

PLATONERAS DE BUENAVENTURA: MÁS ALLÁ DE LA TRADICIÓN



Financiado por:



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Ejecutado por:





AUTORES CORPORATIVOS



Francisco Armando Arias Isaza
Director General

Jesús Antonio Garay Tinoco
Subdirector Científico (SCI)
Coordinador de Investigaciones (SCI)

Sandra Rincón Cabal
Subdirectora Administrativa (SRA)

Paula Cristina Sierra Correa
Coordinadora de Investigación e Información
para la Gestión Marina y Costera (GEZ)

David Alejandro Alonso Carvajal
Coordinador Programa Biodiversidad y
Ecosistemas Marinos (BEM)

Constanza Ricaurte Villota
Coordinadora Programa de Geociencias
Marinas (GEO)

Luisa Fernanda Espinosa Díaz
Coordinadora Programa Calidad Ambiental
Marina (CAM)

Mario Enrique Rueda Hernández
Coordinador Programa Valoración y
Aprovechamiento de Recursos Marinos
Vivos (VAR)

Julián Mauricio Betancourt Pórtela
Coordinador Coordinación de Servicios
Científicos (CSC)



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Daniela Kalikoski
Fishery Industry Officer
División de Pesca FAO Roma

Alejandro Flores Nava
Oficial Principal de Pesca y Acuicultura
Oficina Regional de la FAO para América
Latina y el Caribe

Alan Bojanic Helbingen
Representante en Colombia

Manuela Ángel González
Oficial Nacional de Programas

Teresita Góngora Muñoz
Oficial Nacional de Proyectos

María Alejandra Chauz Echeverri
Especialista Senior Área de Recursos
Naturales y Gobernanza

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, Roma**. Su contenido es responsabilidad exclusiva de **Invemar** y no necesariamente refleja los puntos de vista de la FAO.

Esta publicación se elabora bajo el proyecto **“Estrategias para el Fortalecimiento de la Actividad de las Platoneras del Distrito de Buenaventura” (FAO-Platoneras)**.

Calle 25 # 2-55 Playa Salguero - Rodadero
Santa Marta D.T.C.H., Colombia
PBX: (575) 432 8600
www.invemar.org.co

Daniela.Kalikoski@fao.org
División de Pesca FAO Roma,
Maria.ChauzEcheverri@fao.org
Área de Recursos Naturales y Gobernanza

Autores de este documento:

INVEMAR
Andrea Garay
Investigadora Científica
Programa Valoración y Aprovechamiento de
Recursos Marinos y Costeros (VAR)

Diseño, diagramación e Impresión:
CONECTA2
Agencia de comunicación para el cambio social.

ISBN Impreso: 978-958-53230 - 0 - 1
ISBN Digital: 978-958-53230 -1- 8

© Derechos reservados según la ley, los textos pueden ser reproducidos total o parcialmente citando la fuente.

Cítese como: Garay-Tapias, A. 2020.
Platoneras de Buenaventura: más allá de la tradición.
Serie de Publicaciones Generales N° 115.
INVEMAR. Santa Marta, Colombia. 20 p.

Impreso en papel 100% reciclable. Su producción garantiza la cadena de custodia desde el productor hasta el consumidor, a través de una gestión forestal ambiental responsable, con beneficio social y rentable de manera económica.

PRESENTACIÓN

Los resultados obtenidos por el proyecto REBYC-II LAC en Colombia, en especial los derivados de la cadena de valor de la pesca industrial de camarón en el Pacífico colombiano, permitió identificar a diferentes actores clave y sus roles dentro del proceso, así como sus limitantes y amenazas. Dentro del eslabón de comercialización, se identificaron a las comercializadoras informales de pescado y camarón, conocidas localmente como “*platoneras*”.

Con el fin de conocer un poco más acerca de las platoneras y sus condiciones actuales, en 2019, la Organización para la alimentación y la agricultura FAO con sede en ROMA y el Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras INVEMAR dieron inicio con el proyecto “*Estrategias para el fortalecimiento de la actividad de las platoneras del Distrito de Buenaventura, Colombia*” (FAO PLATONERAS).

Este proyecto permitió iniciar un proceso de caracterización de platoneras ubicadas en cinco puntos principales del distrito, identificando sus características demográficas y percepciones sobre la comercialización y la actividad en general. Gracias a esto se determinaron los principales productos comercializados por ellas, que incluyen **pescados, moluscos, crustáceos y algunos mamíferos**. El pescado conocido como pelada, es una especie de gran importancia para las platoneras, por lo cual se diseñó la cadena de valor de este producto sensible al género y la nutrición. Asimismo, platoneras pertenecientes a los sectores de El Piñal, Terminal Pesquero La Playita, Galería de Pueblo Nuevo, Plazoleta La Independencia y Plaza de Juan XXIII, participaron en talleres virtuales sobre finanzas personales y género. Se espera avanzar en la formación en temas como ventas y mercadeo, vinculando también a platoneras del sector de Bolívar, así como establecer alianzas comerciales con compradores potenciales tanto del distrito como del departamento para continuar fortaleciendo su medio de vida.

Esta cartilla es una invitación a conocer un poco más sobre las platoneras de Buenaventura, unas mujeres que realizan una labor tradicional y clave dentro de la actividad pesquera y que forman parte de un grupo más amplio que realiza esta misma labor en otros rincones del Pacífico colombiano. La información que les brindará nuestra platonera, a la que hemos llamado “*Amparo*”, forma parte de los principales hallazgos obtenidos durante el proyecto FAO Platoneras, donde se destaca la importancia de las platoneras en la economía local, en la seguridad alimentaria y nutrición en el distrito de Buenaventura.

¡Bienvenidos!





Hola, mi nombre es Amparo y hace 40 años trabajo como platonera. Comencé este trabajo con mi mamá cuando tenía 17 años, por la necesidad de recursos y porque en ese tiempo no había muchas oportunidades para poder ir a la universidad. Así fue que la falta de oportunidades me llevó a ser platonera, pero luego me interesé más en mi trabajo y me acostumbré a relacionarme con personas diferentes todos los días. Este es un trabajo que a las mujeres se nos facilita hacer porque somos muy organizadas, brindamos buena atención al cliente, mantenemos todo siempre con la mejor calidad y porque también es parte de la tradición del Pacífico.

Aunque no tenga estudios formales, me capacito con distintas entidades como la AUNAP, el SENA, algunas ONG, la Gobernación del Valle y la Alcaldía. Los temas en los que me he capacitado son manipulación de alimentos, emprendimiento y servicio al cliente.

Esta es una labor informal, por lo que cada día mis ingresos varían. Yo actualmente vivo de esto, es mi única fuente de ingresos y es el principal sustento de mi familia.

Mi día por lo general comienza a las 4 de la mañana, dejo la casa organizada, todos los oficios hechos y el almuerzo. Salgo a las 6 de la mañana hacia El Piñal que es el sitio donde compro el pescado, luego me dirijo al lugar donde vendo el producto y por lo general a las 10 u 11 de la mañana termino de vender y me dirijo a mi casa. Otras compañeras tienen unas jornadas de trabajo más extensas terminando casi a las 5 de la tarde, pero esto depende de dónde están ubicadas. Muchas de nosotras vendemos en galerías o plazas de mercado, tenemos unos puestos fijos, algunas al aire libre, otras bajo techo; pero también hay compañeras que continúan haciendo esta labor de manera ambulante, llevando los productos por los diferentes barrios.



*Amparo es un personaje ficticio, que se inspira en las experiencias recopiladas de las platoneras de diferentes sectores del distrito de Buenaventura, por medio de diálogos y entrevistas.

Algunos puntos de venta donde estamos ubicadas son:

1

Plazoleta de la
Independencia

2

Terminal pesquero
artesanal La Playita

3

Plazoleta
Juan XXIII

4

Puente El Piñal

5

Galería Pueblo
Nuevo

6

El Bolívar

Somos muchas platoneras repartidas por todo el distrito, pero no sabemos cuántas somos en realidad. Con este proyecto hemos podido identificar a más de 200 mujeres.



Las mujeres que se desempeñan como platoneras, tienen una edad promedio de 50 años, incursionando en la actividad desde sus 25 años aproximadamente. Aunque incluso hay mujeres que desempeñan la actividad desde sus 12 años así hasta llegar a los 50 o más años, convirtiéndola en su medio de vida. **Las dos entrevistadas con mayor edad tienen 78 años y llevan ejerciendo la actividad desde sus 24 y 33 años.**



Les voy a mencionar algunos productos que más comercializamos las platoneras y cómo lo puede preparar para que se "chupe los dedos" .

Pelada



Tollo



Pargo



Camarón



Piangua





Sudado

Se cocinan bien sea en agua o agua de coco.

Incluye ingredientes como ajo, cebolla, pimentón, sal, color. Se sirve con arroz blanco o arroz con coco, plátano, papa y tomate.



Frito

El pescado frito bien sea la pelada u otra especie, se descama, desviscera y se le hace un corte lateral para su preparación. Se acompaña con sal, limón, arroz con coco o blanco, patacones y ensalada.



Sancocho

Es una sopa que se prepara con agua, sal, condimentos y donde se cocina el plátano, papa, yuca con el pescado. Se acompaña con arroz blanco y patacones



Tapao

Es un sudado de plátano verde donde reposa el pescado. El agua solo cubre el plátano. Se añade sal, cebolla, cilantro.



Los productos que comercializamos son los que más consumimos en el Pacífico, así que mantenemos la tradición gastronómica de nuestros ancestros. Yo dejo que mis clientes escojan lo que apetecen cuando me visitan. Pero si me piden mi opinión, les recomiendo la pelada, el pargo y el ñato que lo llevan mucho para los tapaos con harta hierba y cebolla de rama y los otros productos con coco. Si usted no es de estas tierras lo invito a que conozca estas especies y las deguste, tenemos mucha variedad y calidad para deleitar su paladar.



Nosotras también nos llevamos estos productos a la casa porque a nuestras familias les gusta y además nos beneficia en la economía. Sabemos que estos productos son de buena calidad y además muy nutritivos.

60

productos comercializados

49

tipos de peces, moluscos, crustáceos

11

subcategorías orientadas al tipo de preparación

Se identificaron un total de 60 productos comercializados por las platoneras, que incluyen 49 tipos de peces, moluscos, crustáceos y 11 subcategorías orientadas al tipo de preparación (ahumado), presentación (en filete), tipo de pescado (grosso, menudo). También se destacan dos mamíferos, la guagua (*Cuniculus paca*) y el armadillo (*Dasypodidae*) y el coco. El coco es una fruta utilizada en las distintas preparaciones en el Pacífico, gracias a sus múltiples usos y agradable sabor. Esta fruta se ubica dentro del puesto de venta y resulta un producto secundario pero importante tanto para las platoneras como para la dieta de la región.

Yo creo que nosotras como platoneras aportamos en varios aspectos al sector pesquero y al distrito:



En el aspecto económico, por ejemplo, somos una fuerza laboral informal pero que dinamiza la economía local y comercializa el pescado.



En lo social porque somos las más cercanas a los consumidores del hogar y somos capaces de relacionarnos con distintas clases sociales.



En lo nutricional, porque nuestros productos son frescos de buena calidad y somos un muy buen aporte a la gastronomía y la cultura del distrito. Vendemos nuestros productos a un precio muy asequible, los distribuimos por los barrios, haciendo el producto más accesible, logrando que muchos habitantes puedan adquirirlos y consumir todos los nutrientes que aportan estos alimentos.

Las platoneras constituyen un actor clave dentro de la cadena de valor de la pelada y otros tantos productos pesqueros. Además, son la cuota femenina más representativa en la cadena y la más importante dentro del eslabón de comercialización. El siguiente es el esquema de cadena de valor de la pelada.



Los consumidores de la pelada se pueden segmentar según el canal empleado para su adquisición. Por un lado, aquellos que compran en las plazas de mercado a las platoneras, son aquellos que destinan para su consumo directo y el de su hogar.

Ellas también han manifestado que este es el principal producto que llevan para el consumo de sus hogares, representando una fuente importante de su nutrición y la de sus familias. Esto podría significar que, la pelada constituye una fuente de alimento en familias como las de las platoneras que cuentan con un nivel de ingresos medios o bajos.

Además de esto, las platoneras aportan en la nutrición y seguridad alimentaria por medio de:

Disponibilidad:

La pelada es un producto reconocido en la región pacífica y de alto consumo en el distrito de Buenaventura, ya que se constituye en el producto más importante para las platoneras. Se encuentra disponible a lo largo de toda la cadena hasta llegar al consumidor final sin un proceso de alta transformación.



Accesibilidad:

El producto es de acceso para los primeros eslabones dada su disponibilidad en las capturas tanto de pesca artesanal como industrial; permitiendo que las platoneras, pesqueras y restaurantes accedan a él para su comercialización. Infortunadamente, existe un factor de inseguridad que puede afectar el acceso de este producto a consumidores que no acuden a los mercados o pesqueras directamente, sino que compran en sus barrios. En el momento en que las platoneras dejan de visitar esas zonas por esta cuestión o por situaciones extraordinarias como la pandemia, el acceso se ve limitado en este eslabón y por tanto la pérdida de una fuente de alimento nutritivo.

Asequibilidad:

Se podría decir que en el primer eslabón puede no incluirse en las dietas ya que los pescadores artesanales e industriales buscan vender todo el producto obtenido en sus faenas, para así obtener ganancias por su trabajo. Cuando llega a comercializadoras como las platoneras, tiene relevancia en su dieta, ya que el producto se destina también para el consumo en el hogar, aportando así nutrientes para ellas y sus familias. En cuanto al eslabón de consumo, este producto podría no estar asequible a una población de ingresos más bajos o en familias numerosas que, tengan como factor de compra el precio. Así que pueden optar por otros productos de mar o por carne o pollo, cuyo consumo en el distrito es frecuente.

Inocuidad:

Este producto cuenta con una ventaja comparado con productos agrícolas y es que no se emplean químicos ni aditivos en su proceso. Desde su captura hasta su consumo, sufre mínimos procesos de transformación que incluyen un desviscerado, descamado y corte. Una forma de mantener el producto en perfecto estado, es continuar controlando la cadena de frío y manteniendo las condiciones de los puntos de venta de las platoneras en forma óptima. Las platoneras se han capacitado en manipulación de alimentos, pero es importante proveer de mayores elementos de protección y manipulación, además de una supervisión constante por las autoridades sanitarias.



Como ven, nosotras somos el puente entre el pescador y los consumidores. Las mujeres somos muy importantes en la comercialización dentro de la pesca y hacemos llegar un producto fresco y delicioso a su mesa.

Sin embargo, hay una serie de desafíos a los que nos enfrentamos día a día y que de superarse se mejoraría mucho la actividad y la calidad de vida mía y de mis compañeras:

- La mayoría no estamos asociadas ni identificadas como platoneras
- No contamos con prestaciones sociales o beneficios como las trabajadoras formales
- Algunas galerías son incómodas para trabajar. Aunque hay unas galerías que se están poniendo bonitas como la de Pueblo Nuevo
- No contamos con un seguro o apoyo en época de crisis como la que se ha vivido por cuenta del COVID-19.

La cadena de valor también identificó las siguientes restricciones basadas en el género RBG. Las causas de las restricciones basadas en el género son a menudo múltiples y multidimensionales. Las RBG pueden aparecer en un nivel, pero las causas subyacentes estar en otro. Con frecuencia, estas causas se encuentran a nivel individual y familiar, ya que son fundamentales para determinar el acceso a los recursos productivos y el poder de decisión.

VARIABLE	DESCRIPCIÓN
<p>Acceso inadecuado a los servicios financieros</p>	<p>El trabajo informal, con ingresos diarios variables no permite que algunas platoneras busquen opciones de crédito con entidades bancarias, por temor a no poder responder al préstamo adquirido y optan por préstamos gota a gota, los cuales les brindan dinero de forma inmediata con pagos que se consideran bajos. Pero, si se analizan los costos de interés y el tiempo que tardan pagando, ese préstamo resulta pagarse a un valor más elevado que con una entidad financiera.</p>
<p>Escasa participación y liderazgo</p>	<p>Es importante reconocer el rol que han tenido las mujeres platoneras por décadas en la actividad pesquera, ya que son comercializadoras de tradición y reconocidas por la comunidad del Pacífico, aportan a la economía local y generan ingresos para ellas y sus familias. Por tal razón, una participación más activa de las representantes de los diferentes puntos de comercialización, y de aquellas platoneras que trabajan de manera ambulante de las cuales no existe mucha información en mesas sectoriales, en espacios de empoderamiento femenino, generará un impacto al mediano y largo plazo en la actividad, haciéndola visible e incluyéndola en la agenda del sector pesquero. Generando, además, oportunidades para unas mejores condiciones en sus ingresos, en la infraestructura y capacidad instalada de los puntos de comercialización y en mantener un relevo generacional en la actividad con mejores condiciones que sus antecesoras.</p>
<p>Carga de trabajo y falta de tiempo</p>	<p>La carga laboral de las platoneras resulta alta, teniendo en cuenta el tiempo de desplazamiento a comprar el producto y a dirigirse a sus puntos de comercialización. Dependiendo del sector, las jornadas de trabajo pueden ir de 6 a 12 horas diarias de lunes a domingo; aunque debido a la pandemia este horario se ha reducido. Sumado a esto, se encuentran aquellas actividades de cuidado no remunerado que cada una desempeña en sus hogares, limitando el tiempo para recibir capacitaciones o diversificar su actividad económica.</p>



A mí me gustaría que todas las platoneras del distrito nos organicemos para trabajar mejor y que se continúe mejorando los puntos de venta para que sean cada vez más limpios y ordenados. Es importante que valoren y reconozcan nuestro trabajo como patrimonio cultural del distrito ya que gracias a nuestro trabajo muchos compradores son atraídos a nuestro puerto.

Así que ya saben, cuando quieran comprar pescado fresco y recibir las mejores recomendaciones para su preparación, busque a una platonera, ¡estamos para servirles!

¿Para ti qué significa ser platonera?

"Platonera es aquella que se dedica a la venta de productos sacados del mar que viene de tradición en tradición"
Rocío

"Ser platonera es un medio de trabajo que se realiza a diario para sacar a su familia adelante"
Sandra

"Significa mucho porque es mi sustento para sostener mi hogar y porque es algo que quiero mucho"
Magdalena

"Para mí es el significado de mujeres luchadoras de carácter, cabezas de hogar que se le miden a todo"
Herlin

"Le doy gracias a Dios por esta labor porque gracias a mi trabajo saqué mis hijos adelante construí mi casa y con orgullo digo soy platonera y sigo siendo hasta que Dios quiera. Para mí ser platonera es un orgullo que llevo en mi corazón"
Fabiola

Agradecimientos

El proyecto FAO Platoneras no sería posible sin la participación y el interés que las platoneras del distrito de Buenaventura han demostrado durante su ejecución. Este es un pequeño homenaje a su labor e importancia dentro de la actividad pesquera y la fuerza laboral femenina del distrito.

Serie de Publicaciones Generales del Invermar

Sin número. Referencias bibliográficas publicadas e inéditas de la Ciénaga Grande de Santa Marta, Caribe colombiano. Volumen I.

Sin número. Referencias bibliográficas publicadas e inéditas de la Ciénaga Grande de Santa Marta, Caribe colombiano. Volumen II.

1. Programa Nacional de Investigación en Biodiversidad Marinas y Costera (PNIBM)
2. Política nacional ambiental para el desarrollo sostenible de los espacios oceánicos y las zonas costeras e insulares de Colombia
3. Informe del estado de los ambientes marinos y costeros en Colombia: 2000
4. Ojo con Gorgona. Parque Nacional Natural
5. Libro rojo de peces marinos de Colombia
6. Libro rojo de invertebrados marinos de Colombia
7. Las aguas de mi Ciénaga Grande. Descripciones de las condiciones ambientales de la Ciénaga Grande de Santa Marta
8. No asignado
9. Guía práctica para el cultivo de bivalvos marinos del Caribe colombiano: Madreperla, ostra alada, concha de nácar y ostiones
10. Aproximación al estado actual de la bioprospección en Colombia 549
11. Plan nacional en bioprospección continental y marina
12. Conceptos y guía metodológica para el manejo integrado de zonas costeras en Colombia, Manual 1: Preparación, caracterización y diagnóstico
13. Manual de técnicas analíticas para la determinación de parámetros fisicoquímicos y contaminantes marinos: aguas, sedimentos y organismos
14. Una visión de pesca multiespecífica en el Pacífico colombiano: adaptaciones tecnológicas
15. Amenazas naturales y antrópicas en las zonas costeras colombianas
16. Atlas de paisajes costeros de Colombia
17. Atlas de la calidad de las aguas marinas y costeras de Colombia
18. Manual del Sistema de Información Pesquera del Invermar: una herramienta para el diseño de sistemas de manejo pesquero
19. Bacterias marinas nativas: degradadoras de compuestos orgánicos persistentes en Colombia
20. Política Nacional del Océano y los Espacios Costeros (PNOEC)
21. Manual metodológico sobre el monitoreo de los manglares del Valle del Cauca y fauna asociada, con énfasis en aves y especies de importancia económica (piangua y cangrejo azul)
22. Lineamientos y estrategias de manejo de la Unidad Ambiental Costera (UAC) del Darién
23. Plan de Manejo Integrado de la Zona Costera-UAC Llanura Aluvial del Sur, Pacífico colombiano
24. Cartilla lineamientos y estrategias para el manejo integrado de la UAC del Darién, Caribe colombiano Sin número. Prioridades de conservación in situ para la biodiversidad marina y costera de la plataforma continental del Caribe y Pacífico colombiano
25. Cartilla etapas para un cultivo de bivalvos marinos (pectínidos y ostras) en sistema suspendido en

el Caribe colombiano Publicaciones 550

26. Programa Nacional de Investigación para la Prevención, Mitigación y Control de la Erosión Costera en Colombia (PNIEC)
27. Modelo de uso ecoturístico de la bahía de Neguanje Parque Nacional Natural Tayrona
28. Criadero de postlarvas de pectínidos de interés comercial en el Caribe colombiano
29. Viabilidad de una red de áreas marinas protegidas en el Caribe colombiano
30. Ordenamiento ambiental de los manglares del Archipiélago San Andrés, Providencia y Santa Catalina, Caribe colombiano
31. Ordenamiento ambiental de los manglares en La Guajira
32. Ordenamiento Ambiental de los manglares del municipio de Timbiquí, Cauca (Pacífico colombiano)
33. Ordenamiento Ambiental de los manglares del municipio de Guapi, Cauca
34. Ordenamiento Ambiental de los manglares del municipio de López de Micay, Cauca
35. Avances en el manejo integrado de zonas costeras en el departamento del Cauca
36. Ordenamiento ambiental de los manglares de la Alta, Media y Baja Guajira
37. Aprendiendo a conocer y cuidar el agua en la zona costera del Cauca
38. Guía de bienes y servicios del Old Point Regional Mangrove Park
39. Aves del estuario del río Sinú
40. Cultivo de pectínidos en el Caribe colombiano
41. Informe técnico. Planificación ecorregional para la conservación in situ de la biodiversidad marina y costera en el Caribe y Pacífico continental colombiano
42. Guía para el reconocimiento de corales escleractinios juveniles en el Caribe
43. Viabilidad socioeconómica del establecimiento de un AMP: la capacidad adaptativa de la comunidad de Nuquí (Chocó) 551
44. Guía metodológica para el manejo integrado de zonas costeras en Colombia. Manual 2: Desarrollo etapas I y II 45. Pianguando: Estrategias para el manejo de la piangua (CD)
45. Pianguando: Estrategias para el manejo de la piangua (cartilla)
46. Avances en la reproducción y mantenimiento de peces marinos ornamentales
47. Contribución a la biología y mantenimiento de peces marinos ornamentales
48. Estrategia para el fortalecimiento del Sistema de Ambientales Marinos y Costeros de Colombia (Proyecto Spincam Colombia)
49. Lineamientos de manejo para la Unidad Ambiental Costera Estuarina río Sinú, Golfo de Morrosquillo, sector Córdoba
50. Guía municipal para la incorporación de determinantes ambientales de zona costera en los planes de ordenamiento territorial municipios de San Antero y San Bernardo del Viento
51. Manual para la pesca artesanal responsable de camarón en Colombia: adaptación de la red Suriopera
52. Cuidando la calidad de las aguas marinas y costeras en el departamento de Nariño
53. Lineamientos de manejo para la UAC Estuarina Río Sinú-Golfo de Morrosquillo, sector Córdoba

54. Propuesta de estandarización de los levantamientos geomorfológicos en la zona costera del Caribe colombiano
55. Área de Régimen Común Colombia-Jamaica: un reino, dos soberanos
56. Lineamientos de adaptación al cambio climático para Cartagena de Indias
57. Evaluación y manejo de la pesquería de camarón de aguas profundas en el Pacífico colombiano 2010-2012
58. Gestión costera como respuesta al ascenso del nivel del mar. Guía para administradores de la zona costera del Caribe Publicaciones 552
59. Articulación del Subsistema de Áreas Marinas Protegidas al Sistema Regional de Áreas Protegidas del Caribe Colombiano
60. Bases de la investigación pesquera participativa para la construcción de acuerdos de pesca responsable con mallas en el Distrito de Manejo Integrado Bahía de Cispatá
61. Articulación del Subsistema de Áreas Marinas Protegidas (SAMP) al plan de acción del Sirap Pacífico
62. Guía metodológica para el manejo integrado de zonas costeras en Colombia. Manual 3: Gobernanza
63. Integración de la adaptación al cambio climático en la planificación territorial y gestión sectorial de Cartagena de Indias
64. Plan 4C Cartagena de Indias competitiva y compatible con el clima
65. Lineamientos de adaptación al cambio climático del área insular del distrito de Cartagena de Indias
66. Adaptación al cambio climático en ciudades costeras de Colombia. Guía para la formulación de planes de adaptación
67. Protocolo Indicador Condición Tendencia Áreas Coralinas (ICTAC)
68. Protocolo Indicador Condición Tendencia Bosques de Manglar (ICTBM)
69. Protocolo Indicador Condición Tendencia Pradera de Pastos Marinos (ICTPM)
70. Protocolo Indicador Calidad Ambiental de Agua (ICAMPPF)
71. Protocolo Indicador Densidad poblacional de pez león (*Pterois volitans*)
72. Protocolo Indicador Riqueza de aves acuáticas
73. Protocolo Indicador Uso de recursos hidrobiológicos
74. Protocolo Indicador Variación línea de costa: Perfiles de playa
75. Lineamientos del plan de ordenamiento y manejo de la Unidad Ambiental Costera (Pomiuc) río Magdalena, completo Canal del Dique-sistema lagunar Ciénaga Grande de Santa Marta, sector zona costera del departamento de Bolívar 553
76. Lineamientos para el plan de ordenación y manejo integrado de la Unidad Ambiental Costera (UAC) río Magdalena, complejo Canal del Dique-sistema lagunar Ciénaga Grande de Santa Marta, sector zona costera del departamento de Bolívar. Cartilla
77. Vulnerabilidad de la población costera frente a la contaminación orgánica y microbiológica en la

bahía de Buenaventura

78. Plan 4C: Cartagena de Indias competitiva y compatible con el clima. Resumen ejecutivo.

79. Documento de conceptualización del sistema de monitoreo del Subsistema de Áreas Marinas Protegidas en Colombia.

80. Portafolio: "Áreas de arrecifes de coral, pastos marinos, playas de arena y manglares con potencial de restauración en Colombia"

81. Conceptualización del Subsistema de Áreas Marinas Protegidas en Colombia.

82. Tortuga Verde

83. Bosques de Vida: Manglares de Mi Guajira

84. Exploradores del Océano. Cartilla de Actividades.

85. Indicadores en la unidad de manejo integrado Guapi-Iscuandé: caso piloto de implementación de indicadores de manejo integrado de la zona costera a escala local.

86. Guía metodológica para el desarrollo del proyecto REDD+ en ecosistemas de manglar.

87. Entendiendo las decisiones de producción y consumo de los hogares de pescadores: una aproximación a través de los modelos de producción de hogares.

88. Evaluación directa de las poblaciones de peces grandes pelágicos del pacífico y caribe continental de Colombia.

89. Parque nacional natural corales de profundidad. Descripción de comunidades coralinas y fauna asociada

90. (84) Biodiversidad del Mar de los siete colores Publicaciones 554

91. (85) Plan de Acción del SAMP 2016-2023: Lineamientos para su consolidación en el marco de los Subsistemas Regionales de Áreas Protegidas del Pacífico y del Caribe.

92. (86) Reporte del Estado de los Arrecifes Coralinos y Pastos Marinos en Colombia.

93. Pesquería Artesanal del margen costero entre Los Cocos (Magdalena) y Punta Gallinas (La Guajira), Caribe colombiano.

94. Libro Rojo de Peces Marinos de Colombia (2017)

95. Hidroides del Mar Caribe con énfasis en la región de Santa Marta, Colombia

96. Estudio de Referencia del Parque Natural Regional - Johnny Cay Regional Park en la Isla de San Andrés - Reserva de La Biosfera

97. La Zorra Manglera Restaura su Hábitat

98. Microvida del Caribe colombiano profundo

99. Regional Action Plan on Ocean Acidification for Latin America and the Caribbean Encouraging Collaboration and Inspiring Action/Plan d'action régionale pour faire face à l'acidification des océans en Amérique latine et dans les Caraïbes Encourager la collaboration et inspirer l'action

100. Plan de Acción Regional sobre Acidificación de los Océanos para América Latina y el Caribe Fomentando la colaboración y la acción inspiradora /Plano Regional de Ação para a Acidificação dos Oceanos na América Latina e Caribe Encorajando a colaboraçao e fomentando açoes

101. Reporte del estado de los arrecifes coralinos y pastos marinos en Colombia (2016-2017)
102. Servicios ecosistémicos marinos y costeros de Colombia, Énfasis en manglares y pastos marinos
103. 10 años (2009-2018) de lucha contra el invasor pez león.
104. Las aves de la Ciénaga Grande de Santa Marta. Una breve guía de la avifauna y la cultura del pueblo palafito de Buenavista.
105. Estado de los pastos marinos en las islas de San Andrés y Providencia en 2016 y 2018.
106. 20 años (1998-2017) de monitoreo de las formaciones coralinas en San Andrés y Providencia.
107. 20 años (1999-2018) de monitoreo de los manglares en las islas de San Andrés y Providencia.
108. Estado de las playas de San Andrés, Providencia y Santa Catalina (2015-2019).
109. La Calidad de las Aguas marinas de San Andrés y Providencia (2015 a 2019).
110. Estudios de línea base ambiental marina. Documento de orientación para la industria del petróleo y el gas.
111. Guía metodológica para el diseño participativo de planes de negocio en ecoturismo comunitario en zonas marino costeras
112. Evaluación y manejo de los recursos merluza y atún en el Chocó norte del Pacífico colombiano: un análisis basado en datos limitados
113. Plan de gestión de las capturas incidentales y los descartes en la pesquería de arrastre de camarón en Colombia
114. Construcción participativa de acuerdos de pesca sostenible en la pesquería de arrastre de camarón en el Pacífico de Colombia.

Estrategias para el fortalecimiento de la actividad de las platoneras del Distrito de Buenaventura, Colombia "FAO Platoneras".



PLATONERAS de BUENAVENTURA

TRADICIÓN + PASIÓN

Financiado por:



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



@faoenespanol



@FAO_Colombia

Ejecutado por:



@invemar.org.co



@invemarcolumbia

ISBN: 978-958-53230-0-1



9 789585 323001