Inda, 2006). También se han

realizado estudios sobre la cultura y la lengua de los urus; en éstos, se enfatiza la revalorización de la identidad cultural, la situación sociolingüística y la importancia que tuvo el idioma originario “uchumataqu” como primera lengua de los urus (Velasco, 2009).

Una publicación reciente hace referencia a la discriminación que sufren las minorías étnicas con relación a las mayorías. Es el caso de los urus del lago Poopó, que son excluidos y discriminados por la sociedad e inclusive por parte del mismo Estado. Esta discriminación se traduce en la limitación de oportunidades para su desarrollo como pueblo, en lo económico, político, social y cultural. Todo esto sucede porque, debido a su condición de minoría étnica, este pueblo ha tenido una experiencia política distinta de la de otros grupos indígenas, que pueden moverse con mayor facilidad en los ámbitos políticos (De la Barra *et al.*, 2011). Éstos son algunos de los estudios que se han realizado en el lago Poopó, ya sea desde la antropología, la historia o la lingüística.

Sin duda alguna nos interesa nutrirnos de este tipo de datos, pero sobre todo es importante revisar las investigaciones que se han desarrollado en la cuenca del Titicaca, especialmente los estudios con enfoque de género. El lago Titicaca está situado al Norte del altiplano boliviano-peruano, sobre los 3.810 msnm. Está conformado por dos cuencas lacustres: el Lago mayor, denominado *Chucuito*, y el Lago menor, denominado *Wiñaymarca*. Gran Puni forma parte de la primera cuenca, se caracteriza por sus altas profundidades con un promedio de 125 m y con un máximo de 284 m; asimismo ocupa una superficie de 7.131 km². La segunda cuenca tiene una superficie de 1.428 km² y alcanza una profundidad promedio de 9 m, excepto en la fosa de Chua, donde la profundidad máxima es de 42 m. Ambas cuencas se comunican a través del estrecho de Tiquina (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012).

De las dos cuencas lacustres del lago Titicaca, el Lago menor fue el más estudiado, sobre todo desde la agronomía. Hay estudios económicos, antropológicos y culturalistas sobre la actividad pesquera que han generado diferentes debates, pero no se encuentran estudios que la aborden desde la sociología del género. Los distintos estudios han revelado la existencia de las siguientes especies en el lago Titicaca; dentro del género *orestias* se

encuentran: la boga, el *qanu*, el *qarachi* negro, el *qarachi* blanco, el *punku*, el *qarachi* enano y el *ispi*; en el género *trichomycterus*, están el *such'i* y el *mauri*; entre las especies introducidas, están la trucha y el pejerrey (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). Se advierte que no hay un consenso sobre las especies del género *orestias*, ya que unos han cuantificado 24 y otros 43 especies; de éstas, sólo 23 son conocidas (Yapu, 2001; Tarifa, 1991).

Las artes de pesca en el lago Titicaca son de dos tipos: uso de la red de enmalle⁸ (para la pesca de especies de fondo como el *ispi*, el *qarachi* y el *mauri*) y uso de la red de arrastre⁹, ambas construidas con tres diferentes mallas muy livianas. Los pueblos y comunidades que se dedican a la actividad pesquera son: urus, muratos, aymaras y quechuas, que viven a orillas del lago Titicaca (FAO, 2005). Varios autores también se han dedicado a escribir sobre las técnicas tradicionales de conservación del pescado. Es el caso de Alberto Montellano, Víctor Castañón y Justino Limachi, quienes realizaron una breve descripción de los peces que son utilizados para el procesamiento, poniendo énfasis en las distintas formas de procesado: *p'ap'i* (ahumado tradicional del pescado), seco salado, secado al Sol y *ch'arki* (carne deshidratada expuesta al Sol), que aún son practicados en las regiones ribereñas del Lago menor del Titicaca (Montellano *et al.*, 1994).

Por su parte, Quispe hace referencia al procesamiento tradicional del pescado, en este caso del *p'ap'i*, que implica varios pasos: preparación del horno, preparación del pescado, apilado, cocción del producto y finalmente la comercialización en distintas ferias rurales y barrios populares de la ciudad de La Paz. El *p'ap'i* también es utilizado en el trueque, sobre todo en regiones vallunas, donde se lo intercambia por maíz, coca y otros productos frutícolas (Quispe, 2005). Rudy Tarifa, por su lado, también investiga la existencia de las principales especies ícticas en la cuenca del altiplano, poniendo especial énfasis en las formas y artes de pesca tradicional que consisten en el uso de bolsas de arrastre, redes agalleras, *sakhña* y *jakña* para la pesca (Tarifa, 1991).

⁸ "Arte en la cual los peces quedan atrapados por agallas, branquias o aletas, en los paños de red" (Tarifa, 1991: 227).

⁹ Red de hilo multifilamento, jalada por dos embarcaciones (Tarifa, 1991).

En esa misma línea, Waldo Mamani analiza las distintas especies de peces que son “capturados” en el lago Titicaca, las propiedades nutritivas del pescado, el uso de instrumentos tradicionales de pesca y el procesamiento del pescado. Asimismo reflexiona sobre la desaparición de peces nativos en el contexto actual, causada por la sobrepesca y la contaminación del lago Titicaca (Mamani, 2013). Evidentemente este estudio realiza un análisis interesante sobre los peces que habitan el Lago y las culturas que se dedicaron a la actividad pesquera a lo largo de la historia; pero no aborda la cuestión de género. De hecho, esta investigación fue realizada desde una mirada más técnica, ya que a lo largo del estudio se dedica a describir detalladamente las características de los diferentes tipos de peces (cabeza, cuerpo, aletas y huesos) y el procesamiento tradicional del pescado como *p’ap’i*.

Thomas Flores afirma que la actividad pesquera en la comunidad Ñachuqa de la península de Taraqu, ubicada en el Lago, está fuertemente identificada con familias descendientes de los urus. Éstas, por escasez de la tierra, se habrían especializado en el manejo del espacio lacustre: conocimiento de las zonas de pesca; observación de bioindicadores: uso de instrumentos de pesca; destrezas para manejar el bote —entre éstas, la dirección del viento, las olas y las nubes— (Flores, 1999). Si bien en este estudio se realiza una minuciosa descripción del proceso de la pesca y del manejo del espacio lacustre, su gran limitante es que no lo hace desde una perspectiva de género; es más, considera que la participación de la mujer en el proceso de la pesca es solamente complementaria, ya que la actividad pesquera estaría encabezada principalmente por el padre de familia.

Jhonny Calcina, por su lado, realiza un análisis socioeconómico de la pesquería de *trichomycterus* en el municipio Puerto Mayor Carabuco. En este estudio, primero se describen los recursos ícticos existentes en la zona, luego se identifican las especies de *trichomycterus* que hay en la región y posteriormente se hace referencia a las artes y técnicas de pesca utilizadas para la “captura” de este tipo de pez. También se enfatiza en el procesamiento y en el intercambio de especies del género *trichomycterus* en las relaciones de reciprocidad. El estudio concluye haciendo un análisis económico de la actividad pesquera de la región (Calcina, 2010). Como se podrá ver, la mayoría de los estudios

realizados sobre la pesca proviene de la ingeniería agronómica (aspecto que llama la atención porque la agronomía no pareciera ser la disciplina más idónea para comprender este tema), muchos se ocuparon de estudiar sobre técnicas tradicionales de pesca, procesamiento de pescado, intercambio de productos, conocimiento del entorno lacustre y, sobre todo, destacan el rol del varón en la actividad de pesca. Así, dejan de lado los conocimientos y saberes de la mujer en torno a la pesca; de éstos se conoce muy poco o simplemente los estudios los invisibilizan, secundarizan y se convierte el aporte y la contribución que la mujer realiza a dicha actividad como una tarea secundaria.

Entre tanto, Evelin Laura analiza la situación socioeconómica de la población de la comunidad Suriki, ubicada en el municipio de Puerto Pérez, en relación con la pesca de especies nativas e introducidas. Señala que las especies de mayor “captura” en la región son el *qarachi* y el *mauri* y, en menor proporción, el *qarachi* enano. Pero la especie más sobresaliente en cuanto a recursos económicos es el pejerrey, ya que las especies nativas generan menor ingreso monetario (Laura, 2004). Asimismo, en este estudio no se realiza ningún tipo de análisis sobre género, sino que se hace una evaluación socioeconómica de los recursos que generan las especies nativas e introducidas.

Por su parte, Julieta García, en el estudio realizado en la misma comunidad de Suriki, enfatiza sobre el triple rol que asume la mujer en la pesca: reproductivo, productivo y como generadora de recursos económicos. Esto se debe a que muchas veces los varones migran a los centros urbanos en busca de mejorar los ingresos económicos de la familia, por lo que, en su ausencia, las mujeres toman la rienda de administrar la economía de la familia (García, 2006). Este estudio sólo se enfoca en el trabajo de las mujeres y no así en el de los varones; además dicha investigación se realizó desde una perspectiva agronómica y fue desarrollada en el Lago menor del lago Titicaca, donde la realidad de la pesca es diferente de la que se vive en el Lago mayor. Por ejemplo, en Gran Puni, la pesca se caracteriza por ser un trabajo de ambos géneros (hombre/mujer) y no es exclusiva de varones o de mujeres, aunque existen algunas excepciones: familias que se dedican a la actividad de pesca donde solamente participan mujeres, es decir, madre e hija, porque el padre ha migrado hacia la

ciudad¹⁰ por situaciones laborales, en busca de mejorar sus ingresos económicos, aunque estos casos son una minoría (dos a tres familias).

Por otro lado, se destacan las reflexiones antropológicas realizadas sobre las comunidades de Gran Puni y Villa Puni, consideradas poblaciones descendientes de los urus. Se caracteriza a los urus por tener el control de los recursos acuáticos desde antaño, aspecto que les ha permitido construir una identidad diferente de la de los pueblos aymaras (Portugal, 2002). Si bien Portugal realizó su estudio en Gran Puni y da pautas interesantes sobre la actividad de la pesca, sobre todo en relación con el manejo y el aprovechamiento de los recursos acuáticos, no analiza específicamente la temática de género. Más bien se dedica a describir el ciclo de vida familiar, las relaciones de parentesco y la tenencia de totorales, como característica general de todo trabajo antropológico.

Ante situaciones preocupantes de desaparición de especies ícticas nativas del lago Titicaca, se están elaborando normas y reglamentos de ordenamiento pesquero para proteger los recursos pesqueros y, de este modo, aprovechar, recuperar y manejar de manera sostenida los recursos pesqueros (Aragón, 2012). En ese sentido, la Unidad de Pesca y Acuicultura del Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, con el objetivo de tener una pesquería sostenible, viene desarrollando varios proyectos de repoblamiento de especies ícticas nativas mediante el proceso de inseminación artificial de peces en el lago Titicaca (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). De todos estos centros, el Centro de Investigación y Desarrollo Acuícola Boliviano (CIDAB) es el más importante, ya que desde esa institución se realizan investigaciones sobre aspectos productivos, reproductivos y alimenticios de especies nativas (FAO, s.f.).

En este acápite se analizaron diferentes estudios sobre la actividad pesquera en países europeos, de Latinoamérica y en Bolivia que han sido realizados desde los campos de la biología, la veterinaria, la ingeniería agronómica, la ingeniería industrial, la economía, la antropología y la arqueología. En cuanto a los estudios realizados desde las ciencias sociales,

¹⁰ En esta tesis, la referencia a la ciudad, por lo general, alude a la ciudad de El Alto, destino actual del pescado. En años anteriores, éste también era enviado a la ciudad de La Paz.

éstos han centrado su interés en las técnicas de pesca, en conocimientos específicos del espacio lacustre, en el aprovechamiento de recursos acuáticos, en prácticas rituales, en la pesca de los diferentes tipos de peces y en la comercialización en los mercados. Si bien algunos estudios son consistentes y dan pautas interesantes sobre la actividad de pesca, hasta ahora no se cuenta con estudios realizados desde la sociología del género, con excepción del realizado por Julieta García (2006), que intentó analizar la participación de la mujer en la pesca desde una perspectiva agronómica. Sin embargo, en ese estudio, se trabaja el tema de género como sinónimo sólo de mujeres, cuando en realidad debería abarcar a ambos géneros (tanto hombres como mujeres).

1.5. Referencia teórica

Para estudiar la pesca, la comercialización de peces y para comprender los roles de género, el presente estudio se apoya en instrumentos teóricos de género. Muchas veces, cuando se habla de género, se piensa en mujeres, a tal punto de creer que sólo las mujeres tenemos género. En la presente tesis, se plantea la idea de que al hablar de género, nos referimos a una cualidad histórica construida no sólo para mujeres, sino también para hombres. Como afirma Lagarde, “ser mujeres o ser hombres es ser genéricamente definidos, y en este sentido la teoría de género nos abarca a todos” (Lagarde, s.f.: 3). Para esta autora, “género es el conjunto de atributos, de atribuciones, de características asignadas al sexo” (Lagarde, 1996: 2). Es decir, sobre el conjunto de características sexuales, las distintas sociedades han asignado funciones sociales. Este conjunto de características que tradicionalmente han sido consideradas de origen sexual, en realidad tienen un origen histórico; por eso decimos que las características son “atribuidas”. Entonces, el género es una categoría que abarca efectivamente lo biológico, pero es además una categoría bio-socio-psico-econo-político-cultural. Éste analiza la síntesis histórica que se da entre lo biológico, lo económico, lo social, lo jurídico, lo político, lo psicológico y lo cultural:

Los géneros son grupos biosocioculturales, contruidos históricamente a partir de la identificación de características sexuales que clasifican a los seres humanos corporalmente. Ya clasificados, se les asigna de manera diferencial un conjunto de funciones, actividades,

relaciones sociales, formas de comportamientos y formas de la subjetividad a los sujetos sexuados (Lagarde, s.f.: 5).

Asimismo, afirma la autora que:

...las atribuciones son características que también implican deberes de género; son una de las formas más importantes con las que las sociedades hacen que las personas cumplan con lo que se les asigna. El género se construye así, a partir de deberes y a partir de prohibiciones. La relación entre deber y prohibición es fundamental para construir lo que somos las mujeres y lo que son los hombres (Lagarde, 1996: 6).

Los géneros se construyen a partir de normas muy claras y rígidas, tal vez sean las normas más rígidas que hay en la sociedad; son formas de disciplina que abarcan todos los espacios de la vida social, desde el Estado hasta el inconsciente de las personas.

En esta teoría del género que es histórica, se considera que todas las características asignadas al sexo son aprendidas y que todo lo que es ser mujer o ser hombre, es histórico. Cada sujeto al nacer, empieza un recorrido para aprenderlo. Cada criatura que nace se tiene que volver mujer u hombre. Dice Simone de Beauvoir que no se nace mujer u hombre, sino con un cuerpo que adquiere un significado en este mundo. Lo primero que nos ubica en este mundo es el cuerpo, porque tiene un valor histórico y nos sirve como instrumento de colocación en la sociedad (Lagarde, s.f.: 6).

Entonces, "...la construcción del género es una construcción social que se realiza con cada persona" (Lagarde, 1996: 7). Cada persona no nace, sino que es construida. Y esta construcción se da a través de las instituciones de género que están encargadas de reproducirnos como mujeres y hombres. La pareja es una institución de género de la que no nos percatamos; es una institución que tiene, entre otras finalidades, la reproducción del hombre y del género¹¹. La familia es otra institución del orden de género que está encargada de reproducir a los sujetos familiares como mujeres y hombres. Otras

¹¹ Con este término nos referimos a la reproducción de la especie humana y al orden de género que se instaura dentro de la institución, en este caso la pareja, donde se reproducen deberes y obligaciones de ambos géneros (hombre/mujer).

instituciones como los asilos, los conventos y los cuarteles son instituciones de convivencia doméstica donde se reproduce género. Pero, las instituciones no terminan ahí, las calles anchas para los niños y las niñas de la calle también se convierten en instituciones que reproducen el orden de género (Lagarde, 1996). En fin, el Estado es un conjunto de instituciones que tiene como finalidad expresar y reproducir el orden de género en la sociedad. El gobierno, las iglesias, las escuelas, los medios masivos de comunicación, todas estas instancias tienen funciones de género; también hay que incluir como instituciones a la sociedad civil y a los partidos políticos.

No obstante, las principales “guardianas del orden del género” son las mujeres, dice Lagarde. De todas las instituciones ya mencionadas, la principal funcionaria del Estado encargada de reproducir el género es la mujer. Ella juega un papel fundamental en la pedagogía¹² del género. Es la encargada de vigilar, de enseñar, de enjuiciar y de castigar a quienes cometan faltas de género. Tal como lo expresa Marcela Lagarde, “las mujeres y la madre somos instituciones del Estado y funcionarias del Estado. Una de las más importantes funciones de la madre es hacer mujeres y hombres y hacer que nos mantengamos firmes porque no podemos abdicar. Esto es la madre en el sentido simbólico, como sujeto social” (Lagarde, 1996: 8).

Por eso las mujeres todo el tiempo estamos observando, vigilando el comportamiento de género de las demás personas y —lo más dramático— somos nuestras propias carceleras, ya que nosotras mismas somos nuestras propias policías de género. En este sentido, el sistema no tiene por qué preocuparse de vigilar, nos tiene a nosotras implicadas. Mientras tanto, el padre es una institución de género que tiene las funciones del “gran poder” y lo que hace es aplicar las sanciones de género (Lagarde, 1996).

¹² Cuando hablamos de pedagogía del género nos referimos al papel fundamental que juega la mujer en la educación y enseñanza del orden de género, en este caso en la familia, muchas veces la mujer es la encargada de reproducir a otras mujeres (hijas) como mujeres y a los hombres (hijos) como hombres. Por eso se considera que la mujer es la institución más importante del Estado para reproducir el orden de género en la sociedad, tal como afirma Marcela Lagarde “...en las mujeres hay un ejército de educadoras voluntarias, agradecidas e invisibles. Educamos y enseñamos a las otras personas a ser mujeres u hombres de acuerdo con los lineamientos y dominantes de nuestro mundo, y somos disciplinadas para ello, fieles reproductoras del mundo en el espacio de las personas concretas” (Lagarde, 1996: 8).

En síntesis, la perspectiva de género en la presente tesis desentraña aspectos que de otra manera permanecerían invisibles a nuestros ojos. Se trata de una nueva mirada a la realidad. Este enfoque nos permitió analizar, cuestionar y dilucidar con mayor precisión las formas como las comunidades han construido y asignado papeles a mujeres y hombres, las actividades que desarrollan, los espacios que habitan, los rasgos que lo definen y el poder que detentan en el ámbito de la pesca y comercialización de peces.

1.6. Metodología y técnicas de investigación

El presente estudio se realizó en la comunidad Gran Puni, ubicada en el municipio Escoma, provincia Camacho del departamento de La Paz. Una de las características de esta comunidad es que está ubicada a orillas del lago Titicaca. Varias familias de esta comunidad se dedican a la pesca como su principal actividad económica. Asimismo esta actividad se caracteriza por ser una práctica constante que se transmite por generaciones precedentes, muchos varones se especializaron en la pesca y las mujeres en la comercialización.

Para esta investigación, se optó por la metodología cualitativa¹³ de tipo descriptivo, que permitió conocer las percepciones, creencias y prácticas de los sujetos estudiados. Otra de las razones por las cuales se ha escogido esta metodología es que los pensamientos, las vivencias y las formas de percibir el mundo de la vida de cada sujeto no pueden ser expresados en números ni en cantidades (Spedding, 2010).

Los sujetos de estudio que conforman parte de esta investigación pertenecen a familias altamente especializadas en la pesca, que trabajan con cantidad de redes (20 a 30 piezas). Muchos incursionaron en la actividad desde antaño. También existen familias que realizan la pesca con fines de autoconsumo, pero en esta investigación no han sido tomadas en cuenta, ya que se priorizó a familias tradicionalmente pesqueras que incursionaron en la pesca desde hace muchas décadas atrás, que son prominentes en la comunidad y reconocidas por toda la región.

¹³ “...las investigaciones cualitativas enfocan tópicos conceptuales, simbólicos, normativos y otros no susceptibles de ser expresados en números o cantidades” (Spedding, 2010: 120).

La investigación ha sido desarrollada entre las gestiones 2011 y 2014. Los primeros acercamientos se realizaron en marzo de 2011. Posteriormente, el año 2012, hubo una interrupción en la investigación debido a situaciones laborales, pero no se dejó de realizar tareas de observación participante y entrevistas informales a hombres y mujeres en la feria de Escoma y en la comunidad Gran Puni. Desde la gestión 2013, nuevamente se retomó el trabajo de campo dando seguimiento a las familias pesqueras de Gran Puni y a cada una de las actividades que realizaron dentro del marco de lo que se denomina actividad pesquera.

1.6.1. Técnicas de recolección de datos

Las técnicas de investigación más utilizadas en el proceso de la recogida de datos son: observación, observación participante, entrevistas, entrevistas informales y entrevistas a profundidad. Como bien señalan Rossana Barragán y Ton Salman, “el acto de ‘observar’ suele estar asociado al proceso de mirar con cierta atención una cosa o actividad; o sea, concentrar la capacidad sensitiva en algo por lo cual estamos particularmente interesados” (Barragán *et al.*, 2008: 126). En nuestro caso, la observación¹⁴ ha sido fundamental para contrastar las versiones de los sujetos estudiados, quienes muchas veces suelen levantarse a tempranas horas de la mañana para desarrollar la actividad de pesca. El instrumento que se ha utilizado para la descripción de todo lo observado es el cuaderno de trabajo de campo, en el cual se registraron todas las actividades que despliegan las familias pesqueras de la comunidad Gran Puni. La técnica que más se ha utilizado en esta investigación cualitativa es la observación participante, ya que muchas veces no era suficiente sólo observar, sino que se recurrió a la observación y participación simultáneas.

Las entrevistas¹⁵ también fueron importantes para desarrollar esta investigación, ya que a través de éstas se pudo recoger distintas percepciones, creencias y prácticas de los sujetos investigados. Por otro lado, las entrevistas informales sirvieron de mucho en el proceso de recolección de datos, ya que esta técnica permite una conversación corta o larga en

¹⁴ Según Barragán y Salman, “la observación es fundamental en cualquier investigación cualitativa” (Barragán *et al.*, 2008: 126).

¹⁵ Las entrevistas son conversaciones que se entablan entre dos personas —entrevistador(a)-entrevistado(a)—cuya finalidad es obtener información en torno a un tema (Barragán *et al.*, 2008).

cualquier lugar y momento, para lo cual no es necesario planificar las entrevistas. Por último, se han realizado entrevistas a profundidad¹⁶, sobre todo a personas con amplia experiencia en la pesca y comercialización de peces, quienes, por medio de la historia oral, pudieron recomponer los procesos, las trayectorias y las transformaciones más significativas de sus vidas.

Los criterios de selección de los y las entrevistadas fueron los siguientes: primero, se entrevistó a personas que tienen amplia experiencia en la actividad pesquera y segundo, que estén en la predisposición de coadyuvar en la investigación. Haciendo un total de 20 entrevistas a profundidad, conformado por ambos géneros 10 hombres y 10 mujeres. Las entrevistas han sido realizadas a personas con amplia trayectoria en la actividad, que en muchos casos tienen más de 20 y 30 años de experiencia en la pesca, las personas que recién se están iniciando en la pesca no fue tomado en cuenta, ya que se trabajó con familias tradicionalmente pesqueras. En las entrevistas a profundidad es donde la gente cuenta con mayor detalle los procesos y los cambios más significativos que se han dado en la actividad pesquera, por lo que fue necesario e imprescindible recurrir a esta técnica para desarrollar la presente investigación.

En cuanto a las estrategias para la recolección de datos se han diseñado en tres fases: de acercamiento, de construcción de relaciones de amistad y de confianza, que son imprescindibles para el buen desarrollo de la investigación. En la primera fase, se procedió a identificar a familias altamente especializadas en la pesca. Al respecto, es preciso señalar las ventajas que se tuvo al iniciar con el trabajo de campo, ya que la investigadora vivió en la comunidad desde su infancia y fue a partir de esto que se pudo ubicar con facilidad a familias tradicionalmente pesqueras. Posteriormente, en la segunda fase, se realizó una visita a los domicilios de las mencionadas familias, con el fin de hacerles conocer el tema de estudio. Al principio, muchos se mostraron reacios a cooperar en la investigación, incluso

¹⁶ Se ha recurrido a esta técnica precisamente para conocer y ampliar un poco más sobre el conocimiento que se tiene acerca de la pesca y comercialización de peces, ya que las entrevistas a profundidad implican también una investigación narrativa, en la que uno(a) se centra en analizar la estructura y el contenido de las historias que la gente con amplia experiencia en la pesca cuenta (Barragán *et al.*, 2008).

algunos pensaron que se pretendía realizar una investigación con fines de lucro; pero con el pasar del tiempo y haciéndoles comprender el fin de este estudio, se fue superando esta situación.

También es preciso mencionar que durante el proceso de construcción de relaciones de amistad se tuvo mayor éxito con los hombres. Las mujeres se mostraban reservadas, minimizaban los conocimientos y la sabiduría que poseían muchas de ellas. Ellas siempre decían: “a mi marido entrevistale, él sabe de esas cosas”. Por ello, en un inicio se recolectaron varias entrevistas realizadas a varones, inclusive más de diez. Con las mujeres fue difícil concretar las entrevistas; pero luego de adquirir su confianza, la entrevista se convirtió en una charla amena entre dos personas (entrevistadora-entrevistada), de la que se rescataron datos interesantes para la investigación. Es necesario recalcar que se trabajó con familias predispuestas a coadyuvar con la investigación, por tanto, no hubo necesidad de pedir permiso, ni de presentarse en asambleas o reuniones para que la comunidad tenga conocimiento de la investigación y autorice dicho estudio.

De todas las entrevistas realizadas, hay varones y también mujeres que tienen más experiencia en la pesca porque incursionaron en la actividad desde temprana edad. Todos ellos aportaron de gran manera en la pesquisa, por lo que fue necesario entrevistarlos(as) tres o cuatro veces, además de que eran más accesibles que otros y otras entrevistadas. Para la ejecución de las entrevistas a profundidad se utilizaron los siguientes instrumentos: una guía de preguntas abiertas para ambos géneros (ver anexos), que fueron grabadas en una radio grabadora al principio y posteriormente en una reportera digital. Para el procesamiento de la información y el análisis de las mismas, se realizó la transcripción de la mayoría de las entrevistas. Posteriormente se procedió a organizar la información de acuerdo a su pertinencia en cada uno de los capítulos de la tesis.

Respecto al idioma utilizado para las entrevistas, una gran mayoría fue realizada en aymara; a pesar de que se intentó realizarlas en castellano, los y las entrevistadas respondían en su idioma originario. Otro detalle que llamó la atención es que, cuando los informantes se expresaban en su lengua nativa lo hacían sin miedo y sin límites, pero cuando intentaban

explicar algo en español no encontraban las palabras y se ponían nerviosos. Por esta razón, se optó por entrevistarlos solamente en aymara, aunque esto demandó mayor “inversión” de tiempo en transcribir y descifrar las palabras poco comunes.

En relación a la organización de datos y el procesamiento de información recabada durante el trabajo de campo, se utilizaron distintas técnicas de construcción de información pertinente. Tanto las observaciones, las observaciones participantes así como las entrevistas a profundidad y las entrevistas informales fueron gradualmente seleccionadas de acuerdo al índice tentativo que se ha planteado para tal efecto. Esa organización de los datos se realizó desde el momento que se pudo advertir el punto de saturación de la información obtenida, que en cierta forma fue gradual, ya que la metodología cualitativa implica construir relaciones de confianza o amistad con algunas personas.

Un problema que se tuvo al momento de efectuar las entrevistas fue la dificultad de grabar en una reportera, sobre todo durante las entrevistas realizadas a mujeres. Esto se debió al miedo y al nerviosismo que experimentaron muchas de ellas. Esto no sucedió con los hombres, ellos se preparaban muy bien antes de ser entrevistados, la mayoría se expresaba con mucha más facilidad y seguridad frente a la grabadora.

Otro de los inconvenientes fue el acceso a los sujetos de estudio durante el día, ya que no se encontraban en sus domicilios desde tempranas horas de la mañana por las actividades que debían realizar. Por ello, se tuvo que realizar la mayoría de las entrevistas durante la noche. La falta de tiempo de parte de los entrevistados fue uno de los principales problemas que se afrontaron durante la investigación, pues fue necesario modificar cronogramas para obtener la información requerida, tomando en cuenta que los entrevistados se encuentran en provincia, aproximadamente a tres horas y media de viaje desde la ciudad de El Alto. Sin embargo, esto no fue un impedimento para continuar con el desarrollo de la investigación hasta la conclusión final de la tesis.

CAPÍTULO II

DESCRIPCIÓN DEL CONTEXTO DE ESTUDIO

En este capítulo, se analizan los antecedentes históricos de la provincia Camacho, del municipio Escoma y de la comunidad Gran Puni, lugar donde se encuentra ubicado el lugar de estudio. Asimismo, se describen las características generales de las familias que viven en esta comunidad, poniendo énfasis en el sector pesquero y en su organización.

2.1. Antecedentes históricos de la provincia Camacho

Según referencias históricas de Edwin Surco, los primeros habitantes de estas regiones fueron los millchus¹⁷, llamados también gentiles; los vizcachanis¹⁸; los wankaranis¹⁹ y los titimanis²⁰ (región de Villa Puni), que formaron parte de la cultura chiripa²¹. Posteriormente, los chiripa sufrieron la superposición de los tiwanakutas quienes finalmente fueron invadidos por los inkas (Surco, 2009). Estos grupos humanos vivían de la caza, de la pesca y de la recolección de alimentos.

A lo largo de la historia, los recursos pesqueros que sobresalen en la dieta alimentaria de las diferentes culturas asentadas en el lago Titicaca son especies nativas tales como el *qarachi*, *el qhisi*, *el umantu*, *la boga* y *el such'i*. El gran fortalecimiento de la cultura aymara y quechua se debe a una extraordinaria y singular alimentación del pescado. Por ejemplo, en la cultura *tiwanakuta* sobresale el consumo del *qarachi* dentro de la representación iconográfica que hay en la escultura, la cerámica, los tejidos y otras expresiones artísticas

¹⁷ Eran habitantes de baja estatura que vivían en las riberas del lago Titicaca (Surco, 2009).

¹⁸ Vivieron hace 10 mil años A.C. En su época de apogeo, eran pescadores, cazadores y recolectores de alimentos. Sus descendientes aprendieron a domesticar y apacentar a los camélidos (Surco, 2009).

¹⁹ Esta cultura se desarrolló en los departamentos de La Paz, Oruro y parte de la República del Perú. La cuenca del lago Titicaca también sirvió para el asentamiento de estos grupos humanos que vivieron en un periodo comprendido entre 1.210 años A.C. y 270 años D.C. (Surco, 2009).

²⁰ Al parecer, el grupo de los titimanis conformó parte de la cultura chiripa.

²¹ Los chiripas existieron entre 1.600 años A.C. y 200 años D.C. Sus construcciones más importantes fueron: templos semisubterráneos, tumbas, ofrendas líticas y demás riquezas de piedra, que se encuentran en Puerto Península Challapata, región aledaña a la comunidad de estudio. El enclave de la cultura chiripa fue mucho más avanzado que el de la cultura wankarani (Surco, 2009).

(Yapu, 2001). Por su parte, el *ispi* se constituyó en el principal alimento de los urus. Éstos tributaban al inka con pescado seco (Paz y Cajías, 1992).

Por otra parte, en el Plan de Desarrollo Municipal de Puerto Acosta señala que la base cultural de la provincia Camacho sería aymara y en menor proporción quechua, esta última introducida a comienzos de las incursiones inkaicas (PDM, 2005-2009).

Durante la época colonial, luego de que los españoles invadieran nuestro territorio, se introdujeron en la región de Puerto Acosta, llamada también Wuaycho. En ese período, denominado invasión colonial, la región de estudio estaba comprendida dentro del corregimiento Omasuyo, tal como afirma Jorge Ortiz: “en el período colonial, Omasuyos fue constituida en una gran Provincia del que dependían las comunidades de Wuaycho, Carabuco, Ancoraimes, Achacachi, Huarina, Copacabana, Pucarani y Laja, sujetas a un mismo patrón de tributación ante la Corona de España” (Ortiz, s.f.: 6). Además de los pueblos ya mencionados, a Omasuyo también se sumaron Escoma, Santiago de Huata, Tiquina, Peñas, Aigachi y Collocollo (PDM, 2005-2009).

Luego de la invasión colonial inmediatamente se inició con la reorganización territorial republicana en la que Omasuyo fue dividido en dos secciones²²: el primero comprendía los cantones de Wuaycho, Escoma, Carabuco, Ancoraimes, Santiago de Huata, Tiquina, Copacabana y Achacachi; la segunda fue conformada por los cantones Huarina, Aigachi, Peñas, Laja, Collocollo y Pucarani (Surco, 2009). Posteriormente, se creó la tercera sección de Omasuyo con los cantones de Carabuco, Escoma y Wuaycho. Esta ley de subdivisión fue derogada por otra (30 de noviembre de 1890), pero en definitiva es la que inspiró a la Ley 5 de noviembre de 1908, que dio lugar a la creación de la provincia Camacho (Costa, 1996).

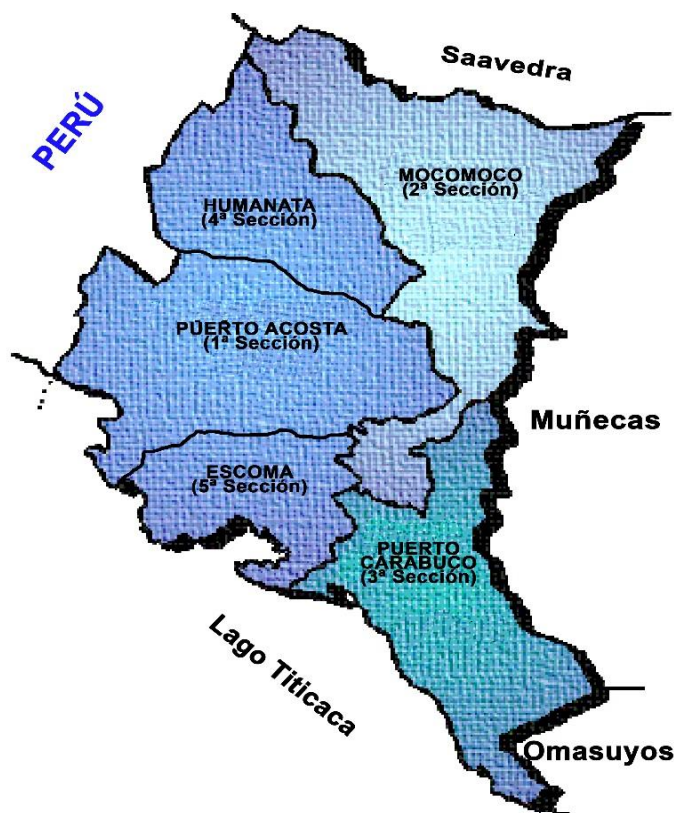
La provincia Camacho²³ fue creada mediante Ley del 5 de noviembre de 1908 durante la presidencia de Ismael Montes. Estaba compuesta por los cantones Wuaycho, Escoma,

²² El origen de la división de Omasuyo que dio por resultado la segregación de los territorios de Camacho, Los Andes y después Manco Kapac, se encuentra vinculado a una medida administrativa judicial a partir de una Ley dictada por la Asamblea Legislativa el 29 de junio de 1863 (Costa, 1996).

²³ El presidente Ismael Montes, al crear esta provincia, pretendió homenajear al fundador y jefe del partido liberal General Eliodoro Camacho y al publicista Doctor Nicolás Acosta. Eliodoro Camacho nació en Inquisivi el

Carabuco, Italaque, Moco Moco y Ambaná; la capital de esta provincia era el pueblo de Wuaycho²⁴, posteriormente denominado Puerto Acosta²⁵. Bajo una visión organizativa, la provincia Camacho, luego de ser creada, se dividió en dos secciones municipales. La primera comprendía Wuaycho, Escoma y Carabuco (antes Omasuyo), de localización altiplánica. La segunda comprendía Moco Moco, Italaque y Ambaná (antes Larecaja), ubicadas en la cabecera del valle; las capitales eran Puerto Acosta y Moco Moco (Costa, 1996).

Figura 1: Mapa de la provincia Camacho



Fuente: Imagen recuperada el 14/07/2013 de la página <http://www.info-hoteles.com/bo/mapas/camacho.gif>

4 de noviembre de 1831 y falleció a los 68 años en noviembre de 1899. Nicolás Acosta nació en Coroico el 6 de diciembre de 1842 y falleció un 31 de octubre de 1893 en la finca de Santiago del cantón Taca, Yungas de La Paz (Costa, 1996).

²⁴ Este nombre fue tomado de un ave llamado *Wuaychu*, que abundaba en la región de Puerto Acosta durante casi todo el año. El vocablo “u” fue cambiado por la “o” durante el período colonial, debido que los españoles confundieron la “u” con la “o”. Desde entonces, fue denominada Wuaycho (Surco, 2009).

²⁵ Se cambió Wuaycho por el de Puerto Acosta, por ser el puerto más importante de la región del lago Titicaca durante la colonia y Acosta en memoria del publicista Nicolás Acosta (Surco, 2009).

Más tarde, mediante Ley N° 1669 de 31 de octubre de 1995, se eleva a categoría de sección a Puerto Mayor Carabuco. Esto convierte a Carabuco en la tercera sección de la provincia Camacho (Surco, 2009). Después, la primera sección de la provincia continuó dividiéndose al crearse dos secciones más con sus respectivas capitales. Éstas son: cuarta sección Humanata con la capital del mismo nombre y quinta sección Escoma con la capital del mismo nombre.

Actualmente la provincia Camacho está compuesta por cinco municipios: Puerto Acosta, Moco Moco, Puerto Mayor Carabuco, Humanata y Escoma (Figura 1). Cuenta con una superficie de 2.080 km² (Surco, 2009) y tiene una población de 54.072 habitantes, de los cuales 27.639 son varones y 26.433 mujeres (INE, 2012).

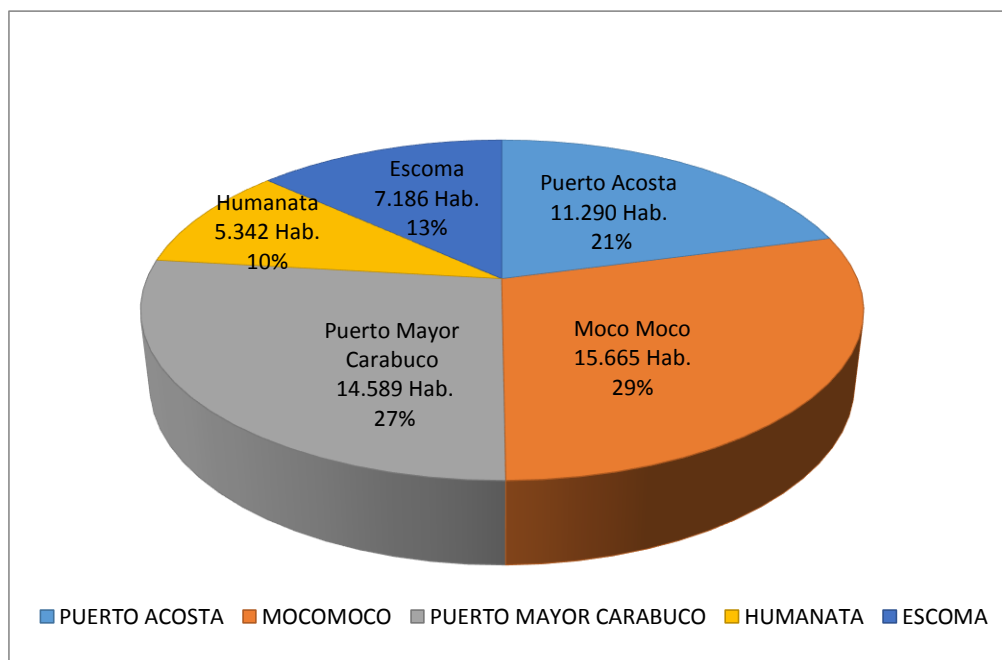
Cuadro 1: Población total de la provincia Camacho

| Sección municipal | Mujeres | Varones | Total |
|--|---------------|---------------|---------------|
| Puerto Acosta (Primera sección) | 5.667 | 5.623 | 11.290 |
| Moco Moco (Segunda sección) | 7.487 | 8.178 | 15.665 |
| Puerto Mayor Carabuco (Tercera sección) | 7.010 | 7.579 | 14.589 |
| Humanata (Cuarta sección) | 2.632 | 2.710 | 5.342 |
| Escoma (Quinta sección) | 3.637 | 3.549 | 7.186 |
| Total | 26.433 | 27.639 | 54.072 |

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo de Población y Vivienda (INE, 2012).

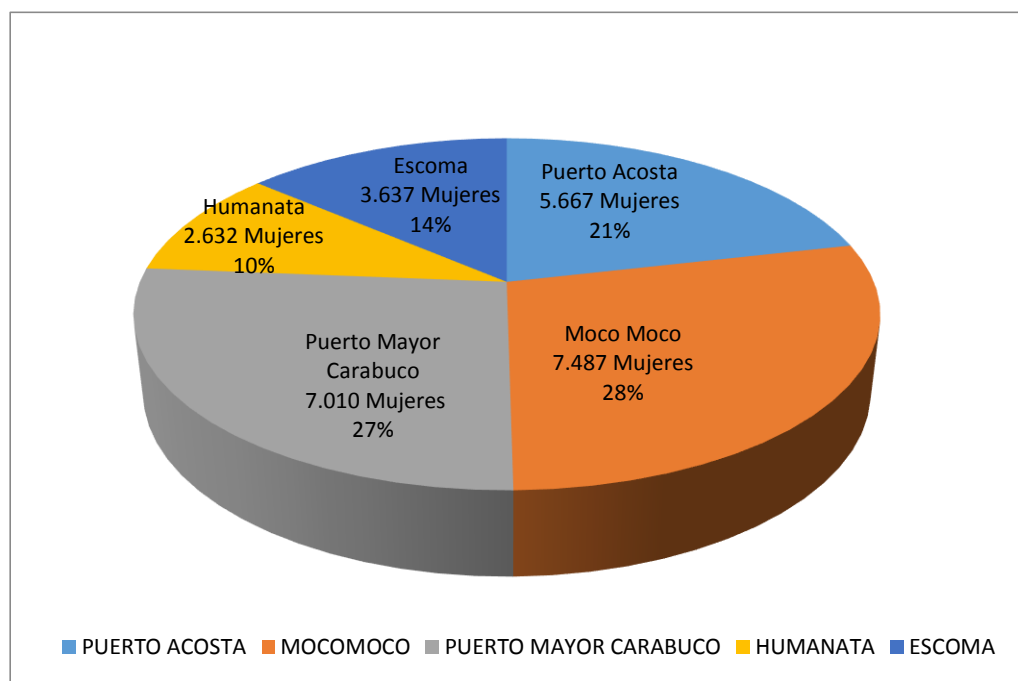
Como se observa, los municipios con mayor cantidad de población son tres: en primer lugar, está Moco Moco con 29%; en segundo lugar, Puerto Mayor Carabuco con 27%; en tercer lugar, se ubica Puerto Acosta con 21% de población. Los municipios de reciente creación, tanto Humanata como Escoma, poseen menos de diez mil habitantes, lo que significa que Escoma ocupa el 13% y Humanata el 10% de la población total de la provincia Camacho (Gráfico 1).

Gráfico 1: Población total por municipios



Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo de Población y Vivienda (INE, 2012).

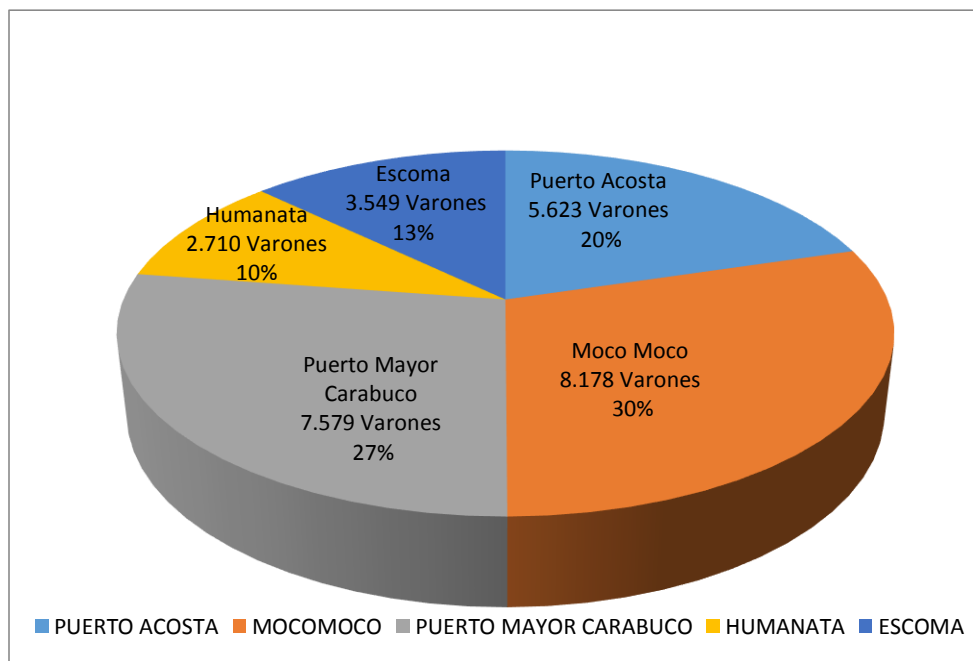
Gráfico 2: Población femenina por municipios



Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo de Población y Vivienda (INE, 2012).

Respecto a la población femenina de la provincia Camacho, 21% de mujeres pertenece a Puerto Acosta, 28% a Moco Moco, 27% a Puerto Mayor Carabuco, 10% a Humanata y 14% a Escoma (Gráfico 2). En el caso de los varones, 20% son de Puerto Acosta, 30% de Moco Moco, 27% de Puerto Mayor Carabuco, 10% de Humanata y 13% de Escoma (Gráfico 3).

Gráfico 3: Población masculina por municipios



Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo de Población y Vivienda (INE, 2012).

Al comparar la población femenina con la masculina, se aprecia que los municipios de Puerto Acosta y Escoma tienen mayor cantidad de mujeres que varones (Cuadro 1). La diferencia no es muy grande, excepto en Moco Moco, donde existe más población masculina que femenina. En los municipios de Puerto Mayor Carabuco y Humanata, la población de varones y de mujeres se mantiene en equilibrio (Gráficos 2 y 3).

En cuanto a su economía, la provincia Camacho se caracteriza por ser una región con variedad de pisos ecológicos. Su *economía del valle* se basa en la producción de frutas y maíz, mientras que su *economía del altiplano* se basa en la producción ganadera de llamas, alpacas, vacas y ovejas; en cuanto a la producción agrícola, se cultiva: papa, oca, quinua, arveja, haba, cebada, papaliza y hortalizas. Por otro lado, las comunidades cercanas al lago

Titicaca se destacan por su producción pesquera, entre otras, especies nativas como el *qarachi* y el *mauri* y especies introducidas como el pejerrey y la trucha.

2.2. Municipio Escoma

Según Jimena Portugal, Escoma inicialmente estaba constituida por los ayllus *Jilaxata*, *Machasco* (aymaras) y *Ojchi* (urus). Durante la época colonial, tanto Escoma como Wuaycho estaban comprendidos dentro del corregimiento Omasuyo y más tarde, en el período republicano, cuando Omasuyo fue dividido en dos secciones, Escoma formaba parte de la primera (Portugal, 2001). Ulteriormente, Wuaycho, Escoma y Carabuco se convirtieron en la tercera sección de Omasuyo. Luego de su creación como sección, inmediatamente se derogó esa ley por otra y se impulsó la creación de la provincia Camacho, la cual comprendía en su jurisdicción dos secciones municipales: Puerto Acosta y Moco Moco.

Desde entonces, Escoma, a partir de la creación de la provincia Camacho, perteneció a la primera sección Puerto Acosta, hasta que el 2009 recién fue elevado a categoría de sección, tal como lo expresa la siguiente ley:

Cuadro 2: Ley de creación del municipio Escoma

| |
|--|
| <p style="text-align: center;">Ley N° 4004 Ley de 6 de Febrero de 2009 Evo Morales Ayma Presidente Constitucional de la República</p> <p>Por cuanto, el Honorable Congreso Nacional, ha sancionado la siguiente Ley:</p> <p style="text-align: center;">El Honorable Congreso Nacional</p> <p>Decreta:</p> <p>Artículo 1. Apruébase la creación de la Quinta Sección Municipal “Escoma” de la Provincia Camacho del Departamento de La Paz, con capital Escoma, comprendiendo en su jurisdicción a los Cantones de Escoma, Península de Challapata, Collasuyo y Villa Puni.</p> |
|--|

Fuente: Surco, 2009: 99.

El municipio de Escoma fue creado mediante Ley N° 4004 de 6 de febrero de 2009 durante la presidencia de Evo Morales Ayma. Dentro de su jurisdicción, comprende cuatro cantones:

Escoma, Península de Challapata, Collasuyo y Villa Puni (Cuadro 2). En este último cantón, se encuentra la comunidad Gran Puni, el lugar de estudio de la presente investigación.

Actualmente este municipio cuenta con una población de 7.186 habitantes, de los cuales 3.549 son varones y 3.637 mujeres (INE, 2012). Haciendo una operación porcentual, el 49% de la población total está compuesto por varones, mientras que el 51% del municipio está conformado por mujeres. Respecto a la ubicación geográfica, Escoma se encuentra a una distancia de 177 km desde la ciudad de La Paz, el camino hasta dicha localidad es asfaltado (Fotografía 1).

Fotografía 1: Plaza de Escoma



Fuente: Imagen recuperada el 18/04/2014 de la página
<https://www.facebook.com/escomacorazon.decamacho/photos>

La economía de esta región se basa en la agricultura, la ganadería, la pesca y, en algunos casos, en el comercio. Sin duda alguna, durante los últimos años Escoma ha crecido a pasos agigantados y se ha convertido en una urbe cosmopolita y en un pueblo joven. Actualmente alberga diferentes casas de estudio: la Universidad Católica Boliviana, el Instituto de

Formación Técnico Superior “Tupak Katari” y otros colegios e instituciones. También cuenta con un hospital, una emisora radial y dos entidades financieras: el Banco Unión y Ecofuturo.

La feria²⁶ más importante del municipio se encuentra en esta localidad, justamente en la plaza de Escoma. La gente acude desde diversos lugares: de los valles, del sector Lago y de otras comunidades. Una de las prácticas económicas tradicionales que aún pervive en esta feria es el trueque²⁷. Allí, se puede observar el intercambio de productos que sigue realizándose entre papa y durazno o alguna otra fruta, según la temporada.

La comunidad Gran Puni²⁸ también asiste a esta feria, sobre todo los días domingos. La feria en Escoma se realiza dos veces en la semana: los jueves y los domingos. Los días jueves se lleva a cabo en las afueras de la plaza, y se la conoce como *waka qhathu* o “feria de vaca”. Los domingos se desarrolla dentro de la plaza, ese día es más concurrida, a comparación de los jueves y de otros días de la semana (cuando no hay feria).

Para varias de nuestras entrevistadas, el pueblo de Escoma, principalmente su plaza, se ha convertido en un espacio estratégico de comercialización, ya que, una vez “capturados” los peces, inmediatamente suelen trasladarse hasta este lugar, sin importar si es día de feria o no, porque la gente que vive o pasa por allí, suele comprar pescado. Una entrevistada dijo lo siguiente: “cuando llevo pescado a Escoma, lo vendo rápido, la gente compra como pan caliente...” (Teodora Mamani, 06/07/2014)²⁹.

²⁶ La introducción de ferias y caminos en el altiplano boliviano ha sido fundamental para incorporar a los campesinos denominados “salvajes” a una economía de mercado del sistema capitalista, así lo afirman Esteban Ticona y Xavier Albó: “uno de los objetivos explícitos de la política agraria del MNR fue la incorporación del campo a la economía de mercado. Lo expresaba en su propuesta de que todos los campesinos debían ser productores y consumidores dentro del mercado. El nuevo régimen lo justificaba también a un nivel ideológico, arguyendo que antes de la revolución del 52 las regiones vivían en completo aislamiento: ‘ni siquiera poseían una economía monetaria’, lo cual era visto como un signo del gran atraso de Bolivia” (Ticona y Albó, 1997: 202)

²⁷ Todo lo referente al intercambio de productos se desarrolla con mayor amplitud en el capítulo V de esta tesis.

²⁸ La distancia de Escoma hasta la comunidad Gran Puni es de aproximadamente 5 km. A esta comunidad se llega por el camino hacia Puerto Acosta, que es de tierra.

²⁹ Los aspectos de comercialización se explican con más detalle en el capítulo V de esta tesis.

2.3. La comunidad Gran Puni

Jimena Portugal afirma que en el pasado Gran Puni junto a otras comunidades constituyeron el gran ayllu Ojchi Urus. Originalmente, Gran Puni y Villa Puni fueron denominados los Puni, porque ambos conformaban una comunidad mayor que formaba parte del ayllu Ojchi (Portugal, 2001). La autora denominó ayllu³⁰ Ojchi Urus a cuatro comunidades mayores: Puni, Ojchi, Ticohaya y Ullachapi (Portugal, 2002).

Estas comunidades mayores, a partir de 1953, se conformaron en unidades menores, que son las siguientes: Gran Puni, Villa Puni, Ojchi Tipula, Ojchi Walsapata, Gran Ojchi, Ticohaya, Pampa Ticohaya, Ullachapi y Ullumachi (Portugal, 2002). Por su parte, un comunario de Gran Puni señala lo siguiente:

Gran Puni y Villa Puni en el pasado estaban constituidos en un solo ayllu denominado los Puni, organización que tuvo vigencia más o menos hasta épocas de Reforma Agraria. A partir de los años 1953, el ayllu Puni se dividió en dos comunidades, estableciendo cada una de ellas sus propias autoridades... (Cosme Huacani, 17/04/2011).

Evidentemente, muchos textos afirman que la creación de comunidades y cantones en los ayllus originarios ocurrió después de la Revolución de 1952 y de la Reforma Agraria de 1953 (Albó, 1985; Portugal, 2002; Ticona y Albó, 1997; Yana, 2000). Así, la organización tradicional de Gran Puni, antes denominada ayllu Puni, ha sido desplazada por el sindicato³¹ como consecuencia de la colonización republicana. Actualmente la comunidad Gran Puni es dirigida por el o la secretaria general y justicia del Sindicato Agrario.

Respecto a la fecha de fundación de la comunidad Gran Puni, no se sabe con exactitud el día o año en que fue creada. Sin embargo, el Libro de Actas indica que el Sindicato Agrario

³⁰ Según Yampara, ayllu es “unión familiar que con el tiempo ha llegado a formar la actual comunidad indígena aymara” (Yampara *et al.*, 2007: 115).

³¹ En términos de Esteban Ticona y Xavier Albó “la estructura sindical fue concebida como el espacio de la ‘civilización y progreso’, el camino hacia lo moderno, por el que si valía la pena avanzar” (Ticona y Albó, 1997: 190). Por eso mucho ayllus tradicionales han optado por transformarse en comunidades y cantones.

de Campesinos de la comunidad Gran Villa Puni fue fundado un 25 de enero de 1953, como se describe a continuación:

Cuadro 3: Acta de fundación del sindicato agrario de la comunidad Gran Villa Puni

| Acta de Fundación del Sindicato Agrario de Campesinos de la comunidad gran Villa Puni | |
|---|-----------------------------|
| <p>En la localidad del cantón Escoma de la Provincia Camacho del departamento de La Paz, en fecha 25 de enero de mil novecientos cincuenta y tres años a horas 16 reunidos en gran asamblea los colonos en un número de 140 colonos de la nombrada comunidad gran Villa Puni, se pronunciaron que estaban de un común acuerdo para organizarse en un Sindicato Agrario de Campesinos, en vista que el actual gobierno nos presta toda las facilidades del caso, en vista de ello se procedió a la elección de la mesa directiva, en la siguiente forma:</p> | |
| CARGOS | NOMBRES |
| Secretario General | Cosme Huacani |
| Secretario de Relaciones | Juan Chavez |
| Secretario de Justicia y Conflictos | Francisco y Patricio Chambi |
| Secretario de Hacienda | Donato Chambi |
| Secretario de Actas y Archivo | Gregorio Chambi |
| Secretario de Prensa y Propaganda | Manuel Cocarico |
| Secretario de Vinculación Campesino | Eusebio Huacani |
| Secretario de Vialidad | Juan Huacani |
| Secretario de Agricultura | Angel Yanapa |
| Secretario de Ganadería | Jacinto Chambi |
| Secretario de Deportes | Eduardo Chambi |
| Secretario de Educación | Benedicto Huacani |
| Secretario de Previsión social | Enrique Yanapa |
| <p>Habiendo finalizado la asamblea a horas 17 y 30 previo juramento de ley; y la directiva queda facultada para faccionar los estatutos del sindicato, y tramitar la personería jurídica, y para constancia firman el presente acta los dirigentes electos.</p> | |

Fuente: Libro de Actas del Sindicato Agrario de Campesinos de la comunidad Gran Villa Puni, 1953: 1-2.

Como se puede observar, Gran Puni a partir de su fundación y a lo largo de los años ha sido denominada y conocida como Gran Villa Puni, tal como lo refleja el Libro de Actas del Sindicato Agrario. Esta comunidad en un principio perteneció al cantón Escoma, como se aprecia en el acta citada (Cuadro 3). Posteriormente, durante la presidencia de Víctor Paz Estenssoro, en el año 1987 se creó un nuevo cantón denominado Villa Puni. Desde

entonces, la comunidad Gran Villa Puni pasó a formar parte de este nuevo cantón, tal como se evidencia en la siguiente Ley 918: “Créase el cantón Villa Puni, Jurisdicción de la Provincia Camacho del Departamento de La Paz, con los siguientes límites: al norte, con el cantón Escoma; al sur, con el lago Titicaca; al este, con el cantón Península de Challapata; y al oeste, con el cantón Puerto Acosta” (Ley 918, 27/02/1987).

Más tarde, para evitar la confusión con la vecina comunidad denominada Villa Puni, en gran asamblea se decidió cambiar el nombre de Gran Villa Puni por el de Gran Puni (Cuadro 4). Esto sucedió el año 2010, tal como se evidencia en la siguiente acta:

Cuadro 4: Acta de refundación de la comunidad Gran Puni

Acta de Refundación

En la comunidad de Gran Puni jurisdicción del Cantón Villa Puni de la Provincia Camacho del Departamento de La Paz, a horas diez y treinta, antes de mediodía del día sábado nueve de enero de dos mil diez años. Fueron reunidos las autoridades sindicales y bases de la comunidad, con motivos de asuntos de suma importancia de refundar la comunidad, la mayoría de los comunarios y autoridades, más la presencia del Central Agrario Cantonal; se decidió cambiar el nombre de gran Villa Puni, con el nombre de “Gran Puni” por amplia mayoría.

El motivo de cambiar fue la confusión con la vecina comunidad de Villa Puni, a manera de no sufrir en trámites de algunas instituciones y a partir de la fecha en adelante llevará el nombre de “Gran Puni”.

Con lo que terminó la reunión de la comunidad, y después de mucha deliberación al final firman todos los presentes y autoridades.

Fuente: Libro de Actas del Sindicato Agrario de la comunidad Gran Puni, 2010: 162.

Desde entonces, Gran Puni quedó con este nombre. Hoy en día cuenta con una nueva Personalidad Jurídica rectificada y con una Resolución Administrativa Departamental con el N° 518/2010, otorgada por la Gobernación del Departamento de La Paz. En ésta se reconoce legalmente a esta comunidad como una Organización Territorial de Base (OTB) desde el 25 de noviembre de 2010 (ver anexos).

Si bien el cantón Villa Puni³² fue creado dentro de la primera sección Puerto Acosta, actualmente pertenece al municipio de Escoma junto a tres comunidades: Gran Puni, Villa Puni y Ullumachi, que son de su jurisdicción. Gran Puni se constituyó en nuestro lugar de estudio, por ser la comunidad ubicada a orillas del lago Titicaca.

2.3.1. Ubicación geográfica y sistema político-administrativo de la comunidad

Gran Puni limita al Este con la comunidad Villa Puni, al Oeste con la comunidad Iquipuni y al Norte con la comunidad Ullumachi; el lado Sur bordea el lago Titicaca, en cuya ribera se encuentra un inmenso totoral. A esta comunidad se llega por la carretera internacional La Paz-Puerto Acosta, que vincula a Bolivia con el país vecino del Perú. Dicha carretera pasa por diferentes localidades del Altiplano como: Batallas, Huarina, Achacachi, Ancoraimas, Chaguaya, Carabuco y Escoma; pasa también delante de la comunidad Gran Puni. Esta comunidad se encuentra a una distancia aproximada de 182 km de la ciudad de La Paz. En cuanto a los medios de transporte, se tiene el servicio de camiones, flotas, buses, minibuses y otros. El más requerido para el viaje es el minibús, porque éste emplea tan solamente tres horas y media para llegar a la comunidad, mientras que los otros tardan de cuatro a cinco horas o más.

Por razones de administración interna, la comunidad Gran Puni está subdividida en tres zonas: primera zona *Wayllaqhuni*, segunda zona *Qunchani* y tercera zona *Ñiq'iwiri*. Actualmente está dirigida por el (la) Secretario(a) General y Justicia del Sindicato Agrario, en base a una tradición de rotación por turnos entre las diferentes zonas que conforman la comunidad. La autoridad es ejercida por un año, tal como lo establece su Estatuto Orgánico y el Reglamento Interno del Sindicato Agrario de la comunidad.

³² La conmemoración en honor al aniversario del cantón Villa Puni se realiza durante dos días: 11 y 12 de febrero de cada año. Esto a partir de la gestión 2012, fecha en la que apareció por primera vez el baile de *ch'utas*. Actualmente dicha fiesta es representada por tres grandes comparsas: una de Gran Puni, otra de Ullumachi y la otra de Villa Puni.

Gran Puni consta de 77 viviendas³³ y tiene una población de 152 habitantes, de los cuales 68 son varones y 84 mujeres (INE, 2012). Esto permite apreciar que en la comunidad donde se realizó la investigación existen más mujeres que varones. También cuenta con una unidad educativa del nivel primario, que lleva el nombre de Unidad Educativa Gran Puni³⁴ y que depende de la Unidad Educativa Marcelo Quiroga Santa Cruz³⁵ ubicada en la localidad de Villa Puni.

Por otro lado, es necesario mencionar que en la comunidad de estudio funciona una Iglesia Evangélica Metodista a la cual asiste cierta cantidad de personas (especialmente vecinos de la tercera edad), sobre todo, los días domingo. Aunque la mayoría de la población es católica y creyente de la religión andina, práctica un sincretismo religioso.

2.3.2. Producción agrícola, ganadera y pesquera

La agricultura que se practica en esta región es semi-intensiva; se cultiva papa, oca, papaliza, isaño, cebada, avena, haba, arveja, quinua, tarwi y alfa-alfa (Yanapa, 2002). Hay años en que no hay producción a causa de fenómenos naturales como la sequía, la helada, la granizada y la inundación. La producción agrícola generalmente está dirigida al consumo familiar y sólo cuando hay excedentes son destinados a la venta en las ferias dominicales de Escoma, a donde los pobladores también acuden para adquirir bienes esenciales que no se producen en el lugar, como: azúcar, harina, fideo, material escolar, fósforo, sal y frutas, entre otros.

Otra de sus actividades productivas es la ganadería, muy importante para la vida del agricultor; está basada en la cría de ovinos y vacunos. El ganado ovino es de especie criolla adaptada a las condiciones del clima altiplánico, su producción también está destinada al

³³ La mayoría de las viviendas de los comunarios es de adobe, aunque también hay casas construidas de ladrillo. Sus techos son de calamina y muy pocos son de totora.

³⁴ Esta unidad educativa alberga aproximadamente a 15 niños desde kinder hasta tercero básico y cuenta con un solo profesor, que es dependiente de la Unidad Educativa Marcelo Quiroga Santa Cruz.

³⁵ En cambio, esta unidad educativa es más grande que la otra y tiene una población de 70 estudiantes. Asimismo, en este colegio cursan desde kinder hasta sexto de secundaria y cuenta con un director y con varios profesores.

consumo familiar. La carne de ovino es la más consumida, ya sea en forma fresca o deshidratada, mientras que el ganado vacuno es comercializado como ganado en pie (Atlas Estadístico de Municipios, 1999). La principal fuente de alimentación de estos animales que viven a orillas del lago Titicaca es la totora y demás plantas acuáticas.

Varias familias de la comunidad se dedican a la actividad pesquera (Yanapa, 2002) como su principal actividad económica, ya que tanto la agricultura como la ganadería sólo alcanzan para el consumo de la familia. Los peces más comunes en Gran Puni son las especies nativas de los géneros *orestias*: el *qarachi* amarillo (*orestias luteus*), muy conocido como *tuxu*, *q'illu challwa*, *punku* y *ch'axana*; el *qarachi* blanco–negro (*orestias agassii*), denominado también *chía* o *qhisi*; y el *qarachi* enano (*orestias olivaceus*), denominado como *gringo*, *ulu*, *uluchi*, *ispi tayka* y *p'uru*.

Fotografía 2: Especies nativas de Gran Puni



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 23/03/2014. De izquierda a derecha: maury, *qarachi* amarillo, *qarachi* amarillo pequeño, *qarachi* blanco–negro y *qarachi* amarillo grande.

El *orestias luteus*, comúnmente llamado *qarachi* amarillo (Fotografía 2), es una de las especies más comunes entre los peces que habitan el Lago. Tiene una cabeza pronunciada

de coloración café negruzca en la parte dorsal y va variando a un color amarillento vivo hacia la parte del vientre. Se lo encuentra en orillas del Lago durante el alevinaje. A medida que va creciendo se va alejando hasta las zonas más profundas donde crece y madura sexualmente (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). La mayoría de las familias de esta comunidad se dedican a la pesca de esta especie, ya que este tipo de pez abunda en todas las épocas y temporadas del año. El consumidor inclina su preferencia por el *qarachi* amarillo para preparar *wallaqi* (sopa de pescado).

Por su parte, el *orestias agassii*, denominado también *qarachi* blanco–negro, es requerido para freírlo en aceite para la elaboración de distintos platos (segundos). El *qarachi* blanco–negro es otra especie común del lago Titicaca. Los de vientre blanco habitan la región cercana a las orillas, junto a los totorales, y los de vientre negro pueden encontrarse en zonas más profundas (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). Si bien esta especie abundó en el pasado, actualmente su pesca se redujo a ciertas temporadas del año, que abarcan enero, febrero y marzo. Varios de los entrevistados afirmaron que los *qarachis* blancos o negros que son pescados en altas profundidades tienen un sabor diferente en relación al pez que habita en los totorales. El primero, según ellos, no es bueno para el *wallaqi* porque está alimentado de *purima*³⁶, a diferencia del segundo, que está alimentado de *chancus*³⁷.

Otra de las especies que se pesca en gran cantidad es *orestias olivaceus*, muy conocida como *qarachi* enano o gringo. Esta especie tiene el cuerpo de color amarillo con pequeñas manchas tipo leopardo. En su contenido encefálico, cuenta con parásitos diminutos que hasta la fecha no han sido identificados. Se supone que éstos viven en simbiosis con este pez. De todas maneras, es consumida por la población (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). Se trata de la especie menos cotizada en las ferias rurales y urbanas; por lo tanto, se la puede comprar a precios bajos.

³⁶ Es una planta acuática que es venenosa para los animales.

³⁷ Esta planta sirve de alimento para los animales y también es consumida en algunos casos por los pobladores.

En Gran Puni también se pesca la especie del género *trichomycterus (mauri)* y especies introducidas como la trucha (*oncorhynchus mykiss*) y el pejerrey (*basilichthys bonarienses*); pero en muy poca cantidad. El *mauri (trichomycterus dispar)* se caracteriza por ser una especie nativa. Muchas veces es consumido en forma de sopa y frito, ya que la mayor parte de su cuerpo posee carne (Fotografía 2). La mayoría de los y las entrevistadas indican que la temporada de pesca del *mauri* comienza en el mes de agosto y se extiende a septiembre, incluso puede llegar a octubre. Su consumo está más dirigido a los adultos que a los niños e infantiles debido, que se lo relaciona con posibles problemas de retraso del habla en los niños (Flores, 1999).

Tanto la trucha como el pejerrey se caracterizan por ser especies extranjeras que se introdujeron al lago Titicaca a lo largo del siglo XX (Portugal, 2002). La trucha³⁸ fue introducida al lago Titicaca a finales de la década de los treinta. Por su parte, el pejerrey³⁹ es una especie liberada por un club de pesca en el lago Poopó durante los años cuarenta. Posteriormente este pez remontó el río Desaguadero para penetrar al lago Titicaca en la década de los cincuenta (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). A comparación de las especies nativas, éstas son las que mayor demanda tienen en el mercado, pero como en Gran Puni no hay criaderos de trucha ni de pejerrey ni de ningún otro tipo de pez, no se produce en grandes cantidades. Esto quiere decir que solamente son “capturados” en ciertas épocas del año y en su estado natural.

Para muchos de nuestros entrevistados, la temporada de lluvia (febrero y marzo) se constituye en la mejor época de pesca de la trucha, debido al agua turbia que ingresa de los ríos a consecuencia de las lluvias. Esta turbiedad contribuye a que muchos peces no adviertan la presencia de instrumentos de pesca, lo que hace propicia su pesca. La temporada de pesca del pejerrey abarca los meses de enero hasta mediados de abril. Esta

³⁸ La trucha fue traída desde Europa y Norte América. Sin embargo, las truchas traídas de Europa (trucha del Lago, trucha común y trucha de arroyo) habrían desaparecido del lago Titicaca, por lo que se estarían pescando solamente truchas procedentes de Norte América (Mamani, 2013). Asimismo es necesario señalar que la trucha se introdujo a Bolivia por medio del pueblo de Chucuito-Perú, a través del Lago que comparten ambos países (Bolivia y Perú).

³⁹ En cambio el pejerrey fue traído de Argentina para posteriormente criarlo en el lago Poopó (Mamani, 2013).

especie mayormente se encuentra en las *mik'ayas*⁴⁰, cerca de los ríos e islas, fundamentalmente en épocas lluviosas, es decir, cuando el agua aumenta su nivel normal.

Si bien la introducción de trucha y pejerrey ha reportado beneficios económicos para los habitantes del Lago, al mismo tiempo ha causado muchos conflictos entre pueblos urus— quienes tenían el control del Lago— y las comunidades aymaras —que se caracterizan por ser pastoras y agricultoras—. Esto se debe a que estas últimas, por la importancia económica de la trucha y del pejerrey, también querían tener acceso al Lago. Como señala Marcelo Lara, hasta antes de la mitad del siglo XX no había competencia por los recursos pesqueros del Lago. Desde tiempos antiguos, los urus fueron los únicos que vivían principalmente de la pesca y, en algunos casos, esto les permitía realizar intercambios de productos con sus vecinos aymaras. Sin embargo, esta situación cambió en la década de los sesenta, con la introducción de una especie ajena al Lago: el pejerrey. A partir de esto, los aymaras se interesaron por una actividad que antes consideraban propia de los urus o, cuando menos, se interesaron en subordinar esta actividad a sistemas organizativos como las cooperativas pesqueras (Lara, 2012).

2.4. Características de las familias que viven en Gran Puni

La comunidad está constituida por varios tipos de familia: profesionales, comerciantes, artesanos, carpinteros, agricultores, ganaderos y pesqueros. Por otra parte, están los residentes que aún mantienen lazos con la comunidad. Entre los profesionales, una gran mayoría se dedica al Magisterio rural; también hay policías, militares, agrónomos y abogados. En fin, existe mucha gente que es profesional, aunque en su mayoría se trata de los residentes, quienes tienen su propia organización y también cumplen cargos sindicales en la comunidad.

⁴⁰ Se denomina *mik'aya* a una abertura dentro del Lago horadada por la corriente continua de los ríos.

De estas familias, las más activas son las que viven diariamente en la comunidad, es decir, las familias que subsisten de la agricultura y ganadería a pequeña escala y las familias pesqueras. También están los residentes, pero ellos van a la comunidad en ciertas temporadas del año: época de siembra, cosecha o aporque, aunque últimamente se está produciendo el fenómeno del retorno a la comunidad, sobre todo cuando ya son adultos mayores. Muchas personas señalan que prefieren pasar los últimos años de su vida en sus pueblos y comunidades natales, donde perciben un ambiente más puro y natural.

2.4.1. Familias especializadas en la producción agrícola y ganadera

Hay familias que se caracterizan por centrar su ocupación en la agricultura y la ganadería. Unas se dedican a la agricultura, pero la mayor parte y, sobre todo, los adultos mayores complementan su actividad económica con la crianza de algunos animales domésticos como: ovejas, vacas, burros, cerdos, gallinas y conejos.

Varias personas que han abandonado la actividad pesquera señalan también que se han dedicado a la pesca por lo menos hasta sus sesenta años. Pasada esta edad la mayoría suele ocuparse de la agricultura y la ganadería. Cada familia tiene un promedio de 15 a 25 ovejas, de 2 a 5 vacas, de 1 a 2 burros y de 2 a 5 cerdos. Algunos sólo crían ovejas, otros solamente vacas, la mayoría suele comprar ganado únicamente para la época de siembra, luego lo venden. Generalmente esto pasa con mujeres y hombres viudos y con solterones que tienen como principal actividad económica la ganadería y la agricultura, lo cual les permite solventar sus gastos.

Otro sector de la población que también se dedica a la siembra y a la cría de animales es el de las esposas de los profesores. Mientras sus maridos trabajan, ellas se quedan en casa cuidando los animales o cultivando algunos productos agrícolas, con los cuales complementan su dieta alimentaria. Muchas veces el sueldo del marido no alcanza o no es suficiente para abastecer las necesidades de la familia, por lo que varias mujeres suelen incursionar en diferentes rubros: agricultura, ganadería, pesca, artesanía y comercio. Ellas generan sus propios ingresos económicos a través de estas actividades, inclusive algunas

comerciantes mujeres se destacan por ser exitosas. En términos monetarios, llegan a ganar más que sus maridos. Lo mismo sucede con las pesqueras: cuando hay bastante producción de peces, sus ingresos son altos. Tanto la agricultura como la ganadería que se practica en esta comunidad generalmente suele ser destinada al consumo familiar.

En cambio los adultos jóvenes se dedican más a la pesca que a la agricultura o a la ganadería, ya que la tierra en ese sector es escasa. Además los terrenos se van dividiendo cada vez que se agrandan las familias, como resultado del minifundio y, en algunos casos, del surcofundio. Por estas razones, la agricultura y la ganadería no prosperan en esta región, son consideradas simplemente como actividades complementarias y no primordiales.

2.4.2. Familias pesqueras, agrícolas y ganaderas

En realidad, las familias pesqueras se diferencian de otras porque tienen como principal actividad económica la pesca. Entre las familias pesqueras se presentan también ciertas particularidades: unas se dedican exclusivamente a la pesca, que es su única fuente de ingreso económico; otras simultáneamente van complementando su actividad diaria con la agricultura y la ganadería. Las primeras se caracterizan por ser altamente especializadas en la pesca, porque sus padres y abuelos siempre se dedicaron a esta actividad y ellas siguen con la tradición familiar. En este sentido, la pesca viene a ser un trabajo que se va transmitiendo de generación en generación. Las segundas se dedican a la actividad pesquera por situaciones laborales, para generar mayor ingreso económico.

La incursión de estas familias en la pesca es un poco tardía; optan por esta actividad debido a la falta de trabajo (esto sucede especialmente con familias jóvenes que están en proceso de formación) o porque tienen varios hijos. El tener mayor cantidad de hijos hace que estas familias se dediquen a múltiples actividades para la subsistencia de la unidad familiar. A este tipo de familias Jhonny Ledezma las denomina familias intermedias en formación y/o formadas⁴¹ (Ledezma, 2006). Estas familias también se caracterizan por contar con fuerza

⁴¹ El autor denominó así, porque este tipo de familias “conceptualmente, cuentan con fuerza de trabajo familiar” (Ledezma, 2006:99).

de trabajo familiar. Esto quiere decir que los hijos ya son mayores y aportan con energía humana en la pesca, en la agricultura y en la ganadería.

Estas familias pescan peces solamente dos veces en la semana y realizan su comercialización en la feria de Escoma (jueves y domingo). No envían el producto de su pesca a la ciudad porque no tienen caseras (intermediarias), tampoco pescan peces en gran cantidad, ya que, además de dedicarse a la pesca, también deben repartir su tiempo entre la agricultura y la ganadería. El ingreso que proviene de la venta de pescados les sirve para comprar productos que no se producen en el lugar, como azúcar, fideo, pan y frutas. Las mujeres realizan la comercialización de pescado en dinero y no en especie, porque ellas cultivan papa, haba, oca y toda clase de productos agrícolas. Eso determina que no tengan la necesidad de practicar este sistema de intercambio local como lo hacen las familias tradicionalmente pesqueras.

2.4.3. Familias tradicionalmente pesqueras

La mayoría de las familias tradicionalmente pesqueras o altamente especializadas en la pesca se caracterizan por tener amplia trayectoria en dicha actividad. Muchos de los pescadores pertenecen a familias que de generación en generación se dedicaron a la pesca (transmisión de abuelos a padres y de padres a hijos). Esto implica que tienen bastante experiencia en el manejo y control del espacio lacustre. Desde pequeños, estos pescadores dominan el manejo del bote, reconocen cuáles son los vientos peligrosos y también conocen los lugares de pesca. Toda esta serie de conocimientos, sabidurías y destrezas muchas veces se adquiere a través de la historia oral que se transmite desde generaciones precedentes y también de la experiencia.

En Gran Puni, varias familias están altamente especializadas en la pesca, muchos ya no viven, otros son de la tercera edad; pero sus hijos continúan con la tradición familiar, sobre todo los varones. Las mujeres suelen migrar a la ciudad de La Paz en busca de trabajo, en otros casos se casan con un varón de los Yungas o de otros lugares y se van a vivir a la casa del esposo. A diferencia de ellas, los varones se casan con comunarias de la misma región,

algunos las llevan de otros lugares; pero la mayoría se establece en la comunidad del varón. Ellos tienen como principal actividad económica la pesca, ya que desde pequeños se familiarizaron con esta actividad y es el único trabajo con el que cuentan, porque no están adiestrados para cultivar ni para pastear ganado⁴².

Las personas altamente especializadas en la pesca de la comunidad Gran Puni son: Cirilo Huacani, Gregorio Huacani⁴³, Cosme Huacani, Casimiro Chambi, Lino Chambi, Lucio Cocarico y Elena Huacani⁴⁴. A lo largo de estos años, los Huacanis y Chambis fueron los primeros en incursionar en la pesca y desde hace muchas décadas atrás. Varios de ellos indican que se dedicaron al comercio de peces a partir de los años sesenta, período en el que la trucha y el pejerrey empezaron a comercializarse en las diferentes ferias y mercados de la ciudad de La Paz. Actualmente, dejaron la pesca debido a su edad, sin embargo sus hijos e hijas continúan en la actividad siguiendo la tradición de sus padres.

Durante los últimos años, muchas familias pesqueras de Gran Puni están enfrentando serios problemas, ya que la producción de peces ha bajado considerablemente. Ante esta situación, algunos han incursionado en otras actividades como: construcción, albañilería y comercio; otros migraron a la ciudad con toda su familia. A pesar de todo, las familias tradicionalmente pesqueras logran enfrentar estos cambios planificando constantemente nuevas estrategias y modernizando sus materiales de pesca, ya que su única fuente de ingreso económico proviene de la pesca y no tienen otra alternativa laboral. Esto los obliga a enfrentar la situación, incluso arriesgando, en algunos casos, su vida. Si bien antes los comunarios podían pescar para el autoconsumo de la familia, ahora el acceso a la pesca se ha dificultado porque, para lograr una pesca adecuada, deben adentrarse al Lago y navegar a altas profundidades. Asimismo, el manejo de botes a motor y de redes agalleras requiere de toda una experiencia para desarrollar la actividad pesquera. Esto determinó que sólo

⁴² Sin duda alguna, dentro de la familia, el padre y la madre fueron los principales “maestros” que iniciaron a sus hijos e hijas en la pesca. Posteriormente, el hecho de conformar una familia propia los impulsó a dedicarse a ello como su principal fuente de ingreso económico para la manutención de sus hogares.

⁴³ Era uno de nuestros entrevistados, el mismo falleció a mediados de 2013 por situaciones de enfermedad.

⁴⁴ También conformó parte de la investigación y falleció a mediados de 2014.

determinadas familias muy conocidas en la región como tradicionalmente pesqueras lleguen a especializarse en la pesca.

Estas familias por lo general no suelen cultivar tierras ni criar ganado, únicamente se dedican a la pesca. Esto hace que dentro de la comunidad sean conocidas como familias altamente especializadas en la pesca. No se dedican a la agricultura ni a la ganadería debido al tiempo que ocupan en su trabajo de pesca, ya que estas otras actividades les demandan mayor inversión de tiempo mientras que la pesca genera ingresos económicos de manera inmediata, sin la necesidad de estar esperando meses o años, como sucede en la agricultura y en la ganadería. Justamente este tipo de familias son las que practican todavía el trueque, es decir, obtienen productos agrícolas mediante el intercambio de productos que se realizan en la feria de Escoma. En otras ocasiones, también viajan a los valles, a las regiones de Moco Moco, Italaque y Ayata donde se cosecha maíz, poroto y calabazas, para abastecerse de estos productos.

Las familias tradicionalmente pesqueras realizan su trabajo de pesca cuatro a cinco veces en la semana, tienen caseras en la ciudad de El Alto, precisamente en la feria más grande del pescado ubicada en la zona Los Andes, a donde envían cajones de pescado los días lunes, miércoles y sábado. Mientras que el domingo y jueves llevan los pescados a la feria de Escoma, allá lo comercializan en dinero y si fuera necesario en productos agrícolas, es decir, mediante el trueque. Muchas veces esto depende de la oferta y la demanda. De esa manera, se abastecen de otros productos, ya que el dinero que proviene de la pesca tiene que ser bien administrado por la mujer, repartido en partes iguales para la alimentación, la educación de los hijos y la compra de materiales de pesca que es imprescindible para desarrollar su trabajo.

2.5. Ámbito organizacional de las familias pesqueras

En esta comunidad, la organización del sector pesquero data del año 1991, como se aprecia en el acta citada a continuación (Cuadro 5). Inicialmente, todas las personas que se

dedicaban a la actividad pesquera estaban organizadas en el Sindicato de Pesqueros al igual que el Sindicato Agrario de la comunidad:

Cuadro 5: Acta de organización del sindicato de pesqueros de la comunidad Gran Puni

Acta de organización del sindicato de pesqueros de la comunidad GRAN PUNI

En la comunidad de Gran Puni, jurisdicción de cantón Villa Puni, Provincia Camacho del departamento de La Paz, a horas diez y seis del día lunes quince de abril de mil novecientos noventa y un años. Fueron reunidos los comunarios en una Asamblea General a convocatoria de los miembros del sindicato agrario de la comunidad Gran Puni de acuerdo al mandato de la Federación especial de trabajadores pescadores del lago Titicaca, con el objetivo de organizar el sindicato de trabajadores pesqueros del lago Titicaca de la Comunidad Gran Puni y con el propósito de precautelar y resguardar los recursos naturales del lago Titicaca frente al intento del gobierno MIR-ADN de privar a los campesinos de la explotación de los peces del lago Titicaca.

Luego de arduas deliberaciones en forma exhaustiva urge la necesidad de organizar esta organización sindical quien guiará a los pesqueros de esta comunidad en rechazar las medidas del gobierno que se ha declarado enemigo de los pescadores. La elección de la directiva se procedió en forma democrática previa conformación de ternas en tal circunstancia fueron elegidos los siguientes compañeros:

| CARGOS | NOMBRES |
|-----------------------------------|----------------------|
| Secretario General | Juan Huacani Chambi |
| Secretario de Relaciones | Cosme Huacani Chambi |
| Secretario de Actas | Juan Chambi Yana |
| Secretario de Hacienda | Gregorio Huacani |
| Secretario de Conflictos | Hugo Chambi Palma |
| Secretario de Prensa y Propaganda | Angel Yanapa Ch. |
| Secretario de Organización | Julio Huacani Yujra |
| Vocal 1° | Nolberto Huacani |
| Vocal 2° | Cirilo Huacani |

En la oportunidad las bases demandarán a éstos el fiel cumplimiento con sus carteras respectivas por ser de nuestro interés esta organización sindical. Con lo que terminó el acto para su buena constancia firman los presentes al pie del presente documento.

Fuente: Libro de Actas del Sindicato de Pesqueros de la comunidad Gran Puni, 1991: 2-3.

A pesar de las buenas intenciones, el Sindicato de Pesqueros de la comunidad Gran Puni solamente tuvo vigencia hasta el año 2009. A partir de esa gestión en adelante las familias pesqueras son representadas por una organización denominada “Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos del lago Titicaca de la Comunidad Gran Puni”, que fue fundado en una asamblea general de la comunidad en septiembre del mismo año (Cuadro 6), con el objetivo de realizar trámites de Personalidad Jurídica, como se aprecia en el siguiente acta:

Cuadro 6: Acta de fundación de la asociación de pesceros, forrajeros y agro-turísticos de la comunidad Gran Puni

Acta de fundación

En la comunidad de Gran Puni del Cantón Villa Puni de la Primera Sección de Capital Puerto Acosta, Provincia Camacho del Departamento de La Paz; siendo a horas catorce pasado del mediodía, de lunes doce de septiembre de dos mil nueve años.

Fueron reunidos en una Asamblea General con el principal objetivo de realizar una fundación de: Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos del lago Titicaca de la comunidad Gran Puni, para así tener una vida digna en los aspectos culturales y otros de nuestra sociedad de la comunidad mencionada.

Sin otro particular al pie de este documento firman todos los presentes para su conformidad.

Fuente: Libro de Actas de la Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos de la comunidad Gran Puni, 2009: 1-2.

Luego de consolidarse la asociación, inmediatamente se tramitó el reconocimiento de Personalidad Jurídica ante la Gobernación del departamento de La Paz, lo que se logró mediante la Resolución Administrativa N° 32/2010 (ver anexos). Desde entonces, la organización de pesqueros es denominada asociación y no sindicato, como se llamaba hasta entonces. Esta organización cuenta con 79 asociados, de los cuales 32 son mujeres y 47 varones (Libro de Actas de la Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos de la comunidad Gran Puni, 2009).

Es necesario precisar que, a pesar de existir más población de mujeres en la comunidad, quienes se afilian a la asociación de pesqueros en su gran mayoría son varones. Cabe mencionar que la asociación, a partir de su fundación, fue representada por una mujer, quien la dirigió en calidad de presidenta durante dos gestiones, como lo establece su estatuto orgánico. Pero en la actualidad dicha organización está a la cabeza de un varón, seguido de una mujer, que es la vicepresidenta.

2.5.1. Visiones y políticas de la Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos de la comunidad Gran Puni

Por la importancia de esta actividad, casi todas las familias pesqueras del sector Lago en el altiplano norte de La Paz están organizadas en asociaciones que son reconocidas mediante personalidad jurídica por la Gobernación del Departamento de La Paz. Dichas asociaciones están representadas por la Federación Provincial, ésta por la Departamental y así sucesivamente. Las provincias que conforman la Federación Departamental de Trabajadores Pesqueros de La Paz son cinco: Ingavi, Los Andes, Manco Kapac, Omasuyos y Camacho⁴⁵.

Actualmente la Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos de la comunidad Gran Puni está afiliada a la Federación Provincial de Trabajadores Pesqueros de la Provincia Camacho, la que es representada por la Federación Departamental de Trabajadores Pesqueros de La Paz. Asimismo, la asociación de pesqueros de Gran Puni está dirigida por un directorio, a la cabeza del Presidente(a) y del Vicepresidente(a), que ejerce el cargo por dos años consecutivos de acuerdo con el Estatuto Orgánico y el Reglamento Interno de la mencionada asociación.

La Asociación está constituida por varios sectores de la población de Gran Puni. Por un lado, están los pesqueros; por otro, los forrajeros y, finalmente, los agro-turísticos. Los más aventajados dentro de esta organización en cuanto al acceso a la pesca son las familias pesqueras, ya que ellos pueden pescar con varias redes y desde tempranas horas de la

⁴⁵ Éstas son las provincias que están situadas a orillas del lago Titicaca.

mañana. En cambio, un forrajero se ve limitado porque no puede pescar con más de cuatro piezas de red; además no se le permite ingresar al Lago antes de las seis de la mañana porque podría ser acusado de ladrón de las redes.

Así como tienen derechos, cada uno de sus asociados también tiene obligaciones que cumplir. Uno de los requisitos que mínimamente debe cumplir una persona para conformar parte de esta asociación es ser miembro activo y pertenecer a la comunidad, porque en ese lugar no pueden pescar integrantes de otras comunidades, ni siquiera como ayudantes. Además, el estatuto de dicha asociación señala que no debe producirse la desaparición de las especies del lago Titicaca. Sin embargo, no se sabe hasta qué punto se cumple esta política, ya que la mayoría de los pesqueros pescan de cuatro a cinco veces en la semana; de lo contrario, ¿de qué vivirían?, pues su única fuente de ingreso es la pesca. Entonces, la población entra en un dilema, tanto el pescador como el consumidor. Es por eso que hasta ahora no se ha podido reglamentar la actividad pesquera en Bolivia. Al respecto existen muchos proyectos, pero en su gran mayoría éstos no han logrado responder a la realidad social del sector pesquero.

Por otro lado, la Gobernación del Departamento de La Paz, a través de la Unidad de Pesca y Acuicultura, ha venido realizando talleres y capacitaciones⁴⁶ en el altiplano norte de La Paz sobre el repoblamiento de especies ícticas nativas en el lago Titicaca, es decir, sobre la inseminación artificial de peces. Sin embargo, la mayoría de los pesqueros de Gran Puni no llevan a la práctica esta técnica si no reciben incentivos o un seguimiento continuo de parte de los técnicos de esta institución gubernamental.

A diferencia de Gran Puni, en comunidades aledañas como Tanavacas, Parajachi I y Wiqiqisa, se ponen en práctica estos aprendizajes de reproducción artificial de peces, por lo que suelen “atajarse” (controlar o resguardar) sus sectores de pesca, ya que ellos alegan sembrar peces para luego pescar. Esto también llevó a la delimitación del Lago en una

⁴⁶ En la comunidad Gran Puni dichos talleres se realizaron durante el período mayo-septiembre de 2013. Ahora las familias pesqueras pueden reproducir artificialmente las especies nativas, como: *qarachi* amarillo, *qarachi* blanco negro, *qarachi* enano y *mauri*.

especie de “terrenos”, es decir, cada pesquero tiene su territorio de pesca. Eso provoca que hoy en día el acceso a la pesca sea más difícil.

Como puede observarse, en términos generales, la actividad pesquera en Gran Puni está organizada en torno a la comercialización mercantil. Esto no sólo ocasionó la disputa con otros pueblos tradicionalmente pesqueros, como el uru, sino que está produciendo el empobrecimiento de la variedad de especies existentes en el Lago, ya que se privilegia la cría y pesca de las especies que se pueden comercializar. Por otro lado, al rebasarse los niveles de reproducción de los peces, la misma actividad se pone en peligro, y eso es constatable en la migración de algunas familias hacia otras labores, así como en las medidas implementadas para restringir la incorporación a la pesca de más familias o de integrantes de otras comunidades. Esta tensión presente entre pescar los recursos pesqueros para el vivir el “día a día” y la necesidad de conservar los recursos pesqueros, explica la auto-organización en asociaciones (mercado) y no en sindicatos (derechos políticos), para una actividad más rentable además de la ganadería o la agricultura.

CAPÍTULO III

PERCEPCIONES, CREENCIAS Y CONOCIMIENTOS DE VARONES Y MUJERES EN RELACIÓN A LA PESCA, EL CONSUMO Y LA DESAPARICIÓN DE PECES DEL LAGO TITICACA

En este capítulo, se analiza las distintas percepciones, creencias y conocimientos que tienen varones y mujeres en torno a la actividad de pesca en el lago Titicaca a partir de los siguientes aspectos: la ubicación de lugares y zonas donde existen más peces, los factores climáticos que influyen en la pesca, la incidencia de los rituales en la pesca, el consumo de pescado, la desaparición de los peces del lago Titicaca y, por último, las enfermedades relacionadas con la actividad pesquera.

3.1. Ubicación de lugares y zonas donde existen más peces: conocimientos construidos en base a la condición de género

En toda actividad pesquera, es imprescindible nutrirse de conocimientos y creencias, previo a la pesca. Si no se toman en cuenta estos factores, por más que se disponga de modernos materiales, la pesca no resulta ser exitosa. De ahí la importancia de conocer la influencia de los vientos, las olas, la Luna, las noches nubladas y la época de lluvias y heladas en la pesca. Además de los factores climáticos, los ritos también inciden en la pesca, pero sobre todo es necesario ubicar y reconocer los lugares y las zonas donde existen más peces, para así tener una efectiva pesca⁴⁷. Estos conocimientos muchas veces son construidos y también transmitidos de generación en generación de acuerdo con la condición de género de cada sujeto.

⁴⁷ Para obtener buena pesca no es suficiente tener bote a motor y redes nuevas, sino que además, es importante también nutrirse de ciertos conocimientos relacionados con la actividad pesquera, por ejemplo, es imprescindible saber con qué tipo de viento salir a anclar las redes en el Lago, si no se toman en cuenta estos factores climáticos, la misma embarcación puede ser volcada. Por eso la pesca no es realizada por cualquier persona, solamente familias altamente especializadas en la pesca se dedican a esta actividad. Además de los factores climáticos, es importante también ubicar y reconocer los lugares donde existen más peces, ya que las redes no pueden ser ancladas en cualquier parte del Lago; sino, existen ciertos lugares estratégicos donde se reúnen cantidad de peces y éstas son denominadas “vetas”.

La especialización de los pescadores en la actividad de pesca en Gran Puni se inicia en la niñez. Varones y mujeres incursionan en la actividad desde pequeños, ya sea acompañando a sus padres como hijos mayores de la familia, o asumiendo la responsabilidad de la pesca ante la ausencia del padre de familia debido a la migración de éste. Esto permite apreciar que los roles tanto para varones como para mujeres en esta comunidad no siempre son definidos, sino que están en constante reconstrucción, de acuerdo a las necesidades de cada familia. En el caso de las mujeres, su papel es más ambivalente porque ellas interactúan en ambos espacios: el público (pesca-mercado = productivo) y el privado (casa-doméstico = reproductivo). En el caso de los varones, es claro que son más reconocidos en el ámbito público y son considerados los promotores de la producción. Aunque las mujeres desarrollan igual o mayor trabajo que los varones, su labor siempre es relegada a un segundo plano; muchos secundarizan o complementarizan el rol de la mujer en la pesca, cuando en realidad es la que aporta más en la actividad productiva y reproductiva de la familia.

Gran parte de los estudios destacados de la actividad pesquera identifican a esta actividad solamente con varones; pero la realidad demuestra lo contrario, ya que las mujeres participan activamente en todo el proceso de la pesca. En algunos casos, ellas son quienes “comandan” la pesca debido a que sus esposos trabajan en el Magisterio o en diferentes rubros en la ciudad de La Paz. Es así que la mayoría de las mujeres poseen igual conocimiento que los varones. Además, cuando la pesca es realizada en pareja, como sucede en familias de Gran Puni, ambos comparten las percepciones, creencias y conocimientos que se tienen acerca de la pesca. De todas maneras, quienes tienen más ventaja en el proceso de aprendizaje en cuanto a ubicación de lugares y zonas de pesca son los varones, ya que en ese ámbito asumen un rol más activo. Esto se debe a que desde pequeños se adiestran como hijos varones de la familia ayudando a menudo a sus padres o a que, por su condición de género masculino, son constreñidos a especializarse en ese tema.

3.1.1. Vetas

Las vetas son lugares, zonas y sectores donde hay más presencia de peces; son una especie de “minas” donde se reúne mayor cantidad de peces por la noche; éstas pueden ser ubicadas únicamente lanzando redes, como lo explica el siguiente entrevistado:

Un minero tiene que conocer sus vetas en donde hay oro y al igual que el minero el pesquero también debe conocer los lugares donde hay pescado y esto nosotros nos señalamos a través de los cerros *Qaqaya* y Puerto Acosta. Entre esos sectores coloco mi red y de ahí agarro pescado. Si coloco a otro lugar o más allá no hay pescado, por eso la red coloco en un solo lugar y además en toda pose lo oriento, en vertical, horizontal, segmentado y así sucesivamente. No es colocar así nomás a cualquier lugar, sino no va sacar nada de pescado..., y la veta se encuentra solamente a 50 metros cuadrados a la redonda nada más y por supuesto es difícil de encontrarla, incluso a mi lado donde yo pongo mi red varios también ponen, pero no sacan igual que yo y después me dicen qué siempre haces tú, de cómo sacas harto pescado si nosotros igual estamos poniendo a tu lado..., es que ellos no han ubicado la veta o sea el lugar donde está reunido varios peces... (David Huacani, 22/12/2011).

Muchas veces es difícil ubicar vetas, pero quienes poseen este tipo de habilidades y destrezas son familias altamente especializadas en la pesca, especialmente los varones, ya que muchos de ellos incursionaron en esta actividad desde temprana edad. Así lo señala el señor Huacani: “Nosotros nos hemos dedicado a la pesca en esta comunidad desde que éramos pequeños, desde niños sabemos ir a pescar porque nuestros papás y nuestros abuelos habían sido siempre pesqueros...” (David Huacani, 22/11/2011). Por su parte, el señor Chambi se dedicó a la pesca a partir de sus nueve años: “desde que era pequeño, cuando tenía mis nueve años, ya entraba al Lago a pescar porque mis papás sacaban siempre pescado desde antes...” (Fortunato Chambi, 27/11/2011).

Como se puede apreciar, la mayoría de los entrevistados afirman que se iniciaron en la pesca a temprana edad, como el señor Chambi, que recuerda haberse iniciado en esta actividad a sus nueve años. Pero otros comenzaron a pescar incluso antes. Tal es el caso de

este entrevistado, que iba a pescar con su tío: “...yo no conozco a mi papá porque nos había dejado con tres añitos, a mí [y a mi] hermanito... yo sé acompañar a mi tío, en las noches sabíamos ir a pescar y por eso desde pequeño he aprendido a pescar, desde mis ocho años...” (Cosme Huacani, 17/04/2011). Comenzar a temprana edad los convierte en pescadores con mayor conocimiento del espacio lacustre. A diferencia de los varones, las mujeres tienen otro recorrido que está más ligado al ámbito femenino y doméstico: cocinar, lavar, limpiar, barrer y cuidar de sus hermanitos, siempre al servicio de los demás.

Aunque es más frecuente en los hombres, algunas entrevistadas dan testimonio de que también incursionaron en la pesca desde temprana edad, como la siguiente: “yo me he dedicado a la pesca desde mis nueve años, desde que era pequeña siempre sé ir a la trucha acompañando a mi papá porque él era pesquero... de mi familia yo sola nomás iba a pescar porque no tengo hermanos, sino ellos hubieran ayudado a mi papá y a mí me hubieran dejado en la casa...” (Elena Huacani, 09/04/2011).

A pesar de que la entrevistada se refiere a su participación a temprana edad en esta actividad, es evidente que su reflexión se apoya en una determinación social de género. Los roles de género en nuestra sociedad son distribuidos de acuerdo al sexo al que pertenece cada sujeto y esto se refleja con absoluta claridad en la comunidad, donde la cultura machista muestra mayor presencia en diferentes actividades, sobre todo del ámbito público. Es decir, si se es varón, es de esperarse que se dedique a la pesca, que acompañe al padre, que pueda ir a la cancha; pero si se es mujer, su espacio es la cocina, la casa, los tejidos, etc. Este tipo de percepciones es casi generalizado en las familias de la comunidad. De esa manera se van construyendo los roles con base en la condición de género. Como afirma Lagarde: “lo primero que nos ubica en este mundo es el cuerpo, porque tiene un valor histórico y nos sirve como instrumento de colocación en la sociedad” (Lagarde, s.f.: 6). Sobre el conjunto de características sexuales, las distintas sociedades han asignado funciones sociales tanto a varones como a mujeres. A pesar de esta determinación social, Elena Huacani es un ejemplo de que la mujer también ocupa un papel que se espera sea

ocupado sólo por varones, es decir, que al interior de la comunidad priman factores que flexibilizan estos límites en cuanto a roles de género.

Como puede observarse, la división de tareas y espacios en la actividad pesquera está atravesada por criterios de género, ya que la pesca es considerada una actividad para varones y, salvo casos excepcionales, en los que no se cuenta con fuerza productiva masculina suficiente, se convoca a las hijas para cubrir el déficit. Sin embargo, como veremos más adelante, la necesidad de mayor pesca y la introducción de nuevas tecnologías —como las lanchas a motor— ocasionaron una mayor incorporación de mujeres a esta actividad, aunque con la esperada división de labores: los varones se especializan en buscar las vetas en los espacios lacustres mientras que las mujeres se ocupan de reparar, limpiar y dar mantenimiento constante a las redes.

Además de la especialización que los pescadores tienen en su infancia y adultez, se considera que la actividad de pesca requiere de experiencia, tomando en cuenta que se caracteriza por ser un trabajo sobre todo empírico, ya que cada pescador está encargado de buscar sus vetas. Evidentemente es difícil ubicar las vetas, ya que éstas se encuentran en lugares específicos del Lago. Esto significa que los peces no están desparramados por todo el Lago, sino que se encuentran ubicados en ciertos lugares, según determinados periodos, especialmente entre algas y plantas acuáticas que cubren el espacio lacustre. Por eso, varios pescadores indican que la ubicación de las vetas depende muchas veces de la experiencia, la agilidad y la iniciativa del pescador. Por ejemplo:

...los pescados cuando entran a la etapa de veda [reproducción] suelen ubicarse en un solo lugar, ya sea sobre *chancus*, *chinquillayas*, *xululumas*⁴⁸ y es ahí donde ponen huevos, permanecen de una a dos semanas hasta el crecimiento de sus hijos, denominados también “uvas”, luego se levantan a otras partes (Alicia Huacani, 14/03/2013).

⁴⁸ Son plantas acuáticas del lago Titicaca.

Muchos aprovechan justamente esta época para la pesca, inclusive ponen sus redes en diversas orientaciones para “capturar” mayor cantidad de peces (ver 3.1.2. Orientación y señalización de redes).

Algunos también indican que hay bastante presencia de peces en las *mik'ayas*, otros afirman que es bueno anclar las redes en los alrededores del río, esto más que todo en épocas lluviosas, ya que las aguas turbias que ingresan de los ríos ofuscan la visión de los peces y por tanto caen fácilmente en las redes. Otra manera de identificar los bancos de peces⁴⁹, según Jimena Portugal y Thomas Flores, es ubicando los lugares donde se encuentran las aves acuáticas llamadas *waxchallas*; cuando estas aves se agrupan en determinados lugares, significa que por allí hay peces (Portugal, 2002; Flores, 1999). Esto significa que sólo quien ha podido tener la experiencia de identificar estos aspectos pueden tener una pesca exitosa.

Mientras para algunas familias pesqueras las vetas pueden ser ubicadas únicamente experimentando, es decir, poniendo redes y observando en qué lugares del Lago se pesca más, ya que las vetas se encuentran a sólo 50 m² a la redonda, para otros, es un factor de suerte o de que sean guiados por sus espíritus protectores (*achachilas*), quienes les brindan sabiduría e inteligencia para localizar las vetas. Asimismo, es interesante notar que para muchas mujeres los sueños (*samkaña*) son importantes: ellas les dan mayor credibilidad a sus indicadores espirituales, ya que a través de éstos pueden predecir la buena o mala pesca que se tendrá en los próximos días. Así lo expresa la siguiente entrevistada: “Cuando estoy escalando el cerro, recogiendo papas o teniendo *wawa* [bebé] en mis sueños, significa que va ver bastante pescado” (Teodora Mamani, 06/07/2014). Inclusive, algunas dicen que directamente sueñan recogiendo pescados y eso mismo pasa o se concreta en el día. Así que gran parte de las familias pesqueras y especialmente las mujeres dan seguimiento y mayor atención a sus sueños. En cambio, los varones los olvidan o simplemente no suelen comentar de sus sueños, porque no les dan mucha importancia.

⁴⁹Tanto Jimena Portugal como Thomas Flores denominan banco de peces a lugares y zonas determinadas, donde precisamente se reúne mayor cantidad de peces (Portugal, 2002; Flores, 1999).

Durante los últimos años, se han producido algunos cambios: uno de ellos es la desaparición de algunas especies de peces o la baja producción de peces en el lago Titicaca. Ante este fenómeno, muchas familias han optado por la estrategia de ir a pescar peces en altas profundidades, dirigiéndose hasta las islas *Qaqaya*⁵⁰, *Chuquilla*⁵¹ y Campanario, que están situadas en medio del Lago. Incluso, algunos mencionan que pueden ir a pescar hasta otras provincias como: Manco Kapac, Omasuyos, Los Andes y otros sectores, siempre y cuando sus embarcaciones les permitan navegar sobre altas profundidades. Aunque, como indican los pescadores, no tienen límites de pesca, las vetas se encuentran en ciertos lugares estratégicos del Lago, por lo que gran parte de las familias se trasladan hacia estas islas y suelen anclar sus redes en zonas cercanas a éstas, especialmente en lugares con plantas acuáticas. Pero no hay que perder de vista que en el Lago hay lugares muy peligrosos, donde la red queda atrapada por el barro y no hay manera de recuperarla. Por eso, un pescador debe tener cuidado y sobre todo mucha pericia para realizar el anclaje de redes.

Por otro lado, Flores también añade “un principio [fundamental] para tener buena pesca, es la de tener redes nuevas o viejas, pero limpias...” (Flores, 1999: 91), ya que esto permite evitar la visualización y ocasiona el choque de los peces con las redes durante la noche. La vida de las familias pesqueras no es nada fácil, debido a que esta actividad es muy práctica y requiere de experiencia. Por esta razón, estas familias planifican cotidianamente nuevas estrategias de pesca para acumular mayor cantidad de peces, ya que su economía depende en gran medida de la buena o mala pesca que se haya obtenido en la semana, en el mes y en todo el año.

3.1.2. Orientación y señalización de redes

La orientación y señalización de redes es fundamental para cada pescador. Por ejemplo, cuando las redes están orientadas en diferentes sentidos y en un determinado lugar significa que allí se encuentra la veta. En realidad, significa que es más probable obtener

⁵⁰ Esta isla queda al frente de la comunidad Gran Puni, el viaje en bote a motor es de aproximadamente una hora.

⁵¹ Esta isla es más lejana que la otra, el viaje en bote a motor desde la comunidad hasta la isla es de dos horas.

una buena pesca. Tal como afirmó el señor Huacani, “...si coloco a otro lugar o más allá no hay pescado, por eso la red coloco en un solo lugar y además en toda pose lo oriento, en vertical, horizontal, segmentado y así sucesivamente. No es colocar así nomás a cualquier lugar, sino no va sacar nada de pescado...” (David Huacani, 22/12/2011).

Por eso, la mayor parte de las familias pesqueras de la comunidad Gran Puni suelen orientar sus redes en diferentes sentidos; los más comunes son: el perpendicular, el horizontal, el oblicuo, el segmentado y en zig-zag. Esta estrategia nació ante la necesidad de evitar el robo de redes; más adelante notaron que con esta práctica hay más probabilidades de pescar en cantidad. Pero también con esta forma de anclar redes, las vetas pueden ser ubicadas con mucha más facilidad. Una vez identificadas las vetas o lugares de pesca, éstas son señaladas tanto en el Lago como en el entorno que las rodea.

Existen dos tipos de señalizaciones, ya sea para ubicar las redes o para descubrir vetas. La primera consiste en identificar algún rasgo fisiográfico sobresaliente en el entorno circundante al Lago como: pueblos, comunidades, islas, cerros, árboles, casas, ríos, antenas de comunicación y lugares de salida y entrada del Sol. Estos elementos sirven como indicadores para recordar entre qué lugares o sectores del Lago se han puesto las redes y repetir el anclaje en el mismo lugar. Así lo indica el señor Chambi:

...nosotros nos señalamos de los cerros y de ahí nos recordamos en qué lugares hemos colocado las redes, por ejemplo yo me señalo de la isla *Qaqaya* y del cerro de Puerto Acosta, también del cerro Parajachi I, esas cosas bien tenemos que manejar porque si no dominamos eso, no vamos a saber dónde colocar, ni de dónde recoger la red..., a veces nos sirven de señal las casas, los eucaliptos, los cerros hasta las antenas telefónicas nos sirve de guiador, para decir entre esos sectores está nuestra red y ahí sabe haber más peces... (Casimiro Chambi, 12/09/2013).

La segunda señal consiste en amarrar la totora en forma de una trenza, pero cuando no hay totora muchos suelen dejar sus redes en el Lago. Para que las redes no se pierdan o sean robadas, se suele poner infinidad de distintivos. Varios usan como señalizadores flotadores

hechos de poliuretano (conocido localmente como plastoformo), botellas de plástico y en algunos casos hasta bidones de lubricantes.

Ir a dejar las redes y más aún recogerlas del Lago implica que el pescador debe tener un conocimiento exacto del espacio lacustre y de los lugares donde se han dejado los materiales de pesca. Las que tienen más habilidad en identificar las señalizaciones son las mujeres, ya que ellas reconocen rápidamente los rasgos distintivos de sus materiales de pesca. Por más que pierdan la red o les sea robada, no se olvidan fácilmente de sus características. Por eso se dice que las mujeres no olvidan rápidamente las cosas; así transcurran meses o años, sus recuerdos siempre están intactos. Inclusive algunas se fijan en detalles insignificantes por los cuales sus redes pueden ser reconocidas. De ahí la importancia de señalizarlas, ya que ésta es la única manera de evitar robos o pérdidas de dicho material. Esta señalización, además de que es importante para ir a dejar y recoger las redes del Lago, también es imprescindible para identificar lugares con más peces (Fotografía 3).

Fotografía 3: Formas de señalizar las redes en el Lago



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

Como se puede apreciar, en la comunidad Gran Puni ninguna actividad es exclusiva de ningún género. La actividad de pesca es asumida por ambos. Tanto varones como mujeres

aportan en esta actividad con su respectiva sabiduría, con habilidades y destrezas. Así como los varones son especialistas en el manejo del espacio lacustre, las mujeres también se destacan por poseer otro tipo de conocimientos, como la predicción de la buena o mala pesca a través de sus sueños, habilidad en la manipulación de los materiales de pesca y sobre todo creatividad en el momento de anclar sus redes con algún rasgo distintivo, lo que les permite identificarlas con rapidez y facilidad en el entorno lacustre.

3.2. Factores climáticos que influyen en la pesca: sabidurías y experiencias que se transmiten de generación en generación, con legado patriarcal

Varios factores son determinantes para que una pesca llegue a ser afortunada, entre éstos, la influencia de los vientos, de las olas, de la Luna, de las noches nubladas, de la época de lluvias y de las heladas. Todos estos cambios climáticos son de mucha importancia para proceder a la pesca. Sin embargo, la adquisición de esta sabiduría y experiencia es un privilegio de los varones, ya que ellos aprenden, ensayan y ponen en práctica estos conocimientos desde la niñez. En muchos casos, son los padres quienes enseñan y transmiten conocimientos a sus hijos. Por ejemplo, en la Amazonía boliviana, los padres practican rituales de curación para que sus hijos sean expertos en pesca, esto sucede exactamente cuando el hijo alcanza una edad de siete años. De esa manera, se van construyendo los roles de género en la pesca, los varones se destacan en la conducción del proceso de la pesca, mientras que el descamado así como procesar el producto obtenido es una actividad generalmente reservada para las mujeres (Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia, s.f.).

La formación de los hijos tiene su particularidad en la comunidad Gran Puni, pero no deja de reproducir los roles de género: muchos varones se van especializando en la actividad de la pesca y en el manejo del espacio lacustre a temprana edad, desde sus ocho años, por su condición de género masculino. Es decir, si es varón, se le brinda determinada educación, se le transmite conocimientos para enfrentar la vida, mientras que la mujer aparentemente no necesita educarse, mucho menos prepararse para enfrentar la vida, porque al casarse ya tendría quién la proteja y cuide de ella. Ésa es la percepción general de las familias de la

comunidad, por lo que la mujer se ubica en la escala inferior del mundo y el varón en la escala jerárquica-superior. La explicación de esto sería que ellos supuestamente son más fuertes, cumplen trabajos riesgosos y son los que proveen económicamente a la familia. A esto le llama Marcela Lagarde el poder de la autoafirmación, “nacer autoafirmados significa nacer en un género superior, histórico y poseedor de todos los valores, que es distinto a nacer en un género inferiorizado, natural y subordinado” (Lagarde, s.f.: 15). Al nacer, los hombres son potenciales trabajadores, poseedores de bienes y ejecutores del poder. Eso, para ellos, es tener el derecho a la existencia.

Así, considera que los conocimientos sobre los factores climáticos y su influencia en la pesca son saberes y aprendizajes que se transmiten de generación en generación, pero con legado patriarcal, ya que el varón asume un rol más protagónico en el espacio lacustre mientras que la mujer es considerada como una persona carente de fuerza física para dirigir la embarcación y sensible a enfermarse por las bajas temperaturas que suelen producirse en el Lago, entre otros aspectos. Sin embargo, últimamente este tipo de percepciones y creencias está sufriendo una serie de cambios como resultado de luchas simbólicas de parte de las mujeres, ya que la mujer también trabaja en la pesca y no sólo los varones asumen esta actividad, como sucedía en el pasado. Hace décadas atrás, la pesca era practicada durante la noche y entre varones, de preferencia entre amigos o parientes, quienes se encargaban de pescar peces para el autoconsumo. Con la introducción del mercado, la pesca se realiza en familia. Sin embargo, este cambio ha dado lugar a que se empiece una triple explotación de la mujer (ver 4.3. Cambios y reconfiguración de roles de género con la introducción de nuevas tecnologías en la pesca). En algunos casos, las mujeres “comandan” la pesca debido a que su marido migró a la ciudad, situación que la obliga a asumir la responsabilidad de la familia.

3.2.1. La influencia de los vientos

Muchos entrevistados afirman que los vientos son muy importantes para la navegación y para el desarrollo de la pesca. Por ello el conocimiento de este fenómeno es esencial e imprescindible para los pescadores. Al respecto, varios entrevistados señalan que el

conocimiento sobre los vientos suele adquirirse por medio de la experiencia, es decir, durante viajes largos que se realizan con grandes embarcaciones. Hoy en día, los pescadores jóvenes enumeran menor cantidad de vientos que los pescadores adultos, debido a que ya no realizan viajes al Perú, como en la década de los sesenta, cuando se inició el comercio de truchas:

En el Lago no hay que caminar así nomás, sino tienes que dominar los vientos y cada uno de ellos tienen sus nombres: *kaxchapi thaya*, del valle viene ese viento; *jalsu thaya*, *isqani thaya*, *säqama thaya*, de Guaqui viene; *wuaychu thaya* es de Puerto Acosta; *quta thaya*, del Lago y *luqhi karlu o karlu kallana thaya*, bien loco siempre viene ese viento y ese momento las oladas [oleadas] más que una casa saben formarse.... Los jóvenes de ahora ya no conocen estos vientos, pero nosotros teníamos que dominar toda esas cosas para viajar en grandes botes al Perú, caso contrario corríamos el riesgo de voltearnos, ya que todo tiene su hora y por eso hay que saber calcular muy bien las horas y tiempos de navegación... (Lino Chambi, 27/11/2014).

Como puede observarse, el aprendizaje acerca de los vientos se realiza a través de la práctica. Muchos varones que incursionan en la pesca a temprana edad tienen la ventaja de adquirir estos conocimientos de sus padres, mientras que las mujeres aprenden durante su juventud por la necesidad de incursionar en la actividad pesquera. Antes los vientos eran conocidos por los abuelos mediante la observación de las estrellas; pero las generaciones actuales ya no observan las estrellas, debido al cambio en las horas en que se desarrolla la pesca. Esto motiva a que este tipo de sabiduría y de creencias se esté perdiendo.

Hace décadas atrás, los abuelos conocían perfectamente cuál de los vientos favorecía a la pesca; pero ahora este tipo de conocimientos ya no son tomados en cuenta por los jóvenes pesqueros. Incluso los nombres de los vientos han sufrido distorsiones (Cuadro 7).

Cuadro 7: Nombres de los vientos

| Nombres y sus significados | Dirección geográfica de la que proviene el viento |
|---|---|
| <i>Kaxchapi o Alax thaya</i> (viento de los valles) | Viene del Noreste |
| <i>Jalsu thaya</i> (viento de La Paz, denominado también paceña) | Viene del Este |
| <i>Isqani thaya</i> (viento de Carabuco) | Viene del Este |
| <i>Wuaychu thaya</i> (viento de Puerto Acosta) | Viene del Oeste |
| <i>Pulian thaya</i> (viento de Puerto Acosta) | Viene del Oeste |
| <i>Luqhi karlu o karlu qallana thaya</i> (viento de Juliaca-Perú) | Viene del Suroeste |
| <i>Quta thaya</i> (viento de Lago-qaqaya) | Viene del Sur |
| <i>Säqama thaya</i> (viento de Guaqui-Copacabana) | Viene del Sureste |

Fuente: Elaboración propia basada en información obtenida de los pobladores de Gran Puni.

Muchos de nuestros entrevistados afirmaron que el viento *kaxchapi o alax thaya* que viene del Noreste favorece a la pesca. Esto se debe a que los peces suelen nadar a contracorriente del agua y por el viento no advierten la presencia de las redes, por tanto caen fácilmente en ellas: “cuando hay *alax thaya*, lo más seguro es que va agarrar pescado, porque del *inti-jalsu* viene la *wayra* [frío]” (César Yana, 17/04/2014). Esto quiere decir que la procedencia del viento es del sector valle, es decir de arriba, lugar donde justamente sale el Sol por las mañanas. Mientras el viento *isqani thaya* que viene del Este ayuda a poner redes, porque éste no es muy fuerte. Es por eso que la mayoría de las familias pesqueras salen a poner sus redes con este viento.

Para manejar bote y para ir a pescar, tienes que saber qué viento es y de cuál lado viene porque cuando hace mucho frío no hay caso de poner la red, ya que hay mucha olada y eso te puede llevar lejos, hasta donde quiere llevarte... todos los vientos tienen sus respectivos nombres como ser: *kaxchapi o alax thaya*, que viene de arriba del lado del valle; *jalsu thaya* viene del lado de La Paz y otros la denominan paceña; *isqani thaya* viene de Carabuco y con eso está bien nomás, vamos estar poniendo red, sabemos decir; *wuaychu thaya* viene de *wuaychu* o sea del lado de Puerto Acosta y por eso se llama así; *pulian thaya* también viene del lado de Puerto; *luqhi karlu o karlu qallana thaya* este viento sí que es bien loco y cuando

está presente deja las redes totalmente enredadas hasta puede volcar el bote a motor y por eso a veces mueren en el Lago; *quta thaya* viene de *quta* es decir del Lago y *säqama thaya* que viene del sector Copacabana (Cosme Huacani, 11/09/2013).

Como se podrá ver, la aparición de los vientos a lo largo del día determina las horas en que los pescadores salen al Lago y vuelven de la pesca. Los nombres que reciben estos vientos por lo general están relacionados con algún cerro o dirección geográfica de la que proviene. Su fuerza, su uso, su peligro son conocidos en el mismo proceso de navegación y de pesca. Por ejemplo, el viento *kaxchapi* o *alax thaya* es denominado también *valle thaya*, ya que su procedencia es del sector de arriba, es decir de los valles. El viento *jalsu thaya* proviene del lado de La Paz, por lo que se lo conoce localmente como *paceña thaya*. Mientras el *isqani thaya* viene de Carabuco. Si bien este viento favorece para anclar las redes en el Lago, pero no es beneficiosa para la pesca, ya que no suele haber bastante cantidad de peces cuando presencia el viento.

Generalmente cuando el viento *alax thaya* está presente, suele “capturarse” mayor cantidad de peces. Pero, para entrar al Lago y desarrollar el anclaje de redes, es favorable el viento *isqani thaya*. Sin embargo, el viento más peligroso para los pescadores es *luqhi karlu* que viene desde Juliaca-Perú. Cuando el viento viene de ese lado, las redes salen totalmente enmarañadas, ya que la intensidad de las olas aumenta con este tipo de viento, lo cual provoca desorden y pérdidas de redes en el Lago. Muchos dicen que el bote a motor puede ser volcado si es que el viento es muy fuerte. Este tipo de viento suele presentarse mayormente en épocas lluviosas, es decir, en los meses de enero, febrero y marzo, ya que entonces aumenta la fuerza del viento. También hay otras épocas peligrosas para los pescadores como el mes de agosto, ya que, según las percepciones y creencias de los comunarios, en ese mes caminan vientos malignos que tienen poderes sobrenaturales. Por eso, durante ese mes, ellos consideran importante ir a pescar entre dos personas, porque una sola persona puede ser atacada fácilmente por el Diablo; mientras que si van acompañados, éste les tiene miedo.

Como puede observarse, el viento *luqhi karlu* o *karlu qallana thaya* es el que más perjudica a los pescadores, ya que las redes salen totalmente enmarañadas del Lago. El viento de esa época del año es altamente peligroso para las familias pesqueras, ya que se han producido varias muertes debido a este fenómeno. Un caso concreto afectó a la familia de esta entrevistada:

Mi hijo era pesquero desde hace varios años, inclusive conmigo más sabemos ir al Lago, pero un día ha ido solito a poner redes... después muerto nomás ya hemos sacado, porque seguramente atacó el Diablo y los vientos malignos, por eso se ha volteado en bote. Él sabía nadar muy bien, pero ni aún eso salvó su vida... (Elena Huacani, 05/07/2013).

Para evitar estas desgracias que cobran la vida de las familias pesqueras, los pescadores suelen realizar rituales y ofrendas a los cerros, a las islas y a los *achachilas* que protegen espiritualmente la vida de los pesqueros (ver 3.3. Los ritos y su incidencia en la pesca).

Muchas veces los vientos pueden ser peligrosos o favorables para las familias pesqueras, por ello es imprescindible el conocimiento y la predicción de la llegada de cada uno de estos vientos para calcular el tiempo en el que se puede seguir pescando o más bien salir del Lago. El conocimiento y el manejo exacto de los distintos tipos de vientos constituyen un factor importante para planificar las horas de trabajo en el Lago. Ambos géneros (hombre/mujer) poseen este tipo de conocimientos, que son tomados en cuenta al momento de desarrollar con la pesca.

Inclusive las mujeres suelen aprovechar estos vientos para ventear (*khuyuña*) algunos productos agrícolas, tales como: cebada, haba, quinua, arveja, tarwi, tunta y chuño⁵², productos que son destinados netamente para el consumo familiar.

Los vientos hay que identificar de acuerdo a la dirección del que proviene, si es del Lago se llama *quta thaya*, si es de arriba es valle *thaya...*, estos vientos son bien importantes para nosotros, especialmente para ventear (*khuyuña*) haba, arveja, tarwi y otros productos

⁵² En aymara, se escribe *ch'uñu*. Es una papa deshidratada por la acción de las heladas y del sol (Yampara et al., 2007).

agrícolas.... *Quta thaya* generalmente está presente por las mañanas y ahí se aprovecha para ventear los productos, con este mismo viento se pone también las redes. Pero en las tardes el viento aumenta y es más complicado entrar al Lago para dejar redes, por eso es necesario dominar los distintos tipos de vientos que existen... (Juana Chambi, 15/04/2014).

El viento *quta thaya* es utilizado sobre todo por las mujeres para ventear algunos productos agrícolas. Pero este tipo de viento también es favorable para realizar el anclaje de redes, especialmente durante la mañana, ya que por las tardes aumenta un poco más la intensidad del viento.

Según las entrevistadas, los vientos también pueden ser identificados a través de la nube (*urpu*), es decir, cuando las nubes salen del lado del Lago, significa que el viento *quta thaya* estará presente en las próximas horas, tal como lo expresa la siguiente entrevistada: “para saber qué tipo de viento está viniendo o vendrá en las próximas horas, hay que fijarse las nubes del cielo, cuando la nube sale del lado del Lago significa que el viento *quta thaya* estará presente, de eso hay que darse cuenta, clarito es...” (Cristina Choque, 20/11/2014). Este tipo de conocimientos y experiencias se convierten en los principales bio-indicadores para las mujeres.

3.2.2. Las olas

Las olas, al igual que los vientos, tienen sus características diferenciales a lo largo del día. Éstas dependen mayormente del viento. Una conceptualización particular de los pescadores respecto a una característica del oleaje es que, cuando el viento (*alax thaya*) sale del lado de los valles, es decir, del Noreste, las olas florecen, lo que Jimena Portugal denomina *panqarantiwa* (Portugal, 2002). Es decir, cuando las olas chocan contra el bote, o entre sí, generalmente revientan, y su florecimiento es de color blanco.

Por esto, la mayoría de los pesqueros suelen ir a poner sus redes al Lago cuando es *t'aqu*, es decir, cuando las olas están calmadas. Si hubiera demasiadas olas, no habría forma de anclar las redes porque, según indican, las olas suelen ser poderosas y a la vez muy peligrosas. Por esta razón, mucha gente prefiere ir a poner sus redes cuando mejora el

tiempo o simplemente esperan a que cese el oleaje. Algunas mujeres sostienen que las olas también enredan los materiales de pesca. Para que esto no ocurra, prefieren esperar a que las olas estén calmadas y recién proceder con el anclaje. De lo contrario, sería un trabajo adicional para ellas, ya que el ordenar —y más aún el desenredar— redes lleva tiempo. Incluso cuando las olas son fuertes, necesariamente suspenden la pesca; no hacerlo pondría en riesgo sus vidas.

Todo este conjunto de conocimientos es imprescindible para la pesca y también para la navegación. Por ejemplo, cuando se está navegando en bote, es importante advertir la dirección de las olas y maniobrar la embarcación de modo que las olas vayan en dirección contraria al bote, para que la embarcación pueda “montarlas”. Si el bote navega lado a lado con las olas, éstas pueden volcar la embarcación. Por eso muchos dicen que “con el bote a motor hay que ir por buenos lugares; si hay demasiada ola, preferible salirse del Lago” (Cosme Huacani, 17/04/2011). Muchas veces los jóvenes hacen caso omiso a este tipo de situaciones porque se creen poderosos, fuertes e invencibles; solamente experimentando las inclemencias del tiempo empiezan a respetar los cambios producidos por la misma naturaleza.

3.2.3. La Luna

Otro factor relacionado con la cantidad de pesca obtenida a lo largo del mes es el ciclo lunar. Una gran mayoría de pescadores confirma que evidentemente en las noches oscuras se tiene mejor pesca que en las noches de luna llena. Esto se debe a que en las noches de Luna hay más luz; por tanto, los peces escapan al advertir la presencia de las redes: “cuando es noche de Luna el pescado parece que ve la red y se desvía por otro lado, por eso no hay mucho pescado...” (Luis Choque, 23/11/2011). Mientras que en noches oscuras, caen fácilmente en éstas.

Algunos entrevistados señalan también que en días de luna llena, luna nueva, cuarto creciente y cuarto menguante no hay mucho pescado, porque es el día del Diablo, denominado también *yanqhuru*. Esos días se suspende la actividad de pesca, debido a que

no suele haber buena pesca. Asimismo se afirma que esos días no favorecen la agricultura; en el caso de que se procediera con la siembra o el aporque de productos agrícolas, especialmente de la papa, no habría buena producción.

Las fases de la Luna son bien importantes para la pesca. Cuando es *urt'a*, llamado también *jairi*, es decir luna llena, cuarto menguante, cuarto creciente y luna nueva, esos días no se agarra pescado porque es su día del Diablo denominado *yanqhuru* y peor es en noches de Luna porque alumbra como linterna y los peces al ver las redes se escapan... A pesar de esto y con el avance de la tecnología, hoy en día las redes existen de todo color: rojo, amarillo, verde, guinda, limón, rosado, pacay, anaranjada y esos ya son bien notorios. Por eso los colores bien hay que fijarse, por ejemplo: en el *phaxsi* las redes de color amarillo bien pesca, qué siempre será, ya debe brillar pues y cuando es *phaxsi* puro redes amarillo siempre llevo, igual nomás saco como si hubiera sido noche oscura así pesco, todo esto me ha enseñado mi experiencia qué colores de redes llevar en noches de Luna y en noches oscuras, a veces factor suerte también es... (David Huacani, 22/12/2011).

En Gran Puni, a los días cuando la Luna cambia de fase se los llama: *urt'a*, *urt'a uru*, *yanqhuru* o *jairi*. Para muchos comunarios esos días no son buenos para la pesca; sin embargo, otros se dan modos para pescar peces, optando por la estrategia de llevar redes de diferentes colores, sobre todo claros, como el amarillo, el verde limón, el rosado y el anaranjado. Si bien antes no se tomaban en cuenta las fases de la Luna (*phaxsi*) porque en el Lago había bastante cantidad de peces, ahora el pescador debe prever esta situación para obtener buena pesca.

Varias familias pesqueras, sobre todo los varones, suelen comprar almanaques y calendarios para informarse sobre cuáles serán los días de *urt'a* o *yanqhuru*. Las mujeres prefieren mirar al Cielo por las noches, para saber si es luna nueva (*wawa phaxsi*), cuarto menguante, cuarto creciente o simplemente luna llena. Inclusive, algunas señalan que los calendarios y almanaques no siempre reflejan la verdad, porque pueden retrasarse de uno a tres días.

Aunque es evidente que la luna llena perjudica al pescador, ya que se obtienen pocos peces en esos días, un entrevistado señala que la buena o mala pesca no siempre se debe a las fases de la Luna, sino que depende muchas veces de la habilidad, experiencia y destreza que uno posee en la pesca. Al respecto, el señor Huacani afirma: “en noches de Luna igual saco hartos pescados porque llevo redes de color amarillo, verde limón, rosado y anaranjado, lo cual brilla en las noches y los peces suelen caer fácilmente en ellas” (David Huacani, 22/12/2011). A esto también se suma la suerte del pescador. Sin duda alguna, la experiencia del pescador es fundamental en la pesca y muchas veces su éxito en dicha actividad depende de ésta.

3.2.4. Las noches nubladas

Las noches nubladas también son buenas para la pesca, ya que no permiten pasar la luz de la Luna. Al respecto, muchos advierten que éstas son beneficiosas siempre y cuando no se desate una tormenta que mueva las redes y las inutilice. Este tipo de tormentas son más frecuentes en épocas lluviosas aunque también pueden ser peligrosas para los pescadores. Por esta razón, las noches nubladas pueden resultar altamente beneficiosas, siempre que se realice la pesca fuera de esta temporada, tal como lo señala la siguiente entrevistada:

...en noches nubladas así como en noches oscuras se pesca igual, esas veces sabe estar habiendo pescado. Pero, cuando cae la lluvia y sobre todo en meses de enero, febrero, marzo cuando hay tormenta los pescados ya no se mueven y las redes puro vacío se saca, por eso con mucha inteligencia hay que entrar a pescar, no es nada fácil... (Candelaria Chambi, 26/11/2011).

3.2.5. Las épocas de lluvias y heladas

A lo largo del año, la época de lluvias se considera la más propicia para los pescadores por la mayor cantidad de peces “capturados”. Gran parte de los que se dedican a la actividad pesquera afirman que los meses de enero, febrero y marzo son las mejores épocas de pesca,

porque las aguas frías y turbias que ingresan por los cauces de los ríos (Suches⁵³ y Yanarico⁵⁴) ofuscan la visión de los pescados y el frío los atonta. Esas condiciones son favorables para que los peces caigan fácilmente en las redes.

Las épocas lluviosas también favorecen la pesca de trucha y pejerrey, ya que estos peces no suelen advertir la presencia de redes debido a las aguas turbias que ingresan de los ríos. De todas maneras, tanto la trucha como el pejerrey no son especies de gran importancia económica para las familias pesqueras de Gran Puni, porque la pesca de estas especies es reducida. De hecho, en esa comunidad no se cuenta ni con criaderos y en la región es pescada en su estado natural.

Otro pez que aparece en épocas lluviosas es el *qarachi* blanco. Este pez generalmente navega por las orillas del Lago en busca de alimentación. Muchos señalan también que la presencia de este pez cerca de las orillas se debe a la subida del agua: “...en enero, febrero, marzo recién aparece el *qarachi* blanco... estos peces buscan su comida cerca de las totoras, algas y *chancus*, ahí aprovechamos para pescar, principalmente en las épocas de lluvias porque el pescado sube juntamente con el agua” (Gregorio Huacani, 22/11/2011).

Sin embargo, una entrevistada explicó que el tiempo ha cambiado. Si bien en temporadas de lluvia se solía tener mejor pesca que en otras temporadas del año, ahora justamente en épocas lluviosas los peces desaparecen y reaparecen en épocas de helada. Esta desaparición de peces se debe a que en épocas lluviosas entra agua sucia de los ríos, lo que hace que los peces se dispersen y escapen en busca de aguas cristalinas:

En los meses de junio, julio hay pescado, antes en tiempo de lluvia nomás sabe haber pero ahora ya no es así, hasta el tiempo ha cambiado. Desde San Juan aparece el pescado y en lluvia más bien desaparece. Antes en tiempo de helada sabe perderse el pescado y ahora ya no es así, más bien en la época de helada hay pescado y en tiempo de lluvia ya no hay,

⁵³ Este río pasa por Escoma y desemboca al lago Titicaca. En épocas lluviosas, suele rebalsar el agua, por lo que se forman pequeñas lagunas por el sector.

⁵⁴ Este río es más grande que el otro, proviene desde regiones peruanas y también desemboca al lago Titicaca. Muchos lo conocen como río Wuaycheño, ya que pasa por la región de Puerto Acosta.

porque el agua con *qunchu* (suciedad) entra de los ríos hacia el lago Titicaca y por eso los pescados desaparecen, escapan al frente, al lado del Perú parece que se van, de una noche nomás sabe perderse y si colocamos las redes a esos *qunchus* al día siguiente vacío nomás se saca. No sabe agarrar ni un pescado, más bien la red nomás todo sucio sabemos sacar... (Justina Choque, 05/07/2011).

Como se puede apreciar, hay diversas percepciones y creencias acerca de las temporadas de pesca; pero en general se sostiene que se tiene mayor producción de pescado durante la época de lluvias y que la peor época de pesca a lo largo del año es el invierno y los meses de helada (junio, julio y agosto). Jimena Portugal también está de acuerdo con esta percepción. Ella sostiene que la época de helada coincide con la época de reproducción de los peces; por esto, la pesca disminuye notablemente hasta la mitad o menos de lo que se podría pescar en épocas lluviosas (Portugal, 2002).

Otra razón por la que en épocas de helada no hay muchos peces es que éstos recorren lugares más profundos del Lago para reproducirse. Algunos afirman que, cuando se congela el agua, el pescado ya no se levanta. Así lo señala este entrevistado:

...si cae la helada no hay pescado, se pierde porque el agua se congela y los peces ya no se levantan y cuando cae la lluvia sucede lo mismo, el pescado ya no se mueve y redes vacíos nomás ya sacamos... En épocas de veda sucede lo mismo, los peces ya no se encuentran porque se van a ubicar a lugares ocultos y profundos, es decir, donde los pescadores no puedan ir a pescar; ahí ellos ponen huevos y se reproducen. Los pescados llegan a la etapa de veda en junio, julio y agosto, esos meses van a huevear... (Armando Huacani, 14/03/2013).

Lo cierto es que la época de helada coincide con la época de veda⁵⁵, justamente cuando los peces entran en un proceso de reproducción. Ésta es la razón por la cual baja la producción de pescado en esos meses (Portugal, 2002; Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012).

⁵⁵ La veda es el ciclo reproductivo de los peces.

3.3. Los ritos y su incidencia en la pesca

El conocimiento acerca de los ritos es muy importante en la pesca para convivir en armonía con la madre naturaleza. Muchas familias pesqueras de Gran Puni practican un sincretismo religioso⁵⁶, aunque también hay personas que son evangélicas⁵⁷. Los pesqueros que no creen en la *Pachamama* (diosa de la tierra) ni en los poderes que tienen los cerros (*achachilas*), encomiendan su vida a Dios, haciendo una oración antes de entrar al Lago, para que no les pase nada malo durante la pesca. Tal es el caso del siguiente entrevistado: “Yo no practico nada de *waxt’a*, no entiendo qué será eso. Sólo me pido de Dios, gritando, alabando al señor voy al Lago. A veces ayunamos también, no hay que comer hasta media mañana, así nomás pescamos y tampoco no me ha pasado nada hasta ahora...” (Gregorio Huacani, 14/03/2013).

Como se podrá ver, la realización de ofrendas no tiene el mismo significado y la misma importancia para todas las familia pesqueras. Los evangélicos no creen en los ritos, solo en Dios, por tanto no es imprescindible realizar la *waxt’a* para ellos. Tienen otra forma de invocar a Dios por su vida, salud y bienestar, haciendo oraciones, ayunos, de acuerdo al mandato de la secta religiosa al que pertenece. Pero al contrario, las familias creyentes de la religión andina le dan especial importancia a los ritos, el hecho de realizarlo produce una sensación de sosiego familiar, ya que al concretarlo sienten protección de parte de sus espíritus tutelares (cerros e islas) que existen en el Lago.

Según versiones de los entrevistados, hace décadas atrás los ritos se realizaban conjuntamente, es decir, solían reunirse todas las personas que se dedicaban a la pesca. Se los realizaba un vez al año, en junio (año nuevo aymara) o agosto⁵⁸. La hora de practicar

⁵⁶ Nos referimos a la mezcla de religiones, ya que una gran mayoría de familias pesqueras son católicas y también creyentes de la religión andina.

⁵⁷ Estas personas asisten a la Iglesia Evangélica Metodista que hay en la misma comunidad, aunque son una minoría.

⁵⁸ Según Vicenta Mamani, en el mes de agosto se realizan muchos actos rituales religiosos porque este mes es conocido como *lakan phaxsi*, *yanqhani phaxsi* (mes que come, mes en el que se manifiestan los malos espíritus). En ese mes se dice que el demonio anda suelto y puede tentar a la gente, por eso la costumbre más común es pagar con platos (ofrendas) a los *maranis* y *achachilas* (espíritus tutelares) (Mamani, 2002).

este rito era durante la noche y con un espíritu de fraternidad, entre amigos. Ahora la pesca se la realiza en familia y quien toma la decisión de hacer o no el ritual es la pareja (hombre/mujer) dependiendo de la religión que profesa.

Actualmente se practican rituales fundamentalmente en el mes de agosto. Se los hace para proteger sus vidas, ya que en el Lago se corre mucho riesgo: “[nosotros] damos *waxt’a* al Lago mediante un *yatiri*, él se encarga de hacer esa ritualidad. Sin eso no se puede andar, muchas veces han muerto en el Lago y para que no nos pase nada malo, siempre damos una *waxt’a*...” (Reynaldo Huacani, 16/04/2014).

También alegan hacer los rituales para tener éxito en la actividad de pesca y protegerse de los vientos malignos que suelen presentarse en tiempos imprevistos: “me hago hacer siempre una *waxt’a* para que haya más pescado y también para que no me pase nada malo en el Lago, porque a veces hay fuertes vientos malignos y olas que son muy peligrosas...” (Justina Choque, 06/07/2014).

Según las percepciones de algunos pescadores, los ritos muchas veces ayudan a obtener buena pesca y de ese modo acumular ganancias que les permiten gozar de un buen capital económico. También acuden a estos rituales para proteger la salud de sus familias. Lo cierto es que hoy en día se practica con menos frecuencia que antes.

...nuestros abuelos practicaban el rito, ¿no? El ritual, por ejemplo, hasta yo me recuerdo el rito de la pesca; por ejemplo, hay en las orillas del lago Titicaca nuestras islas que vemos *Qaqaya*, *Campanario*, *Chuqilla*, ellos son pues poderosos que nos acogen también, nos cuidan porque en el Lago hay mucho riesgo, hay grandes olas, el ventarrón levanta de diferentes lados, entonces siempre el rito es principal, porque sin rito el pescado no hay. Nuestros abuelos antes hacían *waxt’as* en tiempos de agosto y San Juan, esa temporada ellos daban *waxt’a* y con eso pescaban la trucha. Ellos siempre se recordaban de eso... (David Huacani, 22/11/2011).

Una ofrenda para la pesca requiere una serie de implementos, como “mesa dulce” o también denominada “mesa blanca”, que viene preparada. Ésta se puede comprar en las

tiendas de la feria de Escoma o también en las chiflerías de la ciudad de El Alto. Según Vicenta Mamani, “dulce mesa es un banquete preparado para la ofrenda” (Mamani, 2002: 116); este banquete contiene una serie de miniaturas hechas de dulce y otros elementos⁵⁹ (Cuadro 8) como se aprecia a continuación:

Cuadro 8: Nombres de los elementos que contiene la “mesa dulce”

| Nombres que reciben los elementos | Significados |
|--|---|
| Lana blanca de llama | Pureza |
| Lana de color | Para hacer florecer la mesa |
| <i>Q’uwa</i> -hierba aromática | Para que los <i>achachilas</i> disfruten del olor |
| Flor de aleluya de color blanco | Flor que se utiliza en la ofrenda |
| Incienso | Masculino |
| Copal | Femenino |
| <i>Ch’iqa ch’ankha</i> | Lana hilada a la izquierda para contrarrestar a los malos espíritus y a las brujerías |
| Una pareja | Varón y mujer que simboliza la familia |
| Símbolo con figura | Significa casa, hogar de la familia |
| Dulces blancas cuadradas | Mesas para que coman los <i>achachilas</i> |
| Dos nueces | Macho y hembra |
| Dos sapos macho y hembra | Suerte, <i>ispalla</i> -producción de papa |
| Dos llamas macho y hembra | Animal de los <i>achachilas</i> |
| Estrellas | Para que alumbre siempre |
| <i>Quri llimp’i, qulqi llimp’i</i> | Oro y plata |
| Dinero | Para que no falte dinero |
| Serpiente | <i>Qamasa</i> -coraje, poder y medicina |
| Herraje de caballo | Suerte, dinero y salud |
| Tata inti (padre Sol) | Da calor, energía, hace crecer a las plantas y animales |
| <i>Phaxsi</i> mama (madre Luna) | Alumbra en las noches |
| <i>Qarwa sullu</i> | Feto seco de llama |

⁵⁹Los elementos que contiene la “mesa dulce” son quemados con fuego en los cerros o islas de mucha importancia espiritual. A parte de esto, el *yatiri* también solicita dos vasos iguales, un huevo de gallina, alcohol, vino, cigarro, cerveza y dos *taris* de color con mucha coca para compartir durante la preparación del rito y hacer mascar a los *achachilas*. Según Vicenta Mamani, el alcohol representa lo masculino y el vino lo femenino (Mamani, 2002).

| | |
|--|---|
| Mamita (virgen María) | Madre protectora |
| Cuerito de titi (titi) | Gato de los <i>achachilas</i> |
| <i>Llamp'u</i> | Grasa de llama (calmante del viento) |
| Alfeñique (<i>alphiñica</i>) | Dulce para que saboreen los <i>achachilas</i> |
| Mixtura | Para que festejen los <i>achachilas</i> |
| <i>Chiwchi</i> | Para que se reciba su pago |
| Otros dulces, confites, azúcar imperial (molida) | Para que saboreen los <i>achachilas</i> |

Fuente: Elaboración propia sobre la base de Mamani (2002: 117-118).

Evidentemente “...en agosto se da una variedad de ofrendas, como ser: ofrenda para la casa, para el negocio, para la salud, para el auto, para la mina, y otras cosas más. El hecho de realizar las ofrendas, es como ofrecer un banquete de comida y bebida a los espíritus protectores” (Mamani, 2002: 116). Estas ofrendas no solamente se realizan en agosto, sino también en junio, especialmente las ofrendas para la pesca se efectúa en año nuevo aymara (21 de junio). Algunas familias lo hacen dos, tres veces al año, según la necesidad.

Quienes se encargan de comprar los “implementos” para la realización de las ofrendas son las mujeres, es decir, las esposas de los pescadores. Ellas van a la feria de Escoma a vender pescado y como administran la economía familiar también son las encargadas de comprar la “mesa dulce” y los demás ingredientes. Pero quien va a rogar o buscar al *yatiri* es el marido, aunque ellas son más habilosas en esto, porque al hablar con sus amigas o vecinas puede enterarse de quién o cual *yatiri* es más efectivo y hace mejor el trabajo ritual. En función de esa información proporcionada por su esposa, el varón actúa.

Si bien la mujer se encarga de comprar los implementos para la realización de las ofrendas, lo hace previo consentimiento de su marido. Ambos consensuan, quedan el día para llevar a cabo el rito. Aunque algunos varones no le dan debida importancia a este ritual, lo hacen para cumplir con la formalidad. Las mujeres, en cambio, son creyentes de sus espíritus protectores y de sus dioses, depositan toda su fe en la ritualidad y son las que piden por la protección y la salud del pescador; ellas se preocupan más que todo por el bienestar de la

familia, de sus hijos y de su esposo. De esa manera, se ha especializado a la mujer como la cuidadora vital de los otros, sin importar ella misma.

3.3.1. Ofrenda a los cerros y a las islas

Muchas ofrendas son realizadas dentro del mismo Lago porque se cree que las islas y los cerros que se encuentran dentro de éste son los principales protectores de los pescadores. Hay tres islas en medio del Lago, que se llaman *Chuqilla*, *Campanario* y *Qaqaya*. La última de éstas es la más recomendada por los *yatiris*, además es la única que queda más cerca de la comunidad (una hora de viaje en bote a motor).

También se realizan *waxt'as* en los cerros que se encuentran en la misma comunidad (*Wililaqa achachila*) y en regiones aledañas (*Titimani achachila* y *Uqurani chachila*), los cuales son de mucha importancia espiritual⁶⁰:

Para hacer *waxt'a*, nosotros nos rogamos a los *paqus* llamados también *nayranis-yatiris*, maestros, curanderos, ellos hacen eso. Nosotros solamente compramos todo lo que nos pide: mesa dulce y eso contiene varios elementos como lana de llama, lana de color, *q'uwa*, aleluya, incienso, *qurillimpi*, *qullqi llimpi*, *llamp'u*, *alphiñica*, virgencita, dulces, estrellas, llamitas, *chiwchi*, alcohol, vino, coca, cigarro y todo lo que es necesario.... Después, ellos se encargan de hacer pasar, pero antes nos preguntan dónde pones tu red o entre qué sectores, porque la *waxt'a* no se puede hacer en cualquier lugar, sino que cada *achachila* tiene su poder, como *Wililaqa achachila*, *Titimani achachila*, *Kakachuru achachila*, *Uqurani achachila*. Todos tienen *illa*, *auto illa*, *qullqi illa*, *uta illa* y *quta illa*, cada uno tiene su respectivo poder. Eso bien hay que saber, no es ofrendar por ofrendar nomás... (David Huacani, 12/09/2013).

⁶⁰ Dentro de las deidades terrenales veneradas por las diferentes culturas del lago Titicaca se encuentran la *Pachamama*, diosa de la tierra, y el *Ch'uwa Achachila*, dios del agua (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). En el Perú, cuando ofrendan para la pesca se quema coca y espinas de los mejores peces en la cocina de la vivienda. Las ofrendas al Lago se realizan sobre todo en Carnavales, cuando se pide abundancia de peces (Galdo, 1962). En Bolivia, la ofrenda para la pesca se realiza en junio y agosto. Las mesas vienen previamente preparadas, para la pesca, para el negocio, para la salud, etc., se compra de acuerdo al requerimiento y éstos son quemadas por los *yatiris* en principales e importantes cerros.

Para elegir el lugar de la ofrenda, el *yatiri*, consulta a los *achachilas* protectores de la comunidad. Esta consulta, por lo general, se hace mediante el sorteo de la coca (observación participante, 10/08/2014). Una vez preparada la ofrenda, “el plato” o también denominado “mesa” es quemado en cerros, islas y lugares de mucha importancia espiritual, como se refleja en la siguiente fotografía:

Fotografía 4: Ofrenda o *waxt'a*



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 10/08/2014.

Según Yampara, el *yatiri* es el sabio humano que maneja las fuerzas y energías diurnas (Yampara *et al.*, 2007), porque está dotado de ciertos poderes espirituales. En Gran Puni, también se conoce al *yatiri* con otros nombres como *paqu*, *nayrani*, maestro y curandero. Generalmente se acude al *yatiri* para curar a los enfermos y para realizar ofrendas a la madre tierra, otros lo hacen para que le vaya bien en su trabajo, en el negocio y en otras actividades que desempeñan. En el caso de las familias pesqueras, dan ofrendas al Lago para que les provea más peces y para que tampoco sean atacados por el *anchancho*⁶¹,

⁶¹ Los *anchanchos* en el lago Titicaca muchas veces “aparecen como viento, pescados con varias cabezas y en forma de serpiente o de una soga interminable, a veces también se escucha como una campana o como una embarcación a motor” (Portugal, 2002: 269).

encantos y *yanqhas*⁶² del agua (Portugal, 2002). La mayoría de los *yatiris* son varones y hacen el trabajo solos, en algunos casos son acompañados por su esposa, quien cumple un rol simbólico, porque él dirige la ritualidad mientras la mujer va pasándole los materiales y, en otros casos, recordándole las cosas que olvidó su marido.

En el proceso de la ofrenda, se pide principalmente por la pesca; también se invoca por la protección del pescador y al mismo tiempo se pide por la producción agrícola, la reproducción de los animales, el bienestar y la fortuna de la familia. Estas ofrendas o *waxt'as* pueden ser realizadas cualquier día de la semana, con excepción de los martes y viernes, porque se cree que esos días son del Diablo. El precio que cobra cada *yatiri* por hacer este tipo de ritual generalmente es de Bs. 100; aunque algunos piden la voluntad o el cariño del quien lo contrata, casi todas las mujeres pagan arriba de este monto.

Quienes participan de esta ceremonia ritual son todos los componentes de la familia pesquera. Una vez concluido el rito, todos se abrazan y se desean “en buena hora” (que es un deseo de que todo salga bien a partir del momento de la ofrenda). Luego el *yatiri* y un acompañante van al cerro o al Lago a quemar la ofrenda preparada. Una vez que ellos retornan a la casa, comparten una merienda comunitaria y después algunas familias amanecen acullicando coca y tomando cerveza o licores, aunque esto no es muy común en Gran Puni (Mamani, 2002).

3.4. Percepciones y creencias de varones y mujeres en torno al consumo de pescado

Respecto al consumo de peces, la mayoría de los varones entrevistados afirman que “el pescado es el principal alimento de las familias que viven a orillas del lago Titicaca porque contiene una diversidad de propiedades, como ser proteínas y minerales: fósforo, calcio, potasio, zinc y otras variedades...” (David Huacani, 12/09/2013).

⁶² Varios de los *yanqhas* aparecen en el Lago cerca de las islas, en lugares de alta profundidad (Portugal, 2002). Muchos comunarios dicen también que este tipo de males pueden presentarse cerca de la media noche hasta la amanecida (dos de la mañana), porque según ellos a esa hora caminan los diablos.

Por su parte, las mujeres entrevistadas afirman que “el pescado debería constituirse en uno de los primeros alimentos para los niños, especialmente el *wallaqi*, porque ayuda al crecimiento y desarrollo de los huesos, ya que tiene calcio...” (Nimfa Huacani, 27/03/2011). Como se podrá ver, las mujeres son las que se encargan de la alimentación; aunque no son médicas, nutricionistas ni enfermeras, conocen muy bien los productos nutritivos que deben ser consumidos en familia, especialmente por los niños. Inclusive una de ellas dijo: “los niños que comen pescado son más ágiles, sabios y fuertes” (Marcela Chambi, 25/11/2013). Todo este conjunto de afirmaciones hace suponer que las mujeres, madres y esposas de pescadores son las únicas que se percatan de los cambios, procesos de desarrollo y crecimiento de sus hijos e hijas. En cambio, los padres de familia relievan las propiedades nutritivas de los pescados y no necesariamente les dan debida importancia a la salud de la familia como tal.

Estas ventajas son resaltadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), según la cual la carne de pescado es una buena fuente de proteínas, vitaminas y minerales, además de que protege al corazón y previene la artritis por su alto contenido de grasa Omega-3 (*La Razón*, 15/04/2014). Por su parte, Waldo Mamani menciona que el pescado, además de ser rico en proteínas, contiene una variedad de vitaminas A, B, B12 y D. También posee minerales como: hierro, calcio, fósforo, potasio, sodio, yodo, zinc, magnesio, selenio, Omega 3, Omega 6, por lo que su consumo es recomendado a toda la población en general y sobre todo a los niños, ya que coadyuva en su proceso de crecimiento y en el desarrollo de la inteligencia. Asimismo, aquellas personas que no consumen pescado son más propensas a tener anemia (Mamani, 2013).

Como se aprecia en las declaraciones de la OMS, el pescado es muy bueno incluso para evitar enfermedades cardiovasculares, asimismo previene dolores de cabeza (*La Razón*, 15/04/2014). Según el japonés Kunihiro Seki, el pescado del lago Titicaca también contribuye al desempeño sexual, además de que rejuvenece el cuerpo porque vive en un agua súper ligera (con 156 ppm de deuterio) y tiene incomparablemente mejor calidad que los pescados del mar (Seki, 2011).

Por estas razones, el consumo de peces que brinda el lago Titicaca es muy importante, aunque últimamente se ha convertido en un alimento de clases económicas pudientes, tal como afirmó Vicenta Mamani:

...en las décadas de 1970-80..., el pescado *qarachi* era considerado comida de los pobres. El pescado se podía intercambiar con productos agrícolas, pero ahora el pescado y la quinua se convierten en comida de ricos. Los pobres consumen arroz, fideo y los ricos consumen comida de pobres que tiene alto valor nutritivo... (Mamani, 2000: 112).

Según las estadísticas del Viceministerio de Desarrollo Rural del Estado Plurinacional de Bolivia, el consumo actual de pescado en nuestro país es de dos kg/persona/año, cuando en la región el promedio es de nueve kilos. Lo recomendable es que se consuman 12 kg/persona/año. La FAO, por su parte, estimó que el promedio de consumo mundial per cápita es de 16 kg/persona/año y para América Latina y el Caribe de nueve kilos anuales (*La Razón*, 15/04/2014). Esto hace notar que el consumo de este producto de excelentes propiedades nutricionales es muy bajo dentro de la sociedad boliviana.

Como actualmente no todas las familias tienen acceso a este producto de alto valor nutritivo debido a su precio elevado, la mayor parte de la población prefiere consumir carne de res o de pollo, situando al pescado en un lejano tercer lugar en la preferencia de consumo de carnes en Bolivia (FAO, s.f.). Sin embargo, muchas mujeres hacen grandes esfuerzos por brindarles buena alimentación a sus hijos, aunque el pescado se haya convertido últimamente en un producto mercantilizado.

En síntesis, la mujer tiene una gran responsabilidad en la alimentación de los hijos. Además de dedicarse a la actividad de pesca y venta de peces, también está al pendiente de la familia y principalmente de la alimentación familiar, ya que cuando el hijo sufre desnutrición o alguna enfermedad la carga siempre recae sobre ella. Incluso cuando se ve precisada a llevar a los hijos a un centro médico, el personal le llama la atención a ella y no así al padre. Por eso se afirma que la mujer pesquera de la comunidad Gran Puni es multifacética, cumple varias funciones: como madre de familia —encargada de la reproducción—, como esposa del pescador —y como persona también dedicada a la pesca— y como generadora

de recursos económicos —a través de la venta de pescados—. Muchas veces su labor no es reconocida, tampoco remunerada; lo hace por amor, entrega, instinto maternal, buena educación y feminidad (Lagarde, s.f.).

Además la mujer de esta comunidad no suele reclamar por las tareas que debe realizar, ya que es valorada por el resto de las personas en la medida en que trabaja y se sacrifica por sacar adelante su hogar. Como lo expresa Norma Fuller: “en la cultura andina, la femineidad se asocia a maternidad, trabajo, fortaleza, vocación de servicio y gestión de la unidad doméstica. La mujer es valorada como trabajadora, esposa y madre” (Fuller, 1995: 256). Así, se reproduce el modelo de mujer en la comunidad, sin importar que su trabajo sea duplicado o triplicado más que el de su marido. De lo contrario, estarían expuestas a recibir reproches de la misma comunidad y a recibir apelativos como: “floja”, “mala mujer” e “improductiva”. Muchas veces se dice que el éxito de la familia depende de la mujer, si sale adelante es porque es trabajadora; si no tienen nada, se debe a que es floja, “manirrota”, que no sabe administrar bien los recursos de la familia.

3.5. Percepciones y creencias de varones y mujeres en relación a la desaparición de peces del lago Titicaca

En cuanto a la desaparición de peces del lago Titicaca no hay una explicación unívoca, se tienen distintas percepciones y creencias. Muchos varones señalan que es la consecuencia de la sobrepesca realizada por los mismos pescadores, mientras que las mujeres sostienen que la contaminación del Lago estaría afectando gravemente a los peces hasta el grado de causar su extinción. Varios estudios también han confirmado que las principales causantes de la desaparición de especies nativas serían los peces introducidos, como la trucha y el pejerrey, ya que estas especies se caracterizan por ser ictiófagas⁶³ (Portugal, 2002; Mamani, 2013; Hooker, 2008 y Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012).

⁶³Portugal confirma que en los estómagos de los peces introducidos se han encontrado varias especies nativas como el *ispi*, el *qarachi* y pequeños alevines de pejerrey y trucha (Portugal, 2002). Esto quiere decir que las especies introducidas suelen comerse entre ellas mismas y no dan lugar a la reproducción de peces.

3.5.1. Pesca indiscriminada o sobrepesca

Al respecto, varios pescadores de la comunidad Gran Puni sostienen que una de las principales causas de su desaparición es la excesiva pesca que ellos mismos realizan sobre los recursos pesqueros:

...los pesqueros todas las noches ya pescan pues, por eso ya no hay mucho pescado. Además, el Lago está trezado de redes, a lo vertical, a lo horizontal y a todo lado ponen las redes, la vida del pescado ya no hay siempre, a dónde más se van a escapar, la gente misma lo ha terminado aunque poquito se ganan del pescado, por eso nomás la gente se dedica a la pesca, los terrenos tampoco son grandes... (Lino Chambi, 27/11/2014).

La introducción de ferias, mercados, transporte, caminos carreteros y las modernas formas de pesca han hecho que las familias de la comunidad se dediquen con más intensidad a la actividad de pesca. A esto también se suma la lógica capitalista mercantilizadora, basada en extracción y explotación sin medir las consecuencias y los efectos que se pueden producir sobre la misma naturaleza y, por ende, sobre la humanidad. Con este tipo de economía se han dejado atrás muchos valores comunitarios (respeto a la naturaleza y a los recursos pesqueros que provee el Lago), sólo prevalece la competencia, el individualismo y no existe reciprocidad ni respeto. Por ejemplo, las familias pesqueras que se ven presionadas por el mercado ya no respetan la época de veda de los peces. Si esto continúa así, muy pronto se terminarán los peces y las generaciones futuras no podrán conocer las especies nativas existentes en el lago Titicaca.

Si bien en antaño los habitantes de esta región pescaban peces sólo para el consumo humano, ahora su destino es únicamente el mercado. Muchas familias pescan peces varias veces a la semana porque así lo requiere su casera. Es por eso que ya no se respeta el período de veda ni el tamaño de los peces “capturados”.

...seguramente se ha terminado, porque antes los sábados y domingos nomás se pescaba y la movilidad que llevaba a la ciudad sólo sábado había, mientras el domingo a Escoma se llevaba. Pero ahora cualquier día hay movilidad y la feria en La Paz es todos los días. Además

hemos aumentado los pesqueros, ya no somos pocos, sino varias personas se dedican a la pesca. Entonces a cada red entra siquiera poquito y por eso ya no hay mucho pescado. Largo tiempo ya es desde que ha desaparecido, más o menos como tres años así ya debe ser que ya no hay mucho pescado... (David Huacani, 22/12/2011).

Producto de esto, actualmente varias familias se enfrentan a grandes cambios y dilemas en relación con la pesca o más bien a pensar en retirarse de la actividad, ya que hoy en día ha bajado bastante la producción de peces. Esto tiene influencia directa sobre la economía familiar de los pescadores y afecta principalmente a las mujeres, ya que cuando su esposo migra a la ciudad es ella quien debe tomar la rienda de la familia. Su trabajo se multiplica y la responsabilidad familiar aumenta.

La migración y el empobrecimiento de las familias son una de las realidades que generalmente atraviesan las comunidades que se dedican a la explotación y extracción sin medida de los recursos naturales. Si bien las familias pesqueras de Gran Puni son conscientes de la pesca indiscriminada que realizan, lo cierto es que no tienen una proyección a largo plazo, ya que la mayoría sólo vive el presente velando por su bienestar económico. También es necesario recalcar que muchas familias de esta comunidad tienen como principal fuente económica la pesca, ya que ni la agricultura ni la ganadería prospera en este sector, sólo alcanza para el autoconsumo de la familia. Además los terrenos son pequeños, por lo que muchos se sienten acorralados sin ningún tipo de alternativa productiva. Tampoco el gobierno de turno se preocupa por generar políticas públicas para este sector de la población, sólo brinda cursos de capacitación que en muchos casos ni se llevan a la práctica porque no se cuenta con las suficientes herramientas de trabajo.

Por esta situación, es sumamente importante el respeto del período de veda en la actividad pesquera, ya que esto ayudaría a incrementar la población de peces en el lago Titicaca, tal como el siguiente entrevistado lo expresa: “mayormente no estamos dejando que los pescados se reproduzcan, o sea, en su época de veda, es decir, cuando están poniendo huevos; esos meses sigue estamos pescando y por esa razón no se están reproduciendo los peces” (César Yana, 17/04/2014). La veda es una de las medidas más importantes que se

tiene para precautelar y mantener constantes las poblaciones de peces, ya que en determinadas épocas del año se estaría dejando de pescar algunas especies nativas seriamente amenazadas y en proceso de extinción (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). Por esto urge la necesidad de que estas medidas estén respaldadas por el Gobierno Central, departamental y municipal mediante leyes. Sin embargo, la Ley de Pesca sigue en suspenso y parece que ni al gobierno nacional ni al departamental les interesa; al contrario, incentivan la pesca indiscriminada evadiendo los controles pertinentes.

Como se podrá apreciar, muchos de nuestros entrevistados coinciden en afirmar que en los últimos años ya no hay bastante producción de peces como solía haber en antaño, esto debido al incremento de las familias pesqueras. Muchas familias se dedican intensivamente a la pesca y no dan lugar a la reproducción y crecimiento de los peces. Producto de estas acciones, muchas variedades de peces nativos van desapareciendo lentamente en el lago Titicaca.

3.5.2. Contaminación del lago Titicaca

Las mujeres no logran entender que la desaparición de peces sea producto de la sobrepesca o de la pesca indiscriminada. Muchas se preguntan cómo pueden terminarse tan rápidamente los peces, ya que según sus percepciones éstos ponen miles de huevos. Al sumar las cantidades, es inconcebible su extinción, como alega la siguiente entrevistada: “en los talleres que nos dieron los técnicos de la Gobernación nos han dicho que el *qarachi* pone 1.500 huevos, el *mauri* 2.000 huevos y la trucha 3.500 huevos. Entonces no creo que se termine tan rápido el pescado...” (Candelaria Chambi, 26/11/2013).

La mayoría de nuestras entrevistadas asocian a los peces con los seres humanos; según ellas, el hecho de que pongan miles de huevos significa que los peces se reproducen en gran cantidad; por lo tanto, son inacabables:

Lo que está afectando seriamente a los peces es la contaminación, las aguas sucias que entran al Lago, eso hace escapar a los peces. Muchas veces se van al Perú y a otras partes donde el agua es cristalina. Ellos buscan lugares habitables, son igual que los seres humanos.

¿Acaso nosotros vivimos en medio de humo?, no, ¿no ve?; entonces por eso se escapan los pescados, en busca de buenos lugares... (Isabel Chambi, 26/11/2011).

Como puede observarse, muchas mujeres afirman que los peces viven en aguas cristalinas y cuando éstas son invadidas por aguas turbias los peces escapan en busca de ambientes limpios: "...las aguas sucias que entran de las minas tienen mucho que ver con la desaparición de peces, esos metales lo envenena y por eso ellos se escapan porque están acostumbrados a vivir en aguas cristalinas y van en busca de mejores ambientes..." (Justina Choque, 06/07/2014). Algunas dicen que éstos retornan cuando están más crecidos, pero la mayoría afirma que los peces van en busca de aguas cristalinas con rumbo al Perú. Lo cierto es que año que pasa baja la producción de peces y, por ende, se incrementa su precio.

Se podría decir que el peor veneno de los recursos pesqueros son las aguas contaminadas que ingresan de los ríos; éstas provienen de la mina y de las alcantarillas de los pueblos como Escoma y Puerto Acosta. Los hospitales establecidos dentro de esta jurisdicción también provocan contaminación. Los pañales, las bolsas desechables y las botellas de plástico-"pett" también se convierten en principales focos contaminantes, sobre todo en épocas lluviosas, ya que ingresan varios tipos de basura mediante dos ríos que son aledaños a Gran Puni: Suches de Escoma y Yanarico de Puerto Acosta.

La contaminación mayor parte está afectando a los peces; por ejemplo, nuestras totoras, esas *aullas*, los *chancus*, *chinquillayas*, todo está amarillo con esta contaminación. Los pescados buscan lugares que no están contaminados porque antes no había contaminación. Hoy en día esos desechos de pañales, plásticos desechables y toda cosa están botando a los ríos. Entonces ese río Yanarico que viene desde Perú y pasa por Puerto Acosta trae basuras al Lago. El río Suches también contamina porque viene desde arriba, desde la mina Suches... Estos dos ríos desembocan directamente al lago Titicaca, pero el que afecta más a nuestros pescados es la contaminación minera de la mina Suches porque en ahí lavan minerales... (Juana Chambi, 15/04/2014).

Sin duda alguna, la contaminación más dañina para los peces es minera, ya que ésta contiene una variedad de metales: plomo, zinc, mercurio y demás químicos, como se

evidencia en esta entrevista: “...la contaminación del río Suches más que todo nos está afectando porque viene desde la mina, en ahí dice que lavan con mercurio y toda esa agua que viene del río entra al Lago y eso es bien amarillo, por eso están desapareciendo los peces... (Nimfa Huacani, 05/07/2013).

Respecto a la contaminación minera proveniente de la mina Suches, varias comunarias señalan que ya se hicieron las demandas correspondientes ante las autoridades gubernamentales y departamentales. Inclusive afirman que sus maridos fueron personalmente hasta la mina Suches para solucionar el problema de la contaminación; pero no se consiguió nada. Al contrario, sólo hubo enfrentamientos con los mineros. Hasta la fecha no se ha dado ninguna solución y las más afectadas son las comunidades situadas a orillas del lago Titicaca, esta población es la que sufre las consecuencias.

También hay estudios realizados por la Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero (OLDEPESCA) que hacen referencia a cuatro tipos de contaminación que sufre el lago Titicaca: contaminación minera, contaminación industrial, contaminación doméstica y contaminación agrícola (Alfaro *et al.*, 1987).

Una de las contaminaciones más peligrosas proviene de las minas que operan en todo el departamento de La Paz, ya que éstas contienen una variedad de metales, como: plomo, estaño, zinc, mercurio y otros derivados químicos. Las grandes empresas industriales que funcionan en la ciudad de El Alto también provocan contaminación industrial, especialmente la empresa PIL y la fábrica de cemento de Viacha. La contaminación doméstica se provoca a través de aguas servidas y sistemas de alcantarillado. Entre tanto, la contaminación agrícola es provocada por los abonos químicos: úrea, abono y otros fertilizantes que se utilizan para el cultivo de productos a las orillas del Lago, que tardan en descomponerse y que, con la subida del agua, lo contaminan (Alfaro *et al.*, 1987).

Adicionalmente, OLDEPESCA afirma que “las migraciones del campo hacia la ciudad tienen mucha importancia porque además de acelerar el crecimiento de la ciudad, causan serios problemas de orden social, económico y político” (Alfaro *et al.*, 1987: 346). En este sentido,

la población viene a ser un sujeto importante de la contaminación, inclusive se puede afirmar que la contaminación va aumentando a diario por el crecimiento demográfico.

3.6. Entre el sudor y el dolor: las enfermedades

Las enfermedades que están relacionadas directamente con la actividad pesquera son varias, pero las principales son: reumatismo, dolor de huesos, artritis, pulmonía y neumonía. También provocan otras enfermedades como el resfrío común, dolores de riñón y rodillas, pero estas dolencias las sufren sobre todo los varones, ya que al estar en constante contacto con el agua están expuestos a adquirir enfermedades de tipo broncopulmonar.

Toda esta serie de enfermedades provocan que muchas familias pesqueras, especialmente cuando son adultos mayores, estén delicadas de salud. Por esta situación, varios pescadores dejan de dedicarse a esta actividad a los 60 años. Esto no quiere decir que se retiran totalmente de la pesca, sino que siguen ayudando a sus hijos en actividades como ordenar redes. Ya no ingresan al Lago, ya que, por el miedo al frío y al hecho de que su fuerza también se debilita a esa edad, no están en condiciones para entrar al Lago, como alegan los siguientes entrevistados: "...las consecuencias de dedicarse a la actividad pesquera se presentan más tarde, recién nos afecta cuando somos mayores de edad. Ahora ya no puedo soportar en el frío, de por sí ya tiembla mi cuerpo, además quiero enfermarme nomás..." (Cosme Huacani, 11/09/2013).

...el frío más que todo nos afecta a nosotros los pesqueros, después el reumatismo también es grave, no hay caso de aguantar el dolor de hueso por las noches, pero esto se afecta cuando ya somos mayores porque cuando somos jóvenes no sentimos nada, entramos nomás a cualquier rato al Lago, incluso toda la noche estamos pescando... (Casimiro Chambi, 12/09/2013).

La actividad de pesca en el lago Titicaca es uno de los trabajos más sacrificados que hay en el altiplano boliviano, porque implica que el pescador debe someterse a temperaturas bajas y a tempranas horas de la mañana, ya que durante la actividad que realizan en los botes a

motor quedan totalmente empapados. Tanto varones como mujeres son propensos a adquirir este tipo de enfermedades, pero cuando los varones se enferman llaman la atención de toda la familia y buscan una solución inmediata; en cambio, a las mujeres, por su condición de género, es decir, por el solo hecho de ser mujeres, no se les toma en cuenta, por lo que deciden callar o muchas veces prefieren aguantar el malestar que provocan estas enfermedades.

Las mujeres también son propensas a otras enfermedades derivadas de esta actividad, como el sobrepeso. Muchas veces no se cuidan debidamente después de dar al luz y se introducen al Lago muy pronto. Otras dolencias son dolor de espalda por la recargada tarea que realizan. Adicionalmente, aunque no derivadas de la actividad de la pesca, están expuestas a varias enfermedades relacionadas con la mujer como el cáncer de cuello uterino y el cáncer de mama, esto debido a la carencia de centros médicos especializados en áreas rurales. Es decir, las mujeres son triplemente oprimidas, por su condición de género, clase y raza (Lagarde, 2005), no tienen dinero para realizarse varios análisis, tampoco cuentan con el apoyo de su marido. Nadie se preocupa de la salud de la mujer indígena y peor si vive en el campo, ni siquiera ella misma, porque siempre está velando por sus hijos, por su esposo, por sus padres y por los demás.

Como puede observarse, el acceso a conocimientos relacionados con la actividad pesquera y el manejo del espacio lacustre está claramente marcada por el género. Muchos varones por su condición de género masculino se especializan en la actividad desde temprana edad, mientras las mujeres aprenden en el proceso, por necesidad de incursionar en la pesca. Sin embargo, ambos desempeñan funciones predeterminados con su género, los varones se encargan de ubicar lugares y zonas donde existe mayor presencia de peces (vetas) y las mujeres se destacan por su habilidad en la manipulación de los materiales de pesca como las redes agalleras, poniendo diferentes rasgos distintivos para ser ubicados con facilidad en el espacio lacustre. Si bien los varones advierten con facilidad los vientos que son favorables para la pesca, las mujeres le dan doble utilidad a estos factores climáticos, ya que les sirve también para ventear algunos productos agrícolas. Además llama la atención

las diversas formas de pronosticar que tienen las mujeres sobre la pesca y los tiempos favorables para esta actividad. Muchas son fieles seguidoras de sus indicadores espirituales (sueños), a diferencia de los varones que más bien hablan de la “buena” o “mala suerte” en la pesca. Al decir de los vientos, estos pueden ser advertidos por las mujeres a través de las nubes que son sus principales bio-indicadores. El cambio en las fases de la Luna también se convierten en principales indicadores para la pesca, muchos varones se ven en la necesidad de comprar almanaques, en cambio las mujeres se conforman con mirar el cielo para predecir si los próximos días serán favorables para la pesca.

Para terminar, se puede afirmar que las mujeres dan mayor importancia a sus indicadores naturales y espíritus tutelares que les guían en la actividad pesquera. Ellas depositan toda su fe en los actos rituales, invocan la protección del pescador, pero sobre todo se preocupa por el bienestar familiar. Siempre está velando sobre la alimentación y la salud de los demás, sin importar la de ella misma. Como expresa Clara Coria: la organización de nuestra sociedad patriarcal ha preparado durante siglos al género femenino para transitar la vida al servicio de las necesidades ajenas. Desde pequeñas, las mujeres aprenden a descifrar los deseos de quienes la rodean, primero de los padres y personas de su entorno, luego de sus compañeros amorosos y finalmente de sus hijos/as (Coria, 2008). A esto denomina Marcela Lagarde, la mujer como un “ser-para-otros” (Lagarde, s.f.), es decir que somos socializadas desde pequeñas para servir a los demás, de ahí surge el acceso desigual a conocimientos sobre la pesca. Pero, como veremos más adelante la necesidad de mayor incorporación de mujeres en la pesca trajo consigo una división de roles en el trabajo, asignando a las mujeres tareas de detalle y a los varones trabajos que implican mayor fuerza física.

CAPÍTULO IV

ROLES DE GÉNERO EN EL USO DE INSTRUMENTOS DE PESCA Y EN EL PROCESO DE LA ACTIVIDAD PESQUERA

En este capítulo, se analiza los roles que desempeñan tanto varones como mujeres en el uso de instrumentos de pesca y en el proceso de la actividad pesquera. También se reflexiona sobre los cambios y la reconfiguración de roles de género con la introducción de nuevas tecnologías en la pesca. Por último se enfatiza sobre el rol de la mujer en la determinación de la pesca, la reconstrucción de nuevas formas y estrategias de pesca, ante la creciente disminución de peces.

4.1. Uso de instrumentos de pesca

Actualmente los instrumentos de pesca más utilizados en el lago Titicaca son las redes agalleras⁶⁴ y los botes a motor. Las características de cada uno de estos instrumentos de pesca son diversas. La introducción de estos instrumentos en la década de los sesenta acarreó nuevas formas de pesca y reconfiguración de roles de género en la actividad pesquera que más adelante serán explicadas en detalle.

4.1.1. Redes agalleras: ¿trabajo para mujeres?

Desde la introducción de redes agalleras al lago Titicaca, la pesca se realiza entre dos personas. Se denominan redes agalleras porque los peces, al querer pasar, quedan atrapados en la red por las agallas, que son las tapas que cubren su cavidad branquial (Mamani, 2011). Hace décadas atrás, en Gran Puni se pescaba con instrumentos nativos fabricados con lana de oveja; la pesca se realizaba durante la noche, entre amigos, preferentemente varones, y el producto de la pesca era exclusivamente con fines de

⁶⁴ Según Fredy Yapu, las redes agalleras se introdujeron al lago Titicaca en el año 1952 (Yapu, 2001). Jimena Portugal afirma que este tipo de redes llegaron a Gran Puni en la década de los sesenta y se hicieron más populares en el decenio de los setenta (Portugal, 2002). Por otro lado, el manual de la Gobernación de La Paz señala que esta técnica de redes —también denominadas mallas de hilo sintético— es introducida al lago Titicaca en los años cincuenta y fue utilizada estrictamente para la pesca selectiva de trucha (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012).

autoconsumo⁶⁵. Actualmente se sigue practicando la pesca, pero con fines de comercialización. Muchas familias de Gran Puni pescan peces en pareja, otras lo hacen entre hermanos y algunas mujeres solteras pescan con sus padres. Las mujeres casadas van de pesca con sus hijas o hijos (Fotografía 5) cuando sus esposos se encuentran trabajando en la ciudad.

Fotografía 5: Mujer anclando redes con su hijo



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

El uso de este instrumento de pesca en dicha comunidad se fue generalizando a partir de la década de los sesenta. Si bien antes las redes eran fabricadas de lana de oveja, ahora son importadas desde otros países (Japón, China y Tailandia).

Las redes agalleras son fabricadas de nylon-plástico en Japón y son adquiridas de casas importadoras ubicadas en la ciudad de La Paz y El Alto. También pueden ser adquiridas en

⁶⁵ Antes de la introducción de redes agalleras, en esta comunidad se utilizaban instrumentos nativos para la pesca como: bayeta, *asaqäna* y *sakhäña*, los cuales eran fabricados originalmente de lana de oveja. La bayeta consistía en una red tejida en forma de un cuadrado rectangular, mientras que la *asaqäna* tenía la forma de una bolsa, al igual que la *sakhäña*.

las ferias semanales de Escoma, pero otros prefieren importarlas desde el vecino país, Perú. Si bien en antaño las redes eran más gruesas y duraban más tiempo, es decir, cinco años, ahora son muy delicadas y frágiles, por lo que deben renovarse por lo menos cada año. Inclusive un entrevistado afirmó que cambia de red cada tres o cuatro meses:

Las redes compramos de la ciudad de El Alto de una casa importadora que queda en la zona Los Andes. Esas redes son importados desde Japón, China y son de diferentes medidas 2 x 2, 2 ¼, 2(1/8), 1½, 1¼, 3(1/4), según es y tienen también números, de acuerdo al tamaño y al grosor, depende qué tipo de pescado se quiere pescar: grande, mediano o pequeño. Por ejemplo, para pejerrey se utiliza 012, que es un poco grueso; para *qarachi*, el 010 y esto varía según al pescado..., pero ahora estas redes ya no aguantan cinco años como antes, sino tenemos que cambiar cada tres a cuatro meses porque antes estaban hechos de hilos gruesos ahora ya son bien delgados, desechable nylon plástico nomás ya es. Además, no hay caso de sacar muchos pescados porque las plantas del Lago como la *xululuma*, *chinquillaya* rápido lo rompe, antes se sacaba siquiera su ganancia de la red porque aguantaba cinco años, pero ahora es más gasto. La red hay que cambiar cada tres a cuatro meses y es un fracaso para nosotros. Para pescar no sólo necesitamos la red, sino también de otros elementos como: hilo llamado también polo, corcho para que flote en el agua, tanque llamado también flotador y hasta la piedra hay que preparar y acomodar bien para que no se pierda... (David Huacani, 12/09/2013).

A partir de esta entrevista, se puede evidenciar que los varones se constituyen en los principales concedores de los materiales de pesca. Generalmente ellos se encargan de comprar redes de acuerdo al requerimiento y tipo de pez que se desea pescar. Sin embargo, quien se encarga de realizar el mantenimiento a las redes son las mujeres. También se puede efectuar la compra de redes en pareja, pero el viaje a la ciudad implica tiempo, dinero y dejar a los hijos solos en la comunidad. Por eso muchos varones deciden ir a comprarlas solos o en algunos casos lo hace la mujer cuando tiene que viajar para cobrar por la pesca obtenida en el mes (Fotografía 6).

Fotografía 6: Venta de redes y sus componentes en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 06/05/2012.

En esta comunidad, mayormente se utilizan redes de malla de $2 \frac{1}{4}$, $2 (1/8)$, 2×2 pulgadas para pescar *qarachi*, para la pesca de *mauri* se usan redes de malla $1 \frac{1}{4}$ y $1 \frac{1}{2}$ de pulgada. El tamaño de la red es muy importante para obtener buena pesca, ya que éste debe ajustarse al tamaño del pez. Si la red tiene huecos más grandes para el tamaño del pez, éste se pasa por el medio; en cambio, si los huecos son más pequeños, los peces se chocan y escapan de la red, como lo señala el siguiente entrevistado:

...el tamaño de la red empieza desde una y medio, los que son de una pulgada para pescar *uluchis* sirve, una y medio es para *mauris* y para pescar *qarachis* son dos cuartos y dos por dos... el tamaño de la red es bien importante para tener buena pesca, si la red es grande el pescado se pasa por el medio y si es pequeño se choca, luego se escapa... (Lino Chambi, 27/11/2014).

Las redes también tienen sus medidas, que varían según el pez que se pretende pescar. Por ejemplo, para pescar pejerrey, se compra el 012 y para pescar *qarachi* se compra el 010. Normalmente se compra una pieza de 400 m de largo y se la divide en cuatro partes, es decir, se obtiene cuatro piezas de 100 m por 1 m de ancho. Las redes tienen un ancho de

100 huecos; por ello, algunos comunarios la llaman red de 100 x 100, que representa 100 m x 100 huecos.

En Gran Puni, las familias pesqueras tienen un promedio de 30 redes; dependiendo del ingreso que se obtiene de la pesca y el número de componentes de la familia que se dedican a dicha actividad. Por su elevado número, el mantenimiento de las redes implica tiempo. Quienes se encargan de realizar este trabajo generalmente son las mujeres, los niños y las niñas de la familia. Entre las partes más importantes de la red agallera están: la relinga superior, a menudo llamada “relinga de flotadores”; la relinga inferior, comúnmente llamada “relinga de plomos”; las relingas laterales; el paño de red; los flotadores (Fotografía 7) y los plomos (Portugal, 2002).

Fotografía 7: Venta de flotadores en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 06/05/2012.

Para los pescadores de Gran Puni, las partes más generales de una red son: “hilo llamado también polo, tanque muy conocido de corcho, los cuales sirven de flotadores y finalmente piso o *qala* que son piedras planas escogidas especialmente para la pesca” (Cesar Yana, 17/04/2011). El precio de la red varía según el número; el polo y el flotador tienen un alcance limitado, como lo expresa este entrevistado:

El precio de la red varía de acuerdo al número: el 010 equivale a 110 Bolivianos, el 012 que son más gruesos cuesta 125 Bolivianos, el polo, que es un ovillo, cuesta 40 Bolivianos y sólo alcanza para dos redes, el flotador o el corcho cuesta 40-50 Bolivianos, sólo alcanza a tres redes. Haciendo la sumatoria total o general, cada red equivale a 180 Bolivianos. Ahora, cuando nosotros no disponemos de tiempo nos rogamos a otras personas para que no los arme la red porque esto no es fácil, se duele el pulmón, las rodillas, la espalda y para no pasar por todo esto acudimos a otras personas y nos cobran 50 Bolivianos por cada red armada... (Fortunato Chambi, 11/09/2013).

Haciendo la sumatoria total, una red armada con todos sus componentes asciende a unos Bs. 180 aproximadamente, sin contar con la mano de obra que se requiere para el armado, por cuyo trabajo generalmente cobran Bs. 50.

Si bien las redes agalleras en un principio fueron introducidas al Lago exclusivamente para la pesca selectiva de trucha, actualmente la aplicación de esta técnica está causando efectos negativos sobre los recursos pesqueros, ya que muchos pescadores utilizan las numerosas redes de ojos pequeños que tienen, lo que hace que se conviertan en una amenaza potencial para los recursos pesqueros del Lago (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012) porque está causando una pesca indiscriminada, ya que muchos peces pequeños están siendo “capturados” con estos instrumentos de pesca.

La introducción de redes agalleras al lago Titicaca trajo consigo muchos cambios para la comunidad y, por ende, para las familias pesqueras de Gran Puni. Por un lado, afecta a los peces pequeños que están siendo sobre-pescados. Por otro, aumenta la carga laboral para la mujer. Si bien antes ella se ocupaba de tejer la red naturalmente de lana de oveja y quien iba a pescar era su marido, ahora también se dedica a la pesca. De ahí surge la pregunta: ¿el uso de redes agalleras es un trabajo para mujeres? Con toda seguridad se puede afirmar que si bien los hombres se encargan de comprarlas, las mujeres son quienes dan mantenimiento a las redes, ya sea en sus hogares, en el Lago o en distintas etapas de la pesca: anclaje, recojo y retirada de peces. Estos aspectos serán desarrollados con más precisión en las siguientes páginas.

Como puede observarse, la incursión de redes agalleras y la demanda del mercado llevó a las familias a un proceso de individualización de la pesca: si antes se pescaba en grupos (varones) y durante la noche, ahora se reduce a la familia, que practica la pesca durante el día.

4.1.2. Manejo de botes y botes a motor: ¿trabajo para hombres?

Las embarcaciones de madera sustituyeron a las balsas de totora aproximadamente en los años setenta⁶⁶. “Inicialmente el bote en esta comunidad se fabricaba de maderas de eucalipto, asimismo para el pintado de dicha embarcación se utilizaba alquitrán de dos colores: blanco y negro” (Casimiro Chambi, 12/09/2013). Pero este tipo de bote resultó ser pesado, además solía podrirse muy rápidamente ya que estaba todos los días en contacto con el agua. Por esto, más tarde fue sustituyéndose el material de construcción por el de pino oregón, mara y nogal, que se compraba en las barracas de las ciudades de El Alto y La Paz.

En un principio, los botes de madera solían tener un tiempo de duración de hasta diez años; hoy en día se ha reducido su uso a tan solamente siete años y si se realizan algunos arreglos podrían durar diez años o tal vez un poco más, según versiones de los comunarios. Entre las partes de un bote, están: bovina, chumacera, caja o también llamada *urqunasa* (proa), la parte de atrás *qachunasa* (popa), a ambos lados bordes, costillas, *costillpata*, quilla, remo, mango, paleta y *ñuqiña* (Portugal, 2002).

Según las observaciones realizadas en las orillas del Lago de Gran Puni, se pudo evidenciar que las dimensiones del bote de madera son: 5 m de largo por 1,50 m de ancho, la quilla mide 3 m y medio, y los remos son de 2,20 m de largo. El bote es impulsado por medio de

⁶⁶ Tanto Jimena Portugal como Fredy Yapu sostienen que las balsas fueron sustituidas por botes de madera y a vela, en los años setenta. Al parecer, se dejaron de usar balsas porque los botes presentaban mejores alternativas de pesca, además las balsas eran pesadas y menos rápidas, incluso su tiempo de duración apenas alcanzaba un año, mientras que el bote duraba de 10 a 15 años. Otro de los argumentos para la adopción de estas embarcaciones se debía a que el bote podía levantar más peso que la balsa, en el bote podían ir hasta diez personas, en cambio la balsa apenas levantaba de tres a cuatro personas (Yapu, 2001; Portugal, 2002).

totorales a través de un palo denominado *ñuqiña*⁶⁷, que mide de 5 a 6 m de largo. Cuando la embarcación se encuentra en aguas abiertas es conducida con un motor fuera de borda. Sin embargo, cuando hace demasiado ventarrón, suele manejarse solamente con remo, por seguridad (observación realizada el 15/04/2012).

Hoy en día en Gran Puni siguen construyéndose embarcaciones de madera. Inclusive hay dos carpinteros especialistas en la construcción de botes: Julio Huacani (Fotografía 8) y Mariano Yujra. Pero las embarcaciones fabricadas por carpinteros de la comunidad son utilizadas exclusivamente para cortar totora y no así para la pesca, ya que, según los pescadores, estos botes son más pesados que los traídos o comprados del Perú.

Fotografía 8: El proceso de construcción del bote en la comunidad Gran Puni



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 02/01/2013.

Además, muchos dicen que estos botes no son fáciles de manipular en el oleaje, mientras que los botes peruanos (Fotografía 9) ofrecen ciertas ventajas en la navegación porque son

⁶⁷ Estos palos sirven para deslizar los botes entre los totorales y son fabricados de la madera del eucalipto, que abunda en la región de Gran Puni. Este tipo de madera también es utilizado en la construcción de muchas viviendas de los comunarios.

livianos. Entonces, la mayoría de las familias pesqueras prefiere comprar su bote del Perú⁶⁸ y no así de la comunidad, como lo indica la siguiente entrevistada: “los botes de la comunidad tienen mucha barriga y eso pesado se vuelve al momento de manejar, además en el frío es bien difícil de dirigir. Pero, los botes peruanos fácil resbalan en las oladas, por eso más que todo nos compramos del Perú...” (Teodora Mamani, 06/07/2014).

Fotografía 9: Bote a motor peruano



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

La compra de dicha embarcación generalmente se hace en pareja, ambos viajan al Perú hasta las regiones de Tilali, Conima, Moho y Ninantaya. En algunos casos son acompañados por algún familiar cercano, como el padre de la mujer o del varón, el hermano o el tío, si es que hubiera. Cuando el bote se compra en presencia del padre no hay necesidad de que la mujer esté presente, por lo que ella se queda en casa pendiente de sus hijos e hijas.

⁶⁸ Los botes que tienen la mayoría de los pescadores son procedentes del Perú. Muchos señalan que compraron de Tilali, Conima, Moho y Ninantaya, porque esos botes son más livianos, además les ayuda a combatir la oleada en tiempos imprevistos.

De acuerdo a tradiciones de la comunidad, de la manipulación del bote generalmente se encargan los varones, ya que el control del bote requiere de fuerza física y sobre todo el conocimiento estratégico de los lugares que se va recorrer con la embarcación. Cada niño que vive en la comunidad, sea o no pesquero, aprende a manejar el bote desde sus seis a siete años. Algunos lo toman como un pasatiempo y otros lo realizan por curiosidad o necesidad de aprender. Como puede observarse, los niños, por su condición de género masculino, tienen la oportunidad de aprender y manejar la embarcación desde su niñez; sin embargo, las mujeres poseen ciertas desventajas por su condición de género femenino. Pero hoy en día y después de una serie de cambios que se han dado en la vida cotidiana, las mujeres han comenzado a insertarse en el manejo de las embarcaciones, aunque muchas veces son tildadas de “*urquchis*”, que quiere decir “mujeres varoniles”.

Hace décadas, el bote a motor podía ser adquirido solamente por algunas familias por el elevado costo que representaba; sin embargo, ahora se ha convertido en un instrumento de trabajo indispensable para los pescadores, sin éste no se podría realizar la pesca en altas profundidades del Lago. Es por eso que casi todas las familias pesqueras de la comunidad cuentan con botes de madera equipados con motor, ya que —según ellos— ofrecen mejores alternativas de pesca por la rapidez que desarrollan y porque les permite el acceso a zonas más profundas.

Una gran mayoría de pescadores de esta comunidad posee botes a motor⁶⁹ con una fuerza de 15 caballos. Según ellos es lo más económico porque no gasta mucha gasolina. Tal es el caso de las y los siguientes entrevistados: “...mi motor es de quince caballos porque es el más económico...” (Nimfa Huacani, 27/03/2011), “...de quince caballos nomás utilizo mi motor, porque los de cuarenta caballos son para grandes viajes...” (Casimiro Chambi, 12/09/2013), “mayor parte de esta comunidad, casi todos los pescadores tienen su bote a motor de quince caballos porque no gasta mucha gasolina...” (Luis Choque, 23/11/2011). El

⁶⁹ Al hablar de motores, éstos varían de acuerdo al caballo de fuerza, es decir, a la fuerza que posee. Hay motores desde 4.5, 8, 9, 10, 15, 20, 25, 55, 60 hasta 80 caballos de fuerza; pero los motores que tienen 60 a 80 caballos de fuerza son utilizados para levantar cargas de gran tonelaje (el caso de embarcaciones de Tiquina).

precio del motor varía de acuerdo a la marca y la fuerza que posee. El motor de cada pesquero asciende a unos U\$ 3.000-3.800. Además del motor, también se necesita del bote para realizar la pesca y su precio oscila entre Bs. 5.000 a 7.000.

Para su funcionamiento, el bote a motor requiere de un lubricante y un combustible (aceite y gasolina). El aceite muchas veces es comprado de la ciudad de El Alto en tiendas de lubricantes o sino en la misma feria de Escoma. La gasolina es de difícil adquisición, muchos alegan que en los surtidores no les quieren vender por más que porten el carnet de pesquero, ya que es prohibido según la Ley. Ante esta situación, la mayoría de las familias pesqueras suelen acudir a personas que tienen moviidades, quienes “chuman” (extraen) gasolina para luego venderla. Si bien el aceite de un litro tiene un costo de Bs. 25 en la ciudad y de Bs. 35 en Escoma, lo que sale más caro es el combustible, pues 20 litros llegan a costar Bs. 140, lo que implica mayor inversión de dinero en la pesca. Además, esta cantidad de gasolina sólo alcanza para dos viajes de ida y vuelta, mientras que sólo se coloca una taza de aceite por cada 10 litros de gasolina. El control del aceite y de la gasolina es realizado por cada pescador, puesto que si se exagera en poner aceite podría causar contaminación, ya que caen chorros de aceite encima del agua. Esto generalmente sucede al partir o cuando el bote a motor entra en funcionamiento.

4.2. Roles de género en el proceso de la actividad pesquera

La pesca en el lago Titicaca implica una complejidad de actividades que requiere de la interacción de varios sujetos durante la pesca: los varones, que se destacan en el armado de redes; los integrantes de la familia (hombre, mujer, niños, niñas y personas de la tercera edad cuando así lo requiera el trabajo), que ayudan a preparar y ordenar redes para la siguiente pesca; la pareja (hombre/mujer), encargada del anclaje y recojo de redes, y después de la pesca, con la familia que coadyuva a retirar los pescados de las redes. Una vez realizada la pesca, quienes se encargan de su posterior comercialización generalmente son las mujeres, aspectos que se desarrollan con mayor amplitud en el Capítulo V de la presente tesis.

También es preciso mencionar las tareas que se desarrollan antes, durante y después de la pesca, son clasificadas de acuerdo a la edad y a la condición de género de cada sujeto. Por ejemplo, un niño no puede realizar el armado de redes de manera individual, ya que no tiene suficiente experiencia. De la misma manera, las personas de la tercera edad están imposibilitadas de realizar el anclaje y el recojo de redes debido a su edad, pero sí ayudan a ordenar redes en la casa. La mujer tampoco puede dirigir la embarcación a motor, ya que su esposo desde pequeño y por su condición de género masculino se ha especializado en ese tema, pero sí realiza el anclaje de redes en el Lago. Eso quiere decir que la pesca se caracteriza por ser un trabajo familiar muy parecido al de la agricultura familiar, donde ambos, tanto hombre, mujer, hijos, hijas y todos los componentes de la familia participan de las tareas.

4.2.1. Armado de redes: trabajo masculino

El armado de redes para la pesca generalmente se realiza con redes nuevas que han sido compradas recientemente. La mayoría de los pescadores realizan este trabajo personalmente, pero otros, a falta de tiempo y por no pasar diversas adversidades como dolores de pulmón, rodillas y espalda prefieren acudir a personas que tienen conocimiento sobre el armado.

Gran parte de las personas que son especialistas en esta labor suelen ser varones; no puede decirse que las mujeres no saben hacerlo, sino que muy pocas se dedican a esta actividad. Quienes se dedican al armado de redes por lo general cobran Bs. 50 por cada red armada, muchos de ellos se caracterizan por ser jubilados o retirados de la pesca y en su mayoría son adultos mayores. A ellos se los encuentra en la misma comunidad, algunos son de otras regiones aledañas.

Cuando las redes son armadas por los mismos pescadores, el trabajo es desarrollado entre hombre y mujer. En dicho proceso, el varón es quien dirige, mientras que la mujer es la encargada de jalar o agarrar la red, pasar piedras y colocar corchos. El armado de redes se realiza de acuerdo al pez que se pretende pescar. Por ejemplo, la medida más común que

se maneja en Gran Puni para la pesca del *qarachi* es de 30 x 30, es decir, treinta ojos o *nayras* cada treinta centímetros, formando de esta manera las relingas superior e inferior y utilizando para ello una cuerda más gruesa conocida como polo.

El armado de redes solamente se realiza con redes nuevas, cosiendo con hilo y aguja, como indica la siguiente entrevistada: “la red se arma cosiendo con hilo y aguja, para *qarachi* treinta por treinta se utiliza, eso agarra, o sea treinta centímetros adelante y treinta centímetros polo así se hace...” (Cristina Choque, 20/11/2014). Para que la red tenga peso y al mismo tiempo se eleve dentro del agua, se pone *pisuq’alas* y flotadores. Las *pisuq’alas* son piedras planas escogidas especialmente para la pesca. Estas piedras hundirán la red hasta el fondo del Lago; el plastoformo o flotador hará mantener la red perpendicular a la superficie del agua.

Aproximadamente cada metro y medio se coloca un peso y un flotador en extremos opuestos de la red. Las piedras o las *pisuq’alas* generalmente son escogidas por varones. Estas piedras son recogidas del cerro y sobre todo al atardecer, tampoco se trata de cualquier tipo de piedras; éstas deben ser planas y medianas, de manera que permanezcan en las redes por largo tiempo y no se pierdan rápidamente.

4.2.2. Preparación y ordenado de redes: trabajo familiar

Al proceso de preparación y ordenado de redes también se lo denomina *suq’aña* o *qäna suq’aña*, como lo afirma Portugal (2002). Para muchos pescadores, ésta es la primera fase que se desarrolla antes de comenzar la pesca; requiere la intervención de varias manos, especialmente cuando se trabaja con cantidad de redes. Muchos lo hacen en familia, otros contratan mano de obra extra-familiar.

Cuando el ordenado de redes se realiza en familia, éste implica la participación de casi todos los componentes del hogar: el hombre, la mujer, los niños, las niñas, los ancianos y las ancianas si es que los hubiera, ya que dicha labor demanda mayor inversión de tiempo en arreglar, desenredar y lavar las redes que están más sucias. Sin embargo, no todos los integrantes de la familia ayudan o desarrollan la actividad en la misma medida que otros,

ya que cada trabajo es dividido o clasificado de acuerdo a la condición de género, a la edad y, sobre todo, a la fuerza física que posee cada persona.

Mis *wawas* me ayudan a *suq'ar* las redes, con ellos trabajo. Sola no puedo hacer y tampoco se alcanza el tiempo. Además cuando la red sale bien sucio sin comer sabemos trabajar. No es fácil, si puede ser fácil tal vez todos pueden ser pesqueros... Mis hijitos desde pequeñitos me ayudan, desde sus cinco años ya me están ayudando, ellos jalan la red. Para ordenar redes se necesita de dos personas, uno que esté agarrando o jalando y el otro que esté *suq'ando*. De esa forma se avanza y por eso desde pequeños ya nos ayudan nuestros hijos... (Marcela Chambi, 25/11/2013).

Como puede observarse, muchos niños y niñas se convierten en ayudantes de sus padres, madres, hermanos y hermanas a partir de sus cinco años. Ellos tienen la función de jalar las redes; en otros casos, van ordenando redes que no están muy sucias, es decir, las más fáciles de desenredar o simplemente las que no necesiten mucho arreglo.

La actividad de preparación y ordenación de redes se efectúa luego del retirado de pescados; a veces, se realizan las dos tareas al mismo tiempo, pero esto depende de la cantidad de peces que se haya "capturado". Por ejemplo, si en una determinada red hay bastante cantidad de pescado, se tarda en retirarlos, por lo que el ordenado de redes se posterga para después. En cambio, cuando la red tiene poca cantidad de peces, inmediatamente se realiza el *suq'ado* y el retirado de peces.

Se considera trabajo familiar a la preparación y el ordenado de redes porque arreglar las *pisuq'alas* y los flotadores de la red resulta un trabajo moroso. Ante todo, debe destacarse la habilidad manual de los pescadores para esta actividad, ya que muchas redes salen sucias a consecuencia del ventarrón y de los rayos que caen al Lago, lo que demanda por lo menos una hora de tiempo en arreglarlas.

Lo que se pliega en las redes son plantas acuáticas del Lago, como: *chancu*, *ch'inquillaya* y *xululuma*; éstas son retiradas con mucha paciencia y delicadeza; en cambio, las redes que

son ensuciadas con *laqhu*⁷⁰ necesariamente tienen que ser lavadas por mujeres, ya que es difícil retirarlas manualmente. El tiempo que se emplea en *suq'ar* u ordenar cada red (de una pieza equivalente a 100 metros) es de: 15 minutos si es que está limpia, de 30 minutos si no está muy sucia, de una hora cuando está totalmente sucia y de 3 horas cuando la red está enmarañada, tal como se describe a continuación:

...nosotras más que todo, a veces con nuestros hijos nos encargamos de ordenar redes... cuando está sucio de una hora sé *suq'ar* la red, si no está muy sucio de media hora acabamos y si está limpio en unos quince minutos se hace nomás, a veces cuando ya está roto o totalmente enredado en tres horas sabemos arreglar, no es fácil pues... (Justina Choque, 06/07/2014).

Otra entrevistada señala que la red sale totalmente enmarañada cuando hay ventarrón o trueno en el Lago, lo cual les lleva tiempo en arreglarlas.

Fotografía 10: Joven retirando pescado y ordenando redes simultáneamente



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 25/07/2013.

⁷⁰ Nombres de distintos tipos de algas del Lago.

Evidentemente las mujeres en su mayoría son las encargadas de realizar el mantenimiento de las redes: limpiar, lavar y ordenar. Ellas preparan redes a diario, algunas veces con la ayuda de sus hijos e hijas. Esta actividad de *suq'aña* es llevada a cabo por dos personas: una va *suq'ando* mientras la otra va jalando, desenredando o arreglando la red en la forma que se necesita. Algunos y especialmente los jóvenes realizan este trabajo individualmente (fotografía 10), sin la necesidad de la ayuda de otra persona.

El ordenado y la preparación de redes por lo general se desarrolla durante la mañana, es decir, después de recoger y retirar los pescados de la red, ya que al atardecer más o menos desde las 14:00 p.m. empiezan con el anclaje de las redes en el Lago. Pero como ya dijimos, esto depende de la cantidad de peces “capturados”: si es mucho, se posterga para después el ordenado de redes; si se ha pescado en poca cantidad, se ejecutan las dos cosas al mismo tiempo, tanto el ordenado como el retirado de peces de las redes.

4.2.3. Colocación o anclado de redes: trabajo de ambos géneros

La siguiente fase que le sigue al preparado de redes es el anclaje o colocado de redes en el Lago. Esta labor se caracteriza por ser un trabajo de ambos géneros, es decir, de hombre y mujer; cada cual cumple determinadas funciones: las mujeres anclan las redes y los varones dirigen y manejan el bote a motor. Algunas veces sucede también lo contrario, esto pasa generalmente cuando los varones se cansan de manejar el bote o viceversa. Por tanto, dichos cambios son momentáneos y varían de acuerdo al tiempo y contexto social de cada familia pesquera. Principalmente, esto depende de cada pareja.

Con mi esposo voy a pescar, él maneja el bote a motor y si es frío rema, mientras yo voy colocando la red. Si no me puede llevar el frío y cuando terminamos de poner todas las redes recién salimos... entre dos siempre hay que ir al Lago, si yo voy sola o él va solo el frío nos puede llevar a otro lado, no hay caso de ir solo, por eso vamos los dos siempre, tanto a poner como también a recoger las redes (Teodora Mamani, 06/07/2014).

Varias familias de la comunidad Gran Puni practican el anclaje de redes en pareja, otros entre hermanos y algunas mujeres con sus hijas o hijos. A veces, los jóvenes desarrollan

esta actividad individualmente. En esta comunidad, se ha hecho costumbre que entren a dejar las redes entre dos personas, porque mientras una pone la red, la otra se ocupa de dirigir el bote y para sacarlas o recogerlas sólo participa una persona, dependiendo de cada familia. Si la temporada es peligrosa para la navegación, van entre dos, sobre todo, en temporadas de vientos (agosto) y lluvias (diciembre a marzo). El anclado de redes generalmente se realiza por las tardes y en algunos casos por las mañanas, al momento de recoger las redes.

De acuerdo con las observaciones realizadas en el lago Titicaca, se pudo evidenciar que al comenzar la tarde varios botes en los que van dos pescadores (hombre y mujer principalmente) se dirigen fuera de los totorales para poner sus redes. Una vez en el agua, el bote es empujado por el varón y posteriormente éste avanza con el palo de madera (*ñuqiña*) hasta ciertas alturas del Lago donde recién entra en funcionamiento el motor. La mujer tampoco se queda sin hacer nada: mientras el hombre va empujando el bote, ella va ordenando las redes y sacando agua del bote si es que hubiera entrado (observación realizada el 15/04/2012). Cuando ya están en aguas libres, el hombre se ocupa de dirigir el bote a motor, mientras que la mujer va poniendo o anclando redes. A veces sucede lo contrario, porque suele cansarse uno de los dos y es entonces cuando se ayudan mutuamente.

Es imprescindible que ambos géneros posean conocimientos sobre la pesca, ya sea para anclar o recoger las redes. Por ejemplo, para el colocado o anclado de redes, es imprescindible el conocimiento sobre las profundidades del Lago, ya que algunos lugares son peligrosos, es decir, de alta profundidad. La persona que deja las redes (mujeres en general) desamarra el *q'ipi* (bulto) en el que están las redes. Primero va colocando el flotador mayor, que es un plastoformo grande, que servirá luego para ubicarlo cuando se las tenga que recoger. Posteriormente empieza a disponer las redes en el Lago, agarrando con una mano la relinga de los pesos y con la otra la de los flotadores; así, va dejando caer las redes al agua. Una vez que se ha anclado la primera red, se desamarra la segunda y así consecutivamente hasta agotar todas las redes utilizadas para la pesca. Mientras se van

dejando las redes, éstas van tomando una posición perpendicular a la superficie del agua. La mayor parte de los pescadores disponen sus redes en una línea recta o curva para esquivar los sectores con plantas acuáticas. Si son muchas redes, se las dispone en zig-zag, para que no se dispersen, ya que muchas familias utilizan de 20 a 30 redes para la pesca.

El anclaje de redes se realiza más que todo por las tardes, a partir de las 14:00 hasta las 17:00 p.m. Al siguiente día recién se procede con el recojo de redes desde las 3:00 hasta las 5:00 a.m., y se retorna al hogar a las 7:00 de la mañana. Es muy raro que un pescador deje sus redes más de un día, porque existe el riesgo de que sean robadas o de que el producto mismo de la pesca sea robado. Hace décadas, las redes eran trasladadas hasta las orillas del Lago en la espalda del varón y de la mujer. Actualmente se usan carretillas para cargar redes y éstas son empujadas sobre todo por varones, mientras que las mujeres van cargando en sus *awayus* las botas y otras ropas que les sirven para protegerse del frío.

Como se podrá ver, el trabajo es de ambos, tanto varones como mujeres participan activamente de la pesca, tal como se evidencia en esta entrevista: “mayor parte la que ayuda es la esposa, con ella voy al Lago, también arregla la red porque el corcho y la piedra tienen que estar bien acomodados..., la esposa participa escogiendo pescados, desenredando redes y después se encarga de llevar pescado a la feria” (Cesar Yana, 17/04/2014). Sin duda alguna, las mujeres contribuyen activamente en la pesca como en la comercialización. En la pesca, se destacan por tener el conocimiento y el manejo preciso de los materiales de pesca y en la comercialización son las únicas que saben dónde y cómo acomodar los peces para generar ingresos económicos.

4.2.4. Recojo de redes: trabajo de ambos géneros

Como se mencionó en el acápite anterior, después de ser ancladas las redes, éstas permanecen en el Lago durante toda la noche y son recogidas antes del amanecer (de 3:00 a 5:00 a.m.). El tiempo que se tarda para llegar hasta el lugar donde están ancladas las redes generalmente es de una hora, es por eso que la mayoría suele entrar al lago durante la

amanecida, caso contrario no alcanzarían al mercado. Inclusive, algunas familias que trabajan con varias piezas de redes entran a recoger más temprano.

Para realizar el anclado y recojo de redes del Lago, se debe poseer buena orientación y señalización respecto a dónde se va dejar y en qué lugares se han colocado los materiales de pesca. Para ubicarlas, están atentos a encontrar bidones de lubricantes y botellas “pett” con los cuales sus redes han sido señalizadas; otros se orientan tomando como referencia los cerros, las antenas, las islas, los árboles y las casas que están en los alrededores del Lago. Las más habilosas en esto suelen ser las mujeres, ya que ellas, al anclar las redes suelen poner señalizaciones como: botellas con un mismo color de tapa, corchos de un solo material o hilos de un color. Esto permite que sus redes sean reconocidas e identificadas fácilmente (observación realizada el 09/03/2013).

Luego de recoger las redes, varias parejas pesqueras se dirigen a las orillas del Lago donde se realiza el desembarque de los botes. A lo largo de Gran Puni, hay un desembarque por cada zona, haciendo un total de tres, donde se localizan cinco o más botes. Hay también desembarques más reducidos donde participan una hasta dos familias, esto se debe también a la comodidad que implica la cercanía de las viviendas. Estas zonas de desembarque son denominadas localmente *k'asas*, que son aberturas hechas en los totorales para permitir el paso de los botes.

A esta actividad de recojo de redes se le denomina trabajo de ambos géneros porque esta labor es desarrollada en pareja, aunque las mujeres durante la mañana y mayormente de lunes a viernes se quedan en casa para atender a sus hijos, ya que muchos de ellos se encuentran estudiando en escuelas y colegios. Sin embargo, no es la única actividad que las mujeres realizan durante la mañana: mientras su esposo va a recoger las redes, ellas cocinan y para cuando él regrese lo van a esperar a orillas del Lago con un café caliente y, en algunos casos, con una olla de sopa para combatir el frío. También hay mujeres ágiles y sacrificadas que van a recoger las redes a tempranas horas de la mañana y para cuando su hijo o hija se levante de la cama, es decir, seis o siete de la mañana, ya retornan a sus hogares para cumplir con su rol de madres.

Para salir a recoger redes durante la amanecida, las familias pesqueras suelen orientarse de diferentes maneras. Su principal indicador es la luz, la linterna y, sobre todo, la orientación de acuerdo a bio-indicadores que hay en la misma comunidad, como: casas prendidas con luz, lugares donde están instaladas las antenas telefónicas y demás cerros e islas que se encuentran en el entorno circundante al Lago.

4.2.5. Retirado de pescados: trabajo familiar

Después de llegar a las zonas de desembarque, inmediatamente se procede a retirar los pescados de la red. A esta actividad se la denomina *pallaraña* o *challwa pallaraña*. El retirar o sacar los pescados de las redes requiere de mucha paciencia y habilidad, ya que las redes también denominadas *qñas* son cada vez más delgadas y delicadas. Por ello, este trabajo generalmente es encomendado a personas mayores. Cuando la producción es bastante, necesariamente se requiere la ayuda de los hijos e hijas (Fotografía 11).

Fotografía 11: Mujer retirando pescado de las redes junto a sus hijos



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 23/03/2014.

Cuando hay buena pesca también se suele recurrir a la ayuda de otras personas, que pueden ser familiares o vecinos cercanos y quienes reciben la paga con pescado. Pero quienes mayormente se encargan de sacar los pescados de las redes son las mujeres conjuntamente con sus hijos e hijas. Actualmente no suele haber mucha producción de pescado como en el pasado, por lo que varias mujeres optaron por sacar los peces en la misma embarcación, al momento de volver de la pesca: “Ahora ya no se saca mucho pescado como antes..., en el bote mismo se retira los pescados, de vez en cuando hay también, ese rato nuestros hijos nos ayudan a sacar de las redes” (Nimfa Huacani, 05/07/2013). Mientras sus maridos se ocupan de manejar o dirigir el bote, ellas aprovechan para sacar los pescados de las redes.

Luego de retirar el pescado de las redes, inmediatamente se procede con el conteo para enviar el producto de la pesca a las ciudades, ferias⁷¹, mercados⁷² y diferentes centros de comercialización. Los pescados y las redes se trasladan en una carretilla desde las orillas del Lago hacia sus hogares, donde son alistados o contados para su distribución. Sin embargo, esto depende de la cantidad de peces que se haya pescado. Por ejemplo, si se ha pescado en cantidad, se requerirá del trabajo familiar; si es poco, se lo retira en el mismo Lago, pero igual las redes son trasladadas a la casa para ser ordenadas. En algunos casos, las redes son ordenadas en las mismas orillas del Lago, pero esto ya depende de la comodidad de cada familia.

Después de ordenar las redes, las parejas pesqueras nuevamente se dirigen al Lago para realizar el anclaje y al siguiente día se retorna para el recojo del mismo. Una vez recogidas las redes, se retiran los peces con mucha paciencia para luego ser comercializados. Así es la vida de las familias pesqueras en la comunidad Gran Puni, las que se dedican a esta actividad

⁷¹ Para la definición de feria y mercado nos acogemos al concepto de Osvaldo Guachalla, quien afirma que la feria es un lugar abierto de comercialización, ocupada por los comerciantes, sea por concesión municipal o por “toma” del espacio (Guachalla, 2015). En la feria los productos se exponen al aire libre y de manera no muy ordenada.

⁷² “Mercado, se define como un centro de comercialización que se asienta en estructuras fijas y cerradas donde se distribuyen los puestos de comercio por giros, es decir por el tipo de productos que se vende. Funcionan diariamente con horarios regulados por el municipio y sus usuarios, los vendedores, pagan tarifas que dependen de la categoría del mercado, del tipo de productos que venden y del tamaño del puesto de venta” (Guachalla, 2015: 53). En el mercado existe cierto orden en los productos que se ofrece y la comercialización se lo realiza en un ambiente cerrado.

como la única fuente de empleo que les permite vivir dignamente. Sin embargo, durante los últimos años, a causa de la sobrepesca, muchas familias se han ido retirando de esta actividad, ya que según afirman están escaseando los peces. Por esta razón, prefieren incursionar en otros rubros o simplemente migrar hacia las ciudades. Estas circunstancias de la vida hacen que muchas comunidades en la actualidad se vean habitadas solamente por adultos mayores, ya que los jóvenes en su mayoría migran a las ciudades en busca de trabajo.

4.3. Cambios y reconfiguración de roles de género con la introducción de nuevas tecnologías en la pesca: ¿aumenta la carga laboral para la mujer?

Como se anticipaba páginas atrás, la introducción de nuevas tecnologías en la pesca acarreó varios cambios y una reconfiguración de roles de género en la vida de las familias pesqueras. Si bien la pesca era nativa hasta la década de los sesenta, porque se utilizaban redes fabricadas de lana de oveja y balsas hechas naturalmente de totora, ahora los materiales de pesca son importados desde otros países como Japón, China, Tailandia y Perú. Hubiera sido interesante abordar estos aspectos de la pesca ancestral en la presente tesis, pero por la delimitación temporal de la misma no se ha llegado a tocar el tema en profundidad, ya que sólo se hace una mención general.

El uso de instrumentos de pesca como las redes agalleras y los botes a motor también trajo ciertas modificaciones en las labores cotidianas que normalmente desempeñaban las familias de esta comunidad, lo que dio lugar a una “especialización” en la actividad de determinadas familias conocidas como tradicionalmente pesqueras. Con este estilo de pesca aumenta la carga laboral principalmente de la mujer, ya que, además de estar al pendiente de sus hijos y de la familia, también participa en las jornadas de pesca junto a su esposo y posteriormente a la comercialización. Por tanto, las tareas de las mujeres se triplican, como señala Julieta García: aparte de la labor reproductiva y productiva es la generadora de recursos económicos (García, 2006).

Otro factor fundamental para que la pesca se haya convertido en una actividad laboral es la introducción de ferias, mercados, medios de transporte y caminos carreteros en áreas rurales y urbanas. Si bien hace décadas la pesca se practicaba con fines netamente de autoconsumo e intercambio de productos con las regiones del valle, respetando siempre los tiempos de reproducción de los peces, ahora, con la lógica mercantil de generar mayores ingresos económicos, se han perdido muchos valores comunitarios. La pesca ya no se practica durante la noche sino en el día, y cuando se va a pescar de noche se lo hace generalmente para acumular mayor cantidad de peces. Inclusive la pesca ya no se realiza de un día para el otro, sino que dura semanas enteras. Ante la creciente disminución de peces, muchas familias se han visto en la necesidad de prácticamente ir a vivir al Lago para de esa manera “capturar” peces en cantidad cuando así lo demanda el mercado.

Asimismo, si bien el uso de botes a motor trajo consigo nuevas alternativas de pesca para las familias pesqueras, esto también ha creado ciertas asimetrías en la concepción física de cada sujeto, asignándoles preferentemente a los varones —por su condición de género masculino—, la especialización en el manejo de la embarcación, mientras que las mujeres son especializadas en las redes, en darles un mantenimiento preciso y en manejarlas adecuadamente durante el ordenado, anclaje, recojo y retirada de pescado de las redes. Como puede observarse, la mujer participa activamente en todo momento de la actividad pesquera; pero su labor aún no es reconocida por el resto de la sociedad, ya que en esta actividad se le sigue considerando como ayudante, complementaria o secundaria. Esta percepción es errónea tomando en cuenta que en realidad ella es la que más aporta en dicha actividad además de que su responsabilidad se extiende al ámbito de la comercialización, ya que debe mediar en medio de lógicas mercantiles y comunitarias.

Por estas razones se considera que la introducción del mercado y de la tecnología en la pesca ha representado un aumento de carga laboral para la mujer, lo cual se traduce también en su explotación. Asimismo, si bien antes la pesca se realizaba entre amigos, preferentemente entre varones y durante la noche, ahora se ha reducido a la familia, lo que implica romper con lógicas de reciprocidad que se mantenían en la comunidad. Esto ha

provocado una individualización de la actividad, donde la mujer está casi obligada a colaborar a su esposo en la pesca; de lo contrario, estaría expuesta a recibir reproches de la familia y de la misma comunidad. Es en este ámbito donde precisamente se explota doble y triplemente a la mujer, haciéndole creer que aquella mujer buena y sacrificada es la que se dedica simultáneamente a las tres actividades: a la familia, a la pesca y a la comercialización.

4.4. El rol de la mujer en la determinación de la pesca

Muchas veces la dirección del proceso de la pesca está a cargo de los varones, pero en el fondo la pesca y los tipos de peces que se “capturan” en el Lago son determinados previamente por la mujer. Esto quiere decir que, como ellas se encargan de la comercialización de pescados, también suelen observar la dinámica de la demanda que se da en el mercado, ya sea urbano o rural, clasificando los tipos y el tamaño de las especies más cotizadas en ambos espacios.

Al respecto varias de nuestras entrevistadas afirmaron que en la ciudad de El Alto, precisamente en la feria más grande del pescado ubicada en la zona Los Andes, las especies que más demanda tienen son las introducidas, en este caso, el pejerrey y la trucha, y de las especies nativas el *qarachi* blanco-negro y el *qarachi* amarillo, especialmente el de primera calidad, es decir, de tamaños grandes. Mientras que para la feria de Escoma sólo se llevan los pescados medianos y pequeños para su comercialización. Toda esta serie de factores es previamente estudiada por las mujeres, quienes están a cargo de la venta del producto de la pesca. De esa manera cada familia pesquera define las medidas de redes que serán utilizadas en cada pesca, ya sea para enviar a la ciudad, para venta en ferias semanales o para la venta en la misma comunidad, dependiendo al destino que se dan a los pescados obtenidos.

Como se podrá ver, el rol de la mujer en la pesca es ampliamente determinante, ya que a través de ella se suele decidir las medidas de redes que se utilizarán para cada pesca. Por ejemplo, la mayoría de familias pescan peces grandes para enviarlos a la ciudad de El Alto

porque dicen que la gente “compra callado”, sin importar el precio; sin embargo, en la feria de Escoma protestan y la gente no quiere comprar con precios altos, por lo que deciden pescar peces pequeños para la venta en ferias rurales. Sin duda alguna el conocimiento que la mujer tiene del mercado es imprescindible para desarrollar una efectiva pesca.

4.5. Reconstrucción de nuevas formas y estrategias de pesca: ¿tarea de varones?

Ante la creciente disminución de peces que está atravesando el lago Titicaca, muchas familias pesqueras han optado por reinventar y reconstruir nuevas formas y estrategias de pesca, para de esa manera abastecer la demanda del mercado. Todo esto ha significado también la modificación de los horarios de pesca.

Si bien la pesca se realiza prácticamente de un día para el otro, ahora, ante la disminución de peces, muchas parejas pesqueras se ven en la necesidad de ir a dormir al Lago para “capturar” mayor cantidad de peces. Inclusive se da la situación de que algunos pescadores se van a vivir allá durante semanas enteras, desde donde entregan su producto de la pesca a los intermediarios que rondan por el Lago. Cuando la pesca se desarrolla en el Lago durante varios días, las mujeres suelen trasladar una cocina y una garrafa para preparar alimentos en la misma embarcación. Sin embargo, éste no es el caso de los pecadores de Gran Puni.

La nueva forma de pesca que han diseñado y reconstruido los pecadores de Gran Puni se conoce localmente como *qatati* y *angla*; se caracteriza por desarrollarse durante la noche, tal como lo señala el siguiente entrevistado:

Para pescar pejerrey, se utiliza red de arrastre, en aymara *qatati* también se llama. Pero, para pescar con este tipo de red se necesita unas treinta a cuarenta piezas de red y eso se coloca a la punta del agua, luego se amarra al bote con una *angla* [piedra] grande y toda la noche hay que pescar con eso... generalmente se utiliza para la pesca del pejerrey y trucha... (Reynaldo Huacani, 16/04/2014).

Esta forma de pesca es practicada sobre todo por varones y no así por mujeres, ya que esta actividad implica mucho sacrificio como no dormir, soportar el frío, la lluvia y los azotes de

las oleadas en altas horas de la noche. Así, este trabajo generalmente es asumido por varones y más que todo por jóvenes. Esto no quiere decir que las mujeres no aportan a este trabajo, puesto que ellas realizan tareas de apoyo como las siguientes: se encargan de alimentar a sus esposos, hermanos o hijos antes de la pesca; alistan ropa más gruesa que han lavado previamente para que el pescador se proteja del frío y finalmente se encargan de cuidar a sus hijos en casa. Además, están encargadas de preparar la alimentación para la unidad familiar.

Para la pesca con *qatati* y *angla*, necesariamente se debe poseer dos embarcaciones, que tienen la función de sostener las redes (30 a 40 piezas) en la punta del agua y para que la embarcación no sufra movimiento a consecuencia del viento, ésta se sostiene con anglas (piedras) que son tiradas al fondo del agua. De esa manera, se van recolectando peces durante la noche.

En este tipo de pesca, los pescadores suelen entrar al Lago a partir de las cinco o seis de la tarde y retornan al hogar a las tres, cuatro o cinco de la mañana del siguiente día: “cuando se va a dormir al Lago, cuatro, cinco de la tarde ya hay que estar yendo al Lago y al día siguiente recién se sale cuatro, cinco de la mañana... más que todo se va a dormir para pescar grandes peces como pejerrey, trucha y *qarachis*, pero eso ya depende de cada pescador...” (Fortunato Chambi, 11/09/2013). Como puede observarse, la pesca en la noche se realiza con fines de acumular mayor cantidad de peces, pero esto ya depende de cada pescador. Para combatir el frío durante toda la noche, fuman cigarro, beben alcohol y *akhullikan* mucha coca; éstos se constituyen en productos indispensables que no pueden faltar en la vida de los pescadores.

Esta estrategia de pesca es efectuada entre parientes que pueden ser hermanos, compadres, ahijados o cuñados. Las especies que se pescan durante la noche son el pejerrey y la trucha, sobre todo el primero, ya que esta especie genera mayores ingresos económicos para las familias pesqueras de esta comunidad. La mayoría de los pescadores han optado por esta alternativa para generar mayores ingresos económicos. Generalmente este tipo de

pesca se realiza cuando el viento *alax thaya* está presente, ya que los peces suelen nadar a contracorriente y con las redes de arrastre su “captura” se hace más propicia.

Como se ha podido observar a lo largo del capítulo, la pesca es asumida como una actividad laboral de la familia, donde participan hombre, mujer, niño, niña y anciano o anciana, cuando así lo requiera el trabajo. A esto se denomina “trabajo en familia”, ya que “todos participan” en la actividad. Pero quienes muestran mayor presencia y protagonismo en las diferentes fases que implica la pesca son el hombre y la mujer, ambos desempeñan funciones de acuerdo con su rol de género socialmente construido. En el uso de instrumentos de pesca, los varones se destacan por el manejo del bote y las mujeres por el manejo preciso que tienen de las redes, esto es casi generalizado en las familias de Gran Puni, ya que desde pequeños son socializados así por la familia y en la misma comunidad.

Muchas veces la pesca puede ser vista desde una perspectiva andina como un espacio de complementariedad (*chacha-warmi*), en la que ambos géneros desarrollan el trabajo de manera eficaz, sin ningún tipo de problema. Lo que no tiene el mismo significado para la sociedad industrial, quienes cuestionan la división de roles socialmente preestablecidos por la comunidad, siendo que los espacios y las tareas “peligrosas” son asignados a los varones mientras que las tareas de detalle se asignan a las mujeres, que involucra a su vez a los hijos e hijas a quienes guían en el mismo sentido: la pesca nocturna corresponde a los varones, jóvenes en los mejores casos, mientras que la limpieza de las redes y el conteo de los peces son realizados por la madre y las hijas jóvenes.

Como veremos más adelante con todo detalle, a las mujeres también se les asigna la tarea de comercializar los peces. Sin embargo, para ellas, el hecho de conocer el movimiento y la dinámica del mercado se ha convertido en un factor esencial que tiene influencia directa a la hora de tomar decisiones sobre la pesca. Finalmente, la introducción de nuevas tecnologías en la pesca trajo consigo ciertos cambios y reconfiguración de roles de género en las familias pesqueras, lo cual se traduce en la triple explotación de la mujer, ahora no solo se ocupa de la comercialización sino también de la pesca y a su vez está al pendiente de la familia.

CAPÍTULO V

FORMAS Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS

En este capítulo, se abordan tres aspectos importantes: el suministro de peces para su comercialización, trueque y consumo familiar, que está a cargo de las mujeres. Entre las distintas estrategias de comercialización tenemos: venta de pescados a intermediarias, venta de pescados en la misma comunidad y venta de pescados en ferias aledañas a la región. También se enfatiza sobre la práctica del trueque presente aún en ferias rurales como Escoma.

5.1. Distintas estrategias que adoptan las mujeres para la comercialización de pescados

Hace décadas, durante los años sesenta y setenta, el negocio de compra y venta de pescado era una actividad netamente de varones, pero hoy en día las mujeres son quienes se encargan de acomodar el pescado, tal como afirma uno de nuestros entrevistados: “la mayor parte es la esposa quien se dedica a vender y ella se encarga de acomodar el pescado, a veces lleva a la feria...” (David Huacani, 12/09/2013). Si bien antes los varones se ocupaban de comercializar pescados, lo hacían porque los viajes eran largos, los caminos intransitables y tampoco había muchas movilidades como ahora. Por eso, una persona, para dedicarse a este negocio, necesariamente tenía que disponer de tiempo y dedicación exclusiva a la actividad. En esos tiempos, los pescados se compraban de Soto, Perú, y luego eran comercializados en mercados de La Paz: Lanza, Camacho y Rodríguez. Además, la comercialización se realizaba al por mayor (8 a 10 cajones de pescado) entregando el producto directamente a las intermediarias y no al detalle, como ahora lo realizan las mujeres.

Desde la caída del precio del pescado en el mercado, muchos varones dejaron de dedicarse a esta actividad de compra y venta convirtiéndose solamente en pescadores. Otro factor que también incidió en esta determinación fue la baja producción de peces que ya se sentía desde hace muchos años atrás en esta parte del Lago. Así pues, a las mujeres se les fue atribuyendo esta tarea de comercialización a detalle, fundamentalmente cuando no se

pesca en cantidad. De todas maneras, actualmente las familias pesqueras siguen enviando cajones de pescado a sus caseras que son intermediarias con puestos de venta establecidas en la zona Los Andes, denominada “la feria más grande del pescado” de la ciudad de El Alto. Aun así, la mayoría de las familias prefiere enviar pescados a mercados urbanos, ya que es más rentable.

Según las estadísticas de la Gobernación de La Paz, los destinos de la pesca⁷³ son diversos, ya que entre el 15 y 20% son destinados para el autoconsumo y el restante 80 y 85% se destinan a la comercialización y el procesamiento tradicional del pescado (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012). Como puede observarse, gran cantidad de peces que son “capturados” por las familias pesqueras tienen como principal destino la comercialización, dejando un pequeño porcentaje para el autoconsumo.

Entre las distintas estrategias de comercialización que adoptan las mujeres de Gran Puni están: venta de pescados a intermediarias, lo que generalmente se realiza cuando hay buena cantidad de pescado; venta de pescado en la misma comunidad, que se desarrolla cuando la pesca no ha sido buena debido a diversos factores climáticos; y venta de pescado en ferias aledañas a la región (Escoma e Iquipuni), que se efectúa fundamentalmente en los días de feria. Todas estas situaciones son las que determinan la comercialización, que siempre dependen de la cantidad de peces “capturados”.

5.1.1. Venta de pescado a intermediarias

Con la apertura de ferias⁷⁴, mercados y caminos carreteros hacia la ciudad de la Paz, se ha intensificado también la comercialización de pescados, y se ha creado una especie de sector

⁷³La actividad de pesca se clasifica también en diferentes tipos de pesquería: la pesca de subsistencia, la pesca artesanal y la pesca deportiva. En la pesca de subsistencia, se usan artes de pesca simples y el pescado “capturado” está destinado para el autoconsumo e intercambio recíproco. La pesca artesanal es practicada mediante el uso de artes y aparejos de pesca más complejos (redes de arrastre, redes agalleras, anzuelos, etc.), y una buena parte de la pesca está destinada a la comercialización. La pesca deportiva es practicada con fines recreacionales, turismo, ejercicio físico, competencia, etc., pero sin fines de lucro. En este tipo de pesca se hace un uso exclusivo de anzuelos (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2012).

⁷⁴ Como ya señalamos en páginas anteriores, evidentemente gran cantidad de ferias y mercados en Bolivia se consolidaron después de la Reforma Agraria, teniendo como base jurídica el Decreto Ley Nº 03501 de 18 de septiembre de 1953. “Con este decreto, el gobierno de Víctor Paz Estenssoro promovió la expansión de las

de intermediarias⁷⁵. El proceso de articulación de la economía de las familias pesqueras con el mundo capitalista precisamente se realiza a través de estas intermediarias (Ustariz y Mendoza, 1982). Como su nombre lo indica, ellas son las que median entre el productor directo y el mercado urbano.

Las intermediarias son de dos tipos: unas que son del lugar y que permanentemente están comprando pescado en el Lago y otras que radican en la ciudad, a quienes se les envía pescado por medio del transporte interurbano. Estas últimas se caracterizan por tener puestos de venta en la feria de la zona Los Andes de la ciudad de El Alto.

a) Intermediarias del Lago

Las familias que se dedican a comprar pescado en el Lago provienen de comunidades aledañas a Gran Puni, como: Ojchi, Villa Puni, Iquipuni, Parajachi I, Tanavacas, Coajachi, Wiquiquisa y otras. Quienes compran pescado en su mayoría lo hacen en pareja, es decir, hombre y mujer; suelen ser mayoristas y realizan el traslado de los pescados adquiridos a las ciudades de La Paz y El Alto en sus propias movilidades. Contadas familias tienen como actividad fundamental el comercio de pescado. El factor determinante para dedicarse a dicha actividad es contar con capital económico apropiado para comprar un bote a motor y la posibilidad de establecer contacto con comunidades vecinas. En este tipo de negocio, es importante disponer de tiempo para dedicarse a la compra de pescados de los pescadores locales y de otras comunidades.

En Gran Puni, no existen comerciantes de pescado, excepto una, después casi todas las familias pesqueras envían sus productos a las ciudades, a las intermediarias de la zona Los Andes. Cuando se pesca en poca cantidad proceden a venderlo en el Lago o en la misma

ferias como respuesta inmediata al problema de desabastecimiento alimentario que sufrió el país por la inflación desatada entre 1953 y 1958... (Bernabé *et al.*, 2003: 31).

⁷⁵ Según Bernabé, “los rescatistas y/o intermediarios de productos de origen campesino surgieron también después de la Reforma Agraria, estableciendo redes de relaciones sociales con los productores para asegurar cantidades adecuadas para sus operaciones de acopio. Las relaciones de estos dos grupos se amplió con la inserción de los camioneros (transportistas)” (Bernabé *et al.*, 2003: 32).

comunidad, ya que sería un gasto insulso⁷⁶ enviarlo si es que no se logra llenar el cajón de madera que contiene cien o más unidades de pescado, tal como lo expresa la siguiente entrevistada: "...cuando hay harto pescado nomás mandamos a La Paz y cuando es poquito no hay caso de mandar porque ya no conviene, entonces mejor no mandar, sólo hay que ir a vender a las ferias o sino en la misma comunidad... (Justina Choque, 06/07/2014).

De acuerdo a observaciones realizadas, se ha podido constatar que las parejas intermediarias que van en busca de pescado al Lago realizan la compra en un precio de Bs. 100 por cajón. Muchas familias afirman al respecto que la oferta que realizan los intermediarios del Lago es muy baja, por lo que prefieren ir a venderlo personalmente a las ferias o a personas de la misma comunidad. Sin embargo, otras mujeres se ven casi obligadas a vender sus pescados a estos intermediarios, ya que trasladarse hasta la feria o ir a ofrecerlo de puerta en puerta a los mismos comunarios les implica tiempo.

En el mismo Lago hay varios compradores de pescado, cuando sabemos estar recogiendo redes ese momento saben venir de motores uno y otro, entre ellos ya se conocen también a sus caseras y a ellos nomás les dice véndeme porque nosotros mandamos a La Paz... Antes, la mayoría vendía en el Lago mismo, pocos mandaban a La Paz y los compradores de pescado al Lago nomás ya saben entrar. Pero, ahora la mayoría manda a La Paz porque en el mismo Lago cuanto quiere así nomás te paga, barato nomás quieren... (Nimfa Huacani, 05/07/2013).

Además, muchas mujeres señalan que las intermediarias urbanas pagan más si es noche de Luna, ya que el pescado escasea, por tanto sube de precio en el mercado. En cambio las intermediarias del Lago pagan por igual, sin importarles si es noche de Luna o no. Por eso la gran mayoría de familias pesqueras suelen hacer grandes esfuerzos para reunir suficiente cantidad de pescados y luego enviarlos a la ciudad. Algunos reúnen los pescados entre amigos o también entre cuñados y así lo envían en conjunto, esto generalmente sucede cuando no hay bastante cantidad de peces.

⁷⁶ Los minibuseros suelen cobrar Bs. 10 por el transporte de cada cajón de pescado.

Como puede observarse, el rol de la mujer en la comercialización es imprescindible; si bien el esposo tiene el manejo y control exacto del espacio lacustre, la esposa es quien se encarga de generar recursos económicos para el sustento de la familia. Ellas tienen la tarea fundamental de acomodar la pesca, siempre actúan y deciden de acuerdo a la cantidad de peces “capturados”, aunque muchas veces atraviesan por diversos problemas durante el proceso de inserción al mercado. En las ferias rurales como Escoma, sus espacios son ocupados por otras mujeres que también comercializan pescados, pero a menor precio; son los denominados “pescados de cola amarilla” de procedencia peruana, y cuando quieren ingresar a las ferias urbanas se encuentran con una infinidad de requisitos que deben cumplir para adquirir un puesto de venta. Toda esta situación hace que las familias pesqueras estén casi obligadas a entregar sus productos de pesca a intermediarias de la ciudad, como se explica más adelante.

b) Intermediarias de la zona Los Andes de la ciudad de El Alto

Gran parte de las familias pesqueras de esta comunidad envían sus pescados a mercados urbanos, principalmente a las intermediarias⁷⁷ que se encuentran en la zona Los Andes de la ciudad de El Alto. Ellas también se hacen llamar caseras, tienen puestos de venta en esta feria y realizan la compra de pescados por cantidad para posteriormente desarrollar la venta al detalle. Una de ellas es de la misma comunidad de Gran Puni, mientras las demás son de otras regiones aledañas. Su principal característica es que radican en la ciudad.

A la intermediaria Doña Francisca, que es de la misma comunidad, casi nadie le envía pescados, porque la mayoría tiene tratos con Doña Juana, que es de Villa Puni, comunidad aledaña a Gran Puni. Muchas familias pesqueras aducen que la primera compra barato además de que no es muy sociable, mientras que la segunda paga “bien nomás” y es sociable con los demás. Una de las virtudes que se destaca de doña Juana es que la intermediaria suele ser amistosa, inspira confianza, responsabilidad y también es

⁷⁷ Como bien afirma Bernabé, “después de la Reforma Agraria de 1953, la actividad de intermediación creció ostensiblemente. El surgimiento de nuevas ferias dio lugar al surgimiento de rescatistas mayoristas y minoristas, que a veces lograban apropiarse de un determinado sitio, donde se agrupaban” (Bernabé *et al.*, 2003).

comprensiva, por lo que la mayoría prefiere enviarle sus pescados. Otros dicen que administra bien la economía, que tiene buen carácter, que se hace querer con los transportistas y que siempre invita refresco. Toda esta serie de atributos hacen que una persona tenga buena clientela, hasta el grado de conquistar a casi todos los pesqueros de la comunidad.

Mi casera buena nomás es, cumplida, hasta se hace querer con los que tienen auto porque les invita refresco, se bromea y también paga de los cajones vacíos para que retorne de la ciudad al campo, no manda así nomás, sino los choferes que van a traer... Ellas tienen que ser bien responsables más que todo porque nosotros de celular nomás llamamos diciendo: casera a tal hora te estoy mandando dos cajones de pescado a un minibús de color blanco, placa tantos... del sindicato fronterizo y ellas ya se encargan de esperar y recoger el cajón, si no esperan y si lo pierden el cajón ya es su problema... Así de esa forma trabajamos nosotros con la casera y con el transportista. Ahora el chofer también tiene que ser conocido porque si no ni siquiera puede entregar a mi casera, algunos saben llevarse, otros se venden y así nomás sabemos hacer perder. Por eso es bien importante conocer a la gente (Teodora Mamani, 06/07/2014).

Muchas mujeres también indican que a la casera hay que conocerla bien, que incluso hay que ir hasta su casa; de lo contrario, podrían estafarlas. El tener casera significa mayor responsabilidad y compromiso, ya que se debe cumplir con los pedidos del mercado. De esa manera, se va construyendo la confianza entre ambas partes. En algunos casos, las intermediarias suelen viajar a la comunidad, esto sucede generalmente cuando no hay mucha cantidad de pescados, ya que necesitan percatarse y asegurarse de que los pesqueros no estén entregando sus productos a otra persona.

La mayoría de las familias pesqueras suelen enviar pescados a la ciudad (Fotografía 12) de dos a tres veces en la semana (lunes, miércoles y sábado), ya que los demás días suelen comercializar en ferias aledañas a la región. Sin embargo, la feria de pescado en la ciudad de El Alto es a diario y la demanda de pescados es constante.

En todo este circuito de la comercialización, los transportistas también juegan un rol importante, porque ellos se constituyen en los principales encargados de transportar pescados del campo a la ciudad. El monto que cobran generalmente por el traslado de cada cajón de madera repleto de pescado es de Bs. 10 (de Gran Puni hasta la zona Los Andes), mientras que el retorno de los cajones vacíos (de zona Los Andes hasta Gran Puni) sale más barato: Bs. 2 por cada cajón. Ambos montos son cancelados por la intermediaria⁷⁸.

Fotografía 12: Mujeres realizando el conteo de pescados para enviarlos a la ciudad de El Alto



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/02/2012.

Por otro lado, la aparición de celulares cambió la vida de las familias pesqueras, ya que antes se viajaba en persona hasta la ciudad de La Paz, mientras que ahora es cuestión de minutos para comunicarse con la casera. Tampoco están totalmente exentos de viajar a la ciudad, pero lo hacen cuando hay necesidad de dinero. El cobro por lo general se hace en pareja; muchos salen de viaje, entre hombre y mujer, los fines de semana. A veces, sólo viaja el

⁷⁸ Es necesario mencionar que un cajón de madera grande contiene de 400 a 500 pescados, un cajón mediano de 200 a 300 pescados y un cajón pequeño de 150 a 100 pescados. La mayoría de los pescadores suelen afirmar que no hay mucha producción de peces, por lo que deben enviar por lo menos un cajón pequeño; de lo contrario, corren el riesgo de perder a sus caseras por no abastecerlas de pescado constantemente.

varón o la mujer para el cobro de la pesca. Esto sucede generalmente cuando los hijos están pequeños y necesariamente requieren del cuidado de la madre.

El viaje también depende de la cantidad de pescados que se ha acumulado. Por ejemplo, si hay buena pesca, se suele viajar a la ciudad cada 15 días; de lo contrario, se espera el mes. Otros cobran semanalmente, pero esto ya depende de cada familia. En cuanto al precio del cajón de pescado en las ciudades, éste tiene un precio de Bs. 150 a 160 aproximadamente. Si es que no suele haber muchos pescados, sube de precio; esto ocurre especialmente en las noches de luna llena.

La cantidad de dinero que cobran los pesqueros de su casera varía de acuerdo a la buena o mala pesca que se ha tenido en determinado período. Unos dicen que cuando hay pescado se saca Bs. 3.000 al mes; pero cuando no hay se gana Bs. 2.800 y en algunos casos hasta Bs. 1.500. Otros señalan: “cuando hay bastante producción de pescado se puede cobrar 5.000, 6.000 hasta 7.000 Bolivianos mensualmente” (David Huacani, 12/09/2013). Esto implica trabajar con varios tipos de redes para la pesca del pejerrey, del *qarachi* y de otros tipos de peces que son más rentables.

Otro factor que también determina la buena o mala venta de pescados es el de los horarios de envío a las ciudades: si se envía pescados a tempranas horas (07:00-08:00 a.m.), se lo suele vender a buen precio porque llega a la ciudad cerca del mediodía, lo que significa que acumulan buena ganancia; si se envía a las 10:00 o a las 11:00 a.m., los pescados se guardan para el siguiente día porque llega en la tarde, lo que implica que su comercialización será a bajos costos, tomando en cuenta que el pescado permanece fresco sólo un día, y pasado este tiempo se va deteriorando.

En este proceso de envío de cajones de pescado a la ciudad, los hombres juegan el rol de ayudantes, tal como a las mujeres se les considera en relación con la pesca. Ellos se encargan de levantar el cajón de pescado para cargarlo en el minibús (Fotografía 13). Respecto a los cajones, éstos son señalados con pintura de color, ya sea blanco, negro, verde o cualquiera de su preferencia; asimismo en una tabla se escriben las iniciales del

apellido paterno y en algunos casos el nombre. También pueden ser enumerados. Por ejemplo, si pertenece a la familia Huacani, se escribe una “H”; si el cajón lleva una “CH”, significa Chambi, aunque muchos suelen identificarlos con sus nombres, en este caso, “J” de Juana. Pero esto depende de la casera, porque ella es la que envía cajones a los pescadores. Por otro lado, para verificar la cantidad de pescados que le han enviado en el cajón, la intermediaria suele llamar por celular a los pesqueros para preguntar sobre el envío. Luego de recibir el dato, ella también procede a contar los pescados, para comprobar la lealtad que se tiene entre ambas partes.

Fotografía 13: Hombre levantando un cajón de pescado para enviarlo en minibús a la ciudad de El Alto



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

El envío de pescado a las ciudades tiene ciertas ventajas y desventajas para las familias pesqueras. La ventaja consiste en que los productores directos, es decir, los pesqueros envían fácilmente a los transportistas sus cajones de pescado sin la necesidad de estar viajando constantemente. La desventaja es que cuando quieren comercializar sus productos de pesca de productor a consumidor no se les permite ingresar al mercado, porque las mismas intermediarias “se atajan” (impiden que vendan), ya que los pescadores estarían transgrediendo sus espacios de venta.

5.1.2. Venta de pescado en la misma comunidad

Este tipo de comercialización sucede generalmente cuando no se ha logrado pescar en cantidad suficiente, es decir, menor a cien pescados. Si la cantidad fuera mayor a este número, el pescado es enviado a las ciudades. Los pescados que son comercializados en la misma comunidad son: *qarachi*, *uluchi* y *mauri*. En algunas ocasiones, también se vende pejerrey o trucha, pero éstos suelen ser enviados en muchos casos a mercados y ferias urbanas, ya que allá son más rentables.

Una de las virtudes que poseen las mujeres encargadas de la comercialización de pescados es la capacidad de convencimiento y de buena relación de amistad con comunarias de Gran Puni, principalmente con las esposas de los profesores, de los comerciantes y/o de los residentes. Esto tiene que ver con que muchas veces las mujeres está a cargo de la cocina y son ellas quienes definen el consumo del pescado dentro de la familia, tomando en cuenta que este producto es de precio elevado a comparación del pollo y de la carne de res.

Cuando los pescados no son vendidos en su totalidad, son consumidos en la misma familia del pescador, ya sea en forma de sopa o de segundo, como indica la siguiente entrevistada.

Cuando no vendemos todo el pescado a los comunarios y sigue sobrando, nos hacemos volver nomás para consumir en familia. En la casa me preparo *wallaqi*... y para no pasar por esas situaciones prefiero ir a vender a Escoma. Además la gente compra nomás en ahí mientras en la comunidad da cosas vender, porque me dicen bien caro es, rebájame... (Nimfa Huacani, 05/07/2013).

Sin duda alguna, la buena actitud, el carácter y las relaciones de amistad que posee la mujer juegan un rol importante al momento de ofrecer el producto de la pesca. No todas las mujeres poseen esas virtudes, ya que unas son más amistosas, tienen la cortesía de llevar pescado hasta los hogares de las compradoras, mientras que otras son “frías” y responden de mal humor. Estas últimas generalmente son tildadas de malas, de orgullosas y de careras. A aquellas mujeres que no son sociables, se les hace difícil ofrecer pescados en la misma comunidad. Por esta razón, suelen trasladarse hasta el pueblo de Escoma para realizar la

venta. Según ellas, la gente de otras comunidades no las conocen y tampoco les reclaman por el precio del pescado, lo que sí sucede con gente conocida, principalmente de la comunidad.

El precio del pescado en Gran Puni varía de acuerdo al tipo y al tamaño del pez: los *qarachis* grandes (Fotografía 14) que son denominados *munta* (grandes) son comercializados de la siguiente manera: 6 pescados por Bs. 10; en el caso de que sean medianos, se venden 7 pescados por Bs. 10; en el caso de los pequeños, se venden 8 pescados por Bs. 10 (observación realizada el 07/07/2013).

Fotografía 14: Venta de *qarachi* amarillo en la comunidad Gran Puni



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

5.1.3. Venta de pescado en ferias aledañas a la región

La venta de pescados en ferias aledañas a la región se efectúa mayormente durante los días de feria en Escoma (jueves y domingo) y en Iquipuni (sábado). Pero en Escoma, los demás días de la semana también se compra pescado; es por eso que para muchas mujeres este pueblo se ha convertido en un lugar estratégico de comercialización.

Esta feria data de la Colonia, acuden a ésta pobladores del valle, del Lago y de otras regiones del altiplano. La feria de Escoma alberga a personas de distintos pisos ecológicos. Inclusive comerciantes se trasladan a esta feria⁷⁹ desde la ciudad de La Paz. En cambio, la feria de Iquipuni, que se ubica a unos pasos de la comunidad Gran Puni, es de reciente creación, por lo que no es muy concurrida por la población.

Por la importancia que tiene la feria de Escoma⁸⁰ nos abocaremos a hablar netamente de ésta. Como se mencionó antes, esta feria se lleva a cabo los jueves y los domingos. Empieza a tempranas horas de la mañana y termina por la tarde. Durante los jueves, la feria es desarrollada en las afueras de la plaza, muy conocida como feria de ganados; los domingos se realiza en la plaza y está más llena que otros días.

La feria se extiende a los cuatro lados de la plaza. En el sector de abajo, donde está ubicada la oficina del Gobierno Autónomo Municipal de Escoma, se ofrecen una serie de productos: pescados, tubérculos, verduras, abarrotes, querosén y otros. También allí se ubican las intermediarias quienes realizan la compra de papa, tarwi, cebada, chuño, tunta y haba seca, todo al por mayor.

El lado izquierdo de la plaza está copado por fruteras, pero también allí se vende maíz, *p'asanqalla*, abarcas, sogas, verduras, abarrotes, mesas para rituales, hierbas y plantas medicinales. En ese lado de la feria predominan los productos del valle como: tuna, naranja y durazno, entre otros, de acuerdo a la temporada. También se venden productos que son llevados desde La Paz, como: plátano, pan, champú, jabón, fósforo, ají y otros. Es en este sector donde se puede observar la práctica del trueque con mayor intensidad, llamado

⁷⁹ Las ferias han crecido gracias a la existencia de principales vías camineras, las mismas que conectan con otras regiones y departamentos, especialmente las que conducen a las ciudades capitales (Bernabé *et al.*, 2003). Según Ticona y Albó, las estructuras camineras construidas durante la década de los 60 fue un factor determinante para la implantación y el desarrollo de las ferias en distintas regiones del país (Ticona y Albó, 1997).

⁸⁰ La feria de Escoma se caracteriza por ser una feria provincial. Guachalla hace referencia a Escoma como una de las principales ferias existentes en el departamento de La Paz, junto a Achacachi, Moco Moco, Patacamaya, Lahuachaca, y El Alto (Guachalla, 2015).

también *chhalaqa*. Se intercambia, por ejemplo, plátano con cebada, naranja con papa, cebada con naranja, fósforo con cebada, pan con cebada.

En la cuadra de arriba, donde está ubicada la Iglesia, se ofrecen productos transportados desde la ciudad de La Paz, como: materiales escolares, ropas, sombreros, zapatos, lanas, polleras, faldas, enaguas, mantas, artefactos (desde radios, grabadoras hasta cámaras fotográficas) y materiales de pesca como redes, tanques e hilos. El lado derecho de la plaza, donde está ubicado el Colegio Nacional Mixto Humanístico Don Bosco Escoma, está ocupado por personas que se dedican a la venta de ropa usada, fertilizantes químicos para productos agrícolas, sogas, *sakhãñas*, *ispi* seco y pescado fresco. En ese sector se realiza la *chhalaqa* de ají con cebada, de pan con cebada, de fósforo también con cebada, de *p'ap'i* con papa, de haba verde con *p'ap'i*, de *p'ap'i* con maíz, de papa con pescado, de tunta con pescado, *kaya* con pescado y chuño con pescado y así sucesivamente.

Como se aprecia, los cuatro sectores de la plaza sirven para la venta de diversos productos y artículos. De acuerdo a lo descrito, en el sector donde están ubicados el Gobierno Autónomo Municipal de Escoma y el Colegio Don Bosco están los puestos de venta de pescados.

Cuadro 9: Precio de los pescados en la feria de Escoma

| NOMBRE DEL PEZ | CANTIDAD | TAMAÑO | PRECIO |
|----------------------------------|----------|----------|------------|
| Qarachi amarillo | 6 | Grandes | Bs. 10 |
| | 7 | Medianos | Bs. 10 |
| | 8 | Pequeños | Bs. 10 |
| Qarachi blanco | 5 | Grandes | Bs. 10 |
| | 6 | Medianos | Bs. 10 |
| | 1 | Pequeño | Ctvs. 0,50 |
| Qarachi enano | 30 – 40 | Pequeños | Bs. 2 |
| Mauri | 1 | Mediano | Ctvs. 0,50 |
| Pejerrey | 1 libra | - | Bs. 18 |
| Pejerrey de cola amarilla | 1 libra | - | Bs. 5 |
| Trucha | 1 libra | - | Bs. 17 |

Fuente: Elaboración propia basada en observación participante, feria de Escoma, 13/04/2014.

Los pescados que son ofrecidos son transportados desde diversos lugares, como: Carabuco, Ojchi, Villa Puni, Gran Puni, Parajachi I, Tanavacas, Cojachi y otras comunidades aledañas. Las especies que más abundan en esta feria son: *qarachi* amarillo, *qarachi* blanco, *qarachi* enano, *mauri*, pejerrey y trucha. Éstos varían de acuerdo al tamaño, tipo y calidad del pez (Cuadro 4). También se transporta pescados desde la ciudad de El Alto, especialmente los de “cola amarilla” procedentes del Perú, que son comercializados a bajos precios. Para muchas mujeres, esto significa una competencia desleal de parte de las mismas mujeres que provienen de la ciudad hacia las que viven en el campo y que tienen a la pesca como su principal actividad económica.

Los espacios de comercialización de pescados en áreas rurales son fuertemente identificados como espacios de mujeres, ya que quienes se encargan de vender el pescado en su mayoría son las esposas de los pescadores (Fotografía 15) y, en algunos casos, las hijas, quienes participan en el comercio de pescados desde pequeñas. De esta manera, los roles femeninos se van reproduciendo en los espacios de esta feria. Esto tiene que ver con el hecho de que la sociedad misma se encarga de construir en cada sujeto el género femenino o masculino. Así, cada niño o cada niña desde su nacimiento está destinado a aprender roles específicos de varones y de mujeres, los cuales vienen institucionalizándose también desde la familia y desde la misma comunidad.

Todo estos roles femeninos y masculinos se aprenden primero en la familia, luego en la escuela y así sucesivamente en las diferentes instituciones del Estado. Como Marcela Lagarde afirma: la familia es la primera institución de género que está encargada de reproducir a los hombres como hombres y a las mujeres como mujeres (Lagarde, 1996). Cada persona es construida a partir de su nacimiento, pero la principal encargada de transmitir y reproducir roles de género es la mujer, quien muchas veces se convierte en su propia carcelera, porque no tolera que los hombres se inmiscuyan en sus espacios femeninos que son reconocidos como propios. Por ejemplo, a una niña que proviene de familias pesqueras se le enseña desde pequeña a comercializar pescado en la feria, pero si

el hijo fuera varón de ninguna manera se le permitiría que vaya a vender los pescados porque estaría expuesto a recibir reproches de la misma sociedad.

Fotografía 15: Mujer vendiendo pescado en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

Muchas mujeres se trasladan a la feria de Escoma a tempranas horas de la mañana (08:30 a.m. a 09:00 a.m.); si no lo hicieran a esa hora, se corre el riesgo de que la pesca no sea vendida en su totalidad. Esto se debe a que, a partir de las nueve de la mañana hasta medio día, hay más presencia de gente. Pasada esa hora, la feria se va vaciando. Es por eso que la mayoría de las parejas pesqueras realizan enormes esfuerzos para recoger las redes durante la amanecida. Para lograr llegar a la feria a tempranas horas, algunos entran al Lago a las tres de la mañana y retornan a sus casas a las siete; pero los que entran a las cuatro, salen del Lago a las ocho o nueve de la mañana. La hora tope para entrar a recoger las redes es las cinco de la mañana, ya que ellos saldrán a las diez u once de la mañana.

Como se aprecia, algunas mujeres apenas tienen tiempo de descanso, pues ni bien recogen el producto de la pesca junto a su marido se alistan para trasladarse hasta la feria de Escoma donde se desarrolla la comercialización. Algunas suelen enviar a sus hijas, ya que la pesca

durante la mañana es sacrificada, pero otras están obligadas a acudir a la feria porque no tienen hijas mujeres sino varones. Los pescados son envueltos en nylon de plástico y posteriormente en aguayo, lo que sirve para cargarlos en la espalda de la mujer. Las mujeres que tienen *wawita* (bebé) lo trasladan en forma de *q'ipi* (bulto).

Las mujeres suelen trasladarse hasta la feria de Escoma principalmente en minibuses de servicio público que trasladan pasajeros desde la comunidad hasta la feria y viceversa por un monto de Bs. 2. La cantidad de pescados que son comercializados por las mujeres varían de acuerdo a la buena o mala pesca que se haya tenido, aunque generalmente se suele llevar de 100 a 150 pescados. Los tipos de pescados que son comercializados en esa feria son previamente seleccionados por las parejas pesqueras, ya que los peces introducidos y de tamaños grandes son más rentables en la ciudad. Como la mujer ya conoce el ámbito del mercado, es ella quien decide las medidas de red que se utilizarán para la pesca. Por lo general, para la venta en ferias de la misma región se suele pescar especies nativas, como: *qarachis* pequeños y medianos.

Además de este tipo de pez, se venden también otros pescados como el *qarachi* enano, denominado *uluchi*; pero este tipo de pescado no es tan apreciado por la población, debido a que es de un tamaño pequeño. Esto hace que sea comercializado por montón y que su costo sea de Bs. 2. Este montón contiene aproximadamente de 30 a 40 pescados. Hoy en día este tipo de pez es consumido por las familias, debido a que los pescados grandes tienen mayor costo y, por tanto, son enviados directamente a las ciudades. Muchas familias pesqueras también utilizan este tipo de pez para el procesamiento de *p'ap'i* y otras lo intercambian con productos del valle como maíz, poroto y huminta (aspectos que serán tratados en detalle en las siguientes páginas).

La mayoría de las mujeres que venden pescados en la feria dominical de Escoma no tienen un puesto fijo para desarrollar la comercialización, ya que tener un puesto de venta implica mayor responsabilidad: asistir a las reuniones, a las asambleas y asumir cargos dentro de la organización. Por esto prefieren vender en calidad de ambulantes, con lo que sólo pagan

un pequeño aporte cada vez que acuden a la feria, denominado *sentaje*⁸¹, el cual tiene el costo de Bs. 1.

Si bien los varones juegan un rol activo en la pesca, las mujeres lo hacen en el espacio de la comercialización, tal como David Quispe lo plantea:

El mercado es apropiado y dominado por las mujeres, éste se constituye en un ámbito privado y público a la vez, donde desaparecen las diferencias entre la actividad doméstica y laboral. Así, el mercado no puede entenderse sin las mujeres, ni las mujeres sin el mercado, pues ambos constituyen su exaltación plena (Quispe *et al.*, 2011: 13).

Las mujeres desarrollan sus habilidades, destrezas y estrategias de venta en las diferentes ferias y mercados; su presencia es imprescindible, pues sin ellas no se lograría la comercialización del producto de la pesca. Mientras la mujer vende pescado, el marido aprovecha para darse un paseo por la feria y encontrarse con sus amigos. En algunos casos, cuando éste no asiste a la feria se encarga de organizar las actividades en casa. Así la pesca y la comercialización se traducen en un espacio antagónico y complementario a la vez, ya que muchas veces a los hombres se los asocia con la pesca y a la mujer con la comercialización. Sin embargo ambos son imprescindibles, se necesitan uno al otro para desarrollar la actividad con efectividad, aunque la mayor carga de tarea recae sobre las mujeres, ya que ella simultáneamente dedica su tiempo en las tres actividades que permanente va desarrollando en la vida cotidiana: pesca, comercialización y familia.

5.2. Práctica del trueque o intercambio de productos en la feria de Escoma

Históricamente el trueque se realizaba con fines de intercambio de productos, como lo afirma Bernabé “sirvió para satisfacer necesidades de los habitantes de puna con productos del altiplano” (Bernabé *et al.*, 2003: 96).

⁸¹ Este aporte pagan generalmente cuando no están afiliados a una asociación o cuando quien comercializa lo hace de manera temporal, tal como afirma este autor (Guachalla, 2015). En el caso de la venta de pescados, casi la mayoría de las mujeres no pertenece a una asociación porque la venta es realizada de manera temporal, misma que puede durar de dos a tres horas como máximo. Esto también se debe a que muchas veces no suele haber buena pesca y cuando hay, la gente compra rápido. Entonces no existe la necesidad de tener un puesto de venta en la feria de Escoma, ya que la venta de pescados es desarrollado en cuestión de horas.

Fotografía 16: Trueque de papa con pescado en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

Esta forma de economía tuvo su origen antes de la época colonial, tal como expresa este autor: “en tiempos precoloniales los habitantes se movilizaban de una zona agroecológica a otra con sus respectivos productos” (Bernabé *et al.*, 2003: 70), lo que también Condarco ha denominado “viajes interzonales” y Murra “control vertical de un máximo de pisos ecológicos”. El intercambio de productos entre poblaciones de cabecera del valle y el altiplano tiene vigencia ancestral en la feria de Escoma. Siguiendo la afirmación de Guachalla:

Si bien la dinámica del mercado monetizado ha desplazado y reducido el espacio del mercado no monetario, éste no ha sido borrado totalmente. Sin embargo, los términos de intercambio son desfavorables para el campesino quien siempre da más de lo que recibe. El trueque aún persiste como práctica al interior de estas economías y a pesar de su gran contacto con la economía de mercado, difícilmente puede eliminarse (Guachalla, 2015: 64).

Este tipo de intercambio la realizan sobre todo las familias altamente especializadas en la pesca, ya que ellos no practican la agricultura ni la ganadería, porque todo su tiempo está

destinado a la pesca. Esta forma de trueque, también es denominado en la feria de Escoma *chhalaqa* que significa lo mismo, intercambio de productos.

En Escoma, donde las familias pesqueras de Gran Puni practican el trueque⁸² se intercambian diferentes productos desde pescado con papa (Fotografía 16), pescado con chuño, pescado con tunta, pescado con cebolla, pescado con haba, pescado con maíz, *p'ap'i* con *kaya* (Fotografía 17), *p'ap'i* con cebada, entre otros.

Fotografía 17: Chhalaqa de *p'ap'i* con *kaya* en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

Los pescados que son utilizados para la *chhalaqa* son *qarachis* pequeños, ya que los pescados grandes son vendidos en dinero. Otro tipo de pescado que también se utiliza en este tipo de intercambio es el *uluchi*, ya que es la especie menos rentable en ferias y mercados urbanos. Si bien la práctica del trueque sigue vigente en Escoma, en una feria tan modernizada, lo cierto es que se reduce a personas de tercera edad y familias de escasos

⁸² Según Xavier Albó, “el trueque, es conocido en todas partes, puede ser una mera transacción comercial en la que se utilizan productos en vez de dinero, por ser éste muy escaso” (Albó, 1985:37).

recursos. Las que practican este tipo de economía sin mayores prejuicios son las personas de la tercera edad, ya que las jóvenes se avergüenzan de realizar este tipo de intercambios.

Fotografía 18: Intercambio de *p'ap'i* con cebada en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

Las medidas de intercambio que más se utilizan en la feria de Escoma son: raleo, ampara y *phuxtu*. El raleo es utilizado para intercambiar papa con pescado. Según la observación realizada en dicha feria, se pudo evidenciar que 20 papas equivalen a 30 - 40 pescados *uluchis*, mientras que el ampara y el *phuxtu* sirven para medir productos pequeños como cebada (Fotografía 18), quinua, haba seca, chuño, tunta y *kaya*. Esto se debe a que éstos no pueden ser contabilizados por unidad. Un ampara equivale a una mano; en cambio, el *phuxtu* es el doble de una mano, es decir, se levantan los productos juntando las dos manos. La *incuña*⁸³ es también otra de las medidas de intercambio que se manejan, sobre todo en regiones vallunas, puesto que en estos sectores se intercambian grandes cantidades de productos.

Las familias tradicionalmente pesqueras son las que más se abastecen de productos agrícolas mediante el trueque. La mayor cantidad de productos que son intercambiados en

⁸³ Se trata de una pañoleta que se utiliza para manejar la merienda.

dicha feria provienen de sectores alejados del Lago, que se destacan por su producción agrícola. Algunos provienen de los valles, principalmente el maíz, que es requerido por la mayoría de las familias pesqueras para preparar la merienda. Inclusive existen familias pesqueras que siguen realizando intercambio de productos con las regiones vallunas de Moco Moco, Italaque, Ambaná y Ayata, estos suelen viajar en ciertas temporadas del año, especialmente cuando se cosecha maíz, calabaza, poroto, naranja, aricama, *chilto* y otras frutas que se producen en la región. Estos viajes se realizan en medios de transportes que pasan por Escoma. Ésta no es una actividad que toma semanas o meses para concretar el trueque, es cuestión de uno y máximo de dos días.

Los pescados que se trasladan para intercambiarlos en estos lugares pueden ser frescos o también procesados. Es el caso del *p'ap'i*, ya que no existe el riesgo de que se pudra. Cuando se acude a regiones vallunas para realizar el trueque, generalmente son los varones quienes se encargan de esta tarea. Pero cuando el intercambio es realizado en la feria de Escoma, este trabajo se lo atribuye a la mujer.

Si bien los varones eran encargados de realizar el trueque durante la colonia y la época pre-colonial, ahora lo hacen las mujeres. Desde el momento que decaen los viajes de largo alcance, las mujeres empiezan a controlar el mercado. Con la introducción de ferias y mercados, también se incorpora a los pueblos y a las comunidades en una economía de mercado, espacio donde las mujeres cobran mayor protagonismo. Sin embargo hoy en día los varones siguen controlando los viajes de largo alcance, pero si han perdido fuerza en promover el trueque en ferias semanales o dominicales como Escoma.

El trueque en la feria de Escoma principalmente es promovida por las mujeres, pero este tipo de intercambio es realizado con pequeñas cantidades de productos. Los artículos que mayormente son intercambiados por las personas de la tercera edad en esta feria son: cebada con fósforo, cebada con pan, cebada con *p'asanqalla* y todo tipo de productos, de acuerdo a la necesidad de cada familia. Pero, como lo afirmaba Guachalla: “los términos de intercambio son desfavorables para el campesino quien siempre da más de lo que recibe” (Guachalla, 2015: 64). Esto sucede generalmente con las intermediarias que se dedican a

esta actividad, quienes piden mayor cantidad de productos agrícolas a cambio de pan, fósforo o *p'asanqalla* que es lo que más consumen las personas adultas de tercera edad.

5.3. Consumo familiar

Así como en la comercialización y en el trueque, la mujer también juega un papel importante en la preparación de los alimentos para el consumo de la familia. Su tarea fundamental es la de velar por la alimentación de los hijos, de las hijas, del esposo y de todas las personas que componen el hogar. Uno de los platos más exquisitos que contiene muchos nutritivos es el *wallaqi*, es decir, la sopa de pescado, aunque en los últimos años ha bajado considerablemente su consumo, debido a que la mayoría de las familias suele destinar sus peces al mercado antes que consumirlos en familia.

El consumo de pescado en las familias es de mucha importancia, principalmente para los niños, ya que este producto brinda excelentes propiedades nutricionales y también contribuye a la formación física y mental de los niños y niñas que se encuentran en un proceso de crecimiento y desarrollo de su cuerpo.

5.3.1. Distintos platos que se preparan con el pescado

Hay distintos platos que se preparan con el pescado del lago Titicaca, pero los más conocidos y apreciados por la población de Gran Puni son: *wallaqi* (sopa de pescado) y *kanka* o *thixita* (pescado frito en aceite).

El *wallaqi* (Fotografía 19) es una sopa deliciosa preparada a base de pescado, papa, chuño y muña (hierba que le da un sabor extraordinario). Este tipo de sopa es consumido por la población del altiplano boliviano más que todo por las mañanas y especialmente durante el frío. Muchos suelen saborear la cabeza de este pez porque se cree que allí está depositada su memoria, su inteligencia y otros minerales de mucha importancia nutricional para el organismo. La mayor parte de las mujeres que viven en Gran Puni suelen cocinar sopa de pescado con el estómago lleno, ya que se considera que su sabor es más natural y exquisito. Pero otras que no son oriundas del lugar generalmente suelen extraer sus vísceras antes de

la cocción. El *wallaqi* también puede ser preparado con diferentes tipos de pescados: *qarachi*, mauri, pejerrey y trucha. Pero, el pez más cotizado para este tipo de sopa es el *qarachi* amarillo (*orestias luteus*), denominado también *tuxu* o *q'illu challwa*. La mayoría de las familias buscan este tipo de pescado para preparar especialmente el *wallaqi*, debido a que este pez le da un sabor especial a la sopa.

Fotografía 19: Sopa de pescado o *wallaqi*



Fuente: Imagen recuperada el 26/09/2014 de la página <https://www.facebook.com/Huatajata>

Algunas mujeres preparan el *wallaqi* sólo con la cabeza de pescado y el resto del cuerpo lo utilizan para el segundo. Esto lo hacen debido a que muchas veces no alcanza el dinero para comprar variedad de pescados, además de que su precio se incrementa anualmente. Sin embargo, las madres de familia se dan modos para adquirir este producto de excelentes propiedades nutricionales. Por su parte, las esposas de los pescadores señalan que el consumo de pescado en la familia depende de la cantidad de pescados que se haya obtenido durante la pesca:

...cuando es harto me bajo un poco para cocinarme, pero cuando es poquito todito llevo a la feria o sino mando a La Paz, porque necesito también pues el dinero para comprar otras cosas como: pan, fideo, azúcar, incluso para el recreo de mis *wawas* [hijas o hijos] necesito.

Por eso sé llevar todito a vender y no sé bajar nada de pescado cuando es poquito. Sólo cuando hay harto hago sobrar para cocinarme... (Marcela Chambi, 25/11/2013).

Como se podrá ver, muchas familias pesqueras suelen consumir pescado, generalmente cuando hay buena cantidad de peces. Pero, si la pesca ha sido mala, se lo reserva para el mercado, ya que gran parte de su economía depende de esta venta. Además muchas mujeres indican que “cuando no enviamos pescado a nuestras caseras de La Paz, se ponen celosas, ‘a otra te habías dado’, así nos dice...” (Nimfa Huacani, 05/07/2013). Este tipo de afirmaciones hace suponer que gran parte de las familias pesqueras sufren presión del mercado. Esto provoca que sean enviados a la ciudad en vez de que sean consumidos por las mismas familias de la comunidad.

Otro de los platos más comunes que se preparan con los pescados que se pescan en Gran Puni es el pescado frito. Muchas mujeres lo denominan *kanka* o *thixita* (Fotografía 20). Lo cierto es que este tipo de plato es preparado en forma de segundo y de merienda, y es consumido en ocasiones especiales, como: acontecimientos, reuniones y fechas festivas.

Fotografía 20: Segundo-*kanka* o también denominado *thixita*



Fuente: Imagen recuperada el 26/09/2014 de la página <https://www.facebook.com/Huatajata>

Para el consumo en familia, se lo prepara con papa, arroz, chuño y el pescado frito; para reuniones comunitarias, se lo prepara solamente con papa, chuño y mote; en algunas ocasiones se cambia el chuño por la *kaya*⁸⁴ o *tunta*⁸⁵ acompañado de su pescado frito y no se lo acompaña con arroz. Los pescados más requeridos para la preparación de este tipo de plato son: pejerrey, trucha, *mauri* y *qarachi*. Entre los *qarachis*, el pescado que más demanda tiene para fritarse en aceite es el *qarachi* blanco-negro (*orestias agassii*), denominado también chía o *qhisi*, ya que posee carne en la mayor parte de su cuerpo, por lo que su demanda también se incrementó en el mercado. Otras personas prefieren consumir trucha, pejerrey o *mauri* frito y no así el *qarachi*, debido a que este pez contiene escamas finas y muy pequeñas.

Como puede observarse, las mujeres juegan un rol importante en la preparación de los alimentos de sus familias, de ellas depende el tipo de productos que serán consumidos diariamente. Asimismo cargan con la gran responsabilidad de velar por la alimentación de sus hijos e hijas y de toda la unidad familiar. Si bien no son médicas, enfermeras, ni nutricionistas, ellas saben y conocen muy bien los alimentos que deben ser consumidos en familia. Es por eso que suelen preparar el pescado de una a dos veces en la semana, ya sea en forma de sopa o de segundo. Esto también lo hacen para que sus hijos no sufran desnutrición o alguna u otra enfermedad, que pueda causarle remordimiento no haberlos alimentado bien. Además, muchas mujeres son valoradas en la medida en que aprecian que sus hijos gozan de buena salud y son inteligentes. De lo contrario, estarían expuestas a recibir reproches de la comunidad y de los mismos familiares. Por todo esto, varias mujeres se convierten en las encargadas de la alimentación de los otros, de los demás. El problema es que ellas no necesariamente se preocupan por ellas mismas, ya que siempre están pendientes de los demás.

También puede afirmarse que sobre las mujeres de las familias pesqueras recaen dos tareas: o bien convertir el pescado en alimento para la familia (como la madre responsable

⁸⁴ Oca deshidratada en agua.

⁸⁵ Papa deshidratada en agua.

de la salud de la unidad y el bienestar familiar), o bien negociar la venta con otras familias y con las intermediarias de otros pueblos y ciudades (como la mujer que transforma el pescado en dinero), lo que le sirve para adquirir otros bienes de consumo, o bien para realizar trueques en los mercados locales. Aunque el esposo participe también en la negociación, es la esposa la que tiene que realizar el seguimiento correspondiente. En general son ellas, como las “encargadas de la economía familiar”, quienes gestionan las crisis cuando la pesca disminuye, cuando las presiones de las “caseras” aumentan por tener un flujo estable de pescado o cuando el peligro de la disminución de ingresos se hace evidente. En este sentido, las mujeres tienen que lidiar con una demanda mercantil, sobre todo urbana, en la que no pueden intervenir directamente debido a las restricciones existentes —afiliación obligatoria para tener un puesto de venta, por ejemplo—.

En fin la mujer interactúa en ambos espacios tanto público (pesca y comercialización) como privado (familia). Ella se encarga directamente de decidir las medidas de redes que se utilizaran en una determinada pesca, viendo previamente la situación del mercado, ya que los peces grandes son más rentables en la ciudad, quedando peces pequeños y medianos para la venta en ferias semanales. Asimismo en la comercialización diseña distintas estrategias para acomodar el producto de la pesca, ya sea enviando a la ciudad, procediendo a vender en ferias regionales o en la misma comunidad, dependiendo a la cantidad de pesca obtenida. Además de la pesca y de la comercialización, también se encarga de la familia, está pendiente de la salud y la educación de sus hijos o hijas. Tiene esa capacidad de tomar la decisión de los tipos de productos que se consumen en familia, procurando siempre la buena alimentación de la familia.

CONCLUSIONES

Después de haber abordado diferentes aspectos de la actividad pesquera en esta investigación, se llega a las siguientes explicaciones:

PRÁCTICAS

La práctica de pesca en la comunidad de Gran Puni es asumida por ambos géneros. Tanto hombres como mujeres se van formando en la actividad de pesca desde la infancia, se inculca conocimientos y experiencias desde muy pequeños. Es cierto que los hombres se caracterizan por tener el conocimiento más amplio del espacio lacustre y las mujeres por el manejo preciso que tienen de las redes. Ambos cumplen tareas específicas de acuerdo a su rol institucionalizado para su género, los varones por su experiencia son capaces de advertir con cierta facilidad la presencia de vetas, mientras que las mujeres son encargadas de señalar esas vetas o también denominado lugares de pesca con diferentes materiales y sus respectivos rasgos distintivos.

Si bien en antaño la pesca era considerada masculina como muchos estudios lo han hecho notar, lo cierto es que hoy en día se ha flexibilizado estas fronteras de género. Más aún con la introducción de nueva tecnología en la pesca, desde la incursión de redes agalleras y botes a motor varias familias han visto por conveniente organizarse en pareja, esta forma de trabajo involucra también a los hijos e hijas. Muchas familias pesqueras trabajan con cantidad de redes (20 -30 piezas), lo que requiere la necesaria participación de toda la familia, especialmente cuando se realiza la preparación y el ordenado de redes. Si bien las mujeres hace décadas se ocupaban de tejer las redes de lana de oveja, pues ahora se dedican a la pesca, su participación se hace más visible con la introducción de nuevos instrumentos de pesca.

Actualmente las familias pesqueras utilizan redes de procedencia China, Japonés y Tailandés. Desde estos países se importan redes de todo color y tamaño, de acuerdo al requerimiento de cada pescador. Las redes de colores claros son utilizadas sobre todo en noches de luna, ya que brilla y no deja que el pez advierta la presencia de las redes, lo cual

hace apropiado la pesca. Además de la introducción de avanzada tecnología en la pesca, también es necesario tomar en cuenta los factores climáticos, ya que en noches de luna generalmente no suele haber buena cantidad de peces porque éste alumbra y los peces al ver las redes escapan; lo mismo sucede en épocas de helada, los peces entran en proceso de reproducción. En noches nubladas hay buena pesca, pero cuando cae la tormenta tampoco se pesca en cantidad. De todos estos períodos, la temporada de lluvia se constituye en la mejor época de pesca y el viento que más favorece a la pesca es el *alax thaya* que proviene del Noreste. Este tipo de conocimientos son de mucha importancia para planificar las horas de trabajo en el Lago; cuando levanta fuertes vientos es mejor suspender la pesca, hacerlo pondría en riesgo sus vidas.

Como puede observarse, a pesar de la adopción de modernas técnicas de pesca siguen vigentes las prácticas tradicionales: la dirección de los vientos, de las olas, de la luna, de las noches nubladas, de la época de lluvias y heladas, los cuales también influyen en la pesca. Existe un entronque con la modernidad, si bien los conocimientos tradicionales que se tiene acerca de la pesca no han sido borrados totalmente, son puestas al servicio del horizonte comercializador del sistema capitalista. Es interesante ver por ejemplo, como estos conocimientos son utilizados en la medida que favorece a la pesca, para “capturar” mayor cantidad de peces para el mercado. De ahí se considera que hay un engarzamiento de lo tradicional con lo moderno.

También es necesario advertir que la actividad pesquera hoy en día está sufriendo una serie de cambios: como la disminución de peces en el Lago y la contaminación del medio acuático, los cuales serán tratados con mayor detalle más adelante. Ante esta situación, muchas familias han optado por reconstruir nuevas formas y estrategias de pesca; así por ejemplo la pesca diaria que se realiza para abastecer la demanda del mercado. La pesca en altas profundidades del lago, es otra de las medidas que han adoptado las familias pesqueras ante la consiguiente disminución de peces. Pero la que más llama la atención es la pesca nocturna, inclusive algunas familias se quedan en el Lago durante semanas y desde allá entregan su producto de pesca a los intermediarios de la región. La pesca nocturna es

llevada a cabo por los hombres y en el mejor de los casos jóvenes, esta forma de pesca es realizada desde 18:00 horas de la tarde hasta 06:00 de la mañana del siguiente día. Es una actividad bastante sacrificada, muchos denominan *qatati* y *angla*, es practicada sobre todo para “capturar” y acumular mayor cantidad de peces. Además de las distintas estrategias adoptadas por los pescadores, es importante mencionar que estas familias trabajan con cantidad de redes, de ahí son reconocidas por sus propios coterráneos de la región como familias especializadas en la pesca.

Asimismo estas familias como consecuencia de su dedicación exclusiva en la pesca sufren diferentes problemas de salud: reumatismo, dolor de huesos, artritis, pulmonía y neumonía, por estar en constante contacto con el agua. Además de estas enfermedades, las mujeres también sufren de dolor de espalda por la recargada tarea que realizan en su vida cotidiana. Como se puede ver, la pesca es unos de los trabajos más sacrificados que existe en el altiplano boliviano, muchas familias realizan la pesca todo los días, lo cual implica permanente contacto con el agua y soportar las diferentes inclemencias del tiempo durante la pesca.

Si bien la introducción y el uso de redes agalleras de ojos pequeños ha causado el empobrecimiento del recurso piscícola en el Lago, esto también ha significado en términos de género un aumento de carga laboral para la mujer. Actualmente ella no solo se dedica a la familia, sino también se encarga de ordenar, anclar, recoger redes juntamente con su marido, y posteriormente es la que realiza el conteo de pescados para su venta. Como se podrá ver, la mujer juega un rol fundamental en la comercialización, acomodando el producto de la pesca dependiendo a la cantidad de peces acumulados. La mujer es activa en todo momento, ya que a través de su conocimiento que ella tiene del mercado deciden los tipos y tamaños de peces que serán capturados para determinada feria o el envío a la ciudad. Generalmente para las ferias locales se suele pescar especies nativas de portes pequeños y para el envío a la ciudad las especies más comerciales como las introducidas.

A pesar de las diversas actividades que desarrollan las mujeres durante la pesca, su principal desafío es el mercado, ya que se encarga de acomodar la pesca y de negociar el precio en

medio de lógicas mercantiles al mismo tiempo comunitario, donde es muy importante mantener redes de confianza-ser amables, ser cumplidas-con las intermediarias o caseras. Generalmente los tratos que se realizan con las intermediarias de la ciudad son los que mayor responsabilidad exigen, ya que si no se cumple con la cantidad de peces demandados se corre el riesgo de perder casera. A veces en las ferias rurales como Escoma no todo se vende en dinero, también se practica el trueque muy conocido en la región como *chhalaqa*. Si bien en antaño los hombres controlaban esta actividad, desde el momento que decaen los viajes de largo alcance, las mujeres toman mayor protagonismo en el manejo de la economía tradicional de la pesca.

Por otra parte, la aparición de ferias y vías camineras en áreas rurales fue fundamental para incorporar a los pueblos y a las comunidades en una economía del mercado, espacio donde muestran mayor protagonismo las mujeres. Actualmente las mujeres no solo se dedican a la venta de pescados en detalle, también practican el trueque en la feria de Escoma. En esta feria generalmente se realiza el intercambio de productos con especies nativas menos comerciales, mientras que las especies introducidas son vendidas netamente en dinero; además de que son más rentables en la ciudad. Lo más importante y destacado es que el trueque se sigue practicando a pesar de la profunda mercantilización de casi todo los bienes, existen familias sobre todo mujeres adultas que realizan el trueque en la feria de Escoma: en ahí intercambian pescado con maíz, pescado con papa, pescado con chuño, entre otros productos, según la temporada.

Para finalizar con este primer acápite de conclusiones, es necesario destacar que la mujer no solo se ocupa de la pesca y de la comercialización del pescado, sino también de la alimentación de la familia. La mujer cumple un triple rol en la familia, como esposa que realiza la pesca junto a su marido, como madre de familia encargada de preparar distintos platos con el pescado y como generadora de recursos económicos a través de la venta de pescado. Mientras la actividad del esposo se ha reducido en esta coyuntura social, su tarea se circunscribe en incursionar en el Lago durante la semana, recoger las redes, apoyar en las actividades en casa y se dedica en la vida sindical.

PERCEPCIONES

En relación al consumo del pescado y su valor nutritivo, en términos de género tienen las mismas percepciones. Tanto hombres como mujeres destacan que el consumo de pescado es sustancial para que los hijos sean fuerte, inteligentes, sanos y capaces de destacarse en diferentes ámbitos académicos y laborales. Pero son las mujeres quienes preparan distintos platos con el pescado, ellas se encargan de la alimentación de la familia, tienen la capacidad de planificar y de decidir sobre los productos que se consumen en familia. En otras palabras, las mujeres son las encargadas de velar por la alimentación de la familia.

Con respecto a la desaparición de peces, existen dos percepciones fuertemente arraigadas dentro de las familias pesqueras: la contaminación del lago Titicaca y la sobrepesca que los mismos pescadores realizan sobre los recursos pesqueros. La primera es asociada con la contaminación minera y doméstica que recibe el Lago por los ríos, lo cual estaría causando serios problemas de extinción de los peces. El segundo factor relacionado con este fenómeno es la sobrepesca que los mismos pescadores estarían realizando sobre los recursos piscícolas existentes en el Lago.

Asimismo es necesario señalar, durante las últimas décadas con la aparición de ferias y medios de transporte que conectan el campo con la ciudad, la pesca en el lago Titicaca ha ido incrementando de manera intensiva. La gran mayoría de las familias salen a pescar todos los días de la semana y utilizan diferentes medidas de redes. Esta forma de pesca también se traduce en sobrepesca, ya que existen varias familias que se dedican a esta actividad; además las familias pesqueras trabajan con cantidad y variedad de redes porque su única fuente laboral es la pesca. Respecto a esta situación, muchas mujeres no muestran susceptibilidad por la desaparición de los peces, ya que ellas aducen que los peces se reproducen en cantidades (miles y miles). Lo cierto es que año que pasa baja la producción de peces y también aumenta su precio, pero hasta el momento no se ha dado ningún tipo de solución a este problema de disminución de peces y la población más afectada son las familias que tienen como principal fuente económica la pesca.

CREENCIAS

En torno a la pesca persisten diferentes creencias: como la práctica del rito y el seguimiento a los sueños como principales indicadores espirituales. Así por ejemplo, es interesante notar que para muchas mujeres los sueños (*samkaña*) son importantes: ellas dan mayor credibilidad a sus indicadores espirituales, ya que a través de estos pueden predecir la buena o mala pesca que se tendrá en los próximos días, a diferencia de los hombres que más bien hablan de la buena o mala suerte.

Lo mismo sucede en los ritos, las mujeres por su experiencia en la pesca preparan y realizan un presupuesto modesto para comprar diferentes ingredientes de la “mesa dulce”, ya que no quiere que pase una desgracia a su familia durante la pesca. El hecho de realizar una ofrenda de agradecimiento a los poderes espirituales produce la sensación de sosiego familiar. Entre los lugares y sitios donde se realizan las ofrendas para la pesca se destacan diferentes cerros e islas que se encuentran en el Lago, los cuales también son considerados como espíritus protectores de los pescadores. Los sitios a donde más acude la gente para la ofrenda de la pesca es la isla *qaqaya* que se encuentra a una hora de distancia desde la comunidad, también hay otras islas como *chuqilla* y campanario, pero estos son más alejados, el viaje en bote a motor abarca de dos horas hasta tres horas o más.

Finalmente es importante destacar la persistencia de los ritos, a pesar de la introducción de la modernidad y el uso de instrumentos de pesca de avanzada tecnología, las familias pesqueras aún mantienen sus creencias en los ritos. Los actos rituales son de mucha importancia para las familias pesqueras, en ella se pide fundamentalmente por la vida, salud del pescador, el bienestar familiar, la producción de peces y sobre todo se invoca por la estabilidad económica de la familia. Existe un sincretismo de religiones, ya que muchas familias realizan la ofrenda en nombre de Dios.

TEMAS PENDIENTES PARA ESTUDIAR

La presente investigación trató de abordar un aspecto específico de las dinámicas sociales de las familias pesqueras de una comunidad del lago Titicaca. Por las limitaciones temporales de la misma y por la necesidad de profundizar varios aspectos que fueron identificados a lo largo de ésta investigación, a continuación se presentan algunas posibles líneas de investigación que podrían ser desarrolladas en futuras investigaciones.

La disminución de peces en el lago Titicaca y los problemas sociales que derivan de esta, es un tema pendiente para futuras investigaciones, que sin duda alguna deberán ser analizados más detalladamente. Otros temas de análisis interdisciplinario son las ferias y mercados donde se comercializan pescado, principalmente requiere un análisis específico el rol de la mujer en torno a esta temática.

También sería interesante analizar la estructura y la organización del sector pesquero, siendo que no existe ningún tipo de investigación sociológica que analiza la situación de las organizaciones: asociaciones, federaciones provinciales y departamentales de los pesqueros. La participación de la mujer en las diferentes organizaciones de los pesqueros tampoco queda al margen, constituyéndose en otro tema pendiente para investigar.

Por otro lado, se hace necesario investigar sobre las técnicas ancestrales de pesca que se siguen practicando y las técnicas que se practicaban en el pasado para analizar comparativamente la pérdida y permanencia de esta cultura pesquera ancestral. Finalmente, el trueque y la práctica de intercambio de productos que se realizan actualmente en ferias rurales como Escoma y en regiones vallunas, son temas pendientes para estudiar y ser analizados profundamente.

De esa manera se puede ir desglosando varios temas de análisis que podrían ser de mucha importancia para futuras generaciones de investigadores e investigadoras. Por lo que esta tesis solamente se convierte en un punto de partida al que muchos podrán dar seguimiento.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

Títulos consultados

ACOSTA, Orlando

1997 “Los urus, cazadores de pariwanas”. *En: Eco andino*. Año 2, N° 3. Oruro: Centro de Ecología y Pueblos Andinos, pp. 7-29

ALBERDI, Inés

1999 “El significado de género en las ciencias sociales”. *En: Política y sociedad*, N° 32. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, pp. 9-21.

ALBÓ, Xavier

1985 *Desafíos de la solidaridad aymara. Cuaderno de investigación N° 25*. La Paz: CIPCA.

ALFARO, Rene *et al.*

1987 *Convenio de Asistencia Técnica CAF/IMARPE/UMSA. Proyecto: Evaluación de los Recursos Pesqueros del lago Titicaca. Descripción del lago Titicaca y su cuenca. Parte II. Documento de Pesca N° 005*. Lima: Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero OLDEPESCA.

AÑEZ, Mary (coord.)

2010 *Documentos de Trabajo-Pando. Inventario ictiológico en el río Acre: diagnóstico y propuesta*. Pando: PIEB, Universidad Amazónica de Pando.

ARAGÓN, Esteban

2012 *Reglamento de ordenamiento pesquero y acuícola para la cuenca del lago Titicaca ROPA. Boletín N° 2*. La Paz: Autoridad Binacional Autónoma del Sistema Hídrico T.D.P.S.

ATLAS ESTADÍSTICO DE MUNICIPIOS

1999 *Bolivia un mundo de potencialidades*. La Paz: INE, MDSP, COSUDE.

BARNABÉ, Gilbert (coord.)

1996 *Bases biológicas y ecológicas de la acuicultura*. España: ACRIBIA.

- BARRAGÁN, Rossana (coord.)
- 2008 *Guía para la formulación y ejecución de proyectos de investigación*. La Paz: PIEB.
- BEN-YAMI, M.
- 1989 *La pesca con redes de cerco de jareta con embarcaciones pequeñas. Colección FAO: capacitación N° 13*. Roma: FAO.
- BERNABÉ, Adalid *et al.*
- 2003 *Las ferias campesinas. Una estrategia económica*. La Paz: PIEB.
- CALCINA, Johnny
- 2010 *Importancia socioeconómica de la pesquería de Trichomycterus en el municipio de Puerto Mayor Carabuco, provincia Camacho*. Tesis para optar al título de licenciatura en Ingeniería Agronómica en la UMSA. La Paz.
- COCA, Claudia *et al.*
- 2012 *La cadena de valor del pescado en el norte amazónico de Bolivia: contribución de especies nativas y de una especie introducida (el paiche-Arapaima gigas)*. La Paz: Embajada Real de Dinamarca, IDRC, PIEB.
- COMISIÓN DE PESCA CONTINENTAL PARA AMÉRICA LATINA (COPESCAL)
- 1999 *Informe del taller sobre comercialización de los productos pesqueros en América Latina (Montevideo-Uruguay, 14-18 de junio de 1999)*. Informe de Pesca N° 603. Chile: FAO.
- COSTA, Rolando
- 1996 *Monografía de la Provincia Camacho*. La Paz: Prefectura del Departamento de La Paz.
- DEL ACEBO, Enrique; BRIE, Roberto
- 2006 *Diccionario de Sociología*. Buenos Aires: Claridad.
- DE LA BARRA, Sigrid; LARA, Guillermo; COCA, René
- 2011 *Exclusión y subalternidad de los urus del lago Poopó. Discriminación en la relación mayorías y minorías étnicas*. La Paz: PIEB.

DE TORREZ, Marta; MELENDEZ, José

1989 *Piscicultura en jaulas flotantes*. España: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Secretaría General de Estructuras Agrarias.

EMPRESA & DESARROLLO

2008 Lanzando el anzuelo. *Basura valiosa*. Santa Cruz de la Sierra: CAINCO.

FLORES, Thomas

1999 *La actividad pesquera en la dinámica socioeconómica de la microrregión Taraqu. Caso comunidad de Ñachuqa circunlacustre al lago Titicaca*. Tesis para optar al título de licenciatura en Ingeniería Agronómica en la UMSA. La Paz.

FULLER, Norma

1995 “En torno a la polaridad marianismo-machismo”. En: ARANGO, Luz Gabriela; LEÓN, Magdalena; VIVEROS, Mara (comp.). *Género e identidad. Ensayos sobre lo femenino y lo masculino*. Santafé de Bogotá: Tercer Mundo, Uniandes, Programa de Estudios de Género, Mujer y Desarrollo, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia, pp. 241-264.

GALDO, Raúl

1962 *Economía de las colectividades indígenas colindantes con el lago Titicaca. Serie monográfica N° 3*. Lima: Ministerio de Trabajo y Asuntos Indígenas, Plan Nacional de Integración de la Población Aborigen.

GARCÍA, Julieta

2006 *Caracterización del rol de la mujer en la pesca artesanal comunidad Suriki del Departamento de La Paz*. Tesis para optar al título de licenciatura en Ingeniería Agronómica en la UMSA. La Paz.

GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE LA PAZ

2012 *Manual de repoblamiento de especies ícticas nativas en el lago Titicaca*. La Paz: Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, Secretaría Departamental de Desarrollo Económico y Transformación Industrial, Dirección de Desarrollo Agropecuario, Unidad de Pesca y Acuicultura.

GUACHALLA, Osvaldo

2015 “Caracterización y dinámica de mercados urbanos y ferias campesinas en el departamento de La Paz”. En: ARGANDOÑA, Bishelly; CHAMBILLA, Hugo (ed.). *Ferías, Mercados y Qhatu*. Dinámica de los circuitos de comercialización campesina. La Paz: Fundación Xavier Albó, Agrónomos y Veterinarios sin Fronteras, Cooperación Suiza en Bolivia, pp. 51-108.

GUASTI, Johanna

2011 *La producción pesquera en el Ecuador y la elaboración de harina de pescado en la producción económica de los pequeños productores, período 2000-2010*. Tesis para optar al título de licenciatura en Economía en la Universidad de Guayaquil. Ecuador.

GUERRERO, Víctor

1989 *Industria pesquera: gana visita (sobre-explotación de recursos marinos, contaminación ambiental y exportación de las ganancias económicas)*. Iquique: Centro de Investigación de la Realidad del Norte CREAR.

HIRSCH, Silvia

2006 *El pueblo Tapieté de Argentina: historia y cultura*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Lingüística.

INDA, Lorenzo

2006 “Nación qhas suñi qut suñis urus. Una cultura muy antigua de pescadores, cazadores y recolectores de especies nativas del Lago *Quta Mama* y *Ch’uwa Achachila*”. En: *XIX Reunión Anual de Etnología. Autonomías regionales y pueblos indígenas (24 al 27 de agosto de 2005)*. Tomo I. La Paz: Museo Nacional de Etnografía y Folklore, Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia, Viceministerio de Cultura, pp. 623-626.

LAGARDE, Marcela

s.f. *Identidad de género. Curso ofrecido por la Dra. Marcela Lagarde del 25 al 30 de abril de 1992 en el Centro Juvenil “Olof Palme” Managua, Nicaragua*. Edición al cuidado de Mónica Zalaqueu con el apoyo de OCSD, OIT, OPS y AOS.

LAGARDE, Marcela

2005 *Los cautiverios de las mujeres: madresposas, monjas, putas, presas y locas.* México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Dirección General de Estudios de Posgrado, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, Programa Universitario de Estudios de Género.

LARRAÍN, Sara; LARRAGUIBEL, Carmen; REYES, Bernardo

2000 *Sustentabilidad Ambiental. Protección y uso sustentable de especies y ecosistemas marinos. Programa Chile sustentable: propuesta ciudadana para el cambio.* Santiago de Chile: Fundación Heinrich Böll, HIVOS.

LAURA, Evelin

2004 *Evaluación socioeconómica de la pesquería de especies ícticas en la comunidad Suriki (Lago menor del Titicaca).* Tesis para optar al título de licenciatura en Ingeniería Agronómica en la UMSA. La Paz.

LEDEZMA, Jhonny

2006 *Género. Trabajo agrícola y tierra.* Quito: ABYA-YALA, CENDA.

MADRID, Antonio *et al.*

1994 *Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos.* Madrid: AMV.

MAMANI, Clemente

2011 "La evolución de la pesca tradicional del lago Titicaca". *En: Antropología social y/o cultural. RAE 25 años. XXV Reunión anual de Etnología-RAE 2011.* La Paz: MUSEF, pp. 99-106.

MAMANI, Vicenta

2000 *Identidad y espiritualidad de la mujer aymara.* La Paz: CREART.

MAMANI, Vicenta

2002 *Ritos espirituales y prácticas comunitarias del aymara.* La Paz: CREART.

MAMANI, Waldo

2013 *Titi qaqa qutana challwa utjirinaka.* La Paz: Universidad Indígena Boliviana Aymara "Tupak Katari", Instituto de Investigaciones de la Cultura y Lengua Aymara.

MATAMALA, Aníbal

- 1989 *Diagnóstico: la pesca en la primera región bajo el modelo económico neoliberal. Contribución a una propuesta alternativa. Cuaderno de Investigación Social N° 27.* Iquique: Centro de Investigación de la Realidad del Norte CREAM.

MONTELLANO, Alberto; CASTAÑÓN, Víctor; LIMACHI, Justino

- 1994 “Técnicas tradicionales de procesamiento de pescado en las regiones interiores y ribereñas del Lago menor (Bolivia)”. *En: Reunión Anual de Etnología 1993. Naciones y Pueblos Originarios, Ecología y Medio Ambiente. Tomo II.* La Paz: MUSEF, pp. 193-221.

ORDOÑEZ, Juan

- 1998 *Tecnología de los alimentos. V.1. Componentes de los alimentos y procesos. V. 2. Alimentos de origen animal.* Madrid: SINTESIS.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN
(FAO)

- 2001 *¿Qué es el código de conducta para la pesca responsable?* Roma: FAO.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN
(FAO)

- 2003 *La pesca continental.* Roma: FAO.

PÁEZ, Roberto

- 1987 “Balseros y chinchorreros de la costa andina: Norte de Chile”. *En: Revista Andina.* Año 5, N° 1 (julio, 1987), pp. 229-243. Cusco: CBC

PATIÑO, Víctor

- 1992 *Historia de la cultura material en la América Equinoccial. Tomo V. Tecnología.* Santafé de Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, Yerbabuena.

PAZ, María; CAJÍAS, Martha

- 1992 *De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles.* La Paz: HISBOL.

PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL (PDM)

2005-2009 *Plan de Desarrollo Municipal. Municipio Puerto Acosta: Primera Sección Municipal Provincia Camacho*. Honorable Consejo Municipal de Puerto Acosta.

PORTUGAL, Jimena

2001 *Arqueología y arte rupestre en Gran Puni: noreste del lago Titicaca*. Tesis para optar al título de licenciatura en Arqueología en la UMSA. La Paz.

PORTUGAL, Jimena

2002 *Los urus: aprovechamiento y manejo de recursos acuáticos*. La Paz: s.e.

PULEO, Alicia

2002 Patriarcado. En: *AMORÓS, Celia (directora). 10 palabras clave sobre MUJER. España: Verbo divino, pp. 21-54.*

QUISPE, David; TONCONI, Florencia; CANAVIRI, Celia

2011 *Warmis alteñas en el puesto de la vida. Testimonio económico y político de las mujeres del comercio minorista en la ciudad de El Alto*. Bolivia: Centro de Promoción de la Mujer Gregoria Apaza, ACCD, ACSUR.

QUISPE, Joel

2005 “El procedimiento del p’ap’i, ahumado tradicional del pescado”. En: *Pukara. Año 1, N° 2*, pp. 11-12. La Paz: Pukara.

REICHENBACH, Heinz *et al.*

1982 *Enfermedades de los peces*. España. ACRIBIA.

ROSTWOROWSKI, María

2005 *Obras Completas IV. Recursos naturales renovables y pesca, siglos XVI y XVII/curacas y sucesiones, costa norte*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos IEP.

SANTOS, Eduardo

1989 *El Ecuador al año 2000. Sector agropecuario, forestal y pesquero*. Quito: Vicepresidencia de la República, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología CONACYT.

- SEKI, Kunihiro
- 2011 *3.812 msnm: aguas de la curación espontánea, regeneración vital y longevidad*.
La Paz: ISEAT.
- SHEPHERD, Jonathan; BROMAGE, Niall
- 1999 *Piscicultura intensiva*. España: ACRIBIA.
- SPEEDING, Alison
- 2010 “Metodologías cualitativas: Ingreso al trabajo de campo y de recolección datos”.
En: YAPU, Mario (coord.). *Pautas metodológicas para investigaciones cualitativas y cuantitativas en ciencias sociales y humanas*. La Paz: U-PIEB, pp. 117-196.
- STEFFENS, Werner
- 1987 *Principios fundamentales de la alimentación de los peces*. España: ACRIBIA.
- SURCO, Edwin
- 2009 *Huaychu-Santiago de Huaychu-Puerto Acosta: Centenario de la Provincia Camacho tierra de los Colorados de Bolivia*. La Paz: CIMA.
- TARIFA, Ruddy
- 1991 “La pesca artesanal y sus métodos de captura en la cuenca del altiplano y el potencial ictiológico en las cuencas hidrográficas”. En: *Aportes de América al mundo. Reunión Anual de Etnología 1991*. Tomo II. La Paz: MUSEF, pp. 201-232.
- TICONA, Esteban; ALBÓ, Xavier
- 1997 *Jesús de Machaqa: la marka rebelde 3. La lucha por el poder comunal*. Cuaderno de investigación 47. La Paz: CIPCA, CEDOIN.
- TORRES, Luis; TORRES, Rubén
- 1992 *Proyecto de Investigación Ictiológica en el Beni. Estudio ictiológico de la “Laguna Suárez”*. Trinidad: Universidad Técnica del Beni, Corporación Regional de Desarrollo del Beni.
- USTARIZ, Germán; MENDOZA, Domingo
- 1982 *El fenómeno del “rescatismo” en la comercialización de la papa*. Cuaderno de investigación N° 23. Cochabamba: CIPCA.

VALBO, John; SOTO, Doris; GUMY, Angel

2008 *La pesca continental en América Latina: su contribución económica y social e instrumentos normativos asociados. COPESCAL. Documento Ocasional N° 11.*
Roma: FAO.

VÁSQUEZ, René; JIMÉNEZ, Jesús

1994 *Proyecto de Investigación Ictiológica en el Beni. Acuarismo y peces ornamentales.* Trinidad: Universidad Técnica del Beni.

VELASCO, Pedro

2009 *Uchumataqu. Cultura y lengua de los urus.* La Paz: THOA.

WALKER, Kate

1997 *Manual práctico del ahumado de los alimentos.* España: ACRIBIA.

YAMPARA, Simón; MAMANI, Saúl; CALANCHA, Norah

2007 *La cosmovisión y lógica en la dinámica socioeconómica del qhatu/feria 16 de julio.* La Paz: PIEB, UPEA, CEBIAE, Centro de Promoción de la Mujer Gregoria Apaza, Red HABITAT, Wayna Tambo, CISTEM.

YANA, Leandro

2000 *Estudio socioeconómico de la comunidad Villa Puni, provincia Camacho-Dpto. La Paz.* Trabajo Dirigido para optar al título de licenciatura en Sociología en la UMSA. La Paz

YANAPA, Rina

2002 *Evaluación de manejo del gorgojo de Los Andes (premnotrypes spp.) por agricultores de cuatro comunidades del Altiplano Norte de La Paz.* Trabajo Dirigido para optar al título de licenciatura en Ingeniería Agronómica en la UMSA. La Paz.

YAPU, Freddy

2001 *Memorias del Titikaka: cosmovisión y leyenda del Lago Sagrado.* La Paz: Complejo Turístico Las Balsas, GERC-INARTUR, EMCON.

Webgrafía

Hooker, Yuri

2008 *El misterio del Titicaca subacuático*. Disponible en <http://titicacaunderwater.blogspot.com/2008/07/el-misterio-del-titicaca-subacutico.html>

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA

2012 *Censo de Población y vivienda 2012*. Disponible en <http://www.censosbolivia.bo>

LARA, Marcelo

2012 *Discriminación hacia minorías étnicas: el caso de los urus del lago Poopó*. Disponible en http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1990-74512012000100004&script=sci_arttext

LAGARDE, Marcela

1996 *La multidimensionalidad de la categoría género y del feminismo*. Disponible en <http://www.cubaenergia.cu/genero/teoria/t33.pdf>.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

s.f. *Tsinsi tsä'si tsinsi chhuyitidye. Nuestra vida-nuestros conocimientos. Pueblo Mositén de Covendo-Bolivia*. Disponible en www.digeibir.gob.pe/sites/default/files/docs/1-278%20oK%20baja.pdf

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)

s.f. *Visión general del sector acuícola nacional en el Estado Plurinacional de Bolivia (FAO)*. Disponible en http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_bolivia/es

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)

2005 *Resumen informativo sobre la pesca por países-Bolivia*. Disponible en <http://www.fao.org/fi/fcp/es/BOL/profile.htm>

ORTIZ, Jorge

s.f. *Formación y consolidación de los comerciantes y transportistas de Puerto Acosta*. Disponible en <http://www.ifeanet.org/temvar/SII-ANT15.pdf>.

REGUANT, Dolors

1996 *La mujer no existe*. Disponible en <http://www.stecyl.es/Mujer/>

Páginas web de donde fueron recuperadas algunas imágenes

- <http://www.info-hoteles.com/bo/mapas/camacho.gif>
- <https://www.facebook.com/escomacorazon.decamacho/photos>
- <https://www.facebook.com/Huatajata>

Fuentes hemerográficas

- *La Razón*, 15/04/2014
- Ley 918, 27/02/1987. Disponible en www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo/normas

Fuentes primarias

- Libro de Actas del Sindicato Agrario de Campesinos de la comunidad Gran Villa Puni, 1953.
- Libro de Actas del Sindicato Agrario de la comunidad Gran Puni, 2010.
- Libro de Actas del Sindicato de Pesqueros de la comunidad Gran Puni, 1991.
- Libro de Actas de la Asociación de Pesqueros, Forrajeros y Agro-turísticos de la comunidad Gran Puni, 2009.

Entrevistas a profundidad

Mujeres

- 1.- Alicia Huacani. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de ocho hijos (cinco mujeres y tres varones). Realiza la pesca con su esposo y practica un sincretismo religioso.
- 2.- Candelaria Chambi. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, soltera. Realiza la pesca con su padre y asiste a la Iglesia Evangélica Metodista que se encuentra en la misma comunidad de Gran Puni.
- 3.- Cristina Choque. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres). Realiza la pesca con su esposo y practica un sincretismo religioso.

4.- Elena Huacani. Mujer de tercera edad, comunaria de Gran Puni, separada, madre de seis hijos (una mujer y cinco varones). Realizaba la pesca con su hija mayor y practicaba un sincretismo religioso.

5.- Isabel Chambi. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de dos hijas mujeres. Realiza la pesca con su hija menor y practica un sincretismo religioso.

6.- Juana Chambi. Mujer de tercera edad, comunaria de Gran Puni, casada, madre de cinco hijos (tres mujeres y dos varones). Realizaba la pesca con su esposo y practica un sincretismo religioso. Actualmente dejó la actividad, debido a su edad, pero la hija sigue con la tradición.

7.- Justina Choque. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de cinco hijos (tres mujeres y dos varones). Realiza la pesca con su esposo y practica un sincretismo religioso.

8.- Marcela Chambi. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres). Realiza la pesca sola, a veces con su hijo, ya que su esposo trabaja en el Magisterio. Practica un sincretismo religioso.

9.- Nimfa Huacani. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres). Realizaba la pesca con su esposo y practicaba un sincretismo religioso. A principios de 2015 migró a la ciudad de El Alto con toda su familia en busca de mejores oportunidades de trabajo.

10.- Teodora Mamani. Mujer adulta, comunaria de Gran Puni, casada, madre de cinco hijos (tres varones y dos mujeres). Realiza la pesca con su esposo y practica un sincretismo religioso.

Varones

1.- Armando Huacani. Hombre adulto, comunario de Gran Puni, casado, padre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres); realiza la pesca con su esposa y practica un sincretismo religioso.

2.- Casimiro Chambi. Hombre de tercera edad, comunario de Gran Puni, casado, padre de cuatro hijos (tres varones y una mujer). Ex –comerciante de pescado. Realizaba la pesca con

su esposa. Actualmente dejó la actividad, debido a su edad; pero los hijos siguen con la tradición. Practica un sincretismo religioso.

3.- Cesar Yana. Hombre adulto, comunario de Gran Puni, casado, padre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres). Realizaba la pesca con su esposa y practicaba un sincretismo religioso. A principios de 2015 migró a la ciudad de El Alto con toda su familia en busca de mejores oportunidades de trabajo.

4.- Cosme Huacani. Hombre de tercera edad, comunario de Gran Puni, casado, padre de cinco hijos (tres mujeres y dos varones). Ex –comerciante de pescado, también realizaba la pesca con su esposa. Actualmente dejó la actividad, debido a su edad; pero la hija sigue con la tradición. Practica un sincretismo religioso.

5.- David Huacani. Hombre adulto, comunario de Gran Puni, casado, padre de cinco hijos (tres varones y dos mujeres). Realiza la pesca con su esposa y practica un sincretismo religioso.

6.- Fortunato Chambi. Hombre adulto, comunario de Gran Puni, casado, padre de ocho hijos (cinco mujeres y tres varones). Realiza la pesca con su esposa y practica un sincretismo religioso.

7.- Gregorio Huacani. Hombre de tercera edad, comunario de Gran Puni, casado, padre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres). Ex –comerciante de pescado y también realizaba la pesca con su esposa. Asistía a la Iglesia Evangélica Metodista que se encuentra en la misma comunidad de Gran Puni.

8.- Lino Chambi. Hombre de tercera edad, comunario de Gran Puni, casado, padre de una hija. Ex –comerciante de pescado. Actualmente sigue realizando la pesca con su hija y practica un sincretismo religioso.

9.- Luis Choque. Hombre adulto, comunario de Gran Puni, casado, padre de cuatro hijos (dos varones y dos mujeres). Realiza la pesca con su esposa y practica un sincretismo religioso.

10.- Reynaldo Huacani. Hombre adulto, comunario de Gran Puni, casado, padre de cinco hijos (tres mujeres y dos varones). Realiza la pesca con su esposa y practica un sincretismo religioso.

ANEXOS

GUÍA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD PARA AMBOS GÉNEROS (HOMBRES Y MUJERES)

1. ¿Cuando tú eras niña/o tus padres sacaban siempre pescado?
2. ¿En qué le ayudabas o qué hacías?
3. ¿Desde cuándo te dedicas a la pesca y porque has decidido dedicarte en esta actividad?
4. ¿Es tu única fuente de ingreso o a que otra actividad más te dedicas?
5. ¿Qué tipo de peces están pescando?
6. ¿Qué materiales o instrumentos se requiere para desarrollar la pesca?
7. ¿Cuánto cuesta y qué tiempo de duración tienen los materiales de pesca?
8. ¿Quiénes de tu familia apoyan o ayudan en la pesca?
9. ¿Qué actividades desarrollan cada uno de ellos?
10. ¿Tú qué haces concretamente? ¿Podrías contarme?
11. ¿Contratas alguien para que te lo haga el armado de redes o lo realizas tú?
12. ¿Con quién vas a colocar tus redes al Lago?
13. ¿Quién se encarga de manejar el bote y de colocar las redes en el Lago?
14. ¿En qué épocas del año se saca harto pescado?
15. ¿En qué épocas del año no hay mucho pescado?
16. ¿Por qué no hay mucho pescado en esas épocas del año?
17. ¿Las estaciones de la Luna influyen en la pesca?
18. ¿A qué hora sales para colocar tus redes en el Lago y después de cuántos días recoges?
19. ¿Cómo te ubicas para recoger tus redes en el Lago? ¿Alguna vez has hecho perder?
20. ¿Con quién o quienes van a comprar tu bote y de dónde compran?
21. ¿Cuál es la diferencia entre el bote fabricado en la comunidad y el comprado del Perú?
22. ¿Cuánto te costó tu bote y que tiempo te dura generalmente?
23. ¿Qué tipo de conocimientos y creencias se debe poseer para manejar el bote?
24. ¿Tu bote es a motor o a remo? ¿Cuál es la diferencia entre ambos?
25. ¿El motor no contamina al Lago o espanta a los peces?

26. ¿En qué lugares del Lago hay mucho pescado?
27. ¿Cuántas veces en la semana sacan pescados?
28. ¿Qué cantidad pescas y a quienes vendes esos pescados?
29. ¿A qué precio te compran el cajón de pescado los intermediarios del Lago?
30. ¿Cuánto te pagan por el cajón de pescado las intermediarias de la ciudad de El Alto?
31. ¿Qué días y qué cantidad de pescado envías a las intermediarias de la ciudad de El Alto?
32. ¿La intermediaria a quién envías tus pescados es de la ciudad o de la comunidad Gran Puni y cómo haces el cobro?
33. ¿Cuánto cobras generalmente de los pescados que envías a la ciudad o después de cuantos días viajas?
34. ¿Alguna vez has hecho perder tus cajones de pescado?
35. ¿Cuántos días se conserva fresco el pescado?
36. ¿Qué tipo de peces son los que más demandan las intermediarias de la ciudad de El Alto?
37. ¿Cuando no envías los pescados a la ciudad, donde lo vendes?
38. ¿Qué cantidad de pescado y qué días llevas para vender en las ferias aledañas de la región?
39. ¿Tienes un puesto de venta en la feria o no es necesario?
40. ¿Quién te ayuda a vender los pescados en la feria?
41. ¿Quiénes compran o desde qué lugares acuden a la feria para comprar pescado?
42. ¿Cuando hay mucho pescado en la feria, cuál es tu estrategia para vender?
43. ¿Existe diferencia de precios en la venta de pescados tanto en la comunidad, ferias y las intermediarias de la ciudad de El Alto?
44. ¿A quién o a quienes prefieres vender tus pescados?
45. ¿Prácticas alguna ritualidad para que te vaya bien en la pesca y en la venta de pescados?
46. ¿Cada cuánto tiempo realizas y qué ingredientes se necesita para preparar esa ritualidad?

47. ¿Quién hace esa ritualidad y qué piden o invocan en ese acto?
48. ¿Sigues practicando la *chh'alaqa* con el pescado y qué tipo de productos se intercambian en la feria?
49. ¿Todo el pescado que sacas lo vendes o haces sobrar para el consumo de la familia?
50. ¿Qué tipo de peces son para la venta y para el consumo de la familia?
51. ¿Qué platos se prepara con esos pescados?
52. ¿Será que el pescado contiene algún tipo de nutriente?
53. ¿Por qué crees que los peces están desapareciendo del Lago?
54. ¿Quiénes contaminan el Lago?
55. ¿No han realizado ninguna demanda contra esa contaminación ante las autoridades?
56. ¿Ustedes están afiliados a alguna organización? ¿Cuándo han empezado a organizarse?
57. ¿En qué les beneficia el hecho de estar afiliados a la asociación de pesqueros?
58. ¿Recibieron algún curso taller sobre la pesca?

FOTOGRAFÍAS

Una vista de la comunidad Gran Puni desde el lago Titicaca



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 29/04/2012.

Islas que se divisan en medio del Lago



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 01/05/2012.

Una vista del lago Titicaca y sus plantas acuáticas



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 29/04/2012.

Joven manejando bote a motor



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

Mujer remando bote y anclando redes simultáneamente



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

Formas de señalización de redes en el Lago



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

Envase de lubricante utilizado en la señalización de redes



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

Mujer recogiendo redes del Lago junto a su hijo



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/04/2014.

Mujeres vendiendo pescado en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/04/2014.

Mujeres vendiendo pescado en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 12/05/2013.

Variedad de especies nativas que se comercializan en la feria de Escoma (*qarachi* blanco o negro, *qarachi* amarillo, *mauri* y *qarachi* enano)



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

Mauri (trichomycterus dispar)



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 23/03/2014.

Venta de trucha en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/04/2014.

Venta de pejerrey en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/04/2014.

Qarachi blanco-negro (orestias agassii)



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/04/2014.

Qarachi amarillo (orestias luteus)



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/04/2014.

Qarachi enano (orestias olivaceus)



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 23/03/2014.

Venta de *qarachi enano* en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 23/03/2014.

Mujer intermediaria realizando ajustes para pagar a las pesqueras



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/02/2012.

Trueque de *p'ap'i* con haba verde



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 07/07/2013.

Mujer vendiendo *p'ap'i* en la feria de Escoma



Fotografía tomada por Miriam Huacani el 13/04/2014.

Graduación de las familias pesqueras como peritos en inseminación artificial de peces



Fotografías tomada por Miriam Huacani el 12/09/2013.