



Pag.1

Uniando Caminos
Mundo de los Warao
Cocinando en Makareo

Pag.2

Testimonial
En idioma Warao
Actividades Recientes



Nabarao Gente del rio

Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 4, julio-septiembre 2008



Uniando Caminos

Auspiciados por la empresa Chevron en el marco de la Ley Orgánica de Ciencia, Tecnología e Innovación (LOCTI), la Fundación La Salle de Ciencias Naturales (FLSCN) y el Centro al Servicio de la Acción Popular (CESAP), a través del Programa Warao a Ina, organizaron en la ciudad de Tucupita, la inauguración del Centro de Formación Librado Moraleta y el foro “Una mirada a las actuales condiciones de vida de la población Warao”, el 10 y el 11 de julio, respectivamente. En los mismos, se contó con la presencia, por parte de FLSCN, del Hermano Juan Bosco Chacón, Presidente, Elsy Lara, Vicepresidenta del Campus de Margarita y Bernarda Escalante, Antropóloga de Instituto Caribe de Antropología y Sociología; en representación del CESAP asistieron, Heidy Pinto e Ileana Malito, Presidenta y Coordinadora respectivamente.

Otra actividad realizada, entre el 8 y el 11 de agosto, con el patrocinio de Chevron, a través de la LOCTI, fue la segunda visita a Makareo de Maria Llorens, Consultora de Mercadeo de la Asociación Civil Makiri a Kojo, para precisar los aspectos organizacionales y operativos, requeridos para el reinicio de las operaciones de la Estación de Pesca Nabaida.

Cangrejo Rojo



Cangrejo azul

Mundo de los Warao

Colecta y comercialización de cangrejos en el Delta del Orinoco II

Como un aporte a la optimización de las relaciones entre el hombre y el ambiente deltano, FLSCN, junto a grupos multidisciplinarios de investigadores, han ampliado el entendimiento de los complejos procesos ecológicos que se desarrollan en el estuario orinoquense. Entre los resultados generados, a partir de la identificación de vacíos de información, se desprende la necesidad de recopilar datos biológicos y pesqueros de los recursos que han aprovechado ancestralmente los Warao. De particular interés resulta la captura y comercialización de los cangrejos terrestres (*Ucides cordatus* y *Cardisoma guanhumi*), cuyo manejo puede ser canalizado, a través de los pobladores locales y la Estación Makareo, con el desarrollo de proyectos, talleres comunitarios y programas de monitoreo de corto y largo plazo; para obtener una visión de la distribución espacial del recurso, del estado poblacional y de sus interacciones con el ecosistema, por medio del seguimiento de su explotación, implicaciones colaterales y medidas de conservación.

Cocinando en Makareo

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

La Cocina de Jacques

Curry de lau-lau

Ingredientes

- 1 pieza de morocoto de 3 Kg.
- ½ litro de leche
- ½ Kg. de papas cocidas sin piel
- 1 hinojo finamente picado (rallado)
- 1 diente de ajo machacado
- 3 cucharadas de perejil picadito
- 2 huevos
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- ¼ Kg. de pan rallado
- 2 cucharadas de semillas de ajonjolí
- 1 cucharada de orégano y comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

Preparación

Filetear el morocoto y eliminar la piel. Sancochar los filetes en la leche, hasta que se deshagan, luego escurrirlos y eliminar todas las espinas. La leche se cuela y se reserva. Triturar conjuntamente papas, pescado, hinojo, ajo, perejil, huevos, mantequilla, especias, un poco de leche, sal y pimienta. Se debe obtener una masa bien compacta. Probar la sazón. Enfriar. Luego formar las croquetas, pasar por una mezcla de pan rallado y ajonjolí, y freír en aceite bien caliente. Escurrir sobre papel absorbente.



Pag.1

Uniendo Caminos
Mundo de los Warao
Cocinando en Makareo

Pag.2

Testimonial
En idioma Warao
Actividades Recientes



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 4, julio-septiembre 2008



Testimonial

María Llorens, Consultora de Mercadeo de la Asociación Civil Makiri a Kojo:

"Siento que mi compromiso está en apoyar a que esta generación construya el futuro de una manera distinta, tengo y tenemos mucho por aprender de esta comunidad en desarrollo; podemos aportar mucho en habilidades y destrezas de negocio, en conceptos de calidad y en habilidades académicas, pero ante todo necesitamos comprender que sus procesos, sus temores y sus tiempos pueden ser tan similares a los nuestros, que la motivación de ver en cada paso un signo de avance y la perseverancia de sentir en cada experiencia un aprendizaje, será el mejor aporte que podamos darle a esta comunidad y a cada uno de sus miembros"

En idioma Warao

Conozcamos la riqueza de los implementos de pesca del mundo Warao

Anzuelo: *sebukai, osibukai*
Cabuyera: *jau, jakoma*
Calado: *makakitane, namakitane*
Canalete: *jae, jaje*

Caño: *naba*
Curicara: *wajibaka*
Entrallar: *amokoya abaya*
Palangre: *abiawari, ibatoko*



1er Taller de
**Peces
Estuarinos**
del Norte de América del Sur

25 al 30
de Agosto de 2008

Actividades Recientes

En el Caño de Macareo, Punta de Pescador
1er Taller de Peces Estuarinos del Norte de América del Sur

Desde el 25 al 30 de agosto del 2008, se estuvo llevando a cabo el 1er Taller de Peces Estuarinos del Norte de América del Sur, en la Estación Makareo de la Fundación La Salle de Ciencias Naturales, ubicada en el Delta del Orinoco. Esta actividad, forma parte del proyecto realizado en el marco de la Ley Orgánica de Ciencia, Tecnología e Innovación (LOCTI), denominado "Monitoreo de la Biodiversidad Acuática y Pesquería del Caño de Macareo, Punta de Pescador", auspiciado por la empresa Chevron y ejecutado por el Museo de Historia Natural La Salle.

El taller fue dictado por el Dr. Arturo Acero, biólogo marino, con doctorado en biología evolutiva en la Universidad de Arizona (Estados Unidos). La actividad contempló la participación de 24 personas que, divididas en grupos de trabajo, realizaron pescas exploratorias y revisión de material colectado para su identificación taxonómica. Se espera que el evento pueda replicarse con carácter anual; para mayor información contactar a Hernando Hernández, Jefe del Departamento de Biología Pesquera, de la Estación de Investigaciones Marinas de Margarita de la Fundación La Salle de Ciencias Naturales, a través del correo-e: hhernandez@edimar.org y/o el teléfono 0295- 239.80.51.

Contactos: direccion@flasamakareo.org
www.flasamakareo.org
0414-7934104

Boletín de la Estación Fundación La Salle Makareo
Dirección: Ángel Armas E.
Redacción: Yossely Medina y Julián Mora
Diseño y Edición: Miguel Escorihuela