

Pescadores de Bahía de Banderas

Forjadores de una nueva historia

Ma. Concepción Luna Raya
Francisco Javier de la Cruz González
José Alberto Rodríguez Preciado
Pablo Alejandro Pérez Velázquez
Yobana Mejía Echegaray

ISBN 978-607-8274-25-3



INAPESCA

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA
Y ACUACULTURA



**Bahía de
Banderas**
Juntos progresamos

**Pescadores de
Bahía de Banderas**

Forjadores de una nueva historia

Directorio INAPESCA

Dr. Víctor Manuel Villalobos Arambula

Secretario de Agricultura

Dr. Pablo Roberto Arenas Fuentes

Director General del INAPESCA

M. en C. Pedro Sierra Rodríguez

Director General Adjunto de Investigación Pesquera en el
Pacífico

Dr. Ramón Isaac Rojas González

Director General Adjunto de Investigación Pesquera en el
Atlántico

Ocean. Juan Carlos Lapuente Landero

Director General Adjunto de Investigación en Acuicultura

Jefe del CRIAP-Bahía de Banderas

M. en C. José Alberto Rodríguez Preciado

Directorio H. X Ayuntamiento de Bahía de Banderas

Dr. Jaime Alonso Cuevas Tello

Presidente Municipal

C. Irma Ramírez Flores

Síndico Municipal

Lic. Anastasio Zaragoza Trujillo

Secretario del H. Ayuntamiento

Dra. Claudia Guzmán Vidal

Directora Desarrollo Económico y Rural

Victoriana Jiménez Jacinto

Subdirectora de Desarrollo Rural

Pescadores de Bahía de Banderas

Forjadores de una nueva historia

**Ma. Concepción Luna Raya
Francisco Javier de la Cruz González
José Alberto Rodríguez Preciado
Pablo Alejandro Pérez Velázquez
Yobana Mejía Echegaray**



Pescadores de Bahía de Banderas. Forjadores de una nueva historia.

Ma. Concepción Luna Raya, Francisco Javier de la Cruz González, José Alberto Rodríguez Preciado, Pablo Alejandro Pérez Velázquez y Yobana Mejía Echegaray.

Diseño de portada: Gabriel Luna Ramírez
Fotografía de portada: Yobana Mejía Echegaray

La reproducción parcial o total de esta publicación, incluyendo las imágenes y fotografías, ya sea mediante fotocopias o cualquier otro medio, requiere la autorización por escrito del representante legal del Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura.

Primera edición, 2021

D. R. © 2021, Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura
Av. México núm. 190, Col. Del Carmen.
Coyoacán, Ciudad de México 04100
<http://www.gob.mx/inapesca>

ISBN: 978-607-8274-25-3

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

Agradecimientos

Al X H. Ayuntamiento de Bahía de Banderas, especialmente al Presidente Municipal, Dr. Jaime Alonso Cuevas Tello, por apoyar este proyecto y por la oportunidad de trabajar de manera conjunta por el sector pesquero de Bahía de Banderas. A la Dirección de Desarrollo Económico y Rural, así como a la Subdirección de Desarrollo Rural, por su confianza y apoyo en todas las actividades realizadas.

Al Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura, por apoyar las acciones y actividades institucionales para dar cumplimiento a los compromisos adquiridos, y llevar a cabo un proyecto con énfasis en estudios socioeconómicos que destaca la importancia del sector pesquero del municipio de Bahía de Banderas.

Los pescadores y buzos de Bahía de Banderas son parte fundamental del trabajo que realizamos. Ellos con su conocimiento, esfuerzo y paciencia, van siempre en busca del mejor producto del mar para proveerlo a la población, gracias por compartirnos parte de su conocimiento, sus relatos, su historia. Agradecemos también a permisionarios, dirigentes de cooperativas y en general a quienes desarrollan una labor tan noble y loable dentro del sector pesquero. Gracias por todo el apoyo.

A todos los propietarios, gerentes y encargados de restaurantes del municipio de Bahía de Banderas que amablemente nos atendieron y apoyaron compartiendo sus experiencias en el ámbito del trabajo que realizan.

A todas las personas que nos brindaron datos históricos, relatos, anécdotas, en particular a Manuela Chávez, Porfirio Tellozo, Roberto Márquez, Antonio Pelayo, Samuel Ramos, Aureliano Ramos, Martín Estrada Rolón Alfredo García Pérez, Sergio Ramos.

Al Delegado Municipal de La Cruz de Huanacastle.

A Rafael Alcántara, Harbor Master de la Marina Riviera Nayarit en la Cruz de Huanacastle.

Al Sr. Luis Enrique Cortez Barrera, quien amablemente proporcionó fotografías históricas de la localidad de La Cruz de Huanacastle.

Al personal del área de Comunicación Social de INAPESCA, en particular a Gabriel Luna Ramírez, por el apoyo recibido en el diseño de la portada del libro.

Dedicatoria

A los pescadores y buzos de Bahía de Banderas.
Hombres de mar que nacen y se hacen en el noble e
importante oficio de la pesca.

Contenido

Presentación	11
Contexto general de la pesca en el estado de Nayarit	13
Datos generales del municipio de Bahía de Banderas	17
La actividad pesquera en el municipio de Bahía de Banderas, Nayarit	21
Pescadores y Buzos de Bahía de Banderas	27
Algunos datos sobre la relación de la pesca con restaurantes de pescados y mariscos en Bahía de Banderas	37
Primera Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas	45
La Cruz de Huanacastle: surgimiento y consolidación de un pueblo pesquero	53
La fundación de La Cruz de Huanacastle	53
La pesca y la producción de cal	56
La pesca y la construcción de canoas	57
Relatos sobre el origen y crecimiento de la pesca en La Cruz de Huanacastle	61
El surgimiento de nuevas pesquerías	66
El Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle	70
Bibliografía	76

“El pez seguía moviéndose sin cesar y viajaba ahora lentamente en el agua tranquila....Es maravilloso y extraño y quién sabe qué edad tendrá pensó.... Puede que sea demasiado prudente para subir a la superficie.... Pero ¡qué pez más grande! Y que bien lo pagarán en el mercado si su carne es buena...”

Ernest Hemingway, El viejo y el mar.

Presentación

Desde hace más de cincuenta años los pescadores de Bahía de Banderas han forjado una historia de esfuerzo dentro del sector productivo de este municipio. La pesca se ha posicionado como una actividad determinante en el crecimiento económico de esta región, generando empleos directos e indirectos, en la amplia red de valor asociada a esta actividad. Los pescadores proporcionan alimento de alto valor nutricional para la población; también proveen producto fresco y de alta calidad a los restaurantes de pescados y mariscos, que preparan una gran variedad de platillos para los consumidores locales y particularmente para los turistas que siempre tiene en mente comer los mejores productos del mar en Bahía de Banderas.

Este libro es una sencilla contribución para reconocer el trabajo de los pescadores y buzos de Bahía de Banderas. Surge del trabajo conjunto entre el Instituto Nacional de Pesca Acuicultura, a través del Centro Regional de Investigación Acuícola y Pesquera en Bahía de Banderas y el H. X Ayuntamiento de Bahía de Banderas.

Se muestran algunas características generales de pescadores y buzos que nos permiten conocer un poco más sobre cómo realizan su actividad. Se destaca la importante relación que existe entre la actividad pesquera y los restaurantes de pescados y mariscos, en el contexto de la actividad turística que es tan relevante en este municipio. Se presenta una breve, pero puntual síntesis sobre algunos pasajes históricos de la localidad de La Cruz de Huanacastle y sobre el origen de la pesca en esta localidad. En uno de los apartados de este libro, se hace referencia a la realización de la primera edición de la Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas; este evento fue relevante porque resaltó la importancia del sector pesquero en Bahía de Banderas. Finalmente, se destaca el importante papel que ha tenido el Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle, que como se menciona más adelante, ha sido un exitoso modelo de colaboración entre pescadores e iniciativa privada y posiblemente sea el único caso de este tipo de asociación en todo el Pacífico mexicano.

Contexto general de la pesca en el estado de Nayarit

La pesca es una de las actividades económicas de mayor importancia en los municipios costeros del estado de Nayarit. En esta entidad federativa existen alrededor de 45 localidades pesqueras, ubicadas desde el norte, en el municipio de Tecuala, hasta el sur, en el municipio de Bahía de Banderas. Los pescadores de esas localidades tienen alto arraigo a la actividad pesquera, representando para ellos una fuente empleo e ingreso. La pesca es un importante proveedor de alimento de alto valor nutricional, representando un factor relevante para la seguridad alimentaria de la población en general, así como para los pescadores y sus familias.

La pesca ribereña en Nayarit se realiza tanto en la franja costera como en zonas estuarinas y de marismas. Los pescadores ribereños aprovechan las diferentes especies que están disponibles en cada una de las zonas de pesca; en la costa Centro-Sur del estado, los pescadores aprovechan especies como atún, pargo, huachinango, ostión, langosta, bota, entre

otros. En Marismas Nacionales se aprovechan especies como robalo, jaiba y camarón.

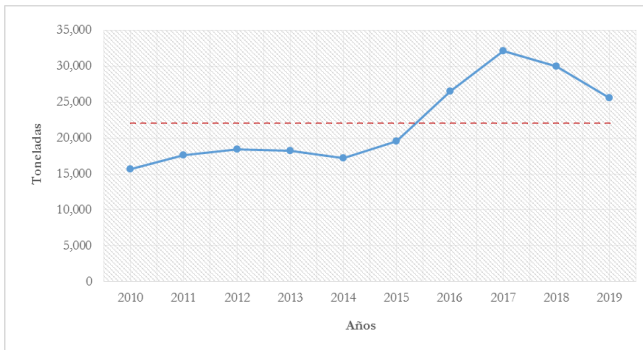


Viaje de pesca para la captura de jaiba en Marismas Nacionales.
(Fotografía de Javier de la Cruz)



Captura de robalo en Marismas Nacionales.
(Fotografía de Javier de la Cruz)

La pesca que se realiza en embarcaciones menores en el estado de Nayarit registró una captura promedio de 22, 000 toneladas en el período de 2010 a 2019 (SIPESCA, 2019). Las especies con mayor participación relativa en las capturas son camarón, mojarra, tiburón, ostión, bandera, huachinango, robalo, pargo, sierra y curvina, que representan 90% de las capturas totales. Entre los años 2016 y 2019 las capturas registradas por embarcaciones menores de Nayarit superaron las 25 mil toneladas (SIPESCA, 2019), lo que representó una importante aportación a la captura nacional, considerando las capturas de embarcaciones menores, por encima de otras entidades como Baja California y Jalisco.



Capturas registradas por la pesca ribereña en Nayarit, 2010-2019

Fuente: SIPESCA, varios años

(La línea punteada representa la captura promedio en el período de referencia)

La pesca ribereña en el estado de Nayarit es un importante generador de empleos. Se estima que la actividad pesquera en esta entidad genera más de 15 mil empleos directos e indirectos. De manera directa, dentro de la fase productiva de la actividad pesquera, se generan empleos en las etapas de captura y comercialización. De manera indirecta, la pesca es un factor relevante en la generación de empleos en otras ramas de la economía, como por ejemplo, en los restaurantes de pescados y mariscos, para quienes los productos pesqueros representan un insumo determinante en la oferta gastronómica.

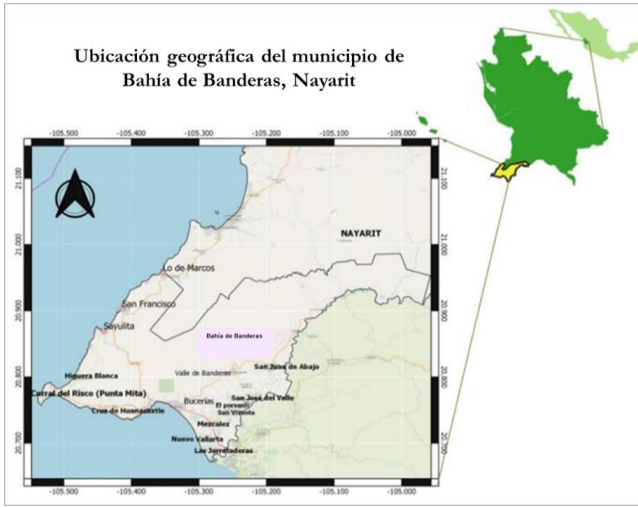


Platillos elaborados con pescados y mariscos de Bahía de Banderas

Datos generales del municipio de Bahía de Banderas

El municipio de Bahía de Banderas¹ se ubica en la región sur del estado de Nayarit. El municipio fue creado mediante el decreto N° 7261 emitido el 11 de Diciembre de 1989 por el H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Nayarit. Abarca una superficie de 77, 334 - 06 – 00 hectáreas que equivalen a 773.34 kilómetros cuadrados, equivalentes a menos del 3% de la superficie total del estado de Nayarit, en el que por sus dimensiones ocupa el lugar 12. La región este y sur del municipio colinda con el estado de Jalisco; en la región sur se encuentra la Zona Metropolitana Interestatal “Puerto Vallarta-Bahía de Banderas”.

¹ Sobre el nacimiento de Bahía de Banderas, en el libro Retazos históricos del municipio de Bahía de Banderas, de Pedro López González, se relata el encuentro que tuvo lugar en el Valle del Tintoque en 1525 entre Francisco Cortés de Buenaventura y su ejército, con indígenas “...que portaban en sus manos...una vara alta y en su cúspide o punta diversos adornos y en la extremidad de sus arcos unas banderillas de algodón de diversos colores...llamándose desde entonces este valle, por dicha razón, el Valle de Banderas”.



Mapa de localización del municipio de Bahía de Banderas.
(Elaborado por Jesús Silva R.)

Bahía de Banderas tiene once localidades ubicadas en la franja costera que colinda con el Océano Pacífico. En estas localidades ha tenido gran impulso actividades económicas como el comercio, turismo y pesca. Esta región forma parte del corredor turístico Riviera Nayarit, uno de los destinos turísticos con mayor auge en años recientes.

El municipio de Bahía de Banderas es el segundo con mayor número de habitantes en el estado, registrando una población de 187,632 habitantes. La población de 18 años y más es de 123,958 habitantes; la población económicamente activa es de 102,835 personas y la población ocupada de 101,813 personas. El grado promedio de escolaridad en el municipio es de 9.85 años de escolaridad. Se tienen registrados 55,258 hogares, dentro de los cuales una tercera parte (33%) son hogares con mujeres jefas de familia (INEGI, 2020).

En las localidades costeras se tiene registrada una población de 66,582 habitantes. El grado promedio de escolaridad en estas localidades es de 10.0 años; en este grupo de localidades se tiene registro de 19,764 hogares, dentro de los cuales la tercera parte (6,522) son hogares con mujeres jefas de familia (INEGI, 2020).

Indicadores generales de localidades costeras del municipio de Bahía de Banderas.

	Población total	Grado promedio de escolaridad	Viviendas particulares habitadas	Grado de Marginación*
Bucerías	16,161	9.34	4,366	Bajo
Corral del Risco (Punta de Mita)	2,564	8.56	679	Medio
Cruz de Huanacastle	4,169	9.85	1,138	Bajo
Higuera Blanca	1,696	8.22	474	Medio
Las Jarretaderas	9,462	10.35	2,813	Bajo
Lo de Marcos	2,099	9.34	627	Bajo
Mezcales	24,309	11.52	7,397	Muy bajo
Nuevo Vallarta	1,301	13.75	392	Muy bajo
San Francisco	1,431	10.27	465	Bajo
Sayulita	3,390	9.47	957	Bajo

Fuente: Censo de Población y Vivienda, INEGI, 2020; *CONAPO, 2010.

La actividad pesquera en el municipio de Bahía de Banderas, Nayarit

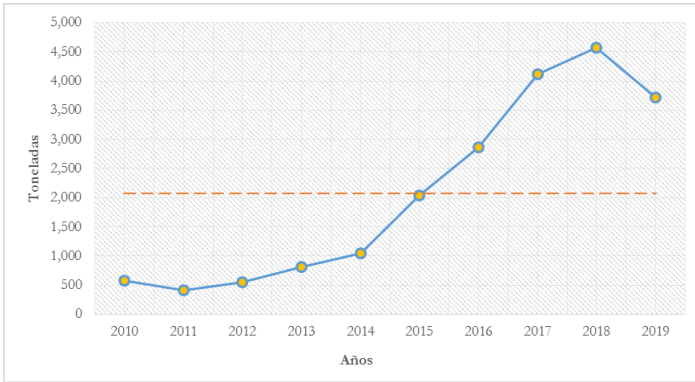
La pesca ribereña es una de las actividades económicas con mayor dinamismo en Bahía de Banderas, Nayarit. La pesca se realiza de manera preponderante en seis localidades distribuidas a lo largo del litoral de ese municipio: Bucerías, La Cruz de Huanacastle, Punta de Mita, Sayulita, San Francisco y Lo de Marcos. También se tiene registro de actividades pesqueras en otras localidades como Las Jarretaderas, Mezcales e Higuera Blanca.

En estas localidades pesqueras el esfuerzo se dirige principalmente a la captura de peces de escama y de otras especies de importancia local y regional, como ostión, langosta y pulpo (Luna Raya *et al.*, 2012); en estos últimos cinco años se ha dado el interés en el aprovechamiento del recurso atún. Todas estas capturas de los recursos mencionados, con el aval de los permisos de pesca comercial emitidos por la autoridad competente.



Embarcaciones ribereñas en Punta de Mita.
(Fotografía de Concepción Luna)

La actividad pesquera ha tenido un papel relevante en la economía del municipio de Bahía de Banderas. En los últimos años, el trabajo de los pescadores ha ubicado a este municipio como uno de los más importantes en cuanto a producción pesquera en el estado de Nayarit. Entre 2010 y 2019 los pescadores de Bahía de Banderas registraron una captura promedio de 2,070 toneladas anuales; sin embargo en los años recientes (de 2015 a 2019), la captura promedio fue de 3,500 toneladas anuales (SIPESCA, 2019); las capturas se componen principalmente por huachinango, atún, pargo, ostión, entre otras.



Capturas registradas por la pesca ribereña en Oficina de Pesca de la Conapesca en La Cruz de Huanacaxtle, 2010-2019

Fuente: SIPESCA, varios años

(La línea punteada representa la captura promedio en el período de referencia)

La pesca es una actividad productiva con alto arraigo en localidades costeras del municipio de Bahía de Banderas. Un alto porcentaje de pescadores se han dedicado al aprovechamiento de recursos pesqueros (pesca y/o buceo) por más de 20 años; durante este período, la pesca ha representado la principal fuente de empleo para este grupo de la población. La actividad pesquera se realiza la mayor parte del año, registrándose variaciones en los períodos de actividad y cambios en la composición de las especies capturadas, en función de los períodos de pesca permitidos, condiciones climáticas, entre otros factores.



Entrevistas a pescadores de Lo de Marcos, Sayulita, San Francisco y Punta de Mita. (Fotografía de Yobana Mejía y Concepción Luna)

El impacto económico de la pesca se extiende a otros subsectores de la economía vinculados a esta actividad productiva. Para la realización de un viaje de pesca se requieren insumos diversos como combustible, así como materiales y equipos especializados para la pesca como embarcaciones, motores fuera de borda, redes, anzuelos, ecosondas, GPS, entre otros. La adquisición de estos insumos, materiales y equipos genera un impulso económico a nivel local y regional, a través del flujo monetario que se requiere para solventar los

costos de operación por viaje de pesca, así como para amortización de embarcaciones, equipos y artes de pesca que son adquiridos por los pescadores en empresas locales, así como en establecimientos ubicados en otras regiones del país.



Embarcaciones pesqueras en La Cruz de Huanacastle.
(Fotografía de Yobana Mejía)

Por otro lado, el sector pesquero de Bahía de Banderas es uno de los principales proveedores de pescados y mariscos para la llamada industria restaurantera de esta región. Existe una relación comercial entre el sector pesquero y los establecimientos locales dedicados a la venta de alimentos preparados a base de pescados y mariscos; el estudio realizado

permitió identificar que aproximadamente uno de cada tres pescadores comercializan los productos de la pesca de manera directa con hoteles y restaurantes establecidos en las localidades costeras. Es posible que este esquema de comercialización sea resultado de la demanda que existe por parte principalmente de restaurantes que requieren productos frescos y de alta calidad para los platillos que elaboran.

Pescadores y Buzos de Bahía de Banderas

En este capítulo se presentan algunos resultados de un diagnóstico socioeconómico que se realizó de manera conjunta entre el Instituto Nacional de Pesca y el H. X Ayuntamiento de Bahía de Banderas. Con base en ese diagnóstico, se presenta una caracterización general de los pescadores, así como algunos indicadores económicos, sociales y pesqueros actualizados de la población dedicada a la pesca en localidades del municipio de Bahía de Banderas, Nayarit.

La pesca es una actividad económica con alto arraigo en las localidades de Bahía de Banderas. La mayor parte de los pescadores se ha dedicado desde hace más de 25 años a esta actividad productiva; algunos se han dedicado a la pesca por más de 40 años. La edad promedio de los pescadores de Bahía de Banderas es de 47 años. El buceo representa también una forma de aprovechar diferentes recursos pesqueros; uno de cada tres pescadores combina el buceo con la pesca, aunque

hay un grupo de la población que solamente se dedica al buceo, principalmente la población más joven.



Infografía sobre los pescadores de Bahía de Banderas

Los pescadores en esta región realizan su actividad la mayor parte del año. En el caso de la pesca, los meses de menor actividad se relacionan principalmente con factores climáticos y ambientales, como el incremento en la temperatura del agua, lo cual se refleja en una baja disponibilidad de recursos pesqueros en ese período. Para los buzos la actividad se incrementa en los

meses de marzo a mayo, principalmente para la captura de especies como el ostión de roca.



Entrevista con buzos y pescadores de la localidad de Bucerías.
(Fotografía de Yobana Mejía)

La autoridad pesquera establece períodos de veda para algunos de los recursos capturados por pescadores y buzos. Durante la veda, se prohíbe la pesca (o el buceo) durante un período establecido, o en zonas específicas; este tipo de actos administrativos establecidos en la regulación pesquera están

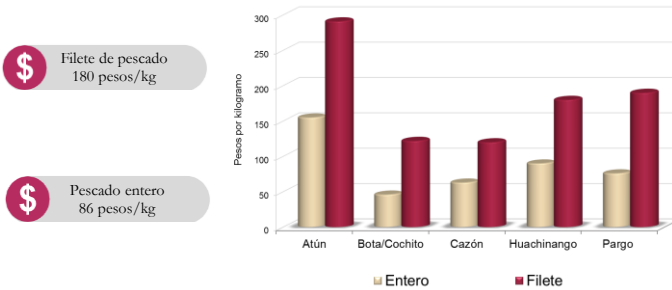
orientados a proteger procesos biológicos como la reproducción o reclutamiento de algunas especies. Algunas de las especies para las que aplica la veda en esta región de Bahía de Banderas son la langosta, ostión de roca, tiburones y rayas.



Períodos de veda de algunos recursos de importancia comercial en Bahía de Banderas

Durante el ciclo anual y considerando los períodos de veda, los pescadores alternan la captura de diferentes especies. La mayor parte de los pescadores captura alguna de las especies con

mayor demanda en el mercado, como pargo, huachinango, atún, tiburón, entre otras; para los buzos las especies objetivo son langosta, pulpo y ostión. Los precios son variables en función de la especie y talla del producto capturado. Tal es el caso del pargo y huachinango, cuyo precio es diferenciado en función de la talla de captura. Algunos productos de exportación, como el atún, tienen criterios más específicos en cuanto a calidad y talla del producto.



Precio promedio de productos pesqueros en Bahía de Banderas.

Fuente: Boletín de Precios de Productos Pesqueros, 2019

La mayor parte del producto capturado se comercializa en presentación entero fresco. En algunas especies como el ostión, la venta se realiza en concha o solo el callo. En el caso

de las diferentes especies agrupadas en la categoría comercial de escama o pescado, la comercialización se realiza en presentación entero fresco eviscerado. Algunos pescadores comercializan sus productos en la modalidad de venta directa al público; a partir de este esquema, los pescadores han establecido un vínculo comercial con empresas locales dedicadas a la venta de productos pesqueros como restaurantes y hoteles de la región.



Productos pesqueros que se comercializan en Bahía de Banderas.
(Fotografía de Concepción Luna)

El aprovechamiento de los diferentes productos pesqueros es además una importante fuente de alimento para los pescadores. Un alto porcentaje de pescadores destina semanalmente para

autoconsumo un promedio de seis kilogramos del pescado que captura. El autoconsumo de los productos de la pesca es una estrategia importante para el beneficio social del sector pesquero en general, representando un apoyo para la seguridad alimentaria en los hogares de los pescadores.



Pescador llevando parte de la captura para consumo en su hogar.
(Fotografía de Yobana Mejía)

La pesca en esta región se realiza en embarcaciones de fibra de vidrio con motor fuera de borda. Las embarcaciones registran una longitud promedio de 24 pies y utilizan motores de 75 HP, aunque en las localidades como La Cruz de Huanacastle y Punta de Mita, las embarcaciones tienen mayor longitud y los motores tienen una potencia hasta de 115 HP, límite permitido por la autoridad pesquera, sin embargo, algunas embarcaciones tienen motores de mayor potencia. Con estos equipos los pescadores de Bahía de Banderas realizan un promedio de cuatro a seis viajes de pesca por semana. La distancia a la que se realizan estos viajes de pesca puede variar en función de diferentes factores como las especies objetivo, las zonas de pesca a las que están habituados los pescadores, cuestiones climáticas, disponibilidad de los recursos pesqueros, aspectos económicos y tecnológicos, entre otros. Algunas zonas de pesca están ubicadas en distancias menores a 25 millas, para lo cual invierten un promedio de ocho horas a la jornada diaria de pesca. La mayor parte de las embarcaciones está compuesta por una tripulación de dos a tres pescadores. Los buzos realizan su actividad de cuatro a cinco días por semana, en jornadas de trabajo de hasta cuatro horas.



Pescadores regresando a la bahía (fotografía de Javier de la Cruz)

Los pescadores obtienen rendimientos de captura muy variables en cada viaje de pesca. Anteriormente se mencionaron algunos factores que pueden influir en los viajes de pesca y también en la captura. En las condiciones promedio de pesca, las embarcaciones obtienen rendimientos por viaje de pesca de 90 kg; sólo uno de cada cuatro indicó que obtiene rendimientos mayores a 100 kg por viaje de pesca. Algunas embarcaciones obtienen capturas promedio mayores a 830 kg por viaje de pesca, debido a que realizan viajes de pesca que tienen una duración mayor a cuatro días y recorren distancias superiores a 50 millas para realizar la captura.



Algunos datos sobre la pesca ribereña en Bahía de Banderas

Los costos por viaje de pesca que registran las embarcaciones están en función de las zonas de captura en las que trabaja el pescador. El consumo de gasolina representa aproximadamente 50% de los costos por viaje de pesca; embarcaciones que realizan la pesca en áreas cercanas a la costa consumen un promedio de 45 litros de gasolina; para embarcaciones que recorren distancias mayores a 25 millas, el costo por viaje de pesca puede alcanzar valores por encima de 15 mil pesos en promedio.

Algunos datos sobre la relación de la pesca con restaurantes de pescados y mariscos en Bahía de Banderas

En la zona costera del municipio de Bahía de Banderas existen ventajas comparativas y competitivas que generan condiciones adecuadas para el sector terciario. El subsector dedicado a la preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato, es decir, los restaurantes con servicio completo (INEGI, 2014), tienen en esta región un amplio mercado definido por consumidores locales y foráneos, principalmente turistas que visitan los destinos de playa en algunas de las localidades costeras de este municipio.

Se elaboró un estudio para ampliar el conocimiento sobre aspectos generales relacionados con restaurantes de pescados y mariscos en localidades de Bahía de Banderas. Se identificaron algunas características relacionadas con la demanda de este tipo de productos, como por ejemplo, el volumen de producto que requieren, el tipo de proceso que aplican, el precio de venta,

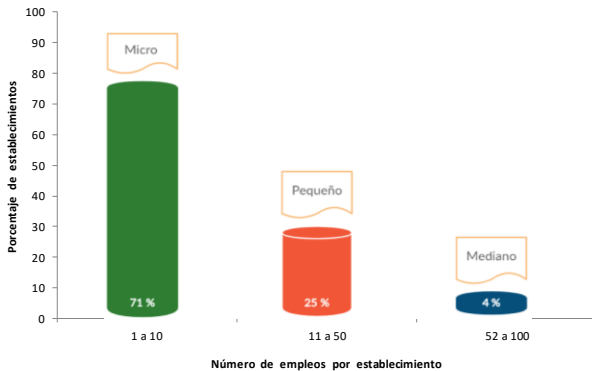
entre otros aspectos que describen el componente de la demanda o consumo intermedio. En este contexto se identificó la relación del subsector pesca con los restaurantes de pescados y mariscos en el municipio de Bahía de Banderas.



Algunos restaurantes de pescados y mariscos en Bahía de Banderas.
(Fotografías de Concepción Luna)

Un aspecto relevante es la identificación de empleos permanentes y temporales que generan los restaurantes de pescados y mariscos. En promedio se generan de 10 a 20 empleos permanentes y un promedio de seis empleos temporales, los cuales son contratados en función de los

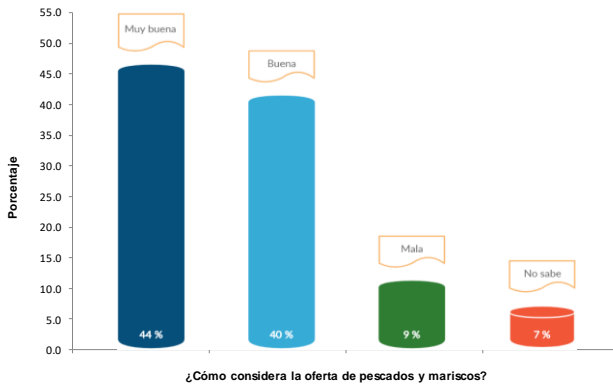
conceptos turísticos de temporada alta y temporada baja. Con base en el personal ocupado de manera permanente, se identificó que aproximadamente siete de cada diez establecimientos se ubican dentro del grupo considerados como microempresas y uno de cada cuatro restaurantes están en la categoría de pequeño (de acuerdo a la clasificación de la Secretaria de Economía, 2019). Con base en los datos disponibles, se estima que en este grupo de empresas (micros y pequeñas) se emplean aproximadamente cuatro de cada cinco personas que laboran en este subsector, de ahí la importancia de estas empresas en el municipio de Bahía de Banderas.



Porcentaje de establecimientos de Bahía de Banderas agrupados en micro, pequeños y medianos, según el personal ocupado.

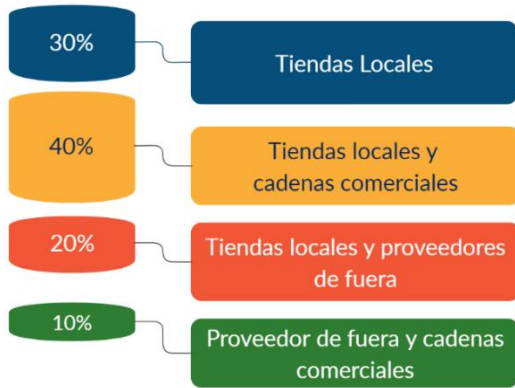
Se identificó que tres de cada cinco restaurantes de pescados y mariscos en Bahía de Banderas iniciaron sus operaciones hace 10 años. Este dato es muy relevante ya que refleja las condiciones económicas favorables que se han generado en ese período para el crecimiento de este subsector, en la clasificación de restaurantes con servicio completo. Otros restaurantes tienen más de 20 años en operaciones, lo cual indica que la preparación y venta de pescados y mariscos ha representado una alternativa de negocio para este grupo de empresarios con mayor arraigo en la región.

En este contexto, es importante resaltar el papel del sector pesquero en la oferta de los productos que capturan. En general, los gerentes o dueños de restaurantes tienen una opinión positiva sobre la oferta de pescados y mariscos en Bahía de Banderas. Estos resultados muestran que existe certidumbre sobre la importancia del sector pesquero como proveedores de uno de los principales insumos para la elaboración de sus productos; es posible que esto genere un ambiente favorable para la mayor parte de los empresarios que se dedican a la venta de platillos elaborados a base de pescados y mariscos.



Opinión de los encuestados sobre la oferta de pescados y mariscos en Bahía de Banderas

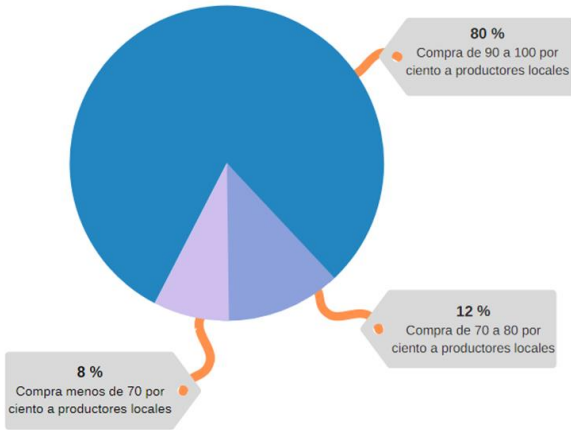
La principal fuente de insumos para los restaurantes de pescados y mariscos son los proveedores locales y de la región. Es importante resaltar este dato ya que permite reconocer el grado de integración entre diferentes empresas que configuran una red de valor en torno a esta actividad. En este sentido, se identificó que la mayor parte de los restaurantes adquiere insumos y utensilios en general son las tiendas locales y centro comerciales establecidos en esta región.



Principales proveedores de insumos y utensilios en general para los restaurantes de pescados y mariscos de Bahía de Banderas

El sector pesquero de Bahía de Banderas es uno de los más importantes proveedores de producto para restaurantes de pescados y mariscos en esta región. Como se ha señalado anteriormente, existe una percepción positiva sobre la oferta de pescados y mariscos que el sector pesquero del municipio ofrece a este grupo de establecimientos en la región. De manera particular, los proveedores de pescados y mariscos, ha establecido una vinculación directa con un amplio sector de empresas dentro de la llamada industria restaurantera. Con base en el estudio se determinó que 80% de los restaurantes compra la mayor parte de los pescados y mariscos a

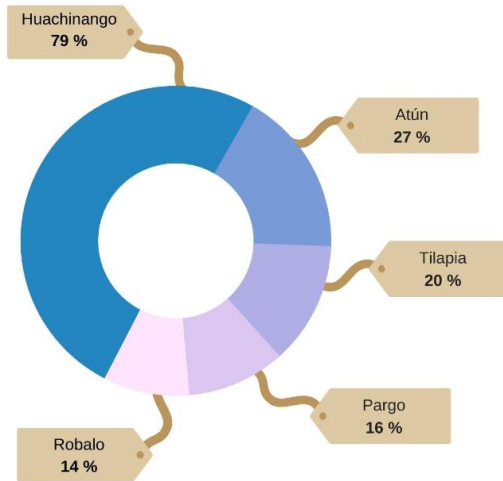
proveedores locales; el Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle es uno de los principales proveedores locales.



Porcentaje de pescados y mariscos que compra a proveedores locales del municipio de Bahía de Banderas

Una de las especies que más se consumen en restaurantes es el huachinango. Esta especie es uno de los principales insumos para la preparación de diferentes platillos, para lo cual los restaurantes compran en promedio entre 11 kg y 37 kg de este producto por semana. El atún, pargo y robalo son otros productos que se utilizan como insumo. La composición de la oferta de pescado es diferente en cada restaurante, aunque en la

mayoría es el huachinango el producto que más se utiliza en la preparación de platillos. Estos productos utilizados como insumos se adquieren en establecimientos locales, es decir, es el sector pesquero de esta región el que provee la mayor parte de pescados y mariscos para estos restaurantes.



Algunos de los productos que más utilizan los restaurantes de pescados y mariscos en Bahía de Banderas

Primera Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas

El 29 de marzo de 2019 es una fecha importante para el sector pesquero de Bahía de Banderas. Se realizó la primera edición de la **Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas**. Este evento surgió del trabajo conjunto entre el H. X Ayuntamiento de Bahía de Banderas y el Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura (INAPESCA). Se realizó en la plaza pública de La Cruz de Huanacastle y calles aledañas los días 29 y 30 de marzo de 2019. Este evento congregó a un amplio número de participantes entre los que destacan, la Sociedad Cooperativa La Cruz de Huanacastle, Sociedad Cooperativa Las Marietas, Sociedad Cooperativa Costa de Chila, Sociedad Cooperativa La Estación 70, Permisionarios y pescaderías de La Cruz de Huanacastle, Asociación de Restaurantes de Riviera Nayarit, Instituto Tecnológico de Bahía de Banderas (ITBB), Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas (UTBB), Centro de Estudios Tecnológicos del Mar núm. 6 (CETMAR), Escuelas Primarias del Municipio de Bahía de Banderas; la Marina Riviera Nayarit permitió la utilización de una parte de sus instalaciones facilitando el trabajo logístico de este evento.

M.C. Luna Raya, F.J. de la Cruz González, J.A. Rodríguez Preciado, P.A. Pérez Velázquez, Y. Mejía Echegaray



Inauguración de la Primera Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas.
(Fotografía de Concepción Luna)



Personal de INAPESCA- CRIAP Bahía de Banderas.
Participación en la Primera Feria del Pescado y el Marisco.

La Feria del Pescado y el Marisco fue un evento que resaltó la importancia del sector pesquero en Bahía de Banderas. La pesca es uno de los principales proveedores de alimento de alta calidad para la población, que ofrece además una variedad de especies como atún, sierra, pargo, huachinango, entre otras, las cuales están bien posicionadas en las preferencias de los consumidores. El evento fortaleció el empoderamiento del sector pesquero del municipio y en el estado de Nayarit, reflejando su importancia como proveedor primario, además de una sólida vinculación con restaurantes y pescaderías locales y de la región, ya que son los pescadores de Bahía de Banderas los que proveen la mayor parte de los pescados y mariscos que los restaurantes de la región utilizan como insumos para la preparación de una amplia variedad de platillos. Esta oferta culinaria basada en los excelentes productos del mar de Bahía de Banderas, es uno de los principales incentivos para los miles de turistas que año con año visitan esta región.



Recorrido de autoridades por los stands de la Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas. (Fotografía de Concepción Luna)

La Feria del Pescado y el Marisco fue un evento que reunió a las familias de Bahía de Banderas y de otros lugares. Los asistentes disfrutaron de los platillos preparados a base de pescados y mariscos de la mejor calidad, capturados por pescadores de La Cruz de Huanacastle, Bucerías, Lo de Marcos y de otras localidades. Se instalaron más de 20 stands en los que se ofrecieron una variedad de platillos como ceviche de pescado molido y en cuadrado, ceviche de camarón, pescado sarandeado, brochetas de camarón, machaca de pescado, ensalada de pescado, estofado de pescado, camarón en salsa de

osti6n, ostiones frescos, langosta a la mantequilla, entre otros. Tambi6n se tuvo para la exhibici6n, degustaci6n y venta producto fresco como at6n, pargo, huachinango, langosta, jaiba, camar6n, osti6n, entre otros.



Asistentes a la Primera Feria del Pescado y el Marisco
en Bahía de Banderas, 2019.
(Fotografía de Concepci6n Luna)



Degustación de platillos en los stands de la Primera Feria del Pescado y el Marisco en Bahía de Banderas. (Fotografías de Concepción Luna)

Una de las actividades destacadas durante la Feria del Pescado y el Marisco fue el concurso de dibujo infantil. Esta actividad fue apoyada por el H. Ayuntamiento de Bahía de Banderas en coordinación con el INAPESCA. Se convocó a estudiantes de nivel básico de escuelas públicas y privadas del municipio de Bahía de Banderas para que participaran en el concurso de dibujo infantil alusivo a la Feria del Pescado y el Marisco.



Recorrido de autoridades por la exposición de dibujos.
(Fotografía de Javier de la Cruz)

Se tuvo una amplia respuesta y se recibieron 1,190 dibujos de niñas y niños de primero a sexto de primaria. El jurado para la revisión de los dibujos estuvo integrado por experimentados pintores de la región; se eligieron 30 semifinalistas de entre los cuales se seleccionaron los dibujos que obtuvieron los cinco primeros lugares en las categorías de 1°. a 3°. de primaria y de 4°. a 6°. de primaria. Las niñas y niños ganadores obtuvieron un reconocimiento por parte del H. X Ayuntamiento, un premio y su dibujo enmarcado. Para los premios se tuvo el apoyo de la Dirección de Desarrollo Económico y Rural del municipio, así como de las empresas Yamaha Motors y

M.C. Luna Raya, F.J. de la Cruz González, J.A. Rodríguez Preciado, P.A. Pérez Velázquez, Y. Mejía Echegaray

Zaragoza Marine. Los dibujos se exhibieron en la plaza pública de La Cruz de Huanacaxtle durante los dos días del evento.



Categoría primer grado a tercer grado de primaria



Categoría primer grado a tercer grado de primaria

Dibujos ganadores en el concurso de dibujo infantil en la Feria del Pescado y el Marisco.

La Cruz de Huanacastle: surgimiento y consolidación de un pueblo pesquero

En este apartado se presenta una breve recopilación histórica de la localidad de La Cruz de Huanacastle. Se retoman testimonios recopilados a través de entrevistas realizadas a pobladores y pescadores; se recuperan relatos de diferentes etapas de la pesca y cómo se ha dado el crecimiento de esta actividad a través de los años. Asimismo, se hace mención de algunos eventos relevantes en la historia de esta localidad.

La fundación de La Cruz de Huanacastle

Los primeros pobladores en la localidad de La Cruz de Huanacastle fueron el Sr. Vicente Chávez González y su familia. Fue hace más de noventa años cuando Vicente Chávez González, en compañía de su esposa y cuatro hijos, se establecieron en esta región buscando nuevas oportunidades.

La señora Manuela Chávez, nieta del Sr. Chávez, relata que su abuelo conocía el oficio de la producción de cal, actividad que emprendió aprovechando la existencia de materia prima en esta localidad. La cal que se producía se trasladaba a Puerto Vallarta en canoas. Con el paso de los años, el Sr. Chávez impulsó la creación del ejido, el cual se estableció formalmente en el año de 1937, convirtiendo a Don Vicente en el fundador de La Cruz de Huanacastle.

Existen pocos referentes escritos que documenten los orígenes de esta localidad. La mayor parte de las referencias históricas de La Cruz de Huanacastle se pueden encontrar en relatos y testimonios de los descendientes directos de los primeros pobladores. Una de las referencias documentadas que recopila aspectos históricos de esta localidad es la realizada por Fernando Medina Miralrío, autor del libro “La Cruz de Huanacastle. Tierra de Caleros”, el cual describe y documenta con mayor detalle la fundación de esta localidad y del ejido.



Inauguración de la Plaza pública “Benito Juárez”.
La Cruz de Huanacastle, 1978.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)



Vista panorámica de la calle Principal de La Cruz de Huanacastle, 1978.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)

La pesca y la producción de cal

La actividad pesquera en la Cruz de Huanacaxtle inició con un reducido número de entusiastas pescadores y algunos compradores que comercializaban el producto. El Sr. Martín Estrada Rolón comparte algunos relatos que describen algunas de las etapas de la localidad y de la pesca en este lugar. El Sr. Martín recuerda que había alrededor de veinte embarcaciones con motores de baja potencia, “para ir a la Corbeteña nos íbamos a las dos de la mañana y llegábamos allá como a las diez de la mañana, no podían correr [por la capacidad de su motor] y ya nos veníamos tanteándole llegar aquí en la noche”. Para la pesca se utilizaba preferentemente la piola o cuerda, aunque algunos utilizaban chinchorros o cimbras. En aquellos años, aproximadamente en los años setenta, el tiburón era uno de los recursos que más se comercializaba; la mayor parte se llevaba a Guadalajara; menciona que “antes había más producto... en un ratito sacabas casi tonelada”.

El Sr. Martín fue también uno de los pioneros en la producción de cal. Era un trabajo que requería tiempo y esfuerzo; según recuerda “para quebrar la piedra se utilizaba un marro, los

hornos eran de leña; eran dos días y dos noches de trabajo; a veces tres noches y dos días, dependiendo; nos pagaban 50 pesos por día”. La cal era transportada en canoas a Puerto Vallarta; era un trabajo complicado y arriesgado ya que “cuando el agua tocaba la cal se volvía lumbre, por eso llevábamos bien tapada con naylon o con costales para que no le cayera nada de agua”. La fabricación de cal fue una de actividad económica importante en la localidad, que con el tiempo fue desplazada por el surgimiento de nuevos materiales para la construcción. Esto dio paso al crecimiento de la actividad pesquera.

La pesca y la construcción de canoas

La fabricación de canoas fue uno de los primeros oficios que se realizó en La Cruz de Huanacastle. Estas canoas se utilizaron principalmente para el traslado de cal a Puerto Vallarta, la cual era una de las principales actividades económicas en esta localidad. El Sr. Sergio Ramos relata que su bisabuelo, Inés Ramos y su abuelo, Nicanor Ramos, eran fabricantes de canoas, “hacían canoas con madera de parota de una sola pieza, de un solo tronco; mi abuelo se dedicaba a hacer sus

canoas porque la gente de aquí la mayoría se dedicaba a los hornos, a hacer cal, a quemar cal en hornos caleros”. Posiblemente la fabricación de canoas tuvo su auge en las décadas de 1940 y 1950, ya que era el medio de transporte que utilizaron los productores de cal.

En esa época, La Cruz de Huanacastle era uno de los principales proveedores de cal para las construcciones en Puerto Vallarta. Sin embargo, con el desarrollo de nuevos materiales de construcción, hubo cambios en la actividad económica, como lo relata el Sr. Sergio Ramos, cuando recuerda que “trabajaron mucho tiempo aquí a la cal hasta que ya entró el cemento, fue bajando la demanda por cal, ya no fue redituable, se acabó el negocio de la cal y empezó el de la pesca”.

Con la llegada de los primeros compradores de pescado se inició una nueva dinámica en la actividad económica en La Cruz de Huanacastle. De acuerdo con el relato del Sr. Sergio Ramos, los primeros compradores que llegaron a esta región a finales de los años sesenta fueron Don Dimas, que se estableció en La Manzanilla y Don Adolfo Márquez, que se

estableció en La Cruz de Huanacastle; en esos años, la captura estaba compuesta básicamente por tiburón que era el principal producto que comercializaban los compradores. Posteriormente se incrementó la demanda por otros productos como pargo y huachinango; en aquél tiempo “aquí pescaba uno en la bahía y en medio día traías de 600 a 700 kilos de huachinango; cuando el pescado escaseaba te ibas para afuera, a las Marietas o a La Corbeteña”.



Vista panorámica del poblado y de embarcaciones en La Cruz de Huanacastle, 2005.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)

Actualmente el Sr. Sergio Ramos es pescador, permisionario y propietario del Restaurante El Rey Bombon. Él y sus hijos capturan los productos del mar que utilizan como materia prima para la elaboración de platillos. El Sr. Ramos ha sido pescador y empresario restaurantero por más de tres décadas; en su establecimiento se preparan diferentes platillos, como ceviche, albóndigas de pescado o el emblemático “filete Bombón”, todos éstos elaborados con pescados y mariscos de la Bahía de Banderas.

Relatos sobre el origen y crecimiento de la pesca en La Cruz de Huanacastle

La pesca que realizaron los primeros pobladores de La Cruz de Huanacastle era principalmente para autoconsumo. Especies como atún, mojarra, pargo, huachinango, ostión, entre otros, eran aprovechadas por los pobladores para el consumo familiar. La pesca se realizaba en canoas o desde la orilla de la playa; utilizaban atarrayas o piolas; algunos habitantes recolectaban ostiones en la parte rocosa. Si bien la pesca inició como una actividad para el autoconsumo, a principios de los años setenta, con la caída en la producción de cal (que era en aquéllos años la principal actividad económica en la localidad), así como la creación de infraestructura carretera, se configuró una nueva dinámica económica que tuvo como eje la actividad pesquera. En este nuevo escenario, incursionaron los primeros comercializadores que, de manera conjunta con los pescadores, impulsaron el crecimiento de la pesca comercial en esta región.



Embarcadero sobre la playa de La Cruz de Huanacastle en 1978.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)

Uno de los pioneros de la comercialización de productos pesqueros en esta región fue el Sr. Adolfo Márquez R. En el año de 1967 el Sr. Márquez llegó a la Cruz de Huanacastle, proveniente de Guadalajara, buscando producto para comprar, principalmente tiburón, el cual se comercializaba a Monterrey. En esos años la pesca era una actividad de subsistencia en La Cruz de Huanacastle y el producto que se capturaba era para autoconsumo. Cuando el Sr. Márquez llegó a esta localidad, acompañado de uno de sus hijos, había menos de diez casas y sólo algunos habitantes; la pesca se realizaba en canoas a vela en zonas de pesca muy cercanas. Para obtener producto, el Sr. Márquez trabajó con algunos residentes de la localidad y

también con los hermanos García, que eran pescadores de Puerto Vallarta, con quienes formó un equipo de trabajo. En la etapa inicial, la actividad se realizó con alrededor de cinco canoas, que se dedicaron a la captura de tiburón y huachinango, las cuales eran especies abundantes y con alta demanda en el mercado.



Vista panorámica del embarcadero de La Cruz de Huanacaxtle, 2005.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)

El Sr. Márquez se estableció de manera permanente en La Cruz de Huanacaxtle en el año de 1969 para emprender la actividad de compra y venta de pescado. La bodega del Sr. Adolfo Márquez estaba ubicada a la orilla de la playa; era una

construcción de palma y madera habilitada con algunos contenedores utilizados para almacenar y conservar el producto capturado. En ese período la comercialización del producto se realizaba en camionetas de redilas habilitadas con madera de triplay y lonas; para la conservación de producto se utilizaba hielo, que compraban en Compostela.

En esa etapa inició el crecimiento de la actividad pesquera en La Cruz de Huanacastle. Se diversificó la composición de las especies aprovechadas y las capturas se incrementaron; además de tiburón, se capturaron otras especies como pargo, huachinango, manta. La abundancia de producto le permitió al Sr. Márquez ampliar su mercado a Guadalajara y Cd. de México. Realizó las primeras inversiones para mejorar los equipos y artes de pesca, sin embargo, la infraestructura para el desembarque y conservación del producto era limitada. Aun así, se establecieron los primeros esfuerzos para consolidar una actividad que generara empleos y que abasteciera de alimento a la población local y a otros mercados a nivel nacional. Actualmente el Sr. Roberto Márquez, hijo de Don Adolfo, es quien continúa con esta importante actividad.



Embarcaciones en el muelle de La Cruz de Huanacastle, 1980.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)

Otros compradores de aquella época fueron el Sr. Álvaro Rosales y el Sr. Dimas. Éste último se estableció en playa La Manzanilla; el Sr. Rosales provenía de Guadalajara y se estableció por un tiempo en La Cruz de Huanacastle. Estos comercializadores operaban también con una infraestructura básica para la recepción y conservación del producto; durante algunos años, participaron en la distribución y venta de pescado, dando a conocer la calidad de los productos pesqueros capturados por los pescadores de Bahía de Banderas.

El surgimiento de nuevas pesquerías

Con el paso de los años las pesquerías tradicionales de Bahía de Banderas se consolidan. Desde los inicios de la pesca en esta región, la captura de pargo y huachinango son especies que han representado la mayor parte de la oferta de productos pesqueros. Uno de los factores que contribuyó a la composición de esta captura en los primeros años de la actividad, está relacionada con disponibilidad de estos productos en zonas de pesca cercanas a la costa; otro factor está relacionado con la alta demanda que han tenido estos productos en el mercado regional y nacional.

En los años recientes se ha diversificado el aprovechamiento de recursos pesqueros en Bahía de Banderas. Un caso que resalta por su importancia es el surgimiento de la pesquería de atún aleta amarilla. Durante los primeros años de la pesca en esta región, el atún representaba un producto para autoconsumo; el Sr. Sergio Ramos relata que “antes el atún no lo trabajaba uno, ese tiempo no lo compraban, si agarrabas un atún nomás se traía uno un pedazo comer o lo regalabas, nadie

lo compraba”. De acuerdo con el relato del Sr. Sergio Ramos, el interés por la pesca de atún tiene alrededor de 12 años, ya que anteriormente se utilizaba como carnada para la captura de tiburón.

Actualmente el atún es un producto importante para el mercado nacional e internacional. En La Cruz de Huanacastle, la pesquería de atún aleta amarilla ha crecido de manera notable, involucrando a un mayor número de pescadores y generando empleos en otras áreas como el procesamiento y la comercialización. El atún capturado por pescadores de esta región, contribuye de manera relevante para satisfacer la demanda por este producto en diferentes mercados.

Uno de los segmentos a los que se orienta la exportación de atún de primera calidad es el mercado de Estados Unidos. Una de las empresas que se estableció en La Cruz de Huanacastle aproximadamente en el año 2010, Ocean Fisheries S. de R. L. de C.V., ha realizado un proceso productivo involucrando una serie de etapas que inicia con la captura de producto, procesamiento para su clasificación y conservación, empaque, embalaje y trámites para la exportación, generalmente vía aérea

a Estados Unidos. La generación de un producto con alto valor agregado, representa un ejemplo del crecimiento que ha tenido esta pesquería en Bahía de Banderas.



Viaje de pesca para la captura de atún.
(Fotografía proporcionada por Sr. Samuel Ramos)

Se aprovechan también otras especies que contribuyen a ampliar la oferta de productos pesqueros para los consumidores locales. Algunos de esos productos, como bota, sierra, curvina, entre otros, representan una alternativa para atender otros segmentos del mercado. El atún es también un

producto que ha tenido una demanda creciente a nivel local y regional en los últimos cinco años. Esta diversificación en la captura de otras especies ha permitido mantener la oferta de productos la mayor parte del año. En este contexto, el Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle se ha establecido como un referente para la comercialización de productos pesqueros en Bahía de Banderas.



Embarcadero para pescadores ribereños en La Marina de La Cruz de Huanacastle. (Fotografía de Yobana Mejía)

El Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle

El mercado del Mar ubicado en La Cruz de Huanacastle es uno de los principales proveedores de pescados y mariscos a nivel local y regional. En los últimos años, también ha sido un importante proveedor para otros mercados a nivel nacional, como el Mercado de La Nueva Viga y el Mercado del Mar de Zapopan; incluso se exportan especies como el atún aleta amarilla, con alta demanda en el mercado internacional. Este crecimiento comercial ubica al Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle como un factor de impulso para la actividad pesquera en Bahía de Banderas, así como un referente en la comercialización de productos pesqueros en Nayarit.



Mercado del Mar en La Marina de La Cruz de Huanacastle.
(Fotografía de Concepción Luna)

En años anteriores, la recepción y venta de productos pesqueros se realizaba en la playa ubicada frente a la plaza pública en La Cruz de Huanacastle. De acuerdo con el testimonio del Sr. Samuel Ramos, permisionario que realiza la comercialización de productos desde hace más de 20 años, “antes era diferente; llegaba la lancha y la gente llegaba a la playa a comprar. Ya después se puso una bodega, yo tenía una bodega ahí, eran cajones que uno mandaba hacer de fibra de vidrio con tapadera y la casita [la bodega] era de lámina de cartón o de palapa; pero no tenía los mismos servicios que ahorita, no tenía baño ahí, no tenía agua [para limpieza del producto]; ahora [en el Mercado del Mar] se tienen esos

servicios, hay más higiene y todo. Esta es la primer marina [Marina Riviera Nayarit] que tiene involucrada al pescador aquí dentro”.



Vista panorámica de la zona de embarcadero en La Cruz de Huanacaxtle y los primeros trabajos de construcción de la marina, 2005.
(Fotografía de Luis Enrique Cortéz Barrera)

El Mercado del Mar de La Cruz de Huanacaxtle inició actividades hace más de una década. Forma parte de la Marina Riviera Nayarit, la cual tiene como parte de sus instalaciones, dos muelles fijos de concreto para pescadores. Como parte de las instalaciones del mercado existen 12 locales comerciales con bodega de conservación, así como área para la venta del producto; cuenta con áreas destinadas para la limpieza del producto. Por su parte, la Marina Riviera Nayarit ha

implementado acciones orientadas a mantener y mejorar las instalaciones del Mercado del Mar.

Con el establecimiento del Mercado del Mar se definió una nueva dinámica en la comercialización de productos pesqueros en Bahía de Banderas. El Mercado del Mar es un centro de recepción y punto de venta de productos capturados por pescadores de La Cruz de Huanacastle, pero también de otras localidades pesqueras como Punta de Mita, Bucerías, Lo de Marcos o Sayulita.



Clientes del Mercado de Mar en la Cruz de Huanacastle.
(Fotografía de Yobana Mejía)

La variedad de productos que se ofrecen en el Mercado del Mar reflejan la diversidad de especies que son aprovechadas por pescadores de Bahía de Banderas. La oferta de productos refleja también la temporalidad de las especies y las condiciones climáticas que son propicias para la actividad pesquera. Son alrededor de 45 especies de peces, moluscos y crustáceos que se ofrecen a la venta en el Mercado del Mar; entre los productos se encuentran atún, robalo, bota, curvina, pargo, huachinango, jurel, sierra, lenguado, camarón, langosta, jaiba, pulpo, ostión, entre otros. En el Mercado del Mar se comercializan más de dos mil toneladas anuales de productos pesqueros.



Venta de pescado en el Mercado del Mar de La Cruz de Huanacastle.
(Fotografía de Yobana Mejía)

La Marina Riviera Nayarit y el Mercado del Mar han desarrollado un modelo exitoso de asociación entre iniciativa privada y sector social de la pesca, representando posiblemente el único caso de este tipo de asociación en todo el Pacífico mexicano. Se debe mencionar que aún existen áreas de oportunidad y retos por enfrentar, sin embargo, se ha establecido una plataforma de colaboración que puede seguir generando resultados positivos.

Bibliografía

CONAPESCA. Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca. 2015, 2016, 2017, 2018. Disponible en: <https://www.gob.mx/conapesca/documentos/anuario-estadistico-de-acuacultura-y-pesca>

Hemingway E. (2001). El viejo y el mar. Primera Edición. Ediciones Leyenda. México. 87 p.

INEGI. (2021). Censo de Población y Vivienda 2020. Disponible en <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>

López González P. (2020). Retazos históricos del municipio de Bahía de Banderas. Primera edición. México. 117 p.

Luna Raya Ma. C., Ulloa Ramírez P., Hernández Ventura S., De la Cruz González F.J. (2012). Análisis económico de la captura de atún aleta amarilla en la localidad de la Cruz de Huanacastle, Nayarit, en 2011. Documento interno. Informe Técnico. CRIP Bahía de Banderas, Nayarit.

Medina Miralrío F. (2018). Cruz de Juanacastle. Tierra de caleros. México. 165 p.

Sistema de Información de Pesca y Acuacultura SIPESCA. 2019. <http://sipesca.conapesca.gob.mx>

Los pescadores de Bahía de Banderas han forjado su propia historia en el ámbito social y productivo de este municipio. Son proveedores primarios de alimento de alta calidad nutricional para la población local, regional e internacional y, su actividad genera empleos directos e indirectos en la red de valor asociada a otras actividades productivas, impulsando el desarrollo económico regional. El noble oficio del pescador, su sentido de identidad y el compromiso con su actividad de manera sustentable, son factores que permiten dimensionar la importancia histórica y la relevancia actual de la pesca en este municipio.

Pescadores de Bahía de Banderas, forjadores de una nueva historia, es un libro de fácil lectura y comprensión, que presenta resultados de estudios socioeconómicos realizados recientemente por el Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura (INAPESCA), en colaboración con el H. X Ayuntamiento de Bahía de Banderas, Nayarit, a partir del cual se realizan las primeras aportaciones al conocimiento social, económico e histórico de la actividad pesquera y de los pescadores en esta región del estado de Nayarit; donde se refleja la importancia y la vinculación en todos los ámbitos del sector pesquero.



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



INAPESCA
INSTITUTO NACIONAL DE PESCA
Y ACUICULTURA