

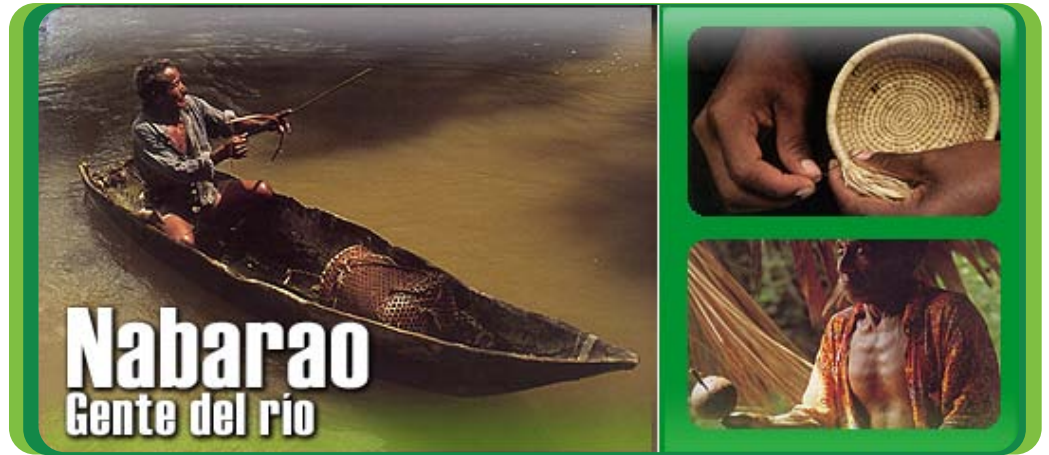


Pag.1

Uniando Caminos
Mundo de los Warao
En idioma Warao
Testimonial

◀ Pag.2

Cocinando en Makareo
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 9, enero-marzo 2010



Ley Orgánica de Ciencia,
Tecnología e Innovación



Uniando Caminos

En el marco del proyecto CHV-EFM-15, titulado “Control de la calidad de los productos comercializados en el marco de la actividad pesquera artesanal de una comunidad Warao”, patrocinado por Chevron, se iniciaron las operaciones del Laboratorio de Campo de la Estación de Fundación La Salle, en el Delta del Orinoco, en el cual se realizan análisis físico-químicos y microbiológicos a los productos refrigerados y seco-salados que comercializa la Estación de Pesca Nabaída, con el fin de caracterizar la composición nutricional por especie e identificar la calidad higiénico-sanitaria de los productos. La idea es aportar recomendaciones técnicas a los procesos de acopio, procesamiento y comercialización que permitan optimizar el esfuerzo y mejorar la calidad de los procesos de producción y, por consiguiente, de los productos.



Mundo de los Warao

La yuruma

La yuruma es el pan de los warao. Se obtiene del almidón de la palma de moriche, a través de un proceso artesanal en el que participan el hombre y la mujer. El hombre elige el tronco adecuado, lo tumba y coba una sección del mismo, hasta convertir la fécula en una especie de aserrín. Después, la mujer recoge esta broza, la coloca en una guapa y le echa agua. Esta mezcla se amasa y el líquido que cae se recoge en un tronco vaciado; se deja reposar y al cabo de un rato se saca el agua, quedando el almidón. Con éste se hacen bolas que se secan sobre el fogón (para endurecerlas) y luego se guardan en mapires de tirite. Con la yuruma se celebra el najanamo que es la ofrenda a kanobo (ser supremo).

En idioma Warao

Partes de la planta de moriche

Moriche: ojidu
Palma: oroko
Bástago: naja
Cogollo: yabakaba
Fruta: oji

Tronco: ojidu arau
Pulpa: ojidu ajokaro
Sábía: nobojo
Raíz: ojidu ajukunamu



Testimonial

Otilio Farias, gerente de la Estación de Pesca Nabaída, vocero del Consejo Comunal de la Barra de Makareo y secretario de la Asociación Civil Makiri a Kojo

“El laboratorio nos va a ayudar a conocer bien a los pescados que estamos vendiendo y a mejorar nuestros procesos, para poder vender productos de mejor calidad a un mejor precio y así nuestra estación de Pesca va a poder mantenerse en el tiempo y darle trabajo a los pescadores de Makareo”.



◀ Pag.1

Uniendo Caminos
Mundo de los Warao
En idioma Warao
Testimonial

Pag.2

Cocinando en Makareo
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 9, enero-marzo 2010

Cocinando en Makareo

La Cocina de Jacques comparte con nosotros algunas de sus recetas:

La Cocina de Jacques

Ceviche de bagre, alcaparras y anchoas

Ingredientes

- * 1 Kg. de filetes de bagre, sin espinas
- * 4 tallos de cebollín
- * 1/3 de taza de aceite de oliva
- * 3 limones bien jugosos
- * ½ ají picante, finamente picado
- * 3 cucharadas de alcaparras picadas
- * 2 tomates pelados y picados
- * 6 filetes de anchoas en puré
- * Pimienta

Preparación

Cortar finamente el cebollín y mezclar con el jugo de los limones, alcaparras, anchoas, ajíes, tomates, y el aceite de oliva. Cortar muy finamente el pescado y colocarlo en la preparación anterior. Añadir pimienta al gusto y dejar marinar, por tres horas, en la nevera tapado antes de disfrutarlo.



Próximas actividades

La Asociación Civil Makiri a Kojo, con el apoyo de FLSCN, iniciará la ejecución del proyecto "Fortalecimiento técnico y operacional de la Estación de Pesca Nabaida, Barra de Makareo, Tucupita, Estado Delta Amacuro" auspiciado por la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología (FUNDACITE Delta Amacuro). A través de esta iniciativa, se mejorará la embarcación empleada para la comercialización de la producción y, se capacitarán a 15 miembros de la comunidad en el funcionamiento y mantenimiento de motores fuera de borda cuatro tiempos. Para mayor información contactar a: luisacostavillaalba@gmail.com.

Contactos

direccion@flsamakareo.org
www.flsamakareo.org
0414-7934104

Boletín de la Estación Fundación La Salle Makareo
Dirección: Ángel Armas E.
Compilación y redacción: Ángel Armas E. y Luis Acosta
Revisión editorial: Bernarda Escalante
Diseño y edición: Miguel Escorihuela