
Editorial



Una pesquería es un sistema o cadena de acciones interrelacionadas, las cuales incluyen la captura, procesamiento, mercadeo de productos pesqueros, así como su demanda por parte del consumidor. El término de “pesquería artesanal” designa a una actividad económica ligada muy de cerca a estrategias de supervivencia de núcleos humanos relativamente variados, insertos en delimitados entornos geográficos, socioculturales y económicos con diferentes medios técnicos que la hacen particularmente heterogénea. El pescador artesanal debe adecuarse, dentro de esta estrategia de sobrevivencia, a instrumentos de captura funcionales para distintas especies en un ambiente en cambio continuo. Las actividades de la pesquería artesanal se limitan a la plataforma continental, estuarios y arrecifes de coral. Estos dos últimos son generalmente dominio exclusivo de los pescadores de pequeña escala, mientras que la competencia con pesquerías industriales de gran escala es más común en aguas poco profundas de la plataforma continental.

En las costas de la frontera sur, la pesca artesanal, de bajo nivel tecnológico y alta dependencia de mano de obra, es una labor de importancia social y económica que cuenta con infraestructura limitada para ello. El sector pesquero —cooperativas y pescadores independientes— enfrenta retos de comercialización, organización e inversión. Esta zona geográfica posee una gran cantidad y variedad de recursos, entre ellos destaca una amplia extensión de humedales donde habitan diversas especies de peces y macroinvertebrados de interés comercial, entre las que se encuentran algunas que tienen un valor cultural, como el pejelagarto, robalo, jurel, macabí, mero, pargo, huachinango, bandera y mojarra; macrocrustáceos como camarón, langosta, jaiba, pigüas, acamaya y cangrejo azul, y moluscos como ostión, caracol y pulpo, por citar algunos.

El Departamento de Aprovechamiento y Manejo de Recursos Acuáticos (DAMRA) tiene como principal objetivo contribuir a la sustentabilidad de las pesquerías artesanales de la región sureste de México, vistas como sistema recurso-pescador-ambiente. Ello implica investigación de calidad académica y pertinencia regional en ecología pesquera, evaluación de recursos y acuicultura, así como el impulso del enfoque interdisciplinario propio de la visión de sistemas.

Entre las investigaciones que se llevan a cabo destacan las orientadas a la evaluación y propuesta de estrategias de manejo de pesquerías artesanales en áreas costeras y aguas interiores de la región, aportación de bases para el desarrollo sustentable de la acuicultura en la frontera sur, diagnósticos de los recursos acuáticos de la región, y valoración del estado de los hábitats acuáticos críticos que ocupan los recursos pesqueros, con especial atención a los manglares y la vegetación acuática sumergida, para proponer estrategias de manejo y restauración en la frontera sur.

Este número de *ECOfronteras* esboza algunos de los resultados de las investigaciones que llevan a cabo los integrantes del DAMRA: los aspectos generales de la visión de la ciencia pesquera en comunidades rurales e indígenas, el diagnóstico y situación actual de ríos y humedales, el valor del hábitat y su relación con las pesquerías, la pesca de algunos recursos de la región como la langosta, el cangrejo terrestre y peces de cenotes y por último, la pesquería del calamar gigante en el Golfo de California.

El compromiso del departamento es formar recursos humanos con orientación en ecología pesquera y manejo de recursos acuáticos, realizar investigaciones sobre las pesquerías artesanales en la frontera sur desde un enfoque multidisciplinario y desde la perspectiva ambiente-recurso-pescador para contribuir con soluciones a la situación actual de las pesquerías tradicionales, trabajar de manera conjunta con instituciones, academia y productores en la conciencia de un manejo responsable de la pesca, así como buscar alternativas de producción de los recursos de la región. ~

Everardo Barba Macías, *Departamento de Aprovechamiento y Manejo de Recursos Acuáticos, Pesquerías Artesanales.*