

LA PESCA EN COSTA RICA
(AMERICA CENTRAL)

Bertullo, E.

La actividad pesquera en Costa Rica puede encararse desde diversos puntos de vista: pesca artesanal, pesca semi-industrial o artesanal avanzada y pesca industrial. La primera posee una indudable importancia socio-económica que brinda la principal actividad ocupacional en muchos poblados costeros, tanto en la zona del Océano Pacífico como en la del Atlántico (Mar Caribe). Las costas del Pacífico proveen más del 90% de las capturas, que se componen principalmente por camarones, atunes, sardinas entre los pelágicos, y diversas pesquerías de fondo con congrios, corvina dorada y mero entre otras especies.

En 1984 Costa Rica desembarcó 16.593 toneladas métricas de productos de la pesca, y según FAO, el máximo rendimiento sostenible en ese país se sitúa en el orden de las 25.000 toneladas métricas/año; esta producción se estima similar a la de otros países centroamericanos. La pesca del camarón es particularmente atractiva, pero se ha limitado su participación con la cancelación para el otorgamiento de licencias de pesca desde 1969, las cuales permanecen desde ese entonces en un número constante de 69. Se ha tratado de proteger el recurso del camarón blanco (Penaeus) sorpresivamente abundante desde 1985 en el Golfo de Nicoya, previendo que una sobre-captura favorecería a los pescadores en lo inmediato, pero perjudicaría el recurso en breve lapso creando por tanto un efecto social negativo sobre el conjunto de los pescadores artesanales.

Con la finalidad de regular sus pesquerías, Costa Rica tiene a estudio diversas opciones como la reducción del esfuerzo pesquero, la restricción del número de permisos de pesca, establecimiento de prohibiciones pesqueras de tipo geográfico y/o temporal, un estricto control de las artes de pesca, reducción de las pérdidas post-captura y una drástica reducción del impacto ambiental costero que pueda producirse sobre las especies y el ecosistema marino adyacente.

Uno de los problemas que más atención demanda, es la fauna de acompañamiento del camarón, cuya relación es del orden de 6:1, y que ha motivado serios estudios para canalizar su aprovechamiento. La captura de juveniles de especies comerciales es preocupación constante de los biólogos marinos, ya que directa o indirectamente afecta a unas 100 especies comerciales que se capturan en ambas márgenes costeras.

El pescado contribuye sólo parcialmente al suministro local de proteínas de origen animal, puesto que Costa Rica se autoabasteca de productos lácteos, carnes rojas y productos avícolas, lo cual determina que el consumo per-cápita de pescado sobrepase los 5 Kg/persona/año. El nivel de precios del pescado al público fluctúa según las especies, pero en términos medios puede afirmarse que es similar a la carne vacuna o de cerdo; ello determina que el consumidor se incline hacia otros productos y el pescado no sea un alimento de uso popular. Como excepción puede indicarse un mayor consumo de productos de la pesca por parte de

poblaciones costeras (ej.: Puerto Limón), en las cuales la pesca es prácticamente su principal rubro de subsistencia.

En los últimos tres años, las exportaciones pesqueras de Costa Rica han aumentado sustancialmente, desarrollándose pequeñas y medianas empresas que producen pescado elaborado en fresco para su envío aéreo a los Estados Unidos. Un procesamiento controlado por el Ministerio de Ganadería y Agricultura y el Ministerio de Salud a través del Servicio de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros, se ha formalizado una corriente exportadora de pescado entero y de filetes con o sin piel en cajas de poliuretano expandido refrigeradas con hielo; el congelado se restringe prácticamente al camarón y la langosta que se expenden a un mercado interno sofisticado y la exportación hacia los Estados Unidos.

Los precios de exportación C.I.F.-U.S.A. a Setiembre de 1988, incluyen el Mahi mahi (descabezado a U\$ 3,17/Kg; filetes s/p a U\$ 4,70/Kg); mero (filete s/p a U\$ 3,85/Kg), abadejo (entero a U\$ 1,56/Kg; filete s/p a U\$ 2,21/Kg), y otras especies.

Como subproductos se detectaron la fabricación de ensilados químicos para la alimentación de cerdos en engorde, y los ensilados biológicos se han comenzado a instrumentar con los excedentes del procesamiento de la Tilapia proveniente de una incipiente producción por cultivo.

CAMPOS, J.A. (1986)- El aprovechamiento integral de los recursos pesqueros. Centro de Investigaciones en Ciencias del Mar (CINAR). Universidad de Costa Rica. San José. Biocenosis 3 (1).

CAMPOS, J.A. (1987)- Fisheries Development in Costa Rica. Biocenosis 3 (1).

Ministerio de Salud/Ministerio de Ganadería y Agricultura (1988). Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros. San José de Costa Rica.