



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° 7, julio-septiembre 2009



**Ley Orgánica de Ciencia,  
Tecnología e Innovación**



### Uniando Caminos

La Estación de Pesca Nabaida es una empresa comunitaria que nació para ayudar a mejorar la calidad de vida del warao en la Barra de Makareo. La estación beneficia directamente a más de 30 pescadores y a sus familias. Está integrada por personas de la misma comunidad que llevan a cabo tareas como: procesamiento (eviscerado, fileteado, lavado), congelado de pescado, mantenimiento (motores fuera de borda, planta eléctrica, cavas) y administración (ingresos y egresos del pescado y bodega). El fruto de las faenas de pesca, después de ser procesado es vendido a diversos clientes, que varían dependiendo de la época del año, aunque destacan CATIVEN y varios intermediarios de Tucupita.

Estas actividades se desarrollan a través del Proyecto CHV-EFM-15, que cuenta con recursos de la Ley Orgánica de Ciencia, Tecnología e Innovación aportados por Chevron.

### Mundo de los Warao Vestimenta warao

Los Warao son gente de mediana estatura, robusta y generalmente lampiña. Dado que viven sobre el agua, no le dan mucha importancia a su vestimenta; es por eso que utilizaban anteriormente el guayuco fabricado con fibras de palma de cuyagua (*Bromelia faustosa*). También pueden emplear un pedazo de tela de 12 y 15 cm, el cual pasa entre sus piernas y la dejan caer al frente como un delantal. Actualmente usan pantalones y franelas por la introducción de la cultura del jotarao (gente de la ciudad) en sus comunidades.

### En idioma Warao Denominación familiar

Auka: *hijo*  
Aukatida: *hija*  
Natoro: *nieto/a*  
Daji: *suegro*

Dabai: *suegra*  
Bayaratu: *cuñado*  
Bejetida: *cuñada*



### Testimonial Carina Infante

“Muy interesante todo lo relacionado con el Proyecto Warao, pues es una de la mejor forma de sacar adelante a nuestros hermanos indígenas, en busca de una mejor calidad de vida para ellos”.  
Carina Infante, usuaria del portal flasamakareo.org



◀ 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° 7, julio-septiembre 2009

**La Cocina de Jacques**

### Cocinando en Makareo

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

#### Trozos de paisano con tocineta

##### Ingredientes

- 4 piezas de paisano de 1 Kg. c/u bien escamados y sin vísceras
  - 10 tallos de cebollín
  - 200 g. de tocineta ahumada rebanada
  - 3 dientes de ajo machacados
  - 2 tomates maduros
  - 1 cucharada de aceite
  - ¼ Kg. de lentejas
  - ¼ litro de caldo de pescado hecho con las cabezas y colas
  - 1 limón
  - 2 cucharadas de perejil picado
  - 2 ajíes dulces
  - Sal y pimienta al gusto
- ##### Marinada
- 1 cucharadita de 4 especias
  - 2 dientes de ajo machacados
  - 1 cucharada de cebollín picadito
  - 1 ají picante o dulce, picadito
  - 3 limones (el jugo)
  - Sal y pimienta al gusto

##### Preparación

Preparar la marinada. Cortar en trozos regulares el cuerpo del pescado y colocarlo en la marinada por 2 horas. Cortar el cebollín en trozos de 5 cm. Rebanar los ajíes. Cortar los tomates en cuadritos, sin semillas. Cocinar las lentejas en forma clásica. Escurrir el pescado y envolverlo en las rebanadas de tocineta, reservar. En una olla gruesa, sudar 5 minutos en el aceite el cebollín, luego apartarlo en los laterales y agregar el pescado en el centro, colorear ese lado, darle vuelta, agregar el ajo, ajíes, tomates y cocinar 5 minutos, tapado, lentamente. Una vez cocido el pescado, apartarlo, agregar el caldo de pescado y reducir ligeramente. Servir sobre la cama de lentejas el pescado rociado de la cocción. Acompañarlos con limón y espolvoreado con perejil.



### Próximas actividades

Bajo la tutoría de Bernarda Escalante, antropóloga del Instituto Caribe de Antropología y Sociología (ICAS), se realizaron varias actividades con las maestras de la comunidad de Makareo con la finalidad de fortalecer sus capacidades para la planificación y organización del trabajo en el aula, así como en la gramática de los idiomas warao y castellano. Para mayor información contactar a: [bernarda.escalante@fundacionlasalle.org](mailto:bernarda.escalante@fundacionlasalle.org)

#### Contactos

[direccion@flasamakareo.org](mailto:direccion@flasamakareo.org)  
[www.flasamakareo.org](http://www.flasamakareo.org)  
0414-7934104

Boletín de la Estación Fundación La Salle Makareo

Dirección: Ángel Armas E.

Compilación y redacción: Alejandro Rodríguez

Diseño y Edición: Miguel Escorihuela