



Lagos, X., C. Laporta, C. Alvarez, M. Baptista e I. Fernández. 2019. Asociatividad y fortalecimiento comunitario desde el Manejo Costero Integrado: la experiencia de mujeres pescadoras en el área protegida de Laguna de Rocha (Rocha, Uruguay). *Revista Costas*, 1(2): 111-134. doi: 10.26359/costas.0207

Informação de Gestão/ Informe de Gestión / Management Report

Asociatividad y Fortalecimiento Comunitario desde el Manejo Costero Integrado: la Experiencia de Mujeres Pescadoras en el Área Protegida de Laguna de Rocha (Rocha, Uruguay)

Ximena Lagos^{1,2*}, Cecilia Laporta^{2,3}, Catalina Alvarez⁴,
Margarita Baptista⁵ e Inés Fernández⁵

*e-mail: xlagos@cure.edu.uy

¹ Centro Universitario Regional Este, Universidad de La República, Uruguay

² Asociación de Pescadores Artesanales de las Lagunas Costeras

³ Maestría en Manejo Costero Integrado del Cono Sur, Universidad de la República, Uruguay.
e-mail: ceciliaporta@gmail.com

⁴ Doctorante programa Doctorado en cs. Sociales en Estudios Territoriales. Universidad de los Lagos, Osorno, Chile.
e-mail: catalinalvarez@gmail.com

⁵ Escuela Universitaria Centro de Diseño. Facultad de Arquitectura, Universidad de la República, Uruguay
e-mail: margaritabaptista@gmail.com;
inesfernandezblanco@gmail.com

Submitted: July 2019

Reviewed: October 2019

Accepted: December 2019

Associate Editor: Marinez Scherer

Keywords: local development, fishing heritage, gastronomic tourism, gender approach, cooperative organization.

Resumen

El Manejo Costero Integrado (MCI) es un campo de conocimiento y prácticas, que busca el bienestar de los sistemas socioecológicos, tal como lo es la pesca artesanal y que permite abordarla desde una perspectiva holística, participativa, y de integración de saberes y escalas institucionales - territoriales. Las áreas protegidas son consideradas un multi-instrumento del MCI, que permite desarrollar por su escala de actuación, acciones que promueven la conservación y valoración del patrimonio natural y cultural, mediante la articulación de actores y políticas públicas en el territorio. El área protegida Laguna de Rocha (Rocha, Uruguay) presenta, durante los últimos 25 años, procesos de articulación de actores en acciones de conservación y desarrollo socioproduktivo de la pesca artesanal de la laguna. En el año 2013, a partir de un proyecto de for-

talecimiento asociativo, comienza a gestarse con un grupo de mujeres pescadoras y mediante la utilización de una metodología de trabajo orientada por la acción /participativa, un proceso que permitiría la puesta en marcha en 2015 de una experiencia cooperativa denominada “La Cocina de la Barra”. Este espacio apunta a la valoración del patrimonio pesquero en un sentido amplio, su gastronomía, el carácter paisajístico de la Laguna de Rocha, y la cultura de la pesca. Más allá de esto, La Cocina de la Barra, ha instalado la plataforma para un proceso de fortalecimiento comunitario, asociativo y de empoderamiento de las mujeres pescadoras dentro de su organización, APALCO (Asociación de Pescadores Artesanales de Lagunas Costeras) frente a los espacios de gobernanza y gestión del área protegida, convirtiéndose en un motor del desarrollo local de la comunidad de pescadores artesanales. El análisis de esta experiencia, permite discutir cómo el MCI debe incorporar y reflexionar, desde la teoría y la práctica, sobre su capacidad de aportar a los procesos de desarrollo comunitario - asociativos y el enfoque de género en áreas protegidas u otros tipos de ámbitos de conservación y manejo de zonas costeras en Latinoamérica.

Palabras claves: desarrollo local, patrimonio pesquero, turismo gastronómico, enfoque de género, organización cooperativa.

Abstract

The ICM (Integrated Coastal Management) is a field of knowledge and practice working towards the welfare of socio ecological systems. Artisanal fishery is one of these and ICM enables a holistic and participative approach, including integration of knowledge and institutional and territorial scale. Thanks to the fact that its Protected Areas are considered to be a valuable toolkit for the ICM, it enables actions that promote conservation and valorization of natural and cultural heritage through articulation of stakeholders and public policies within the territory. During the last twenty-five years, the protected area of Laguna de Rocha (Rocha, Uruguay) presented stakeholder articulations processes for preservation and socio-productive development of the artisanal fishery of the lagoon. In 2013, through an associative empowerment project, a group of fisherwomen started to arise. The use of an action-oriented / participatory methodology, allowed the beginning of a cooperative experience called “La Cocina de la Barra”. The start-up settled in 2015 thanks to an associative strengthening programme. This space aims at the appraisal of fishing heritage in a broad sense, Laguna de Rocha’s gastronomy, landscapes and the culture of fishing. In addition, La Cocina de la Barra, has become the platform for a process of community strengthening, associative and empowerment of fisherwomen within their organization APALCO. Hence, La Cocina de la Barra became an engine of the local development of the community of artisanal fishermen being a referent for the spaces of governance and management of the protected area. The analysis of this experience allows us to raise awareness on how the MCI should incorporate and reflect, from a theoretical and practical point of view, on its capacity to contribute to community development processes, associative and gender approach in protected areas or other types of areas of preservation and management of coastal zones in Latin America.

1. Introducción

El Manejo Costero Integrado (MCI) nace en la década de los sesenta, como una aproximación desde las comunidades locales, a partir de la articulación de diferentes actores académicos e institucionales, para dar solución a las problemáticas que afectan los ecosistemas que son parte de su vida y entorno (GESAMP, 1996). Este punto de partida del MCI va a marcar la forma en que este enfoque se posiciona frente a los desafíos ambientales en el Antropoceno, debido a la participación activa de las comunidades, la construcción de redes, vínculos, alianzas y el diálogo y compromiso entre diferentes actores para el desarrollo de iniciativas que promuevan el bienestar de los sistemas costeros - marinos, en sus ecosistemas y su gente (Barragán, 2014).

En las décadas posteriores, particularmente a partir de los años noventa, el MCI sería reconocido por los organismos internacionales como un marco que promueve el desarrollo sustentable (Conde, 2013 y 2014). Esto implicaría la proliferación del enfoque en el mundo y su institucionalización en muchos países, particularmente de Europa y Norteamérica, incorporándolo en las políticas públicas, con diferentes escalas territoriales y a través de planes y programas de manejo.

En Latinoamérica, el MCI tiene un menor desarrollo en las políticas públicas que en otras regiones (Barragán, 2012), desarrollándose principalmente a través de proyectos en la escala local, en la mayoría de los casos, con financiamiento internacional, tal como sucede en Uruguay (Gómez *et al.*, 2011). A través de las experiencias, el MCI se ha nutrido de aprendizajes sociales, ubicándose como un área de construcción de conocimiento con una orientación caso-específica y de resolución de problemas que afectan a los bienes comunes de sociedades costeras, particularmente vulnerables.

De este modo, por ser un multi-instrumento del desarrollo sustentable, el MCI se define asimismo como un proceso continuo, dinámico e interdisciplinario que aborda las problemáticas socio-ambientales desde un enfoque sistémico y participativo reconociendo e integrando las diversas escalas, sectores-actores y conocimientos involucrados en el sistema costero-marino (GESAMP, 1996; Cicin-Sain & Knecht, 1998). El proceso del MCI es concebido con el fin de superar la fragmentación inherente al abordaje de la gestión sectorial y las divisiones de jurisdicción entre los niveles de gobierno, al mismo tiempo que realiza una referencia explícita a la necesidad de integrar la escala temporal, comprendiendo de forma holística los procesos y mejorando la forma en que se dan los aprendizajes en el marco de la mejora continua (Cohanoff *et al.*, 2011).

En esta línea, el MCI como campo de conocimiento y prácticas (Goyos *et al.*, 2011), en la pesca artesanal persigue el bienestar de los Sistemas Socioecológicos (SES). Esto implica abordar su complejidad, desde la interacción y dependencia entre los ecosistemas y especies, el entramado socioproductivo e institucional de la pesca artesanal, poniendo especial foco en la generación de capacidades locales y la construcción de redes de actores y procesos de gobernanza como base para una gestión integral del mismo (Berkes, 2008, 2015).

Las áreas protegidas son consideradas una herramienta de ordenación, que permiten desarrollar por su escala de actuación, acciones que promuevan la conservación y valoración del patrimonio natural y cultural, mediante la articulación de actores y políticas públicas en el territorio (West *et al.* 2006). En el último tiempo, las áreas protegidas también son consideradas un vehículo para el desarrollo local, a través de diversas actividades socioproductivas, como

el turismo comunitario, que potencia la economía de las comunidades que dependen de sus recursos en un marco de valoración y protección para los ecosistemas (Rodríguez-Darí, 2007).

Para esto, se hace vital una profunda interacción entre los diferentes actores de la gestión pesquera asociados a las áreas protegidas para lograr acuerdos que promuevan las cadenas de valor en el marco de conservación y uso responsable de los recursos. En esto cumplen un importante papel las organizaciones de pescadores, como promotoras y custodias del bienestar de las comunidades de pescadores (FAO, 2012). Las organizaciones, además, son claves para enfrentar las incertidumbres asociadas al mercado y los escenarios de cambio global que enfrenta el sector pesquero. A nivel comunitario, pueden ser una plataforma para el empoderamiento y visibilización de las mujeres pescadoras, tanto en lo organizativo, productivo y como articuladoras en el espacio doméstico familiar y comunitario.

Las mujeres en la pesca han tenido no sólo un rol en el espacio doméstico y comunitario, sino también en lo productivo. Su aporte se da en actividades pre y post pesca, como es el encargarse de las artes de pesca, en tanto redes y carnadas, el fileteo, la comercialización y el valor agregado o diversificación productiva, por ejemplo, a través del turismo. Estas actividades se caracterizan muchas veces por una alta informalidad, quedando fuera de los registros de desembarque o comercialización, y por tanto invisibles a los investigadores y tomadores de decisiones políticas, quienes no las han considerado como población objetivo en las políticas sectoriales. Esta situación ubica a las mujeres de la pesca artesanal en una posición de vulnerabilidad y desigualdad (Bennett, 2005; Harper *et al.*, 2013; Williams 2008), y por ende, valorar su papel, significa un aporte relevante para y desde el MCI.

Las desigualdades en relaciones de género tradicionales en la pesca artesanal, también son evidentes en los aspectos políticos. En cuanto a la dirigencia de las

organizaciones sociales y productivas del sector, éstas se encuentran mayoritariamente a cargo de hombres. Esto tiene consecuencias directas en la asignación de recursos públicos de manera diferenciada (Álvarez-Burgos *et al.*, 2017, Alonso-Población & Siar, 2017), y por tanto en la participación de las mujeres en la gestión de los recursos (Schwerdtner-Máñez & Pauwelussen, 2016; de la Torre-Castro *et al.*, 2017, Lentisc & Lee, 2015).

La gestión de los recursos costeros implica reconocer la disponibilidad de la biodiversidad marina, quiénes pueden usarlos y quiénes toman decisiones sobre ellos. En este escenario, existen relaciones de poder desiguales entre usuarios y administradores, quienes poseen diferencias en cuanto a género, clase social o etnia. Al respecto, los estudios sobre gestión de recursos costeros han ignorado la dimensión de género, a pesar que la pesca artesanal, pesca de subsistencia o a pequeña escala, se caracteriza fuertemente por el elemento género en su definición, donde las actividades masculinas son públicas y las femeninas domésticas (Stockholm Environment Institute, 2018).

La pesca artesanal en Uruguay, presenta una importante vulnerabilidad, dada por la dependencia de la actividad a las fluctuaciones del mercado, una escasa transformación de materia prima y de valor agregado a los recursos, así como la falta de reconocimiento social y estigmatización de los pescadores artesanales (Programa Ecoplata, 2008). Asimismo, ha existido históricamente, una enorme dificultad de generación de capacidades en la pesca artesanal en términos socioproductivos, particularmente en lo que refiere al fortalecimiento de las organizaciones y el trabajo asociativo (Bértola *et al.* 1996). Por último, las instituciones con mayor competencia en el sector pesquero presentan un foco ecosistémico, de administración de recursos hidrobiológicos, con escasa o nula incorporación de aspectos sociales de la pesca (Ecoplata, 2008). Del mismo modo, existe una in-

visibilización de las mujeres en el sector artesanal, lo que se traslada también a una débil discusión de un análisis de género en el contexto de las áreas protegidas y la gestión de las zonas costeras del país.

El trabajo que aquí presentamos, se inscribe bajo la orientación del MCI en el contexto latinoamericano, la cual busca, desde el proyecto local, gestar las bases para la sustentabilidad y el desarrollo en el territorio, a partir de la coordinación con las políticas públicas que actúan en forma local, con un enfoque de equidad y género.

Esta experiencia, surge en el marco de políticas de desarrollo rural de Uruguay, a través de un proyecto de fortalecimiento de organizaciones de productores

rurales que comienza, en 2012, a incluir por primera vez a pescadores artesanales. En ese contexto, se desarrolla la experiencia de la Cocina de La Barra (CdB), que es llevada a cabo por pescadoras de la Laguna de Rocha y que será el punto de partida de un proceso de fortalecimiento asociativo - comunitario y de empoderamiento de mujeres pescadoras en su comunidad y organización.

El análisis de esta experiencia busca rescatar el aprendizaje del proceso colectivo y aportar desde su reflexión a gestores y académicos, sobre la necesaria discusión de la articulación del enfoque de género, la asociatividad y el desarrollo comunitario con el manejo costero integrado de la pesca artesanal.

2. Materiales y métodos

Contexto en el que se desarrolla la experiencia

El espacio donde se desarrolla esta experiencia se encuentra en el área protegida Laguna de Rocha (Figura 1). La Laguna de Rocha pertenece al sistema de lagunas costeras del Este de Uruguay y el Sur de Brasil y se encuentra en el área declarada como Reserva de la Biósfera por la UNESCO en 1976. Esta área ingresó al Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP), en el año 2010, a partir de un proceso de innovación socioinstitucional, (Lagos *et al.*, 2012) bajo la categoría de Paisaje Protegido, destacándose por sus altos valores de biodiversidad y culturales (Gianotti *et al.*, 2014; Rodríguez-Gallego. 2016). Dentro de este último, se encuentra la pesca artesanal que se desarrolla actualmente en su mayor parte desde la zona sur de la laguna, en el asentamiento de pescadores de la barra de la laguna ubicado en el fraccionamiento de “Rincón de la Laguna”.

La pesca artesanal de la Laguna de Rocha, se concentra en especies estuarinas-costeras tales como corvina (*Micropogonias furnieri*), lisa (*Mugil* sp), len-

guado (*Paralichthys* spp.), pejerrey (*Odontheistes* spp) y crustáceos tales como el cangrejo sirí (*Callinectes sapidus*) y el camarón rosado (*Penaeus paulensis*). La dinámica hidrobiológica de la laguna está determinada por la conexión con el océano a través de una barra arenosa, que durante su apertura permite la entrada de estadios larvarios, juveniles o adultos de peces y crustáceos (Mellado *et al.*, 2014, Conde *et al.*, 2015).

La comunidad de pescadores se encuentra asentada desde las primeras décadas del siglo pasado, alcanzado en la actualidad cinco generaciones de pescadores dedicados exclusivamente a la actividad artesanal. La comunidad de pescadores está actualmente conformada por alrededor de 20 familias que viven en y de la laguna (Lagos, 2016).

La familia núcleo corresponde a la unidad productiva, que cuenta con sus propios botes y las artes correspondientes a cada tipo de captura, trasmallos o palangres. Predominan dos tipos de técnica de pesca, la calada y la red de playa o embarque. La captura se estructura en función de la demanda establecida con el intermediario. El procesamiento de pescado, limpieza



Figura 1. Ubicación y vista aérea del Paisaje Protegido Laguna de Rocha, en la zona de “la barra”.

y elaboración de filete, se realiza por parte de algunas familias en la sala de fileteo que fue construida alrededor del año 2001, en las casas de los pescadores o mismo sobre la laguna. En el caso del cangrejo sirí, la limpieza y posterior manufactura del cangrejo (procesamiento de la pulpa) se realiza en la casa de las familias, siendo una actividad que mayormente realizan mujeres, jóvenes y niños (Lagos, 2015).

En términos socioeconómicos es una comunidad vulnerable, gran parte de la población presenta necesidades básicas insatisfechas (INE, 2011). Los pescadores utilizan generadores a gasoil para enfriar y mantener la pesca, dado que no existe conexión eléctrica, por lo que el combustible empleado para los generadores eleva el costo de producción, limita la capacidad de almacenar productos y otorga poder al intermediario en la negociación de los precios. Además, pocos pescadores tienen vehículos para poder transportar el pescado por sus propios medios y tienen dificultad para conseguir y mantener contactos de ventas, por tanto, también dependen de que el intermediario “levante” la pesca en la barra (Pérez, 2011; Lagos, 2015).

En el año 2003 fue creada la Asociación de Pescadores Artesanales de las Lagunas Costeras (APALCO),

con el objetivo, entre otros, de generar un ámbito de representación de los pescadores en los espacios de decisión del área protegida y generar acciones para el bienestar de la comunidad de pescadores. A partir de su creación, APALCO desarrolla diversas acciones de promoción de la asociatividad, creación de redes, y proyectos orientados a la mejora de las prácticas productivas y el desarrollo de la comunidad.

En este proceso de conformación de la institución, los pescadores artesanales se vincularían junto a técnicos del programa PROBIDES, con diferentes actores académicos y locales integrando el grupo motor que llevó adelante el proceso de elaboración de la propuesta de ingreso de Laguna de Rocha al SNAP (Vitancurt, 2016). Con el transcurso del tiempo, la asociación logró construir una sala de fileteo cerrada de material y promover un instrumento de comercialización asociativa junto a la Intendencia de Rocha (IDR) (Lagos, 2015).

Posteriormente, a partir de la creación del área en 2010, la asociación participa en la elaboración del plan de manejo del área y en los espacios de gobernanza del lugar, la CAE (Lagos *et al.*, 2017). Conforme se incrementaba la participación de la organización en los ámbitos de institucionalización del área

protegida, tales como la comisión asesora específica del área y las subcomisiones de trabajo en torno al plan de manejo, la organización perdía continuidad en su funcionamiento interno y entre sus socios.

Hacia el año 2013, APALCO se encontraba inactiva como organización en términos jurídico-administrativos y organizacionales, debido a la falta de participación que se reflejaba en un período mayor a 2 años sin reuniones, actas de asamblea, ni espacios físicos para encuentros. Este proceso de baja participación y apatía, ha sido explicado por la larga trayectoria de proyectos que, por diversos motivos, no han satisfecho algunas necesidades básicas de las familias de pescadores y donde los momentos de alta participación y logros obtenidos no fueron sostenidos en el tiempo (Thompson, 2008; Lagos, 2015).

La brecha entre las expectativas y los logros concretos obtenidos, así como el desfase temporal entre los momentos de alto involucramiento de los pescadores y la existencia de fondos económicos y equipos técnicos que permitan potenciar dicha participación, terminó por generar un gran desinterés y falta de confianza en los mecanismos de asociación, en el trabajo colectivo y en la alianza con el asesoramiento técnico. A pesar de ello, aún permanecía una memoria colectiva respecto del valor de los mismos dentro de la organización. De aquí la importancia que plantea Vitancurt (2016) en relación a mantener la continuidad en el tiempo y el respeto de los procesos participativos, esencialmente por el efecto acumulativo de las acciones concretas y la confianza que se genera entre los participantes.

Marco institucional

La iniciativa que aquí analizamos surge en 2012 a partir de la convocatoria realizada por la Dirección General de Desarrollo Rural (DGDR) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) para organizaciones de productores familiares, pescadores artesanales, asalariados rurales y pobladores rurales en

general, para presentar “Propuestas de Fortalecimiento Institucional para el Desarrollo Rural Sustentable” (PFI) con interés en desarrollar acciones junto a la DGDR que busquen el desarrollo rural sostenible en los territorios de referencia de las organizaciones u agrupaciones (MGAP, 2012).

Los PFI tenían como objetivo principal fortalecer los procesos organizativos que contribuyen a apoyar a la población del medio rural y promover las capacidades para mejorar la planificación, gestión y evaluación de las organizaciones de los productores y/o trabajadores rurales y otras organizaciones sociales.

En las bases de la convocatoria, se deja en claro que se espera la participación directa de los destinatarios del proyecto en la gestión del mismo (implementación, seguimiento y evaluación) con el apoyo de la DGDR-MGAP. Este proceso cogestionado, incluye la selección de los técnicos privados que co-ejecutarán las actividades previstas en el PFI, la instrumentación de actividades en forma conjunta y otros aspectos que se documentan en “Acuerdos de Gestión” firmados entre la DGDR y cada organización en particular.

Al mismo tiempo, se estableció la forma de ejecución de los proyectos a través de un “Comité de Seguimiento y Gestión del Proyecto” como ámbito base de la cogestión, integrado por representantes de la DGDR/MGAP, por la organización beneficiaria mediante sus representantes y de otras organizaciones que guarden interés con la temática del proyecto. Este Comité se definió como un espacio de trabajo y de toma de decisiones en conjunto respecto al proyecto.

Estrategia de trabajo

Si bien el proceso de trabajo del colectivo no contaba con una metodología estipulada en forma previa, debido a la inactividad de la asociación y a que las integrantes del equipo técnico asesor comenzaron a trabajar conjuntamente por primera vez en este pro-

yecto, diversas herramientas de la antropología, el manejo costero integrado, experiencias de educación no formal de trabajo con grupos y la gestión de proyectos, eran compartidas por el equipo técnico que finalmente fue conformado por una antropóloga social y una contadora pública. Esto permitió llevar a cabo una estrategia de trabajo que tuvo como elemento principal la acción-evaluación-acción (mejora continua), generándose un proceso de adaptación y constante retroalimentación y evaluación de las acciones cotidianas y su contribución al objetivo global.

El proceso de trabajo comenzó de forma paulatina, producto de la necesidad de generar confianza entre todas las partes. Para esto se destinó gran tiempo a reuniones presenciales de trabajo que fueron intensificándose desde el comienzo del proyecto, de una vez por mes, a un encuentro semanal. En ese sentido, en forma gradual pero sistemática, se fue consolidando un grupo motor de pescadoras artesanales con el cual se priorizó el trabajo en los vínculos de empatía entre las integrantes y de éste con el equipo técnico, la constancia en las reuniones y los mecanismos de comunicación interpersonal.

El proyecto presentado inicialmente por APALCO tenía previsto instalar la acuicultura de camarón en la laguna, puesto que la organización había realizado una experiencia con anterioridad que encontraron satisfactoria (Vitancurt, 2016). Esta propuesta no fue aceptada y por ende, el grupo de pescadores que presentó inicialmente la propuesta, integrado mayoritariamente por varones, decidió no trabajar en el nuevo proyecto aprobado. Ante esto, se debió redefinir y dar un giro diferente a la actividad productiva planteada en el proyecto. Es así, que en el marco del PFI se comienza a trabajar con sólo 3 mujeres pescadoras. Si bien todas las familias fueron invitadas una por una a participar, muy lentamente se fueron sumando al grupo otras mujeres y luego de varios meses de iniciado el proceso.

El trabajo con el grupo de mujeres, utilizó una aproximación desde el enfoque de acción participativa (Fals Borla, 1999), a partir del cual se planteaban semanalmente actividades que eran posteriormente evaluadas, proponiendo mejoras para nuevas acciones. Durante los primeros meses del año 2015, a través de la técnica de “lluvias de ideas” se establecieron las necesidades, objetivos y líneas de acción del trabajo. La primera de ellas fue la puesta en valor del patrimonio pesquero a través de la gastronomía y el turismo; y la segunda, la mejora de la comercialización asociativa a través del fortalecimiento de los vínculos asociativos – comunitarios, la formalización de la asociación y su reactivación.

Durante los últimos meses del año 2015 se comenzó a discutir respecto de los productos culinarios que formarían parte de la oferta gastronómica de la CdB, para lo cual se trabajó en definir colectivamente cuáles de los platos de la cocina de la comunidad de pescadores podían adecuarse al formato del emprendimiento (sin servicio de cubierto). Para ello, se realizaron discusiones colectivas de recetas actuales y de las utilizadas en el pasado, los diferentes tipos de especies pesqueras a trabajar y las formas de procesar los productos para la elaboración de los platos, entre otros. Se realizó una degustación gratuita donde se probaron los procesos de trabajo, tiempos, la presentación de los platos y su aceptación entre los invitados. A partir de la evaluación de esta instancia, se ajustó y definió la propuesta gastronómica y se elaboró la carta de la primera temporada.

Posteriormente, se comenzaron a delinear los elementos tanto visuales como discursivos que acompañaron la identidad gráfica de la CdB, así como sus lemas y principios. Para este proceso se continuó trabajando en las reuniones semanales, a partir de lluvia de ideas y jerarquización de conceptos. Esto permitió avanzar en logros concretos para el cumplimiento de las metas establecidas por el proyecto, al tiempo que

se mejoraron los lazos de confianza entre todos los participantes, generando un espacio de referencia, intercambio y compañerismo. Se incorporó la metodología del co-diseño propuesta por 2 diseñadoras industriales (Baptista & Fernández, 2018) que durante 10 meses trabajaron junto al equipo técnico y las 9 pescadoras artesanales en la definición de la identidad visual del emprendimiento (logotipo y aplicaciones, material comunicacional y de difusión, uniformes, procesos, etc.) que definió su nombre como Cocina de la Barra - Tradición Pesquera.

Esta metodología permitió trabajar en forma conjunta entre las pescadoras y el equipo técnico en la identificación y definición de los temas a abordar, la exploración de posibilidades y la generación de soluciones a dichas problemáticas, promoviendo el proceso participativo y acompañando los tiempos del colectivo. El punto de partida de dicho trabajo con-

junto consistió en la realización de entrevistas semiestructuradas a las integrantes de la CdB, respecto de la organización del trabajo, dificultades, expectativas y motivaciones de esta experiencia y encuestas online a usuarios que sirvieron de base para los aportes propuestos (Baptista & Fernández, 2018).

En el caso específico de la CdB, se puso especial énfasis en la construcción del proceso de sinergias colectivas de todo el PFI, expresado en la en la figura 2. Este proceso promovió una forma de trabajar desde la interdisciplinariedad que en definitiva repercutió en el logro de los objetivos del proyecto y en particular en la mejora del emprendimiento asociativo en términos de su gestión organizativa, económica e identitaria. Fue un proceso de retroalimentación y adaptación constante entre los actores y los aspectos abordados.

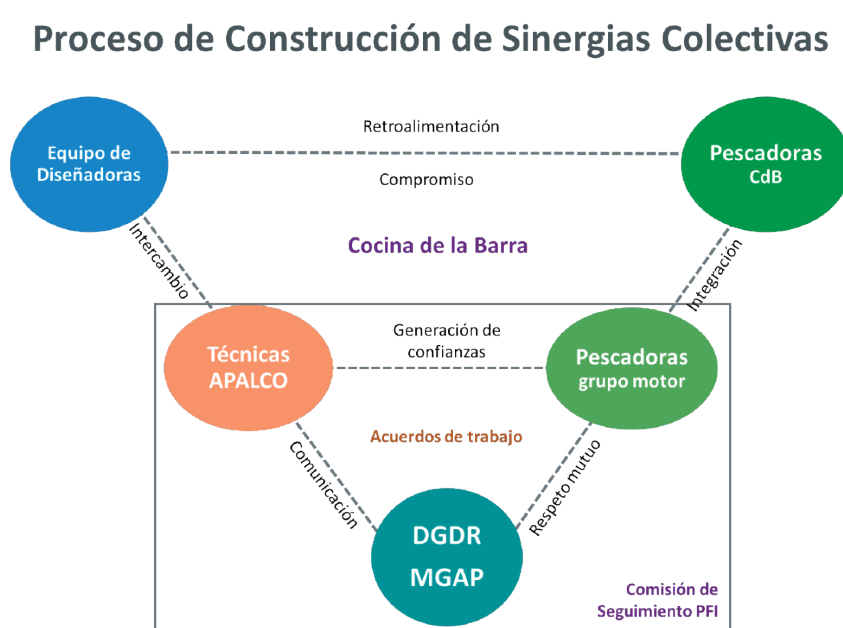


Figura 2. Proceso de Construcción de Sinergias Colectivas. En círculos se encuentran los actores y las líneas punteadas reflejan la forma en que se relacionan entre sí.

3. Resultados

Fortalecimiento asociativo-comunitario

El proyecto de fortalecimiento institucional de APALCO cuyo principal objetivo fue “robustecer las capacidades de APALCO, a través de la mejora en los procesos organizacionales y productivos a través de la puesta en valor del patrimonio pesquero”, permitió reactivar la participación de las familias de pescadores artesanales y fortalecer la asociación, como ámbito de encuentro socio-político entre ellas y como un actor de referencia frente a los espacios institucionales relativos a la Laguna de Rocha.

Las primeras acciones del proceso de trabajo generaron como resultado la construcción de un salón multipropósito para la organización, el cual permitió generar un espacio neutral donde las diversas familias de pescadores pertenecientes a APALCO, en especial las mujeres pescadoras que estaban liderando el proyecto, comenzaron a reunirse con mayor frecuencia para definir diversos aspectos del mismo. Este espacio y la continuidad de las reuniones promovieron la creación de la Cocina de la Barra y la activación y formalización jurídico-administrativa de la organización como asociación civil, mediante la conformación de una nueva directiva liderada por mujeres que en su mayoría pertenecían a la CdB. Esta es la primera vez en la historia de APALCO en la que dos mujeres asumen la presidencia y secretaría de la organización en simultáneo.

En este sentido, parte del robustecimiento institucional de APALCO está dado por la formalización de la organización en términos jurídicos lo cual la habilita a acceder autónomamente a los diversos mecanismos de financiación nacional e internacional.

Se establecieron mecanismos de comunicación y difusión de los avances del proyecto y los logros parciales con el fin de que toda la comunidad de pescadores esté en conocimiento del proceso. Prin-

cialmente, se definió la importancia del espacio de reuniones como herramienta para el intercambio y la toma de decisiones y se elaboraron procedimientos y acuerdos de trabajo en torno a la CdB.

Estas acciones prevalecieron durante los próximos años y marcaron el funcionamiento organizacional actual de APALCO, donde las instancias de encuentro y diálogo permiten la toma de decisiones y el accionar colectivo, favoreciendo la comunicación y confianza entre el equipo técnico y las familias de pescadores artesanales. Se constituyó así, un grupo motor que abordó diferentes temas de importancia para la comunidad más allá de los relativos estrictamente a la CdB.

En este marco, algunas de las dificultades que se presentaron durante el proceso de fortalecimiento institucional tienen relación con la articulación con los administradores del área (MVOTMA-SNAP e IDR) debido a limitaciones, falta de apoyo en forma oportuna y en el largo plazo, y baja relevancia o notoriedad, denotada en falta de empatía, para con el proyecto y el proceso de la comunidad. Al mismo tiempo, en un inicio la propia comunidad de pescadores tuvo su resistencia al proceso de la CdB, existiendo dificultades en el acceso a la pesca fresca y en otros casos en la participación activa de algunas integrantes debido a los esquemas de organización familiar.

Por otra parte, las necesidades de políticas diferenciadas para el sector pesquero que fueron visibilizadas a partir del proceso a través del cual se generó la CdB, promovieron la constitución del Registro de Productor Familiar Pesquero en el marco de la DGDR del MGAP que busca identificar las unidades productivas familiares de todo el país con el fin de promover su acceso a políticas públicas diferenciadas de mejor calidad y financiación.

El nacimiento de la Cocina de la Barra

El proceso llevado a cabo a través del PFI permitió la creación de la CdB, que propone la puesta en valor de la cultura de la pesca a través de una experiencia sensorial. La Cocina de la Barra es un emprendimiento comunitario donde las mujeres pescadoras de la Laguna de Rocha reivindican y agregan valor a la pesca artesanal diaria que realizan junto a sus familias, a través de la elaboración de platos típicos de producción artesanal con una fuerte impronta en el sabor de la tradición y lo fresco. A partir de las especies que se pescan en la laguna como el camarón, el lenguado, el pejerrey, la corvina y el cangrejo sirí, se realizan diversos platos que unen la tradición pesquera y gastronómica artesanal en un paisaje singular, con la compañía del mar, las aves y los sonidos típicos de la laguna, a los que se suma la música y el arte local rochense a través de variados espectáculos al atardecer (Figura 3).

Más allá de la identidad - Valorización de la cultura de la pesca-

Un elemento fundamental que persiguió el proyecto fue la puesta en valor del patrimonio pesquero. La incorporación del patrimonio en las áreas protegidas, implica un proceso de selección, valoración y significación de los elementos culturales de conservación (ECC) para evaluar su integridad. En el caso del PPLR, el Paisaje Cultural se convierte en un objeto de conservación para el cual se definen diversos componentes con sus respectivos atributos, indicadores y amenazas (Gianotti, 2016). Uno de esos componentes es el Patrimonio vivo que se manifiesta en diversas categorías las cuales incluyen diferentes manifestaciones de la cultura de la pesca asociadas a sus prácticas y técnicas, saberes, sensibilidades desde la gastronomía, toponimias y relatos históricos, así como la organización socio-productiva, entre otros (Gianotti, 2015).



Figura 3. Imágenes de la Cocina de la Barra: captura de la pesca, paisajes, música en vivo y gastronomía en manos de las mujeres pescadoras de la Laguna de Rocha.

Teniendo en cuenta estos aspectos y el deseo que planteó el grupo de mujeres pescadoras (Figura 4) de contar con un nombre que las identificara, se creó “La Cocina de la Barra - tradición pesquera”. El nombre surge para representar que tanto las recetas, como las formas de preparación de cada uno de los platos, muestran una forma de vida entorno a la pesca artesanal en la laguna, su dinámica de barra arenosa costera y al grupo o “barra” que conforman las personas que allí viven. Las preparaciones son aquellas que se consumen en el espacio doméstico que se traslada a la CdB, presentándose como una cocina que es el agregado o bien la reunión de todas las cocinas de las familias de pescadores. Estas recetas son las formas de cocinar por el abuelo que traspasaba a sus nietas, y esas nietas a sus propios hijos.

Asimismo, esta idea de tradición se asoció con el paisaje y ecosistema lagunar como escenario (océano,

laguna, humedales, sierras, aves, peces, etc.), donde transcurre la vida de las familias, y el pueblo de pescadores como parte de ese paisaje, los botes, las redes sobre la orilla y las diversas actividades de la pesca son contenidas en los productos ofrecidos por la cocina. Cabe destacar que en la cocina sólo existen platos con productos pesqueros y durante el verano lo que se ofrece es la “pesca del día”. La valoración de la cocina local a través de la idea del “sabor de lo nuestro” fue otro elemento que también se asoció al paisaje pesquero y a la estimulación de su apreciación.

Parte de la estrategia de comunicación que desarrolló la CdB fue utilizar las diferentes especies que son de mayor interés comercial para la pesca artesanal, y más conocidas en la culinaria rochense, integrándolas a la identidad visual del emprendimiento. El logotipo generado en forma conjunta entre el equipo de diseño y las pescadoras (Baptista & Fernández, 2018),



Figura 4. Las mujeres de la Cocina de la Barra. De arriba y desde la izquierda: Elizabeth Huelmo, Beatriz Ballester, Paola Ballester, Elba Osano, Leticia Lobato, Mariana Fernández, Andrea Ballester, Valeria Ballester y Natalia Ballester).

hace referencia por un lado al acto de cocinar (un sartén y un palo de amasar, implementos muy utilizados) y especies características de la zona (pejerrey - *Odontesthes* spp) (Figura 5). Este resultado realiza un énfasis en el producto de la cocina, que es la síntesis entre el trabajo humano y las especies pesqueras.

La puesta en valor del patrimonio inmaterial también puede realizarse a través de artesanías, canciones, cuentos, y relatos (Unesco, 2013). En este sentido, se desarrollaron íconos correspondientes a las principales especies procesadas en la CdB (sirí, pejerrey, lenguado, corvina y camarón) acompañadas por textos que buscan comunicar y transmitir el conocimiento existente sobre la especie, sus formas de preparación y contribuir al intercambio, utilizando un lenguaje coloquial y cercano al público interlocutor. Estas piezas gráficas se acompañaron a su vez con hashtags específicos como forma de incentivar el registro digital y sistematizarlo, configurando un aporte para difundir

y compartir las experiencias y saberes en redes sociales y medios digitales. Al mismo tiempo, ese material gráfico (iconos, textos, hashtags) se utilizó en el estampado de los delantales y gorros que visten las pescadoras y en productos que se ofrecen a los clientes (bolsas de tela, individuales, imanes, pegotines).

A modo de ejemplo, se utiliza el cangrejo sirí (*Callinectes sapidus*) como una especie carismática que habita la laguna y que es aprovechada económicamente por las mujeres pescadoras en particular. Se desarrolló una imagen amigable (un sartén y un palo de amasar, implementos muy utilizados) (Figura 6).

La CdB, desde su primer año tuvo una amplia difusión en prensa escrita, radial e internet local, nacional e incluso internacional (New York Times), obtuvo un reconocimiento por la comisión de género del gobierno departamental y la presidenta de APALCO fue premiada como mujer referente para el Turismo por el Ministerio de Turismo. Asimismo, se manifestó luego del primer año de funcionamiento, un auto-reconocimiento de la CdB por parte de sus integrantes, que surge de las entrevistas. Ellas visualizan a la CdB como un proyecto familiar, diferente, único, artesanal y con tradición, donde un grupo de mujeres



Figura 5. Logotipo Cocina de la Barra.

El sirí es un Cangrejo grandote de color gris-azulado, las hembras tienen las patas rojizo-anaranjadas. Viven semi-enterrados en la arena a poca profundidad. De un sirí mediano (16cm) solo sacamos 50 grs de carne de sabor dulce y suave.



Figura 6. Isotipo del cangrejo sirí, con su hashtag e información relevante.

unidas, ponen todo su empeño para mejorar cada vez más y que en definitiva esa experiencia les gusta a todas, porque “no solamente lo agarramos como un trabajo sino que es algo que nos gusta” (E. O entrevista, 2016) y “que ayudó a mucha gente a descubrir este lugar” (V. B, entrevista, 2016) (Baptista & Fernández, 2018).

Por su parte, las mujeres de la CdB identifican en ellas otras transformaciones relacionadas a aspectos sociales característicos por su arraigo al lugar, necesidades y en algunos casos aislamiento. En tanto, reconocen tener más confianza en sus habilidades de comunicación interpersonales relativas a la interacción social con los visitantes del área, autoridades o en su interacción con las comunidades próximas a la laguna. Aunado a ello, quienes trabajan en la CdB realizan actividades productivas a la par de sus compañeros, asumiendo además las actividades domésticas y de crianzas, lo que implica un gran esfuerzo cotidiano y que demanda gran tiempo de su jornada diaria.

Pese a esto, se han empoderado como líderes de APALCO, llevando adelante diferentes acciones de desarrollo en lo asociativo y comunitario, en particular la llegada de la luz eléctrica al lugar. Al mismo tiempo, el hecho que el equipo técnico estaba integrado por mujeres ha colaborado en potenciar la reflexión de colectiva en torno a los roles de la mujer en este tipo de proyectos.

La Cocina de la Barra en números

El PFI contó con una inversión de USD 44.010 por parte del MGAP, BID y el Banco Mundial y una contrapartida de USD 16.552 en ese momento, que representó el 38% del monto recibido para su financiación. Del mismo modo, los honorarios técnicos totales del equipo técnico alcanzaron los USD 7.500 y USD. 1500 para traslados, el resto del presupuesto fue invertido en el equipo de paneles solares, la construcción del salón que luego sería la Cocina de la Ba-

rra, su equipamiento y otros gastos de comunicación y transporte. La inversión en un equipo de paneles solares (USD 7,000.00) fue clave para la iniciación del emprendimiento y comprobar cómo la refrigeración in situ permite agregar valor a la pesca artesanal diaria desde distintas perspectivas y acciones concretas.

Desde su apertura, la CdB ha recibido a más de 10.000 visitantes en promedio por temporada, en la actualidad el número se acerca a los 20.000 visitantes. La actividad ha empleado en forma directa a 10 mujeres pescadoras y a más de 28 familias de pescadores artesanales en forma indirecta. En los últimos años, la CdB ha generado una economía nueva para la comunidad de pescadores de la laguna de Rocha, incrementando un 75% los valores de venta en los últimos años, respecto de su primera experiencia en 2016. El acceso al mercado de la pesca en la laguna por parte de la CdB, creció un 94% respecto del año inicial, adquiriendo en promedio 4.000 toneladas de diversidad de especies pesqueras y de crustáceos en los últimos 3 años. La captación de este mercado, inicia un proceso de corrimiento del intermediario tradicional y otorga un poco más de poder al pescador frente a la negociación de precios y los grados de dependencia y fidelidad.

Otro de los elementos que permitió sostener el emprendimiento, fue la capacidad del proceso de trabajo que logró consolidar y sostener la extensión de la temporada, alcanzando un promedio de 56 días continuos de apertura; aspecto que a priori resulta significativo por el hecho de tratarse de una tarea típicamente disímil a los tiempos y costumbres de la pesca artesanal y nunca antes realizada en un grupo conformado por tantas personas en la laguna.

El 2.5% de las ventas brutas anuales fue destinado a un fondo de reinversión llamado “Fondo Cocina”, dedicado exclusivamente a la difusión del emprendimiento y a mejoras en infraestructura. A través de este fondo, se celebraron los Festivales de Primavera,

como un homenaje a la canción rochense y la laguna. Estos festivales de carácter musical y artístico, permitieron no sólo la puesta en valor del paisaje y el patrimonio pesquero, sino también la promoción del espacio CdB como un escenario cultural en temporada turística y fuera de ella. Para el desarrollo de estos espectáculos la CdB accedió a financiamientos privados y públicos que alcanzaron los USD 6.000 en los últimos 4 años.

En los años venideros, la Cocina de la Barra se robustecería como emprendimiento asociativo gastronómico que se convertiría en el año 2019 en Restaurante Destino (Figura 7), en la medida que los visitantes se acercan a la Laguna de Rocha por este emprendimiento. Desde la apertura de la CdB, los visitantes al área protegida pasaron aproximadamente de 5.000 a 20.000 hacia 2019 (com.pers. Andres Sosa, guardaparque de Laguna de Rocha).



Figura 7. Imagen tomada por una turista, en su descripción menciona las “famosas croquetas de sirí, empanadas de camarón y pescado con una cervecita, en una tarde de mayo mientras las aves rondan el muelle de los pescadores que acaban de aproximarse a la orilla”. Al fondo se dejan ver el contorno de la laguna y las sierras de Rocha.

4. Discusión

El proceso de construcción de sinergias colectivas

La dinámica de trabajo colectiva es una de las principales claves que influyen en el logro de los objetivos del emprendimiento, así como de las sinergias interpersonales en las diferentes escalas de trabajo y con los diversos actores institucionales que guardan relación con el mismo (Marqués, 1996; Masqués *et al.*, 2005).

En este sentido, para el caso CdB la sinergia colectiva fue lograda debido a diversos factores que se conjugaron en forma simultánea, principalmente, el diálogo abierto y horizontal entre pescadoras, equipo técnico y de diseño y técnicos estatales. Esto permitió la construcción de redes de confianza entre los mismos, la comunicación y transparencia de la información de las actividades y la administración de los fondos entre todos los involucrados en el Comité

de Seguimiento. Gracias a la gran representatividad del grupo, puesto que de él participaron referentes de todas las grandes familias de la comunidad de pescadores, fue posible trasladar dicha transparencia y comunicación hacia el resto de la comunidad de pescadores.

Otro de los factores que se conjugó en la construcción de la sinergia colectiva fue la celebración de lo que denominamos “hechos-hitos”. Es decir, la conmemoración, en forma intermedia y previa a logros mayores del proceso, de aspectos que podían considerarse un paso importante o fechas especiales que nucleaban al grupo. De esta forma, visualizan de manera concreta los avances, que permiten acercarse al objetivo mayor. En procesos de asociatividad, que por lo general conllevan largos períodos de tiempo, estas celebraciones aportan a la cohesión social del grupo y al compromiso individual con el objetivo común.

Un factor fundamental para los procesos colectivos es el tiempo (Marqués *et al.*, 2005). En este sentido, resulta clave destacar la diferencia entre los tiempos en que se plantean los proyectos por parte de quienes planifican las políticas públicas y la realidad con la que se terminan ejecutando en el territorio. Esta brecha está explicada por factores climáticos, culturales, ambientales y sociales que son inherentes a las comunidades para quienes están diseñadas dichas políticas. En el caso de la CdB, la experiencia adquirida por la DGDR con la producción rural permitió manejar el desacople antes mencionado dentro de los límites que la institucionalidad les permitió.

Esta comprensión desde los actores institucionales, como la DGDR, acerca de la dinámica de la producción familiar pesquera, incrementa la confianza entre pescadores y el agente estatal a diferencia de lo que generalmente sucede entre pescadores y organismos estatales (Defeo *et al.*, 2011). Sin embargo, la escala temporal que requiere la autonomía y consolidación de un emprendimiento asociativo con estas

características, excede los tiempos de los proyectos y requiere de la implementación de políticas públicas territoriales que permitan acompañar las mismas en condiciones técnica y económicamente sostenibles.

Valoración del patrimonio pesquero

El patrimonio cultural inmaterial es el conocimiento acumulado por muchas generaciones que se han adaptado al entorno, para dar solución a sus necesidades y anhelos (Guanche, 2008). En la CdB, el conocimiento de las especies y su traslado al acervo culinario de la pesca artesanal, permite representar los componentes bioculturales presentes en su gastronomía en un contexto fuera del ámbito doméstico, como es el contexto turístico, de manera tal que potencie el saber, la identidad local, y el conjunto de los componentes de la cultura de la pesca (Alegret, 2013). “Llegar a la cocina de una casa rochense es acercarse a lo más profundo de la identidad a través de otros signos y símbolos” (Varese, 1994).

La decisión de ofrecer exclusivamente la pesca de la laguna en la CdB responde a una voluntad de dar a conocer y valorar, no sólo las principales especies que se obtienen de la pesca lagunar, sino la actividad pesquera en sí misma, su gente, costumbres y saberes asociados a ella. El haber incorporado a la identidad visual del emprendimiento, información, nombres, toponimias, dibujos, imágenes y diversos saberes, pone de manifiesto y permite valorar el patrimonio pesquero local por sobre otros. Esto impulsa los procesos de patrimonialización del acervo culinario y con ellos de la cultura de la pesca y del conocimiento de los pescadores sobre el ecosistema lagunar y su vida en ella.

En el contexto turístico, valorizar el patrimonio pesquero implica un reconocimiento exógeno pero también endógeno de las propias comunidades (Hernández-Ramírez, 2018). En este sentido, la puesta en común del conocimiento asociado a las especies capturadas (incluyendo las formas de prepararlo) apunta

al reconocimiento social y productivo del pescador y la pescadora artesanal en la sociedad uruguaya. Es por ello, que la valorización del patrimonio pesquero implica resaltar la cultura de la pesca, al pescador y su vida en torno a ella, lo visibiliza y le otorga un reconocimiento por su función social respecto de la soberanía alimentaria en la zona y como habitante – guardián de la laguna, permitiéndole así, asumir una dinámica más proactiva frente a su vulnerabilidad o exclusión.

La pesca artesanal como un proceso de producción de alimentos, en el marco de las áreas protegidas y el turismo comunitario, pone hincapié en los actores económicos locales, promoviendo una dinamización de la economía en la pequeña escala para el bienestar social de la comunidad de pescadores en el marco de un desarrollo sustentable (Laborde, 2017). Al mismo tiempo, las áreas protegidas permiten instaurar un medio para incorporar la gestión del patrimonio en el territorio, y conforman un escenario para el desarrollo de estrategias y planes de manejo que puedan poner en común, valorizar y conservar el paisaje cultural pesquero, a través de procesos de Educación Ambiental.

Los productos locales y las tradiciones culinarias son consideradas en el discurso de diversos actores de la cultura y del turismo, tanto como un patrimonio a ser valorizado, como una herramienta para el desarrollo local, debido a que permiten mejorar la distribución del ingreso, generar empleo, atraer mayor cantidad de visitantes, mejorar las condiciones de vida para la comunidad y estimular el crecimiento de otras actividades (Mascarenhas & Gándara, 2010).

Desde una óptica de la cadena de valor ampliada, la pesca artesanal se convierte en un instrumento de desarrollo socioeconómico, aportando al bienestar de la comunidad de pescadores desde una diferenciación en términos del valor cultural. Desde una visión integral, el turismo puede ser considerado como una experiencia, una interrelación dialéctica en constante

evolución. Al saborear la cocina local, el visitante encuentra las manifestaciones de la cultura, en lo que se refiere al respeto de los saberes y sabores exclusivos del lugar. Lo diferente se vuelve original, encantador, y la identidad local se fortalece (Santos, 2007), generando una retroalimentación propia de la invención del patrimonio vivo y reivindicando el orgullo y el sentido de pertenencia de quienes comparten esa experiencia.

El patrimonio cultural inmaterial nos ayuda a entender quiénes somos y a reflexionar sobre cómo queremos ser; fortalece a nuestros grupos y nos permite recordar la historia y adaptar la cultura a los nuevos tiempos, a la vez que promueve un desarrollo propio y no impuesto ni copiado. Le da significado a lo que hacemos y nos distingue de otros, posibilita la comunicación para recibir y transmitir conocimientos y saberes (Guanche, 2008).

La mujer pescadora como custodia de la comunidad

Las mujeres pescadoras cumplen un rol fundamental en la comunidad, como soporte y motor del ámbito doméstico, productivo y asociativo. La Cocina de la Barra, significó un cambio en la dinámica de la comunidad y para las familias de las mujeres pescadoras que son parte de ella. Primeramente, dentro de las familias de las mujeres de la CdB se generó un cambio en la distribución de las funciones y los tiempos asociados a actividades domésticas. Particularmente, durante la época estival, donde el aporte a la economía familiar de parte de las mujeres se incrementa significativamente y por ende, el tiempo fuera del hogar. En segundo lugar, el auto adscribirse como pescadoras y no como “la mujer del pescador”, implica una fuerte identidad y reconocimiento a su papel en la comunidad y en el ciclo de la actividad productiva, lo que permite superar la invisibilización del espacio doméstico y transitar a una esfera de acción colectiva.

La Cocina de la Barra, es un claro ejemplo de la necesidad de considerar el factor familiar y comunitario para comprender el desarrollo de los roles de género en comunidades costeras (Martins de Oliveira & Seffener, 2014). Algunos autores argumentan que centrarse exclusivamente en la división laboral según los roles de género, es limitante, sobre todo, porque estos roles no son fijos en el tiempo, especialmente en una economía globalizada (Campling *et al.*, 2012, Harper *et al.*, 2013). Este último punto toma especial relevancia en el caso de la Cocina de la Barra, sobre todo porque es un proyecto que no se construye sólo sobre las funciones de la mujer, sino que también en relación con sus redes informales y de parentesco, convirtiendo a la cocina en un proyecto socialmente poderoso.

La Cocina de la Barra se convirtió en un espacio de encuentro e intercambio para mujeres donde volcar sus preocupaciones de la vida cotidiana, vinculando su actividad productiva y doméstica, y con ello un

paragua para dar soluciones a las necesidades que surgen a nivel comunitario. Tal como señala Alvarez *et al.* (2017) las mujeres comienzan a participar de diferentes espacios socioinstitucionales, no como una reivindicación de género sino frente a la necesidad de resolver las problemáticas que afectan a las familias de pescadores.

Así, las mujeres pescadoras vinculadas a la CdB, lideran las reivindicaciones de la comunidad, participando de los espacios de gobernanza del área protegida e interactuando con autoridades locales, departamentales y nacionales. Esto sienta las bases para un proceso paulatino que promueva el empoderamiento de las pescadoras para ser reconocidas como interlocutoras válidas de la pesca artesanal y de mayor igualdad en sus relaciones de género dentro de la comunidad; no sólo por el fortalecimiento individual sino también por el que carácter que le otorgan a la organización que conforman.

5. Conclusiones

La Cocina de la Barra es una experiencia asociativa, de trabajo cooperativo que busca potenciar los valores de la pesca artesanal a través de sus sabores. Las preparaciones más típicas de las familias se trasladan a un escenario donde se puede disfrutar de dichos sabores contemplando el paisaje pesquero lagunar, el pueblo de pescadores, la vida en torno a la laguna y todos los componentes de dicho ecosistema (la laguna, las aves, las visuales de las sierras y el paisaje sonoro del lugar). Junto a esto, la CdB ha hecho una apuesta a visibilizar las especies locales que son la base de todas las preparaciones, presentando sus imágenes en diferentes tipos de soporte para darlas a conocer a los visitantes; generando un proceso de reapropiación, tanto del valor de las especies como de su propia tradición pesquera.

En el marco del turismo comunitario desarrollado en el área protegida, la CdB ha promovido procesos de patrimonialización del recurso pesquero de la laguna, esto pone a la cultura de la pesca como sustento para el desarrollo local a través de su gastronomía. El turismo en el marco de las áreas protegidas puede constituir un motor hacia el desarrollo local verdadero, que afirme el valor de las prácticas culturales y promueva el disfrute y la conservación en los territorios. Para esto, es preciso desarrollar estrategias y metodologías que se adapten a la realidad local, procurando una mayor sinergia entre los diversos sectores, las políticas públicas y el circuito turístico; pero especialmente que se respete y fomente el rol activo de las poblaciones locales involucradas. Esto implica, potenciar las capacidades de las comunidades, forta-

leciendo los vínculos asociativos y comunitarios para promover los procesos de toma de decisión en sus territorios y desarrollar una economía local, solidaria y no depredadora.

El proceso impulsado a través del PFI permitió el empoderamiento de las mujeres en cuanto a su rol en la unidad productiva familiar como pescadoras, dentro de la comunidad y la asociación como motor de su desarrollo; trabajando por otras necesidades de toda la población como la electrificación del área, la escolarización de los niños o el estado del camino. La visibilidad de la CdB en artículos radio, prensa y tv, la buena aceptación en el público local y el apoyo de otras organizaciones e instituciones entorno al área, generó un autorreconocimiento de los logros, fortaleciendo a la asociación en su conjunto y a ellas en particular. Esto refuerza no sólo el orgullo como trabajadoras, sino que también por la pesca como actividad, oficio y forma de vida.

Así mismo, es importante destacar que, en el proceso de implementación del proyecto, que dio origen a la Cocina de la Barra, el factor género fue un emergente no planificado en un comienzo pero que se volvió significativo desde el primer año. El reconocimiento de este factor fue clave no sólo en el empoderamiento de las mujeres de la laguna como motor productivo de la localidad, sino también en las adaptaciones que realizó el equipo técnico durante al menos tres años, tensionando el supuesto de neutralidad de género de las políticas públicas.

Considerar los roles de género en la comunidad fue fundamental, pues el proceso que llevaron a cabo las mujeres de la laguna, significó una mejora en su bienestar personal y familiar, pero sobre todo brindó bienestar para la comunidad más allá de lo considerado inicialmente. Por tanto, la gestión de los espacios costeros, así como el enfoque SES requieren de

un enfoque de género para enfrentar la complejidad de los territorios costeros, que incluya una especial atención a los efectos diferenciados que ocurren en mujeres y varones.

Esta experiencia se desarrolló tomando al MCI como orientación de la práctica en territorio, construyéndose desde la noción de proceso dinámico, aprendizaje en la acción y mejora continua para nuevos ciclos. Esto reafirmó la idea de que el MCI no sólo debe desarrollarse en la política pública de nivel nacional o regional - subnacional (políticas nacionales, cooperación internacional, planes de manejo, ordenamiento territorial o legislación). Es en la escala local donde puede observarse, de manera concreta, una mayor contribución al bienestar socioecológico. Los diferentes componentes que distinguen al MCI (enfoque holístico, adaptativo, participativo, intercambio e integración, de saberes, construcciones de redes y alianzas de actores, multiescalaridad, temporalidad) permiten articular teoría y práctica, y trasladarla a nivel de procesos en las comunidades, organizaciones e incluso en los vínculos interpersonales.

En este sentido, el fortalecimiento asociativo y comunitario anclado en los valores de la cultura de la pesca son el cimiento desde donde potenciar el enfoque de manejo costero desde abajo, con y para las poblaciones costeras. Esto resulta clave en países como Uruguay, donde la política pública hacia la pesca artesanal, es débil y no pone al entramado cultural de la pesca o la figura del pescador como un valor a conservar. La construcción y proliferación de procesos de MCI en la escala local, que desde lo colectivo se integren y permeen la institucionalidad, resulta una alternativa de mayor impacto y sostenibilidad ante los esfuerzos intermitentes de la acumulación de proyectos aislados de corto plazo.

6. Agradecimientos

Queremos agradecer a las mujeres pescadoras, sus familias y toda la comunidad de la Laguna de Rocha por dejarnos vivir este sueño junto a ellas. A Cecilia Corso, Álvaro Pi, Nandy González, José Olascuaga y toda la DGDR del MGAP. A Javier Vitancurt, Carlos Faguetti y Martín Laporta por iniciar esta historia y a nuestras familias por su gran apoyo durante estos años. A Repapel. Al Municipio de La Paloma, Rodolfo Vögler, la Dirección de Desarrollo y Producción de la IDR, Héctor Caymaris, el equipo director del área protegida y sus guardaparques. Al Ministerio de Turismo, al Programa de Pequeñas Donaciones y la Organización de los Estados Iberoamericanos, en

especial a Magdalena Ardans e Ignacio Hernaiz. A Joaquín Marquéz y Soledad Ghione.

A Germán Dotta, Kristel Latecki, Maite Recalde e Ignacio Toledo de Estudio Campbell, Sebastián Guichón, Guillermo Fernández y el colectivo artístico Contralapared, Silvia, Niño Jorge, Carola y Lola Torre, al colectivo de arte Laguna de Rocha, Rosana Cantieri y las mujeres rurales, Cecilia de Soto y Victoria Pardo y a todos quienes compartieron su música y su poesía en nuestra orilla. A Fabrizio Scarabino, Bárbara Escobar y Leticia Barzilai. A los vecinos de La Paloma y los visitantes que han apoyado este emprendimiento.

7. Acrónimos

APALCO – Asociación de Pescadores Artesanales de Lagunas Costeras.

BID – Banco Interamericano de Desarrollo .

CdB – Cocina de la Barra.

DGDR - Dirección General de Desarrollo Rural.

ECC -Elementos Culturales de Conservación.

IDR – Intendencia de Rocha.

MCI - Manejo Costero Integrado .

MGAP - Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

MVOTMA – Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente.

PFI – Proyectos de Fortalecimiento Institucional

PPLR Paisaje Protegido de Laguna de Rocha

PROBIDES - Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este.

SES - Sistemas Socioecológicos.

SNAP - Sistema Nacional de Áreas Protegidas.

UNESCO – Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

8. Referencias

- Alegret J. 2013. Del patrimonio natural de los peces al patrimonio cultural del pescado: El espai del peix de Palamos. *Revista Andaluza de Antropología*, 4: 33-54
- Alonso-Población E, Siar S. 2017. Women's Participation and Leadership in Fisherfolk Organizations and Collective Action in Fisheries. Fisheries and Aquaculture Circular FAO.
- Álvarez-Burgos C, Stuardo G, Collao D, Gajardo C. 2017. La visualización femenina en la pesca artesanal: transformaciones culturales en el sur de Chile. *Polis*, 47-2017.
- Barragán JM. (coord.). 2012. Manejo Costero Integrado en Iberoamérica: Diagnóstico y propuestas para una nueva política pública. Red IBERMAR (CYTED), Cádiz, 152 pp.
- Barragán, JM. 2014. Política, gestión y litoral. Una nueva visión de la Gestión Integrada de Áreas Litorales. 684p., Ediciones Tébar, Madrid. ISBN: 978-8473605182.
- Batista M, Fernández I. 2018. Co-diseño en la comunidad de pescadores de Laguna de Rocha (Uruguay). "La cocina de la barra" relación entre diseño y proyectos productivos asistidos. Tesis para optar al título de Diseñadora Industrial. Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo. Universidad de la República. Uruguay.
- Bennett E. 2005. Gender, fisheries and development. *Marine Policy*, 451-459.
- Berkes F. 2008. La pesquería de pequeña escala: alternativas al manejo convencional de recursos. El manejo de las pesquerías en ríos tropicales de Sudamérica. Pinedo D, Soria C, (Eds). Mayol. Colombia.
- Berkes F. 2015. Coast for People: Interdisciplinary Approaches to Coastal and Marine Resource Management. Routledge.
- Bértola L, Bermudez L, Camou M. 1996. Pesca: Sinsabores y Esperanzas: Síntesis de las Acciones del CCU en el Área de la Pesca Artesanal en los últimos 25 años. Ediciones del Centro Cooperativista Uruguayo, Montevideo, Uruguay.
- Campling L, Havice E, McCall HP. 2012. The Political Economy and Ecology of Capture Fisheries: Market Dynamics, Resource Access and Relations of Exploitation and Resistance. *Agrarian Change*, 177-203.
- Cicin-Sain B, Knecht R. 1998. The Future of U.S. Ocean Policy (Island Press). Center for the Study of Marine Policy at the University of Delaware in Newark, Delaware.
- Cohanoff C, Detomasi G, Itzaina S, Lucas J, y Marrero L. 2011. La franja costera como espacio colectivo preponderante en Montevideo Oeste y la interacción social como base para el Manejo Costero Integrado. En: Centro Interdisciplinario para el Manejo Costero Integrado del Cono Sur, (2011). Manejo Costero Integrado en Uruguay: ocho ensayos interdisciplinarios. UDELAR/CIDA. Montevideo, 89 pp.
- Conde D, Rodríguez-Gallego L, de Álava D, Verrastro N, Chreties C, Lagos X, Solari S, Piñeiro G, Teixeira L, Seijo, L, Vitancurt J, Caymaris H, Panario D. 2015. Solutions for sustainable coastal lagoon management: from conflict to the implementation of a consensual decision tree for artificial opening. En: Baztan et al. (eds.). Coastal Zones: Solutions for the 21st Century (217-250). Amsterdam: Elsevier.
- Conde D. 2013/2014. Costas. Colección Nuestro Tiempo, Comisión del Bicentenario, Montevideo.
- Defeo O, Puig P, Horta S, de Álava A. 2011. Coastal fisheries of Uruguay. En Salas S, Chuenpagdee R, Charles A, Seijo JC, (eds). Coastal fisheries of Latin America and the Caribbean. FAO Fisheries Technical Paper. No. 544. FAO Rome.
- de la Torre-Castro M, Fröcklin S, Börjesson S, Okupnik J. 2017. Gender analysis for better coastal management – Increasing our understanding of social-ecological seascapes. *Marine Policy*, 62-74.
- Fals Borla O .1999. Orígenes universales y retos actuales de la IAP. Análisis político No.38, IEPRI, Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales. UN, Universidad Nacional de Colombia, Santa Fe de Bogotá, Antioquia, Colombia.
- FAO. 2012. Las cooperativas en la pesca en pequeña escala: favorecer el éxito mediante el empoderamiento de la comunidad. Año internacional de las Cooperativas. Issue Brief Series. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- GESAMP (IMO/FAO/IAEA/UN/UNEP Joint Group of Experts on the Scientific Aspects of Marine Environ-

- mental Protection). 1996. The Contributions of Science to Integrated Coastal Management, GESAMP Reports and Studies, No. 61. 66p.
- Gianotti C, Villarmarzo E, Piazza N, Nin M, Rodríguez-Gallego L, Lembo V. (2015). El Paisaje Cultural Laguna de Rocha como objeto focal de conservación: propuesta para su integración dentro del plan de manejo de un área protegida. En Paisaje, Patrimonio, Proyecto Territorial, Desarrollo local de Medina M, Coordinación CSIC. Universidad de la República, Montevideo.
- Gianotti C, Villarmarzo E, Blasco J, Lamas G, Genitle B, Bica C. (2016). Paisaje y Patrimonio como espacios de construcción multivocal en el Área Protegida de Laguna de Rocha. En Patrimonio y Multivocalidad. Teoría, práctica y experiencias en torno a la construcción del conocimiento en Patrimonio. Gianotti C, Barreiro D, y Vienni B, (coordinadores). Publicaciones CSIC, Montevideo, 161-177 pp.
- Goyos F, Lagos X, Verrastro N, de Alava D. 2011. Gobernanza para un sistema socioecológico: Construcción de agenda en MCI. En: Centro Interdisciplinario para el Manejo Costero Integrado del Cono Sur, (2011). Manejo Costero Integrado en Uruguay: ocho ensayos interdisciplinarios. UDELAR/CIDA. Montevideo, 89 pp.
- Guanche J. 2008. El imaginado “patrimonio inmaterial” ¿Un acercamiento a la verdad o una falsedad engañosa? - Perfiles de la cultura cubana, Vol. 1, Enero – Abril. Cuba, 71-95 pp.
- Gómez M, Guchin C, Conde D. 2011. Documento Nacional de propuesta: Uruguay. En: Barragán Muñoz, J.M. (coord.). Manejo Costero Integrado y Política Pública en Iberoamérica: Propuestas para la acción. Red IBERMAR (CYTED), Cádiz, 191-217 pp.
- Harper S, Zeller D, Hauzer M, Pauly D, Rashid Sumaila, U. 2013. Women and fisheries: Contribution to food security and local economies. Marine Policy, 56-63.
- Hernández-Ramírez J. 2018. Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. Cultura-hombre sociedad, 28(1), 154-176
- Instituto Nacional de Estadística (INE). Censo 2011. www.ine.gub.uy
- Lentisc A, Ulric Lee R. 2015. A review of women’s access to fish in small-scale fisheries. FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1098.
- Laborde G, 2017. Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen. Universitat de Barcelona. Cursos 2012 - 2013.
- Lagos X, Cabrera C, Nogueira L, Rodríguez-Gallego L. 2012. Experiencias en el Proceso de Implementación de un área Protegida: Laguna de Rocha, Uruguay. De la investigación a la gestión. En: Apuntes para la Acción II. Sistematización de Experiencias de extensión universitaria. Berruti et al. (comp). Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio, Montevideo.
- Lagos X. 2015. Instrumentos de certificación para la sustentabilidad socioproductiva de la pesca artesanal del Municipio de La Paloma. Tesis para optar al título de Magíster en Manejo Costero Integrado. Programa Interfacultades, Universidad de la República, Uruguay.
- Lagos X. 2016. Cultura de la pesca en Laguna de Rocha. Enfoque cultural para el manejo integral del patrimonio costero. En Patrimonio y Multivocalidad. Teoría, práctica y experiencias en torno a la construcción del conocimiento en Patrimonio. Gianotti C, Barreiro D, Vienni B (coordinadores). Publicaciones CSIC, Montevideo, pp 135-146.
- Lagos X, Dabezies JM, Delgado E, Cetrulo R. 2017. Vínculos para la gestión: dinámicas socio-institucionales y perspectivas para el manejo integrado de la pesca artesanal en Laguna de Rocha (Uruguay). Redes. Revista Hispana para el Análisis de Redes Sociales, 28(1), 47-60. doi:<https://doi.org/10.5565/rev/redes.669>
- Martins de Oliveira SM, Seffner F. 2014. Mujeres en aguas masculinas: trayectorias de pescadoras de São José do Norte, Brasil. La manzana de la discordia, 69-87.
- Marqués J. 1996. El Trabajo de Equipo. Pág. 123 - 126. En Historia, violencia y subjetividad. Libro de las III Jornadas de Psicología Universitaria. Montevideo, Ed. Multiplicidades.
- Marqués J, Isola G, Castro D, Dabezies M. 2005. Los procesos colectivos en cooperativismo y asociativismo. Editado en forma de CD, en el marco del Proyecto “Elaboración de Material Pedagógico para las Américas”, de la Red UNIRCOOP.
- Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, 2012. Dirección General de Desarrollo Rural. Bases de la Convocatoria a “Propuestas de Fortalecimiento Institucional para el Desarrollo Rural Sustentable” (PFI). Recurso electrónico. <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-desar->

- rollo-rural/institucional/llamados/cerrados/propuestas-de-fortalecimiento-institucional Fecha de Consulta 10 de junio de 2018.
- Mascarenhas R, Gândara J. 2010. Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 19, núm. 5, septiembre-octubre, 2010, pp. 776-791 Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, Buenos Aires, Argentina.
- Mellado T, Brochier T, Timor J, Vitancurt J. 2014. Use of local knowledge in marine protected area management. *Marine Policy*, 44: 390-396. <http://dx.doi.org/10.1016/j.marpol.2013.10.004>
- Pérez F. 2011. Informe técnico Proyecto Piloto de Comercialización asociativa de la pesca artesanal en el departamento de Rocha – Islas Canarias – IDR. Inédito.
- Programa EcoPlata. 2008. Aportes sobre la pesca artesanal en la costa uruguaya. Montevideo, Uruguay.
- Rodríguez-Gallego L. 2016. Propuesta de Plan de Manejo del Paisaje Protegido Laguna de Rocha: Conservación del patrimonio natural versus patrimonio cultural. En: Gianotti C, D. Barreiro D, Vienni B (coord.), Patrimonio y Multivocalidad. Teoría, práctica y experiencias en torno a la construcción del conocimiento en Patrimonio (135-146). Montevideo: Publicaciones CSIC.
- Rodríguez -Darias A. 2007. Desarrollo, gestión de áreas protegidas y población local. El Parque Rural de Anaga (Tenerife, España). PASOS. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, [en línea] 5(1): 17-29. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88150102>
- Santos A. 2007. História da alimentação no Paraná. Curitiba: Juruá, Brasil.
- Stockholm Environment Institute. 2018. Gender in coastal and marine resource management: A literature review. Stockholm: IUCN.
- Schwerdtner- Máñez K, Pauwelussen A. 2016. Fish Is Women's Business Too: Looking at Marine Resource Use Through a Gender Lens. *Perspectives on Oceans, Past*, 193-211.
- Vitancurt J. 2016. La gestión de Paisaje Protegido Laguna de Rocha como proceso participativo, de diálogo y construcción de confianzas. En Patrimonio y Multivocalidad. Teoría, práctica y experiencias en torno a la construcción del conocimiento en Patrimonio. Gianotti C, Barreiro D, Vienni B (Coordinadores). Publicaciones CSIC, Montevideo.
- Thompson D. 2008. Historias de ayer y hoy. Comunidades de Pescadores de Laguna de Rocha. Ministerio de Cultura MEC. Uruguay.
- UNESCO. 2013. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial <http://www.unesco.org/culture/ich/es/propuesta-de-plan-para-confecionar-un-inventario-de-los-elementos-del-patrimonio-cultural-inmaterial-00266>
- Varese JA. 1994. Las Recetas del Valiza. Hacia una Identidad Gastronómica Nacional. Editorial Fin de Siglo, Montevideo, Uruguay.
- West P, Igoe J, Brockington, D. 2006. Parks and peoples: the social impact of protected areas. *Annual Review of Anthropology*, 35: 251-277.
- Williams MJ. 2008. Why Look at Fisheries through a Gender Lens? *Development*, 180-185.

Recursos de Prensa:

- <https://www.nytimes.com/2019/01/22/travel/uruguay-beaches-budget.html>
- <http://www.elobservador.com.uy/el-sabor-lo-fresco-n853374>

