

Suponiendo que se capture igual cantidad que la de SPEN, dicha cantidad anual será como sigue:

Camarón pequeño:	68.03 kgs × 200 días = 13,606 kgs
Camarón deformado:	87.00 kgs × 200 días = 17,418 kgs
Total	155.12 kgs × 200 días = 31.024 kgs

\* Según la información oral que se obtuvo por la misión japonesa, la captura anual por buque es normalmente de 120 toneladas métricas. Por consiguiente, entre la cifra de SPEN y la de Cuadro No.4 existe una gran diferencia.

Como se observa en el resultado de la investigación de SPEN, se ha demostrado que existen bastantes recursos pesqueros en las aguas de La Ceiba y estos recursos son muy valioses para la pesca artesanal.

#### 11-9 Elaboración de productos pescados

Elaboración de pescados que se realiza en Honduras es muy sencilla, la cual puede dividirse en dos: congelación de camarones y langostas que se capturan por los buques de las empresas mixtas; y la elaboración de pescados secos con sal aprovechando los pescados de gran tamaño que se capturan en la pesca costera.

##### 1) Elaboración y Congelación

Con respecto a los camarones y langostas que se capturan por camaroneros o langosteros, todos los capturados se elaboran y se congelan nuevamente en los frigoríficos de las bases. Los camarones y langostas se clasificarán con máquinas clasificadoras por 7 clases según sus tamaños y luego se colocarán los mismos por mano en las cajitas de cartón en las que caben los mismos hasta 5 lbs de peso. Y sucesivamente se congelarán las cajitas (contenido camarones o langostas) con el sistema de plancha (contacto freezer).

Tan pronto como termine la congelación se empaquetarán las mismas metiendo 3 por 3 en un cartón grande (cabe 15 lbs de peso), y así, se almacenarán los citados cartones en frigoríficos. En las bases existen 2 almacenes frigoríficos y en cada uno de ellos caben 4,000 cartones (15 lbs de peso contenido).

Los camarones y langostas congeladas se exportan totalmente con destino a los EE.UU., de manera que los mismos se tratan higiénicamente durante la elaboración y los productos tienen buenas calidades.

## 2) Elaboración de pescados secos con sal

Como Honduras es una nación de religión católica, todos los pueblos tienen la costumbre de dejar carne durante la semana santa. Por esta razón, durante este periodo se venden bien pescados y sus precios suben rápidamente. Los pescadores intentan a conservar pescados elaborando pescados secos con sal antes de entrar la semana santa ya que apenas existen instalaciones frigoríficas salvo en las bases de la pesca de camarón y langosta. Fuera de esta época los pescadores no elaboran pescados secos con sal.

La mayoría de pescadores costera de Honduras se muevan a las playas donde se encuentran bastantes pescados apartándose de sus casas a partir de a principios del mes de enero y se dedican a la pesca en las aguas cercanas a dichas playas para elaborar los pescados secos con sal acampando en las barracas son de hojas de cocotero.

Los artes de pesca que se emplean son de las redes agalleras de algodón o de nilón. Los pescadores objetivos son principalmente de Tiburón, Robalo, Macarela, Jurel, Bacalao, King fish y Miracle.

El precio de pescados secos con sal se fija con peso y no tendrá influencia en especie, forma, tamaño y apariencia de pescados, por tanto, en el proceso de elaboración de pescados

secos con sal no se prestan la atención especial para prevenir la pérdida de frescura o la quemada con grasa. Según lo que vemos en el mercado, entre los pescados en circulación se encuentran algunos pescados deformados o quemados con grasa, pero sobre el precio no existe diferencia alguna con otros pescados normales.

\* El costo de los productos secos con sal

Rendimiento y cantidad usada de sal:

Cuadro No.5 (a)

Pescado Núm. de veces	Tiburón	Bacalao	Raya	Macarela	Total	Use de sal.	
						Peso (lbs)	%
No.1	50.8	11.1	25.5		87.4	11.2	12.8
No.2	169.5				169.5	22.8	13.45
No.3	39.8		24.4		64.2	7.1	11.06
No.4	43.5	38.0		40.1	120.6	15.0	12.44
Total	302.6	49.1	49.9	40.1	441.7	56.1	12.70
Productos (lbs)	140.44		26.63	18.56	185.63		
Rendimiento	46.4%		53.35%	46.25%	42.03%		

Precio por unidad se calculará con las cifras siguientes:

Productos secos con sal	Lp 2.00/lbs
Materia prima	Lp 0.55/lbs
Sal	Lp 0.15/lbs

Cuadro No.5 (b)

Productos (A)	Materia prima (B)	Proporción	Nota
*Venta: 185.63 lbs x Lp 2.00 = Lp 371.26  *Gastos: Importe de materia prima: Lp 242.92  Importe de sal: 56.1 lbs x Lp 0.15 = Lp 8.42  Subtotal Lp 251.36	*Venta: 441.7 lbs x Lp 0.55 = = Lp 242.94	$(A)/(B) \times 100 = 152.8\%$	Exceptuar el costo de mano de obra de elaboración
Comisión a vendedor: Lp 371.26 x 5% = Lp 18.56  Ingreso neto: Lp 101.34	Comisión a vendedor: Lp 242.94 x 5% = Lp 12.15  Ingreso neto: Lp 230.79	$(A)/(B) \times 100 = 43.91\%$	

Como se observa en Cuadro No.5 (b), en el caso de que se venden productos secos con sal, en una calculación simple los ingresos arrojan un aumento de Lp 101.34 o sea 43.91% en relación con la otra manera.

El punto equilibrio del importe de materia prima será como sigue:

$$\begin{aligned} \text{Lp } 230.79 + \text{Lp } 101.34 &= \text{Lp } 332.13 \\ X \times 0.95 &= \text{Lp } 332.13 \quad \dots\dots\dots X = \text{Lp } 349.61 \\ \text{Lp } 349.61 \div \text{Lp } 441.76 &= \text{Lp. } 079 \end{aligned}$$

es decir, en el caso de que se venden las materials primas con el precio de Lp 0.79/lb en condición de que se venden los productos con el precio de Lp 2.00/lb, será más provechoso vender como pescados frescos.

Los pescadores artesanales se dedican a la elaboración de pescados secos con sal a partir de noviembre hasta el final de marzo y los productos se venden en el mes de abril, lo cual es una medida muy apropiada.

Es deseable que se mejore la técnica de elaboración y se elaboren efectivamente los productos de buena calidad.

## 12. PRODUCCION DE LA PESCA



## 12. PRODUCCION DE LA PESCA

Como se muestra en Figura 16, la cantidad de producción pesquera en Honduras había venido mantenido una cantidad de 600 a 700 toneladas a partir de 1960 hasta alrededor de 1962, pero desde por 1964 hasta hacia 1971 se incrementó rectamente con un aumento medio de unas 480 toneladas anual, o sea ascendió de 1,007 toneladas en 1964 a 4,369 toneladas en 1971.

A partir de 1972 hasta 1974 se había mantenido más 4,100 toneladas por año, pero desde 1975 hasta 1978 se mostró una tendencia del aumento rápido aunque haya alguna alteración de la cantidad.

Como se observa en la misma figura la producción principal se compone de camarón y langosta, de manera que la proporción de estas especies suma el 92% el 78% de la producción total en 1971 y en 1978 respectivamente.

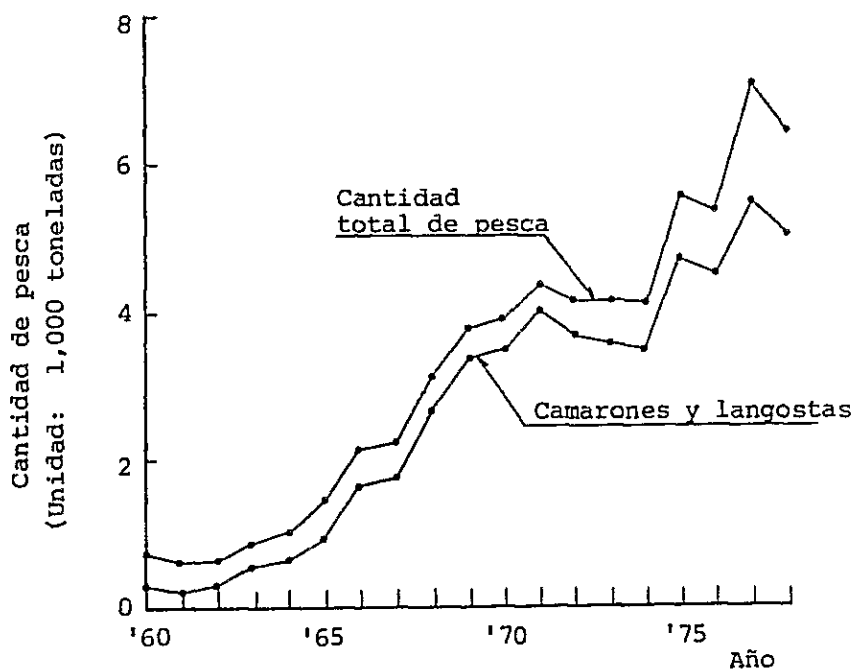


Figura 16. Tendencia de la cantidad total de pesca y la de camarones y langostas, 1960 - 1978



Con respecto a la cantidad de producción desde 1960 hasta 1978, a continuación se expresa la cantidad individual por especie (ver Figura 17).

La cantidad de camarón se incrementó rápidamente con una línea recta desde por 1964 hasta 1969, o sea ascendió de 564 toneladas en 1964 a 3,088 toneladas en 1969. Después de 1969 no se mostró el aumento notable y la producción está al tope aunque haya alguna fluctuación.

Por otra parte, referente a la cantidad de langosta, desde 1960 hasta 1969 se incrementaba suavemente, pero la misma ascendió hasta 1,225 toneladas en 1970 y 885 toneladas en 1971. En 1972 y en 1973 la cantidad descendió, pero desde 1974 ascendió nuevamente y llegó hasta 2,085 toneladas en 1975 y 2,544 toneladas en 1978.

Se supone que el motivo de este aumento repentino de la producción de langosta a partir de 1975 se debe a que los camaroneros trataron de cambiar sus punterías a la pesca de langosta por causa de la carencia de fuerza ascendente de la producción de camarón en los últimos años.

En cuanto a la producción de pescados generales se acrecenta recientemente, pero la cantidad no había alcanzado a duras penas más que el nivel de 1,000 toneladas en 1977.

Con respecto a la otra especie (principalmente molusco), si bien se muestre una tendencia de aumento en los últimos años, la cantidad no es más que 200 a 300 toneladas.

La mayoría de producción de pescados generales se derivan de la pesca artesanal.

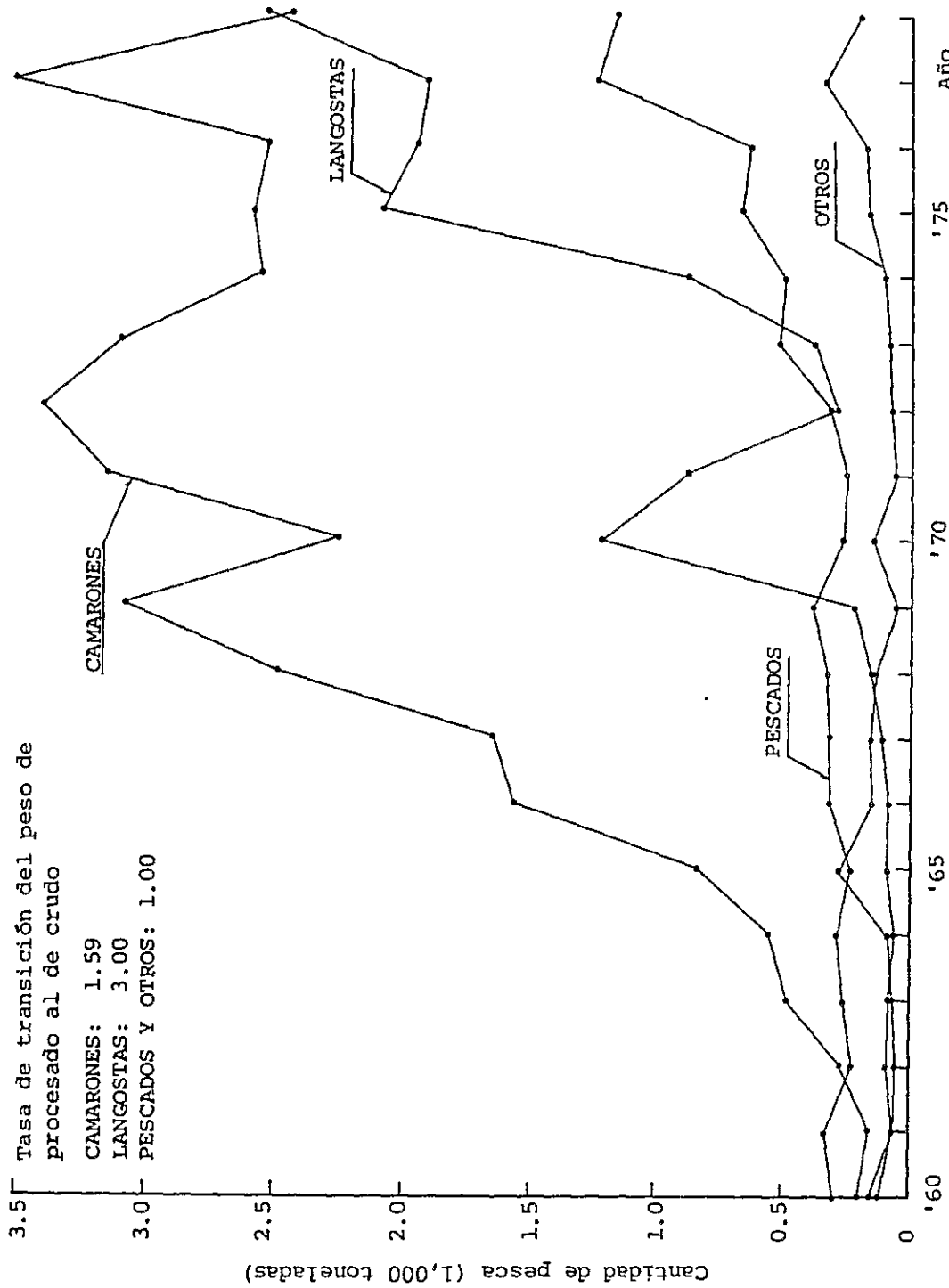


Figura 17. Cantidad de pesca de camarones, langostas, pescados y otros, 1960 - 1978

Como se ha expresado antes, puede dividirse la pesca hondureña en dos pescas principales: la pesca con capital que se dedica a la pesca de camarones y langostas con buques pesqueros de 100 toneladas con dos mangas en las aguas atlánticas y la pesca artesanal que se esta dedicado a la pesca con los cayucos empleando anticuados artes de pesca en las aguas alejadas de playas con unas 100 m de distancia.

En una parte, la pesca con capital tiene por objeto capturar recursos valiosos tales como camarones y langostas y en otra, la pesca artesanal cuenta con pescados generales en la mayor parte de su producción (ver Cuadro No. 6)

En la pesca con capital se tratan a conservar la frescura de camarones y langostas con equipos e instalaciones modernas tanto en el procesamiento como en la elaboración, en cambio, en la pesca artesanal el tratamiento de pescados capturados es técnicamente muy primitiva, por tanto no hay nada digno de verse tanto en el procesamiento como en la elaboración realizando nada más que la elaboración de pescados secos con sal, y la mayoría de sus pescados capturados se consumen en contornos de sus pueblos pesqueros. En Cuadro No.6 se mencional la cantidad de producción (tonelada) por especies de recursos y la misma por formas de pesca en 1977 y 1978 respectivamente así como se adicionan para su gobierno las ventas (US\$) por respectivos años y formas de pesca.

Entre las cifras que se muestran en Figura 16 y 17 y las cifras en Cuadro No.6 existen diferencias en lo que se refiere a las cantidades de producción, ya que las cifras de Figura 16 y 17 representan los pesos de materias primas y las otras indican los pesos de productos, los que fueron procesados y elaborados.

La diferencia entre el peso de materia prima y el de producto varía según las especies de recursos.

Se mencionan a continuación los ejemplares:

Camaron:

Peso de producto (descabezado)  $\times$  1.59 = Peso de camarón entero  
(peso de materia prima).

Langosta:

Peso de producto (descabezado)  $\times$  3.00 = Peso de langosta entera.

Pescado:

Peso de producto (congelado entero) = Peso de materia prima.

Peso de producto (seco con sal) ..... Ver Cuadro No.5.

En todo caso, según el cuadro No.6 la cantidad de producción de la pesca con capital suma casi el 70% de la cantidad total en 1977 y 1978, y la venta de la misma ocupa 95% de la venta total.

Cuadro No.6 Cantidad de productos (ton) por especies de recursos, formas de pesca en 1977 y 1978

Especie de recursos	1977			1978		
	Total (ton)	Pesca con capital	Pesca artesanal	Total (ton)	Pesca con capital	Pesca artesanal
Pescado de agua dulce	<u>77.5</u>	-	<u>77.5</u>	<u>84.0</u>	-	<u>84.0</u>
Pescado marinos	<u>1,173.3</u>	<u>80.6</u>	<u>1,092.7</u>	<u>1,089.5</u>	<u>171.5</u>	<u>918.0</u>
Crustáceos	<u>2,936.6</u>	<u>2,823.7</u>	<u>112.9</u>	<u>2,450.5</u>	<u>2,306.0</u>	<u>144.5</u>
camarón de agua dulce	19.5	19.5	-	18.7	18.7	-
cangrejos	73.9	-	73.9	54.5	-	54.5
langosta	652.2	652.2	-	849.9	849.0	0.9
camarón del atlántico	2,136.0	2,136.0	-	1,436.0	1,425.6	10.4
camarón del pacífico	55.0	16.0	39.0	81.4	12.7	68.7
jaibas	-	-	-	10.0	-	10.0
Molusco	<u>262.0</u>	<u>176.3</u>	<u>85.7</u>	<u>144.4</u>	<u>72.2</u>	<u>72.2</u>
caracol	173.0	173.0	-	62.5	62.5	-
almejas	7.6	-	7.6	8.5	-	8.5
calamar	3.3	3.3	-	9.8	9.7	0.1
curiles	78.1	-	78.1	63.6	-	63.6
Sub total	<u>4,449.4</u>	<u>3,080.6</u>	<u>1,368.8</u>	<u>3,768.4</u>	<u>2,549.7</u>	<u>1,218.7</u>
Huevos de tortuga	<u>3.1</u>	-	<u>3.1</u>	<u>4.9</u>	-	<u>4.9</u>
Total	<u>4,452.6</u> (100%)	<u>3,080.6</u> (69%)	<u>1,371.9</u> (31%)	<u>3,773.3</u> (100%)	<u>2,549.7</u> (68%)	<u>1,223.6</u> (32%)
valor (US\$)	15,901,199.0 (100%)	15,096,647.0 (95%)	804,552.0 (5%)	16,297,486.5 (100%)	15,404,236.0 (95%)	893,250.5 (5%)

Respecto a la pesca artesanal, se estima que la cantidad de pescados capturados que se ven obligado a destinar al consumo de los pueblos pesqueros por carencia del mecanismo de distribución alcanzaría un volumen bastante, y se supone que esas cifras tampoco se incluyan en la estadística ni se puede saber su proporción a la cantidad total.

En la pesca con capital también existe una gran diferencia entre la cantidad despachada de aduana (cantidad importada) en los EE.UU. y la cantidad despachada de aduana (cantidad exportada) en Honduras. Según la investigación ejecutada por parte de los EE.UU. sobre esta diferencia desde 1972 hasta 1974, la cantidad de la parte hondureña era el 38% de la de los EE.UU.

No tenemos ninguna intención de intervenir en la autenticidad de estadística, pero debería tener mucha prudencia de tratar como esta cifra de estadística.

Según las figuras No.18 y 20 que se muestran las cantidades capturadas en 1978 por respectivas pescas, se ve con claridad la alteración de captura mensual dominada con camarón y langosta en la pesca con capital e igualmente la alteración de captura mensual dominada con pescados generales en la pesca artesanal.

En la figura No.19 se muestran las respectivas curvas de captura de camarón y langosta en las atlánticas. Respecto a langosta no hay tanta alteración de captura mensual, pero respecto a camarón hay gran alteración de captura mensual. Desde marzo hasta el final de mayo no se muestra la curva de captura, pues el Gobierno de Honduras estableció una veda cada año a partir del 15 de febrero hasta el final de mayo.

En la Figura No.21 se mencionan las cantidades capturadas mensuales en respectivas regiones de la pesca artesanal en 1978.

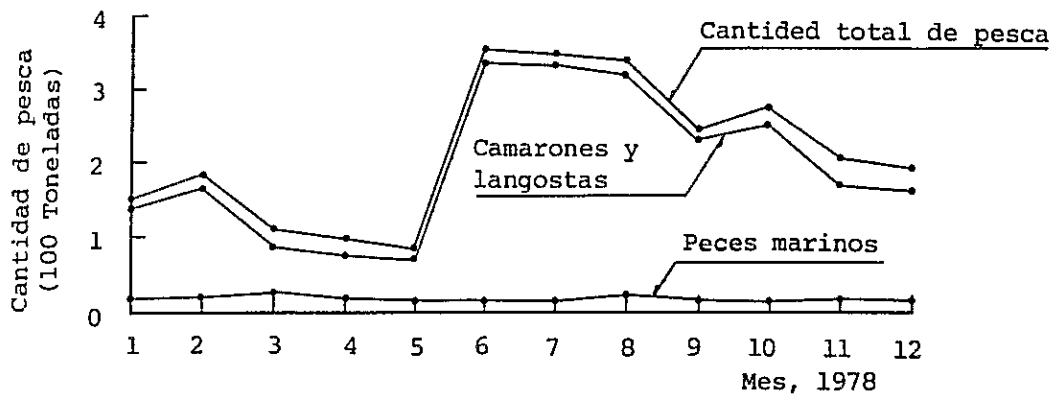


Figura 18. Cantidad de pesca mensual por pesquería en alta mar, 1978

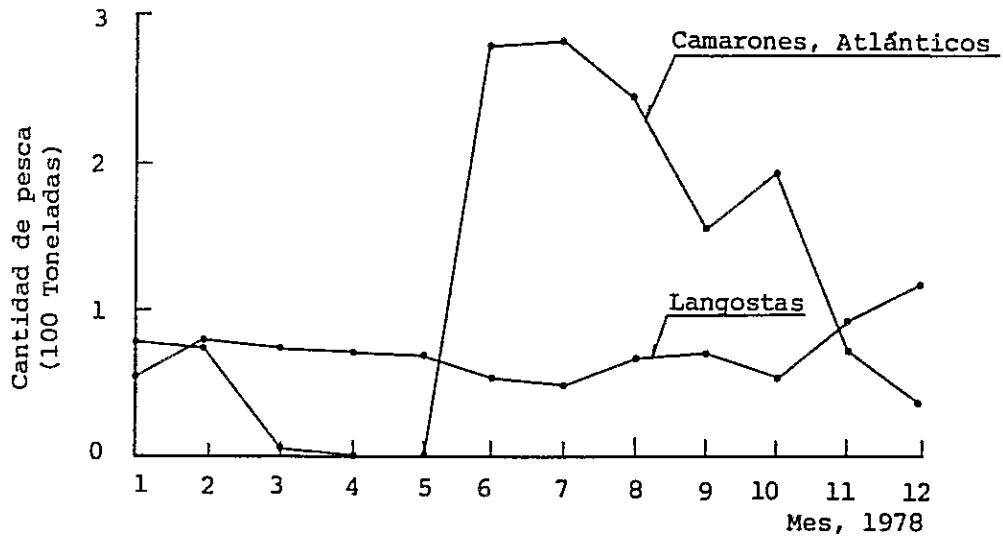


Figura 19. Cantidad de pesca mensual de camarones, langostas y peces marinos por pesquería en alta mar, 1978

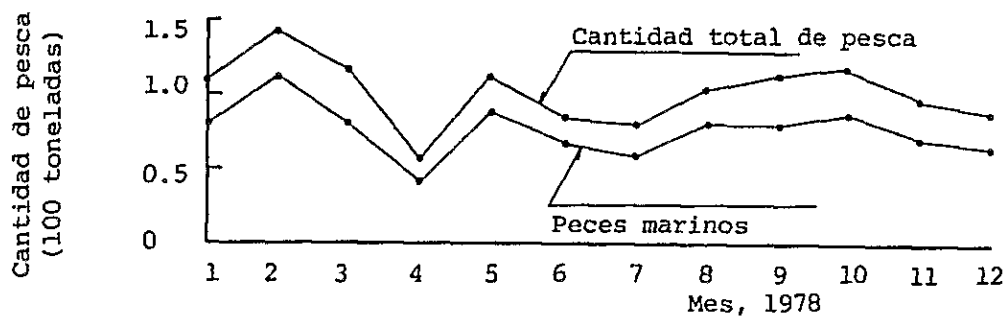


Figura 20. Cantidad de pesca mensual de peces marinos y variación de la cantidad de desembarque total por pesquería costera, 1978

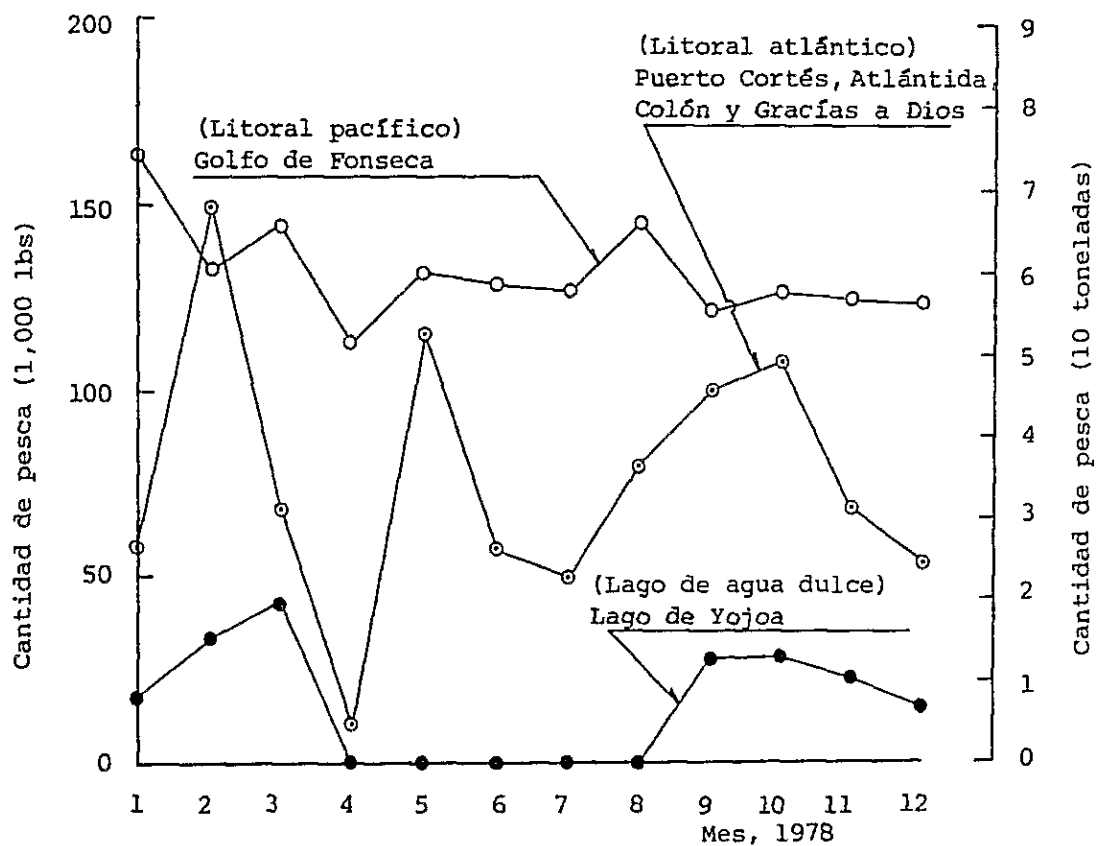


Figura 21. Cantidad de pesca mensual de peces costeras por región, 1978



En Golfo de Fonseca en el litoral pacífico, hay poca alteración de captura cada mes mostrando la cantidad estable entre 50 y 75 toneladas.

En cambio, en el litoral atlántico hay mucha alteración cada mes, o sea la curva de captura conjunta de 4 zonas (Puerto Cortés, Atlantida, Colón y Gracias a Dios) muestra gran fluctuación con la cantidad de 5 a 70 toneladas.

Cabe hacer notar que desde abril hasta agosto no se capturan nada en Lago de Yojoa como se menciona en la Figura No.21. La cantidad de pescados capturados con la pesca artesanal en 1978 es de 1,224 toneladas. La proporción de captura de Golfo de Fonseca (litoral pacífico) suma el 59% de la citada cantidad y el litoral atlántico 34% y Lago de Yojoa 7% respectivamente.

Se supone que el motivo de que la cantidad de producción en Golfo de Fonseca obtuvo la mayoría de la cantidad total y se mantiene mensualmente una cantidad estable se debe a que esta zona está situada a unas 4 horas de Tegucigalpa en coche.

En la Figura No.22 se mencionan las respectivas cantidades de producción de Puerto Cortés, Atlantida, Colón y Gracias a Dios. En Puerto Cortés se mantiene unas 10 a 20 toneladas por mes salvo en el mes de abril y diciembre, en cambio, en otras tres zonas se realizan las operaciones de pesca en las épocas específicas y dichas épocas son diferentes en cada una de las tres zonas.

En Atlantida, la captura asciende en el periodo de agosto a octubre y en diciembre. En Colón y Gracias a Dios, las capturas ascienden en mayo y en febrero respectivamente. En estas tres zonas, sus mayorías de producción se capturan respectivamente en las citadas temporadas.

Estas cuatro zonas sitúan geográficamente desde la cercanía de zona fronteriza de Guatemala hasta vecindad de frontera de Nicaragua alineándose en horizontal por su orden de Puerto Cortés, Atlantida, Colón y Gracias a Dios.

En la parte occidental existen más pueblos urbanos que en la parte oriental, en consecuencia, la densidad de población se hace más alta a medida que se dirige hacia oeste.

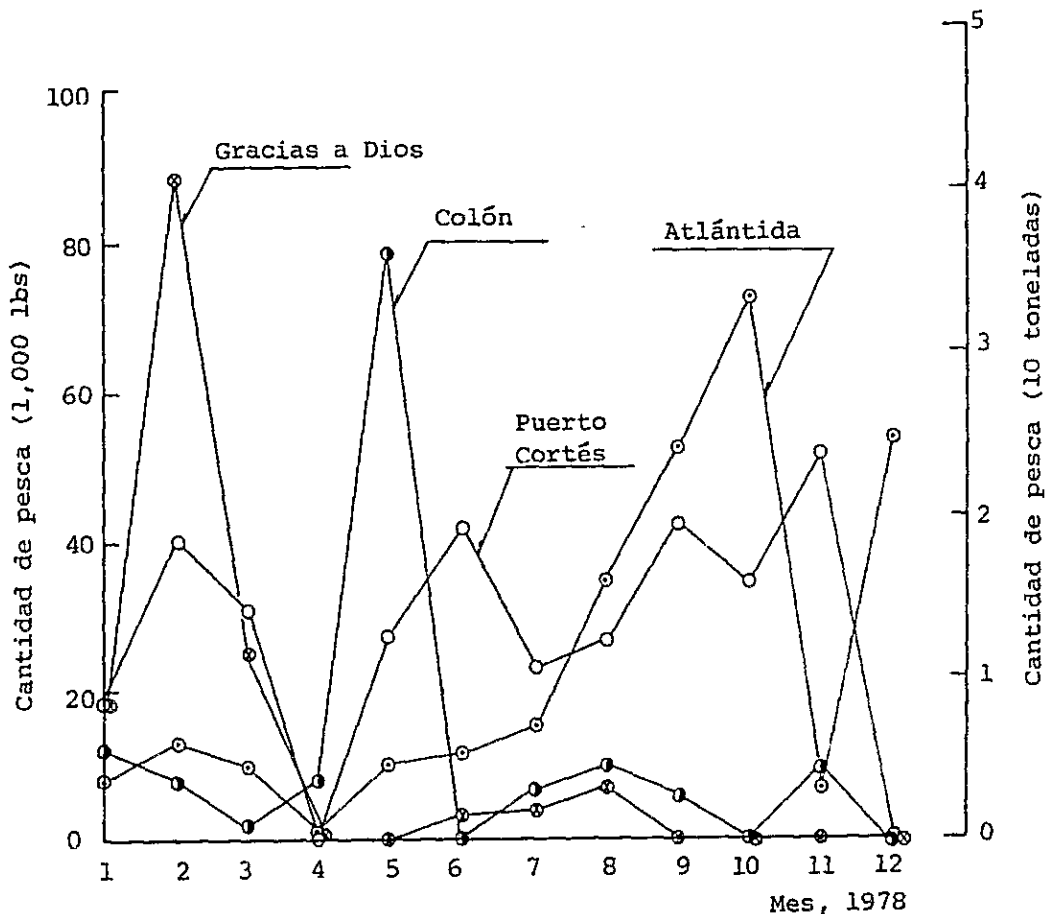


Figura 22. Cantidad de pesca mensual en pesquería costera - litoral atlántico - por región, 1978

Lo que se mantiene la cantidad estable de producción en Puerto Cortés no es algo independiente de que este pueblo está situado a unos 30 minutos de la ciudad de San Pedro Sula en coche, la cual es la segunda ciudad de Honduras.

Como se menciona en la Figura No.22, en Colón y Gracias a Dios sus operaciones de pesca sólo se realizan durante un mes, y se supone que lo cual tenga alguna relación con la elaboración de pescados secos con sal.

En la mayor parte de Colón y en la totalidad de Gracias a Dios se encuentran solamente unas caserías punteadas, por tanto, la

densidad de población es muy baja y están muy mala situada para los transportes por via terrestre. En la región de Gracias a Dios se hallan tres lagunas grandes a lo largo de la costa en dirección del oeste al este por su orden de Laguna de Ivans, Laguna Brus y Laguna de Caratasca. Según la información oral en esta zona, los pescadores de varias regiones se juntan en estas lagunas para dedicarse a la pesca y se elaboran pescados secos con sal acampando durante varios meses y luego se llevan los mismos a sus pueblos. La época que se elaboran los mismos es diferente cada año, pero en general comienza la operación desde octubre o diciembre y continúa hasta febrero o marzo.

El traslado de estos pescadores a estas lagunas se realiza con Buques grandes y se utilizan los cayucos alquilados en esta localidad.

A la vista de lo cual, es probable que se incluya la captura acumulada durante varios meses de la operación de pesca precitada en aquella cantidad de producción de Gracias a Dios en el mes de febrero, la cual se menciona en la Figura No.22.

En Cuadro No.7 se muestra una lista de los pescados principales que se capturan en las aguas atlánticas, pero estos pescados se engloban como pescados marinos al tomar las estadísticas de recursos pesqueros.

Como se ha expresado antes la pesca de Honduras se puede dividir claramente en dos pescas principales: la pesca con capital en alta mar y la pesca artesanal.

En la pesca con capital en alta mar, actualmente las siete empresas se dedican a la pesca en alta mar, de las que las cuatro empresas tienen sus presidentes norteamericanos y los presidentes de las tres empresas restantes son hondureños. Se autorizan los números de buques pesqueros a la pesca en alta mar hasta 280 unidades, pero los que operación ahora son de 260 unidades.

Por otra parte, la pesca artesanal se lleva adelante con los pescadores de pueblos pesqueros esparcidos en el litoral atlántico y pacífico y además, se realiza ligeramente la pesca en Lago de Yojoa, el cual se halla en la región interior del país. Respecto a la piscicultura, el Gobierno de Honduras tiene mucho interés en su desarrollo. Por el momento, algunas actividades ya se realizan y se proyectan otras, pero todas actividades aún están en etapa de investigaciones y preparativos, pero la realización de la actividad industrial será cosa de un futuro cercano.

Cuadro No.7 Lista de peces clasificados y catalogados en ceiba

<u>FAMILIA</u>	<u>ESPECIES</u>	<u>NOMBRE COMUN</u>
POLYNEMIDAE	<i>Polydactylus virginicus</i>	barbón
BROTULIDAE	<i>Brotula barbata</i>	pez lengua
PRIACANTHIDAE <sup>E</sup>	<i>Pseudopricanthus sorrula</i>	pez turco
TRIGLIDAE	<i>Prionotus punctatus</i>	pez valador
UROLOPHIDAE	<i>Urotrygon mundus</i>	raya
SCIAENIDAE	<i>Menticirrhus martinicensis</i>	corvina
CARANGIDAE	<i>Hemicaranax amblyrhynchus</i>	jurel
HOLOCENTRIDAE	<i>Holocentrus ascensionis</i>	tacantone
ESPARIDAE	<i>Archesargus aries</i>	pez pluma
OPHIDIIDAE	<i>Lepophidium profundorum</i>	pez tira
MUGILLIDAE	<i>Mugil brasiliensis</i>	lisa
SPHYRNIDAE	<i>Sphyrna tiburo</i>	tiburón martillo
CLUPEIDAE	<i>Opisthenema oglinum</i>	sardinas
CARANGIDAE	<i>Caranx hippos</i>	palometas
BOTHIDAE	<i>Synacium micrurum</i>	pez hoja o lenguado
SCIAENIDAE	<i>Micropogon furnieri</i>	corvina
ELOPIDAE	<i>Elops affinis</i>	macabí
ANTENNARIIDAE	<i>Rhinelex scaber</i>	pez sapo
SCORPAENIDAE	<i>Scorpaena pannosa</i>	bucaro
MULLIDAE	<i>Upeneus parvus</i>	pez cabro
RACHYCENTRIDAE	<i>Rachycentron canadus</i>	bacalao

<u>FAMILIA</u>	<u>ESPECIES</u>	<u>NOMBRE COMUN</u>
SCORPAENIDAE	Scorpaena pannosa	bucaro
SCIAENIDAE	Ophioscion venesuelas	corvinas
CYNOGLOSSIDAE	Symphurus plagusia	pez lenguado o pez hoja
CARANGIDAE	Chloroscombrus chrysurus	jurel
SCIAENIDAE	Ophuoscion venezuelae	corvina china
POLYNEMIDAE	Polydactylus virginicus	barbón
SCIAENIDAE	Menticirrhus panamensis	corvina
SCIAENIDAE	Menticirrhus martinicensis	corbina salmonete
SERRANIDAE	Conioplectrus hispanus	calale
POMADASYIDAE	Haemulon scirrus	ronco
TETRAODONTIDAE	Sphoeroides testudineus	pez sapo
SERRANIDAE	Epinephelus guaza	manteguilla
HOLOCENTRIDAE	Holocentrus ascensionis	tacantone
SCYLIORHINIDAE	Cephaloscyllium uter	tiburón peresoso
SYNGNATHIDAE	Hippocampus hundsonius	caballito de mar
OSTRACIIDAE	Acanthostracion quadricornis	pez gallina
RHINOBATIDAE	Rhinobatos glaucostigma	pez guitarra
CENTROPOMIDAE	Centropomus pectinatus	robalo
MULLIDAE	Pseudupeneus dentatus	salmonete
UROLOPHIDAE	Urolophus jamaicensis	raya de espina
ARIIDAE	Bagre marinus	vaca
ARIIDAE	Bagre pinnimaculatus	chunte
MURAENIDAE	Gymnothorax ocellatus	anguila
POMADASYIDAE	Haemulon sciurus	ronco
CARANGIDAE	Oligoplites mundus	zapatero
POLYNEMIDAE	Polydactylus octonemus	barbón blanco
CARANGIDAE	Trachinatus carolinus	pampano
SYNODONTIDAE	Synodus foetens	dormilon
ALBULIDAE	Albula vulpes	macabí
POMADASYIDAE	Pomadasys bayanus	caguacha
SCOMBRIDAE	Scomberomorus maculatus	sierra
POMADASYIDAE	Conodon nobilis	yarano
TRICHIURIDAE	Trichiurus lepturus	pez machete
CARANGIDAE	Selene brevoortii	pez plato

### 13 DISTRIBUCION DE LOS PESCADOS CAPTURADOS



### 13. DISTRIBUCION DE LOS PESCADOS CAPTURADOS

Los camarones, langostas y algunos pescados que se capturan en la pesca con capital se elaboran y se congelan en sus frigoríficos.

La mayor parte de sus productos se exportan principalmente con destino a los EE.UU. Los productos que se venden en Honduras son muy poca cantidad tales como camarones y langostas defectuosas. La mayor parte de pescados capturados se tiran al mar.

Los pescados que se destinan al mercado de Honduras son pescados capturados en la pesca artesanal.

El mecanismo de distribución de pescados en el país es muy sencillo. En la actualidad, la actividad de distribución en la región del sur (litoral pacífico) y en la región del noreste (litoral atlántico) se despliega, ya que estas regiones están situadas con las ciudades de consumición atrás.

Por otra parte, en la región del nordeste, la mayoría de pescados capturados se destinan a los consumos propios de pescadores salvo en el periodo de noviembre a febrero, en el cual se venden los pescados secos con sal.

La distribución de pescados se realizan con dos rutas, una de ellas se realiza por un corredor individual, otra por las cooperativas uniones con dirección del Gobierno, o sea estos intermediarios concentran pescados y los transportan a las ciudades de consumición en donde se los venden por los mismos intermediarios,

Venta por corredor individual:

Este sistema se ha creado con el curso natural en pueblos posqueros de Honduras.

El mecanismo es que el corredor lleva consigo neveras en las que se conservan pescados concentrados después de haber pesado los pescados y que tan pronto como termine la concentración de



pescados se transportan dichas neveras con su camión a las ciudades de consumición en donde se los venden por el mismo corredor.

Los pescados se dividen en dos clasificaciones, o sea primera y segunda clase según las especies de pescado. Los precios de pescados de primera y segunda clase son fijas y no se ponen los mismos a subasta como se realizan en otros países.

Las precios de primera y segunda clase en Tela son de Lp 0.8 a 0.9/lb y Lp 50 a 70/lb respectivamente. El precio de pescado en la ciudad de consumición será de 1.5 a 2 veces mayor que el precio precitado. El precio de la región oriental en la que está muy mal comunicado será de la mitad del precio en la ración de Tela.

Los pescadores alquilan cayucos y artes de pesca de corredores y la mayoría de ellos están bajo el dominio de corredores.

En el caso de que se descargan una gran cantidad de pescados en buena temporada, el precio de pescado baja repentinamente.

Cuando se interrumpa la circulación por causa de precipitación, no se venden los pescados, consecuentemente el precio también asciende mucho.

#### Venta por cooperativa unión:

Con el objeto de adelantar el desarrollo de la pesca artesanal el Gobierno de Honduras estableció cooperativas pesqueras en cada región pesquera de acuerdo con el proyecto de organización de pescadores hondureños. Las cooperativas pesqueras prestan cayucos y artes de pesca, y los pescados que se capturan con estos cayucos y artes de pesca alquilados se venden a través de las cooperativas uniones, las cuales fueron establecidas en cada una de las regiones pesqueras.

Las cooperativas tienen muy poca experiencia en este sistema y además, no tienen suficientes artes de pesca, cayucos e instalaciones para conservar pescados.

Los miembros del voluntarios japonés de Colaboración Juvenil están prestando sus servicios para desarrollar la actividad de venta colaborando con las cooperativas uniones.

Cooperativa Unión Norteña Ltd. en Tela es una representativa cooperativa unión. Esta cooperativa unión concentra pescados de los miembros (los pescadores) con el precio más alto que el de otra region y ahorra el importe de venta para consolidar las cooperativas en la misma región.

También esta cooperativa unión posee una nevera de segunda mano (conservar pescados con hielo) en la que cabe 2,000 lbs de pescados. La cooperativa unión compra pescados después de haber pesado los mismos, los cuales se clasifican en primera y segunda clase por los pescadores en desembarcadero, asimismo la misma compra pescados ajenos a los miembros.

El precio de compra de pescados se indica en cuadro No.8 y el precio de compra aplicado para los miembros de cooperativas más alto que el precio aplicado para los pescadores ajenos.

Cuadro No.8

precio/lb

Miembro	Clase de pescado	Precio de pescado	Nota
Miembro	primera	Lp 0.90	(primera clase): Robalo; Curvina; Macarela; Lisa; Cabacha.
	segunda	Lp 0.70	
Pescador ajeno	primera	Lp 0.80	(segunda clase): Jurel; Copetona; Gapote.
	segunda	Lp 0.50	

Los pescados comprados se transportan por camión a la ciudad de Progreso que ubica en la zonainterior a 70 kms de Tela y se venden la mayoría de pescados, sucesivamente se transportan los pescados restantes a la ciudad de San Pedro Sula que situa al oeste a 30 kms de la ciudad de Progreso y se venden los mismos directamente a mercado municipal, supermercado, hospital, corredores, etc.

También la cooperativa unión tiene una pescadería administrada directamente para vender a los vecions con el precio rebajado. Esta pescadería es pequeña, pero la misma se ampliará en un futuro cercano.

En Cuadro No.9 se indica el precio de venta.

Cuadro No.9

Distino de venta	Clase de pescado	Precio de pescado	Nota
Corredor	primera	Lp 1.05	El precio no tiene nada que ver con el tamaño y la frescura de pescado
	segunda	Lp 0.85	
Hospital	primera	Lp 1.40	
	segunda	-	
Mercado	primera	Lp 1.50	
	segunda	Lp 1.20	

En Cuadro No.10 se muestra el resultado de explotación de la Cooperativa Unión Norteña a partir del 1 de octubre hasta el 31 de octubre de 1979.

Cuadro No.10

Rubro	Valor		Nota
	Lp	Total	
Ingreso:			1 Lp = US\$0.5 US\$1 = ₡240 1 Lp = ₡120 (₡1,610,736)
Ventas de pescados	13,372.30		
Venta de hielo	50.50		
Total		13,422.80	
Gasto:			
Gasto directo			
Importe de compra de pescado	△11,012.31		
Importe de compra de hielo	△372.30		
Total		△11,384.61	(₡1,366,153)
Utilidad bruta		2,038.19	(₡244,583)
Gasto de administración:			
Gasto de personal	△350.00		
Gasto de viaje	△565.70		
Gasto de oficina	△1.20		
Gasto diverso	△44.55		
Total		△961.45	(₡115,374)
Gasto total		△12,346.06	(₡1,481,527)
Utilidad en libros		<u>1,076.74</u>	(₡129,209)

Aunque la Cooperativa Unión Norteña sea la más activa cooperativa unión de Honduras, su función aún no empieza a marchar sobre ruedas debido a la carencia de cayucos, artes de pesca, camión para transportar pescados y volumen comercial.

Sin embargo, esta cooperativa unión está situada en una región prometedora con las ciudades de consumición atrás.

También los pueblos pesqueros en el litoral pacífico están

situados en una zona porvenir con la ciudad de Tegucigalpa atrás, pero el desembarcadero (sitio de concentración de pescados) no está preparada y como la cooperativa unión aún no empieza a accionar la venta de pescados, los pescados se transportan y se venden en Tegucigalpa por medio de corredores.

En las otras regiones se proyectan las actividades de venta de pescados mediante las cooperativas uniones, pero estos proyectos no están avanzando por causa de la deficiencia de carreteras, por tanto actualmente los pescados se venden a través de corredores sólo en algunas zonas limitadas.

#### Distribución de productos elaborados:

Los productos elaborados son de pescados congelados y pescados secos con sal, pero pescados congelados se exportan totalmente con destino a los EE.UU., de manera que no circulan los mismos en el país.

Los pescados secos con sal son muy importantes para abastecerlos a todos los pueblos hondureños durante la semana santa y suministrarlos a las regiones interiores en las que se consiguen con dificultad los pescados frescos.

Para la distribución de pescados secos con sal necesita temporalmente muchos fondos, pero las cooperativas uniones no pueden ejecutar esta actividad por falta de fondo, en consecuencia, los corredores privados están tratando la mayoría de estos negocios.

#### Mecanismo de distribución venidera:

Aún cuando se desarrolle la pesca artesanal y se incremente la producción de pescados, a no ser que se arregle el mecanismo de distribución, todos los esfuerzos resultarían en vano, y no podría lograr el objeto de desarrollar los pueblos pesqueros así como de incrementar el abastecimiento de proteína para todos los pueblos.

Considerando de lo cual, se deberá consolidar las constituciones de cooperativas pesqueras a través de las cooperativas uniones prestando asistencia realista y arreglar las carreteras industriales así como construir instalaciones frigoríficas en las regiones productoras e almacenes refrigeradores en las ciudades consumidoras de tal manera que se pueda suministrar constantemente los productos pesqueros a los consumidores.

En la actualidad, Honduras está importando las conservas de caballas y sardinas, pero por el momento, es imposible fabricar estas conservas en el país, por tanto, habrá que tener en cuenta de estudiar la manera de substituir aquellos pescados enlatados por pescados congelados.



## 14. CONSUMOS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS





#### 14. CONSUMOS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Dentro de los abastecimientos de proteína en Honduras los productos ganaderos constituyen la mayoría y el consumo de productos pesqueros es mucho menos que el de productos ganaderos. El consumo per capita de productos pesqueros en Honduras en 1978 es de 0.98 kg.

Se considera que esto se debe a que la cantidad suministrada es poca y el mecanismo de distribución es incompleto por la deficiencia de arreglo de carreteras así como el precio de los mismo es muy alto debido al gran margen que se absorben por corredores y los hondureños no tienen costumbres de comer tanto pescado.

A la vista de que en las estadísticas no se muestra la cantidad de pescados que se consumen por las familias de pescadores, es probable que el consumo real haya más que las cifras mencionadas en las estadísticas.

La tendencia del consumo de productos pesqueros se expresa a continuación:

Regiones de consumición:

Las más grandes ciudades consumidoras en Honduras son las ciudades de Tegucigalpa y de San Pedro Sula en las que viven muchos habitantes, pero se considera que como no se muestra la cantidad de pescados consumidos por las familias de pescadores, la proporción de cantidad consumida en las ciudades consumidoras que se indica en la estadística asciende más que la proporción real.

Tiempo de consumición:

Como todos los católicos en Honduras se privan de comer carne durante la semana santa, el consumo de pescados se incrementa por todo el país, pero la mayoría de pescados que se consumen son de pescados secos con sal. Los pescadores se dedican

a elaborar los pescados secos con sal a partir de noviembre hasta cuatro semanas antes de la semana santa, por consiguiente, en este periodo se disminuye la cantidad de abastecimiento de pescados.

Según la información obtenida de las pescaderías de Tegucigalpa y de San Pedro Sula, se venden más pescados en viernes y sábado en una semana.

#### Gusto de consumidores hondureños:

Según la encuesta en Tegucigalpa, la mayoría de ámas de casa compran pescados de acuerdo con la clasificación simple de primera y segunda clase sin que tengan sus gustos caprichosos y particulares para elegir los pescados y en general los pescados coloradas (principalmente primera clase) tienen buenas acogidas del público.

También según la encuesta precitada, el 97% de aquellas ámas contestaron que sí comen productos pesqueros.

El consumo de productos pesqueros de la clase social de ingresos bajos representa menor proporción que la de la clase social de ingresos elevados, pero se supone que esto no tiene relación alguna con el gusto. Lo cual constituye un testimonio de que el precio de productos pesqueros es muy alto.

## 15. COMERCIO INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS



## 15. COMERCIO INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

En Cuadro No.11 se señala el comportamiento de la exportación de productos pesqueros por sus respectivas partidas y destinos en tres años desde 1976 hasta 1978.

Tal como se indica en el mismo cuadro, el núcleo de las partidas de exportación lo forman los camarones frescos y congelados, pero recientemente se incrementa la cantidad exportada de las langostas frescas y congeladas y al fin el valor exportado de la misma en 1978 sobrepasó al valor exportado de los productos de camarón. En todo caso, no hay que decir que las productos de camarón y langosta constituyen la mayoría de los productos totales tanto en el volumen como en el valor.

Respecto a los destinos de exportación, la cantidad de productos de camarón con destino a los EE.UU. durante tres años representa una abrumadora mayoría. La cantidad restante de los mismos se exportan solamente con destino a Puerto Rico constituyendo unos por ciento de la cantidad total de los productos de camarón.

La cantidad de productos de langosta con destino a Puerto Rico en 1976 representa la mayoría y la cantidad destinada a los EE.UU. constituye solamente unos por ciento, pero a partir de 1977 se invirtió la situación y la cantidad destinada a los EE.UU. representa la mayoría. (Es posible que esta variación repentina se deba a una equivocación de pluma. Dado por supuesto que haya ocurrida dicha equivocación, la proporción de respectivas cantidades destinadas a los dos países se vuelve uniforme.)

La tercera partida de exportación se compone de pescados secos ligeramente salados, pescados frescos y carne de pescado no elaborado. Los destinos son los países de America Central y los países vecinos de Mar de Caribe además de los EE.UU., pero los países a los que se destinan la exportación sin interrupción durante tres años sólo son los EE.UU. y Puerto Rico.

Cuadro No.11 Exportación de productos pesqueros según destino, 1976 - 1978

Partida y destino de la exportación	1976		1977		1978	
	Bruto (kg)	Valor (US\$)	Bruto (kg)	Valor (US\$)	Bruto (kg)	Valor (US\$)
1. <u>Pescado, incluíso ligeramente salados, y la carne en estado natural</u>						
los EE.UU.	107,554	47,240.0	11,811	41,680.5	184,726	169,472.5
Guatemala	-	-	25,284	27,417.0	60,954	55,225.0
Jamaica	-	-	5,760	1,050.0	45	100.0
Nicaragua	82,102	3,473.5	2,411	1,530.0	-	-
Puerto Rico	3,483	1,825.0	3,451	1,692.5	3,570	2,579.0
2. <u>Pescado, seco, salado, ahumado o en salmuera, excepto bacalao</u>	2,026	2,300.0	-	-	6,810	3,975.0
Guatemala	-	-	-	-	6,810	3,975.0
Nicaragua	2,026	2,300.0	-	-	-	-
3. <u>Bacalao seco, salado, ahumado o en salmuera</u>	6,818	1,200.0	-	-	-	-
Nicaragua	6,818	1,200.0	-	-	-	-
4. <u>Crustáceos y moluscos frescos, excepto camarón y langosta</u>	4,399	925.0	993	2,967.5	55,099	129,670.0
Costa Rica	-	-	-	-	491	295.0
los EE.UU.	-	-	-	-	4,390	9,005.0
Guatemala	4,232	890.0	-	-	-	-
Puerto Rico	167	35.0	993	2,967.5	50,218	120,370.0
5. <u>Camarones frescos, refrigerados o congelados</u>	1,919,387	7,746,698.5	2,539,988	9,644,482.0	1,570,830	7,528,896.5
los EE.UU.	1,693,651	7,645,614.0	2,506,088	9,503,594.5	1,496,773	7,177,798.5
Puerto Rico	25,736	101,084.5	33,900	140,887.5	74,057	351,098.0
6. <u>Langosta frescas, refrigerados o congeladas</u>	618,413	4,506,362.0	729,476	5,549,287.5	934,713	8,053,441.0
los EE.UU.	62,281	462,273.5	704,557	5,321,227.5	903,040	7,693,571.0
Puerto Rico	556,132	4,044,088.5	24,922	228,060.0	31,673	359,870.0
7. <u>Crustáceos y moluscos envasados herméticamente, excepto sopas y caldos</u>	-	-	30	15.0	-	-
los EE.UU.	-	-	30	15.0	-	-
<u>Total</u>	2,658,599	12,304,725.5	3,304,303	15,228,441.5	2,752,178	15,885,455.0

Las partidas inferiores al cuarto lugar, representan muy pequeñas cifras tanto en el volumen como en el valor, las cuales no cambiarán apenas la situación general.

En Figura No. 23 se señala la cantidad de productos pesqueros por respectivos meses en 1978 separando la cantidad de venta total, de consumo doméstico y de exportación a extranjero. A la vista de la señal en la misma figura, se ve claramente que la cantidad de venta depende mucho de la fluctuación de exportación, y también se muestra una gran influencia de la veda de camarón desde el 15 de febrero hasta el final de mayo.

En Figura No.24 se muestra la cantidad de consumo doméstico de productos pesqueros por respectivos meses y en Figura No.25 se indican las cantidades exportadas de camarón y langosta por respectivos meses separando la cantidad exportada total y respectivas cantidades por especie.

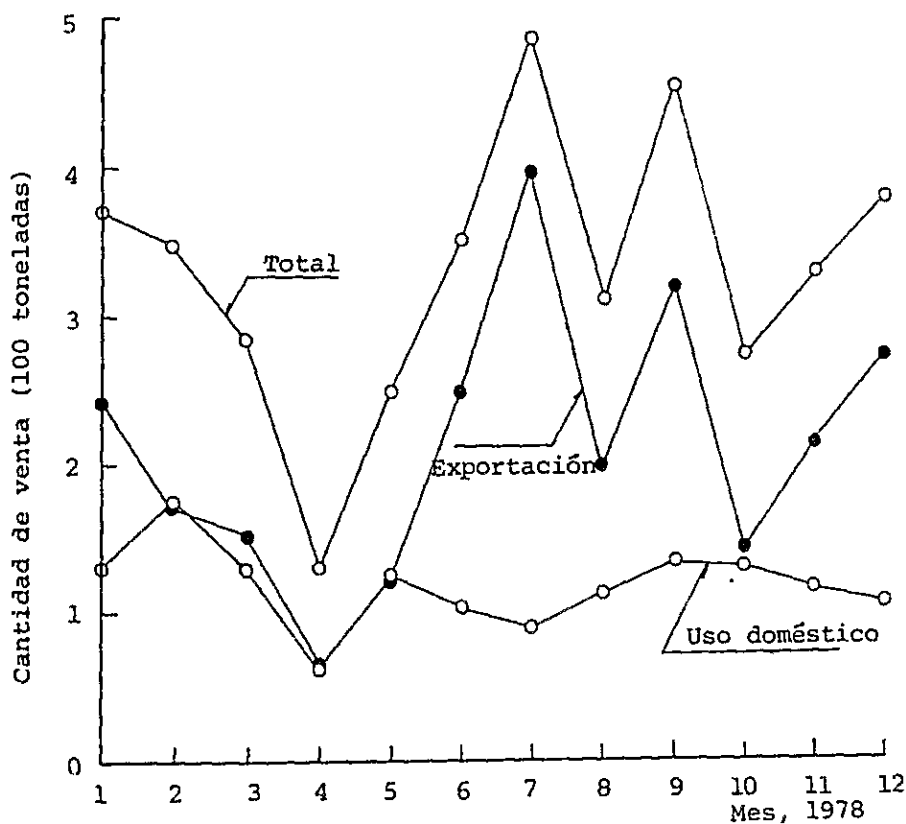


Figura 23. Cantidad de venta de productos pesqueros, 1978



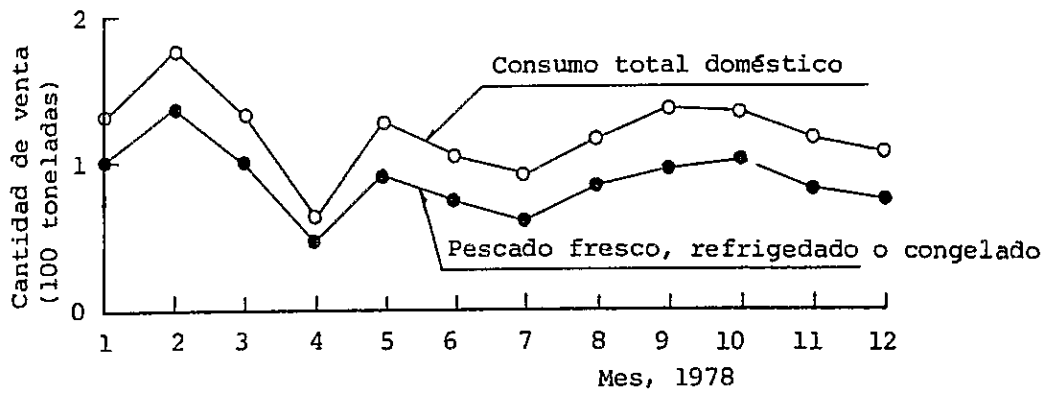


Figura 24. Consumo doméstico de productos pesqueros, 1978

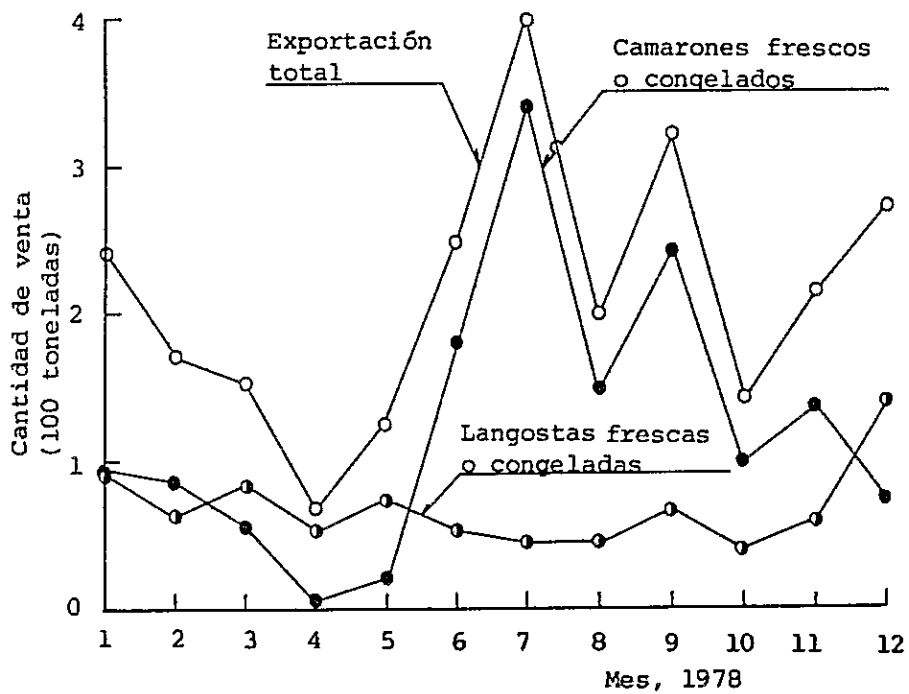


Figura 25. Exportación de productos pesqueros, 1978

En Cuadro No.12 se muestra la cantidad total y venta total de consumo doméstico y de exportación por respectivas especies. Y también en el mismo cuadro se muestra la cantidad y venta por respectivas formas de pesca.

A la vista de estos datos, se ve claramente que en la pesca con capital la mayoría de cantidad producida se destinan a la exportación y en la pesca artesanal la mayoría de cantidad producida se consumen en el país.

Nota: La cantidad exportada de la pesca artesanal que se señala en Cuadro No.12 (6.8 ton US\$13,500) es de pescado seco con sal.

Se considera que la cantidad de exportación en Cuadro No.11 se señala con el bruto (kg), y la cantidad de venta total en Cuadro No.12 así como las cantidades en Figura No.23, 24 y 25 se señalan con el peso neto.

Por este motivo, entre estos datos se observan algunas diferencias sobre la cantidad, pero entre ellos no hay diferencia en cuanto al valor.

En Cuadro No.13 se señala la cantidad y valor de importación de productos pesqueros por respectivas partidas en el periodo de 1976 a 1978.

El valor de importación representa el 10% o menos con respecto al valor de exportación aunque haya pequeña fluctuación en cada año. En número de partidas asciende a 20 partidas, pero la mayoría se compone de productos enlatado y embotellados y entre ellos se destacan conservas de caballa y sardina.

El imposible aclarar los países exportadores por falta de datos.

Cuadro No.12 Cantidad (ton) de venta total y valor (US\$) de venta total de productos pesqueros en 1978

Especie	Total		Consumo doméstico		Exportación	
	(ton)	(US\$)	(ton)	(US\$)	(ton)	(US\$)
1. Pescado fresco, refrigerado o congelado	1,165.4	921,702.0	1,030.2	707,671.0	135.2	214,031.0
2. Langosta (colas) fresca o congelada	825.6	8,493,806.0	14.5	169,029.0	811.1	8,324,777.0
3. Camarón (colas) fresco o congelado	1,664.9	8,754,922.5	181.9	487,645.5	1,483.0	8,267,277.0
4. Otros crustáceos y moluscos frescos o congelados	314.1	288,117.5	188.8	115,697.5	125.3	172,420.0
Total	3,970.0	18,458,548.0	1,415.4	1,480,043.0	2,554.6	16,978,505.0
Forma de pesca	Total		Consumo doméstico		Exportación	
	(ton)	(US\$)	(ton)	(US\$)	(ton)	(US\$)
1. Pesca con capital en alta mar	2,747.4	17,565,297.5	199.6	600,292.5	2,547.8	16,965,005.0
2. Pesca artesanal	1,222.6	893,250.5	1,215.8	879,750.5	6.8	13,500.0
Total	3,970.0	18,458,548.0	1,415.4	1,480,043.0	2,554.6	16,978,505.0

Cuadro No.13 Partidas de importación de productos pesqueros en el periodo de 1976 a 1978

Partida	1976		1977		1978	
	Bruto(kg)	Valor(US\$)	Bruto(kg)	Valor(US\$)	Bruto(kg)	Valor(US\$)
1. Pescado, incluso ligeramente salado, y la carne de pescado en estado natural	71,609	53,150.5	47,795	14,023.0	22,004	8,395.0
2. Huevos comestibles de pescada	95	221.5	-	-	27	127.0
3. Peces para Acuario	1,359	3,211.0	1,781	3,198.0	1,664	3,349.5
4. Bacalao seco, Salado, ahumado o en Salmuera	97,509	192,915.5	2,139	8,155.5	827	3,889.0
5. Pescado seco, Salado, ahumado o en Salmuera	852	903.5	14,231	16,483.0	77	857.5
6. Crust. y Molusc. frescos vivos o muertos	-	-	248	221.0	-	-
7. Camarones frescos, refrigerados o congelados	8,880	22,375.0	66,473	138,336.0	16,267	33,524.5
8. Langostas frescos, refrigerados o congelados	-	-	8	82.5	3,634	16,437.0
9. Crustáceos y moluscos frescos, excepto camarones y langostas	5,143	11,486.0	7,591	12,984.5	1,677	4,249.5
10. Crustáceos y moluscos secos, salados, ahumados, en salmuera	1,644	4,599.0	279	682.0	420	880.5
11. Sardinas preparadas en salsa de tomate envasados herméticamente	281,384	229,955.5	658,150	655,984.5	484,794	478,978.5
12. Sardinas envasadas herméticamente excepto las preparadas en salsa de tomate	30,489	42,260.5	50,113	53,090.5	48,147	76,340.0
13. Bacalao envasado herméticamente	182	1,177.5	182	418.0	2,307	5,401.5
14. Salmón envasado herméticamente	7,362	8,689.0	3,452	9,995.5	4,985	14,882.5
15. Anchoas / sus pastas envasados herméticamente	1,442	5,703.5	2,239	6,168.5	2,049	9,930.5
16. Crustáceos y moluscos envasado, herméticamente excepto sopas y caldos	11,517	15,396.0	6,500	14,584.0	13,487	37,447.0
17. Caviar y sus limitaciones	218	1,111.0	216	903.0	214	548.0
18. Sopas y caldos de pescado, crustáceos y moluscos envasados herméticamente	1,086	1,712.5	1,073	3,464.0	2,138	8,360.5
19. Macarela en solmura o en salsa de tomate, envasada herméticamente	271,981	174,150.0	462,525	378,675.5	287,160	256,795.5
20. Pescado y sus preparaciones, envasado herméticamente excepto la macarela	146,173	56,105.5	142,853	208,691.0	75,638	127,557.5
Total	1,033,479	1,371,330	1,507,848	1,526,140.0	967,516	1,087,951.0



16. MANUTENCION DE LAS INSTALACIONES  
RELACIONADA CON LA PESCA



## 16. MANUTENCION DE LAS INSTALACIONES RELACIONADA CON LA PESCA

Respecto a la pesca con capital, las empresas mixtas poseen sus propios muelles o desembarcaderos en las bases y poseen sus fábricas de procesamiento e instalaciones frigoríficas modernas en sus recintos, con las cuales pueden llevar fuera los productos directamente de sus muelle.

En cambio, para pesca costera no existen instalaciones dignas de verse. Para descargar los pescados capturados, los pescadores tienen que alzar sus cayucos con mano encima de playas. Tan pronto como descarguen los pescados en mismas playas, los corredores compran los mismos conservandolos en sus camiones frigoríficos. Alguna cantidad de pescados se venden directamente a los vecinos en mismas playas, pero la mayoría de pescados se entregan a los corredores.

Los artes de pesca se arreglan en mismos lugares. En casi todas las regiones pesqueras artesanales no existen muelles, almacenes para depositar artes de pesca ni talleres para reparar motores.

En las ciudades consumidoras se hallan mercados de verduras y frutas en los cuales existen pequeñas pescaderías que se venden pescados frescos, secos y salados, pero estas pescaderías no están organizadas como mercados.

En puerto corés está situado en la parte noroeste del litoral atlántico y es único puerto comercial moderno de Honduras. Este puerto tiene el muelle grande en el que puede atracar unos barcos de 10,000 toneladas a la vez y también tiene almacenes de depósito de aduana y una base de contenedor con grúas de 30 toneladas en un terreno colindante del muelle.

Desde este puerto se exportan los productos agrícolas tales como: bananas, piñas, café, madera, etc. y aquí entra las mercancías importadas que son la mayoría de cosas indispensables para Honduras tales como: artículos de necesidad cotidiana, maquinarias, conservas



y otros productos alimenticios. Este puerto casi no está utilizado para la pesca.

Actualmente está en construcción de un nuevo puerto comercial en Puerto Castilla el cual sitúa al norte de Trujillo de Estado de Colón. Se construye un puerto con instalaciones modernas en un terreno extenso y al mismo tiempo está en construcción de una autopista que comunica directamente con Tegucigalpa.

Con la terminación, este puerto superará el puerto cortés y contribuirá mucho al desarrollo económico de la región la cual está atrasado en su desarrollo. Por lo visto no está preparado proyecto pesquero alguno con este puerto, pero este dará indirectamente algún estímulo a la actividad de pesca.

En el litoral pacífico, en las aguas exteriores de Amapala se halla un área de fondeadero de buques mercantes en el cual se realizan operaciones de embarque y desembarque de mercancías con barcasas.

En Amapala existe un pequeño muelle y se encuentra un establecimiento administrativo del puerto, de modo que, está formalizada provisionalmente como un puerto comercial.

Como Amapala está separada de su propia tierra de Honduras, está incómodo para gestionar varias cosas importantes. Por esta razón, por el momento, está en construcción de un puerto en San Lorenzo.

Los pescadores de esta región no están utilizando el muelle de Amapala como la base de pesca, pero utilizan para transportar los pescados.

En San Lorenzo se halla un laboratorio de piscicultura.







JICA