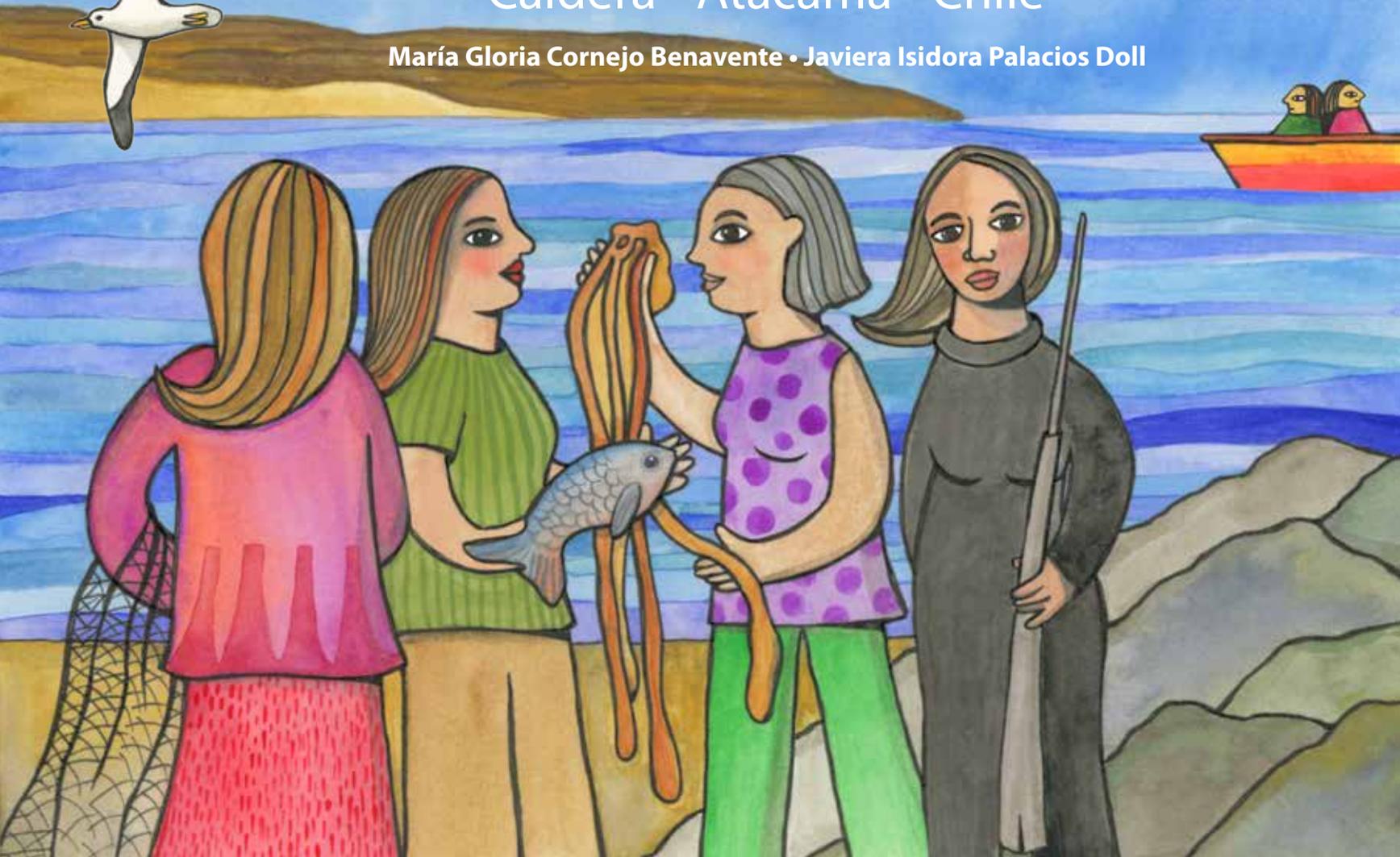


# MUJERES ENTRE OLAS DEL MAR

Caldera - Atacama - Chile

María Gloria Cornejo Benavente • Javiera Isidora Palacios Doll



# MUJERES ENTRE OLAS DEL MAR

Caldera - Atacama - Chile



María Gloria Cornejo Benavente • Javiera Isidora Palacios Doll

## CRÉDITOS

Autoras: **María Gloria Cornejo Benavente** y **Javiera Isidora Palacios Doll**

Coordinadora Proyecto: **Paula Abelli Concha**

Diseño e ilustraciones: **Paulina Veloso Henríquez**

Transcripciones: **Luciano Troncoso Arratia** y **Paula Abelli Concha**

Fotografías: **Gonzalo Retamal Cortés** y **Catalina Zamora Gómez**

Correcciones finales: **Margaret Mercado Weage** y **Bernardita Vergara López**

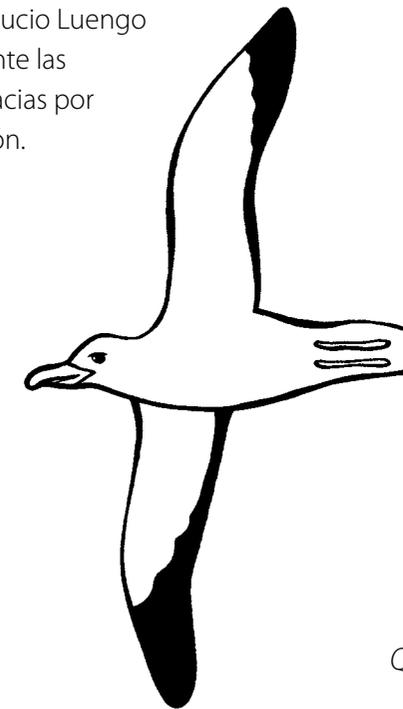
©Derechos reservados: **María Gloria Cornejo Benavente** y **Javiera Palacios Doll**

Esta publicación no puede ser reproducida, en todo o en parte, ni registrada o transmitida por sistema alguno de recuperación de información, en ninguna forma o medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin permiso previo, por escrito, de las autoras.

3º Edición impresa en los talleres de Impresos Socias Ltda.  
Santiago de Chile, enero de 2021

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a cada una de las mujeres que se han dado el tiempo de contarnos su experiencia de vida en torno a los oficios del mar: **Bella Cantillana Varas**, **Yda Zepeda Reyes**, **Marisol Contreras Chacana**, **Rossana Martin González**, **Ana Galaz Contreras**, **Katherine Ávalos Milla**, **Evelyn Torres Hidalgo**, **Carmen Rojas Piñones**, **Elizabeth Gumucio Luengo** e **Hilda Castro Cortés**, por su entrega y lucha ante las adversidades que la vida les ha presentado, gracias por sus relatos que hicieron posible esta publicación.



*"Que nada nos defina.  
Que nada nos sujete.  
Que la libertad sea nuestra propia sustancia".*  
**Simone de Beauvoir**

## LA MAR

El desarrollo de la vida humana en cualquier ambiente natural implica un conocimiento profundo de sus componentes y ciclos. Todos los miembros del grupo deben manejar estos conocimientos: las mujeres, los hombres, los niños y las niñas. A pesar de que existen roles definidos según género y edad, la contribución a la subsistencia biológica y social es en conjunto, nadie sobrevive solo. Es por esto que llama la atención el énfasis, a través de la historia, de hablar sólo de los hombres. Las investigaciones sobre el pasado han tenido que hacer un esfuerzo importante para demostrar la presencia de las mujeres en actividades como la caza o la guerra. No como asistentes o ayudantes, si no como las mismas guerreras y cazadoras (i.e. Hedenstierna-Jonson et al. 2017; Haas et al., 2020).

En la actualidad, las actividades de mar son consideradas como áreas de desarrollo masculino. Sin embargo, esta percepción moderna de la relación hombre y mar es producto de un contexto social, cultural e histórico relativamente reciente. El presente libro "Mujeres entre Olas del Mar" de María Gloria Cornejo y Javiera Palacios, junto con otros trabajos recientes (i.e. Díaz Pla et al. 2019; Gallardo et al. 2018), demuestran que la relación humana con el mar es mucho más diversa y dinámica de lo que en los últimos cientos de años nos han enseñado a creer.

Con el fin de rescatar algunos fragmentos de memoria que destacan el importante rol que las mujeres han tenido en las actividades productivas, quisiera mencionar el caso de la cultura Yagan, grupo canoero que habita las costas del Canal Beagle, Patagonia Chilena. Entre los Yaganes, la pesca era realizada exclusivamente por mujeres, obteniendo peces como nototenidos, merluzas y congrios. Eran ellas las que buceaban, recolectaban moluscos y las encargadas de amarrar las canoas al llegar a la orilla (Gusinde 1986; Ojeda et al. 2018).

En las mismas costas del Canal Beagle pero tierra adentro, el mito del Hain de la cultura Selknam (Gusinde 1990) cuenta que en el origen de los tiempos, eran las mujeres las que dominaban la sociedad. En el tiempo de los antepasados, los hombres obedientemente mantenían la choza, trabajaban los cueros, cuidaban a los niños y cazaban. Las decisiones las tomaban las mujeres, sin embargo, los hombres eran fuertes y capaces de rebelarse, por lo que Kra, la mujer luna inventó un secreto que mantuviera el estado social matriarcal. En una gran choza distante, realizaban reuniones donde iniciaban a las jóvenes en su etapa adulta, momentos en los cuales se pintaban el cuerpo, cubrían su cara con máscaras de corteza pintada y salían de la choza

a saltos para que los hombres las vieran desde lejos. La labor de estos espíritus era castigar duramente a quienes se opusieran a las órdenes de las mujeres. Un día, Kran (hombre sol y esposo de Kra), descubrió a dos mujeres que se lavaban la pintura de sus cuerpos en el río. Al ver esto comprendió el engaño: los espíritus no eran seres de otro mundo, sino mujeres enmascaradas. Furioso, volvió al campamento, comentó a los demás lo ocurrido y se dirigieron a la gran choza donde mataron a todas las mujeres. Sólo dejaron con vida a las jóvenes que desconocían el secreto. Las mujeres que lograron arrancar, se transformaron en animales que hasta la actualidad mantienen los diseños de las pinturas del Hain. Desde ese momento, los hombres comenzaron a reunirse en la gran choza, iniciando a los jóvenes en el conocimiento del Hain y el secreto de los espíritus. Desde ese momento el mundo fue dominado por los hombres.

Estas dos menciones a pueblos originarios de la Patagonia Chilena buscan primero dar un ejemplo claro de cómo las mujeres han estado siempre ligadas al mar y han sido fundamentales en el desarrollo de actividades productivas de los grupos costeros. Y segundo, buscan recordar que el mundo no siempre ha estado dominado

por los hombres. A pesar de que el Hain es un solo un mito, este refiere a ordenes sociales diferentes que fueron y que pueden ser.

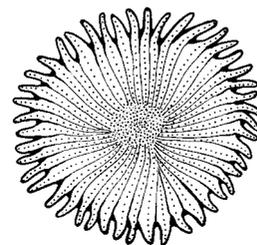
A pesar del importante rol de las mujeres en las sociedades costeras (Lentisco y Ulric 2015) 2015), suele haber una suerte de amnesia social influenciada por un sistema patriarcal que tiende a sacar a las mujeres de la escena. Por esto la relevancia del libro "Mujeres entre Olas del Mar" de María Gloria Cornejo y Javiera Palacios, ya que hace testimonio del trabajo de las mujeres en la pesca artesanal, construyendo memoria y fortaleciendo discursos diferentes al hegemónico. Las mujeres hemos sido un pilar fundamental de la historia y del desarrollo socio-económico... estamos aquí, allá... en todos lados, pero a veces nos convencen de que no es así.



Carola Flores  
Doctora en Arqueología  
Centro de Estudios Avanzados en Zonas  
Áridas (CEAZA)  
Centro Milenio UPWELL

## INDICE

<b>Introducción</b>	11
<b>Testimonios de las Mujeres del Mar</b>	
El oficio de las recolectoras de algas	12
El oficio de las buzas y teleoperadoras	28
El oficio de las tripulantes de mar	48
El oficio de las rederas	68
El oficio de las mujeres administradoras de embarcaciones	84
<b>Reflexión final</b>	93
<b>Referencias bibliográficas</b>	95





## INTRODUCCIÓN

La pesca es una actividad ancestral, fuente de alimento, que genera un espacio sociocultural de encuentros y convivencia, representando un primer nivel de organización económica, desarrollándose en función de las necesidades de la familia, en un modo de producción de economía doméstica comunitaria, enfocada en sus inicios a la producción local para el autoconsumo, como también en agregar valor a sus productos. Una cultura particular de esta comunidad, cuya memoria histórica está articulada con el mar.

Con un alto nivel de informalidad entre sus trabajadores, el mundo de la pesca es mayoritariamente masculino, aunque poco a poco las mujeres han ingresado a este ámbito con mayor autonomía, desarrollando distintas labores de mar, oficios como ahumadoras, mariscadoras, recolectoras, encarnadoras, asistentes de buzo, pescadoras y algueras, entre otros, realizando un arduo e invisible trabajo que ha construido la identidad de ellas. Así, es relevante poner en valor el trabajo de las mujeres en la pesca artesanal, las que cumplen roles de suma importancia en este sector económico, realizando prácticas cotidianas autosustentables, aportando socio productivamente tanto a su familia, como a su entorno local.

La reflexión en torno al acceso involucra el tema de género, en la medida en que manejar los recursos implica la capacidad de decisión, cuándo y cómo un recurso es utilizado, por tanto implica poder, lo cual se cruza con las relaciones de género. Diversos estudios empíricos señalan que son las mujeres quienes desarrollan un manejo más sustentable de los recursos, quienes defenderán los recursos asociados a problemas que afecten las economías de subsistencia y la supervivencia del grupo familiar<sup>1</sup>.

En la comuna de Caldera, la participación de la mujer respecto de los hombres se ha incrementado en los últimos años, pese a todo, ésta sigue siendo menor. Según datos locales<sup>2</sup>, de los distintos sub oficios vigentes en el sector, se registran 51 mujeres como pescadoras artesanales en comparación con los 1.089 hombres registrados, consiguiendo para el mismo año dos buzos mariscadores y un asistente de buzo, también del género femenino.

1. Barriga, José; Vergara, Valentina. *Construcción y relaciones de género en la producción pescador/alguera: el caso del sindicato de pescadoras y algueras de Coliumo*. 2013.
2. Gobernación Marítima de Caldera, datos aportados según registros al 2019.



El objetivo de esta investigación fue reconocer y visibilizar las labores de la pesca artesanal desarrollada por la mujer, a través del rescate de sus oficios, que ponen en relieve su rol, en el borde costero de Caldera, donde la desigualdad de género instalada en el rubro no ha permitido valorarlas, ni mostrar su verdadero aporte.

Se seleccionó a un grupo de mujeres representantes de distintos oficios, tanto de sectores urbanos como rurales, indagando en las historias que han ido desarrollando en torno al mar, en un modo de producción doméstico, a través de entrevistas en terreno, rescatando sus relatos orales, que permitieron la reconstrucción y puesta en valor de una parte de la historia, a través de su oralidad; además, una recopilación de información documental y bibliográfica.

A partir de estos relatos hemos podido conocer una dimensión de los oficios ligados al mar en mujeres calderinas, lo que nos hace sentir una profunda admiración y respeto por la vida que han construido, desafiando estructuras de género permitiéndoles generar una economía doméstica y sacar adelante a sus familias.

Las mujeres protagonistas de esta obra han sido:

**Bella Cantillana Varas**

**Yda Zepeda Reyes**

**Marisol Contreras Chacana**

**Rossana Martin González**

**Ana Galaz Contreras**

**Katherine Ávalos Milla**

**Evelyn Torres Hidalgo**

**Carmen Rojas Piñones**

**Elizabeth Gumucio Luengo**

**Hilda Castro Cortés**

Los relatos e información levantada fueron plasmados en un libro digital, a fin de ser difundido por diferentes medios de comunicación, como también en colegios, comunidad pescadora, y público en general, tanto a nivel regional como nacional.



## TESTIMONIOS DE LAS MUJERES DEL MAR EL OFICIO DE LAS RECOLECTORAS DE ALGAS



### RECOLECTORAS DE ALGAS DE ORILLA

Recorriendo un poco la historia de la recolección de algas, éstas se introducen en Caldera por el año 1968, llegando desde el sur de Chile, pero es en la década de los ochenta que representa valor comercial y se instala un atractivo mercado.

El alga que se cultivaba en esos años y que se comercializa, principalmente es la *Gracilaria chilensis*, nombre científico que se le da a un alga roja, conocida popularmente como “pelillo”<sup>3</sup>, representando dentro de la Pesquería Nacional de Macroalgas, para el período 2003-2014, el segundo recurso más extraído, con un desembarque promedio anual sobre setenta mil toneladas.

En esos años, esta alga dado su valor comercial se transforma en un negocio rentable y uno de sus destinos era, y es hasta hoy, el mercado asiático.

El cultivo que se inicia allá por los años de 1980 ofrece una nueva forma de generar ingresos a la población. Parte en el sector de Playa Brava y Loreto, con la empresa llamada Cultivos Marinos Caldera, se realizan pruebas

**3. Pelillo:** El pelillo o *Gracilaria chilensis* es un alga roja endémica que se encuentra en casi toda la costa chilena.

con algas traídas desde la Región del Biobío, vienen desde el sur, de Caleta Lengua y Caleta Llico, para desarrollar un proyecto con pescadores de Caldera, pero se suspende el cultivo en el año 1983. Esto dado que las marejadas hacían que el alga que se desprendía de su pradera, se varase en la orilla.

Así nacen los recolectores, en el año 1985, que se dedican a recolectar algas, convirtiéndose en una fuente de ingresos para las personas de la zona. Esta actividad en la actualidad aún se realiza, pero resulta invisible para muchos. Actividad que es realizada también por mujeres, quienes se fueron incorporando poco a poco a esta actividad.

En esos mismos años abre una empresa en el sector El Morro, se dedican a la faena de recolección de otra alga, cuyo nombre científico es *Lessonia*, huiro en la jerga popular. Aparece un nuevo oficio, una nueva actividad de los recolectores de huiros, realizado principalmente por personas ajenas a la empresa que allí funciona, ésta es la principal compradora de este producto.

En 1982 se introducen los abalones, el abalón rojo o californiano, el que es introducido por la empresa Fundación Chile y la Universidad Católica del Norte, que se

trae desde la costa oeste de Norteamérica, lo que marca un hito en el desarrollo de este oficio de recolección, puesto que este preciado molusco se alimenta principalmente de algas pardas. Éstas representan dentro de la Pesquería Nacional de Macroalgas, para el período 2003-2014, el recurso más extraído, con un desembarque promedio anual sobre doscientas mil toneladas.

Se establecen en Caldera cultivos de abalones con la empresa Cultivos Marinos Internacionales S.A. en el sector de Bahía Inglesa, esto hace que se sistematice la labor y permite un nicho nuevo para los recolectores de huiros o “huiros”.

La recolección en Caldera regularmente la realizan grupos familiares completos, a veces, sólo lo hace el jefe familia, hombres o mujeres indistintamente. Ellos se desplazan por la orilla, hacia sectores aledaños a la playa en donde abundan estos recursos tales como algas comerciales, erizos y moluscos, y en períodos en donde no existen restricciones o vedas, se establecen, arman sus “rucos” por semanas o meses, ya que esto les proporciona el sustento familiar, lo necesario para vivir.



En el inicio empezaron los hombres y después intervino la familia, todos recogiendo algas, con los niños también.



## BELLA CANTILLANA VARAS

La señora Bella es una mujer luchadora y tenaz, se confiesa rebelde, sacó adelante a sus hijos, dedicada desde el año 1985, por más de 20 años, a trabajar en las algas, el pelillo.

Bella Cantillana Varas, cuenta con 61 años, nace el 23 de abril de 1958 en Tierra Amarilla, así cuenta:

*"Yo estoy inscrita en Tierra Amarilla, nací en la majada<sup>4</sup>, porque nací como en la cordillera. Mis padres eran Alfredo Cantillana Escobar y Marta Varas Varas. Soy soltera, tengo 6 hijos. Antes de llegar a Caldera, yo trabajaba en las parras, como temporera".*

Llega en la década de 1980 a Caldera, al respecto cuenta sus inicios acá y recuerda cómo obtuvo su casa, se le gestionó una vivienda social a través de la Municipalidad, contaba sólo con un pequeño fondo para ello, es donde actualmente vive y también se le gestionó jardín infantil para sus hijos:

*"No recuerdo la fecha exacta en que llegue a Caldera, pero fue como el 1982 más o menos. Llegué atrás de mi pareja que se había venido a trabajar a La Conchilla, al frente de playa Rodillo, al frente hacia el cerro había unos sectores de conchilla, era una empresa formal. Yo me vine atrás de él poh, me vine haciendo de 'o, en un camión, yo era niña poh, si yo era jovencita, venía embarazada. Vivíamos ahí mismo, en el campamento que había arriba del cerro. Después me separé, quedé sola con mis dos hijos, uno tenía como 4 años, más mi chiquitita, más los dos que tenía mi mamá. Esta casita me la dio la asistente social, con la Municipalidad. Porque yo vivía en una planta en la playa, en el tiempo de la conchilla, entonces me empezaron a ir a visitar, vieron que yo vivía abajo en la planta esa, vivía sola allá con mis dos hijos, empezaron a ir a visitarme la asistente Jeanette Aránguiz, con la Silvana, otra asistente. Ellas me iban a visitar, veían que yo vivía sola. Y cuando yo entré a trabajar con la Municipalidad al POJH<sup>5</sup>, entonces la asistente social empezó a ver que yo siempre andaba con mis hijos, con los más chicos, incluso un día me entrevistaron y me dijeron: ¿Bella por qué tú trabajas con tus hijos? Yo les dije: ¡porque no tengo con quién dejarlos!, así es como se fueron al jardín".*

4. Majada: Lugar donde se recoge el rebaño de ganado y los pastores por la noche.

5. POJH: Programa de Ocupación para Jefes de Hogar

La señora Bella se establece en Caldera y recuerda sus inicios trabajando con las algas, como recolectora de pelillo. Cuenta que no fue por herencia familiar y que lo hizo por necesidad, así, relata cómo parte con una actividad con la cual se encantó:

*“Mi primer trabajo fue limpiando todas las playas, hasta Bahía Inglesa. No se veía tanta alga varada después, como el año 1985, ahí se empezó a ver un poco más. No se veían alquerías. Un día fuimos a buscar trabajo allá a Playa Blanca, con la señora Ana de aquí al lado, la mamá de Pedro Salinas. Criamos nuestros hijos juntos y con ella trabajaba en eso de la limpieza de playas, entonces fuimos a buscar trabajo a la Playa Blanca, nos dijeron que volviéramos la otra semana. Vi que estaban ahí en la playa, llenando unas mangas<sup>6</sup> con arena, yo le dije... me gustaría trabajar ahí, y la señora Ana me dijo que esa cuestión era un trabajo de hombres. Ahí le eché el ojo a la actividad. Y un día el cuña<sup>7</sup> de ella que es Juan Quiñones, vino a buscarme pa’ que hiciéramos esas mangas. Partí el 1985, estuve como 25 años más o menos trabajando en el alga, empezó a llegar gente a limpiar y a vender algas a la orilla de la playa. En el inicio empezaron los hombres y después intervino la familia, todos recogiendo algas, con los niños también, en ese tiempo era buen precio, después bajó. Había un grupo grande, nosotros fuimos más de cien personas al prin-*

*cipio. Entonces después llegaron contratistas que se hacían cargo de la empresa, contrataban y recibían gente que les iba a entregar algas. Y ahí también yo empecé al tema de los tratos. De primero como que la gente no conocía mucho, no le llamaba la atención el alga, entonces cuando nosotros éramos contratados por la empresa solamente trabajábamos los de la empresa. Hacíamos todo el trabajo, incluso a veces había varazón<sup>7</sup> y había que ir a la orilla de la playa a cargar el camión, a sacar algas de la orilla de la playa para tirar la cancha, esa alga se tiraba así sucia no más, no se limpiaba, no se le sacaba ni una otra alga y después cuando estaba seca había que hacerle el proceso de limpieza”.*

Cuando se inician los cultivos de algas, una de las técnicas trabajadas era usar una manga de polietileno, llamada chululo, en ella iba el alga amarrada en moños, con pitas de embalaje. A ese proceso se le llamaba enmoñado:

*“Me gustó ese trabajo, yo dije que iba a trabajar ahí, mi vecina se fue a trabajar a Playa Blanca y yo me quedé ahí, entonces este señor nos vino a buscar, con la señora de él y otras mujeres más, y yo me fui quedando, después*

**6. Mangas: Estructuras de polietileno, también llamada chululo, usadas para cultivo del alga Gracilaria o pelillo.**

**7. Varazón: Algas que se desprenden por marejadas, de bancos naturales o sistemas de cultivo y que varan en la orilla del mar**

*llegaron otras chicas a trabajar también, y ahí empezamos nosotros. Nos enseñaron a enmoñar esos chululos<sup>8</sup> con el alga y todo, y ahí me empecé a entusiasmar y yo me quedé en el cultivo de algas. Ahí, formaron una sociedad estos jefes, llamada “Cultivos Caldera”, esos fueron los orígenes, yo empecé el 1985 con ellos, cuando se estaban recién asociando don Vladimir, don Alfonso, don Juan Jesús, ellos tres. Y yo me fui quedando, las mujeres se iban y yo me quedaba, me quedaba, y me quedé, yo tenía a mis hijos chicos los llevaba ahí, el día domingo me iba a cuidar y me llevaba a todos mis hijos para allá. Mi trabajo era en la playa de Loreto, entonces yo me empecé a acomodar, los jefes eran buenos jefes conmigo, un siete, yo trabajé muchos años con ellos, trabajé 11 años contratada por la empresa. Después me cancelaron, porque yo era rebelde, tengo que decirlo. Me iba a trabajar allá al Chañar, poh (hacia el sector de El Morro, al sur de Caldera) dónde había otro cultivo, que también le pertenecía a ellos. Así que iban para allá y me veían, de repente metida allá mismo, estaba a cargo don Ramón Gutiérrez, él me decía, métete entremedio no más, no te van a ver, y me veían igual, poh. Un día me mandan a buscar del cultivo, era para proponerme un trato para que yo me quedara a cargo de hacer mangas, enmoñarlas y echarlas al bote, como contratista, yo tenía que buscar mi gente y todo. Y ahí me quedé trabajando, volví de nuevo, me gustó”.*

Respecto a la faena de trabajo y los materiales usados para la confección de chululos, que permiten cultivar el pelillo, lo relata así:

*“Un día de faena normal había que partir a las 8 de la mañana, y si había que sacar algas o tender algas se hacía, de todo se hacía. Yo me iba de aquí caminando con mis hermanas pues me las llevaba a trabajar, y nos íbamos caminando como a las 6 de la mañana, porque debíamos tener a las 8 por lo menos unas 200 ó 300 mangas llenas con arena pa’ empezar a enmoñar, porque yo tenía que entregar mil mangas diarias carga<sup>8</sup> as en el bote, en el día, con la gente que yo tenía. Con mis hermanas enmoñábamos y después que teníamos mangas hechas llegaba el niño a las 8 y él se ponía solamente a llenarlas con arena y nosotros enmoñábamos, y al bote, si teníamos que ir con la carretilla, cargarla al bote, ahí quedaba el producto entregado y ahí era el pago. Era pago diario. Yo les pagaba a mis trabajadores y me quedaba para mí, me quedaba casi el mismo sueldo a mí, pero yo como no sabía yo me conformaba con mi sueldo y el sueldo de la gente no más poh, a mí no me quedaba ganancia, así como a los contratistas cuando les queda, lo mío era a la par... Usábamos sólo el plástico y la arena, y unas pitillas de plástico que se le amarraban, esta*

**8. Chululos: Manga de polietileno rellena con arena, para cultivar el alga Gracilaria o pelillo.**

pita de embalaje. Después como que empezaron a controlar un poco estas cosas de las mangas, por el plástico, se empezó a plantar directo, con palas. De repente yo iba apiña 'a<sup>9</sup> en el bote pa' que ver cómo era la cosa, pero no, no me metí al agua, pero sí limpiaba algas en el bote, después se tendía el alga de los chinguillos<sup>10</sup>. Las redes las compraban en Playa Blanca pa' hacer los chinguillos y también aprendí a hacerlos y empecé a hacer esa pega, recolectar y tender, pa' l verano en tres o cuatro días estaba lista el alga, no se daba vuelta, pa' l invierno se da vuelta, después tocaba sacudir el alga y enfardarla<sup>11</sup>, todas esas cosas las hice".

En los cultivos de algas es más fácil limpiar el alga seca que húmeda, la que posteriormente se enfarda, y se empaqueta o envuelve en arpillera, quedando lista para la venta, así ella relata:

*"El alga no se limpiaba húmeda, es que ellos, en la empresa, en ese tiempo no hacían esa pega, como que ellos también estaban aprendiendo cómo trabajarla. Ahí tenían enfardadoras, o sea los hombres se encargaban de enfardar y nosotras teníamos que coser los fardos, porque los teníamos que cubrir con un plástico, con una arpillera, y esa había que coserla. Y después cuando había embarque yo tenía que ir arriba del camión, acomodar los fardos, los niños me tiraban los fardos y yo los iba*

*acomodando pa' que se fueran todos parejos. Después trabajé con los Larco, en Cultivos Caldera hice un trato con ellos y ahí me metí yo también a trabajar en el mar. En el hoyo, que le llamaban, ahí había alga, yo trabajaba limpiando algas en un bote que tenían ellos. También fui tele<sup>12</sup>, de repente, pero un rato no más, aprendí a hacer hartas cosas, pero nunca seguí de tele. A veces íbamos solos y tenía que meterse uno sólo a bucear, poh, y ellos querían meterse los dos pa' sacar más algas, entonces me decían Bella tú soi' capaz de ser tele, dirigir estas cuestiones y tirarlas?, yo le decía: ya poh, y él me explicaba: cuando nosotros peguemos un tirón, dos tirones tu tení' que subirnos, pero lentito, no tení' que llegar y tirarnos, porque el hoyo era hondo, era algo así como 30 metros".*

El trabajo de recolectar pelillo es durante todo el año, con el tiempo el fenómeno de marejada se ha hecho más recurrente, varando el alga a la orilla, las condiciones de trabajo en un entorno de humedad, sol, viento, hacen de esto una actividad dura:

**9. Apiña 'a:** Refiérase al hecho de estar hacinada en algún lugar.

**10. Chinguillos:** Bolsa de red usada para acopiar alga u otro recurso.

**11. Enfardar:** Prensar el pelillo, alga seca y envolverla en arpillera, para su venta.

**12. Tele:** Teleoperador, persona que desde el bote, asiste al buzo cuando está en el agua.

*"Todo el año se trabajaba, toda la temporada. Depende de lo que estuviera haciendo era un día. Siempre entrábamos a las 8 de la mañana y salíamos a las 5 de la tarde, y ahí es donde yo me quedaba a hacer otras pegas poh, sacar acá en la de la orilla de la playa, y fui como una de las que inició esa cuestión. Yo me quedaba, después el Pedro Salinas llevó a su señora, Aurora. Después nosotros nos metíamos al agua a sacar alga. Las condiciones de trabajo yo las encontraba buenas o sea a mí me gustaba poh, después las mujeres empezaron a reclamar y les hicieron baños. Era sacrificado, yo me enfermé por trabajar en el agua, a mí me dio artrosis por trabajar tanto tiempo con las manos metidas en el agua, mucha humedad. Era poco el dinero, andaba justita con la plata, la pasamos mal, claro, para sobrevivir. Me permitió igual salir adelante, por eso yo después de la faena seguía trabajando, pa' juntar más plata poh. En ese tiempo había mucho pelillo, entonces uno si no ganaba plata era porque no quería ganar no más, o porque no quería trabajar más. En relación con el costo de vida, me permitía vivir, pero igual era duro porque alcanzaba justita la plata".*

Para ella, esta actividad simbolizó más allá de la pega, adquirió otra connotación:

*"De ese tiempo tengo muy buenos recuerdos de ese trabajo, porque a mí incluso los hombres me enseñaron a*

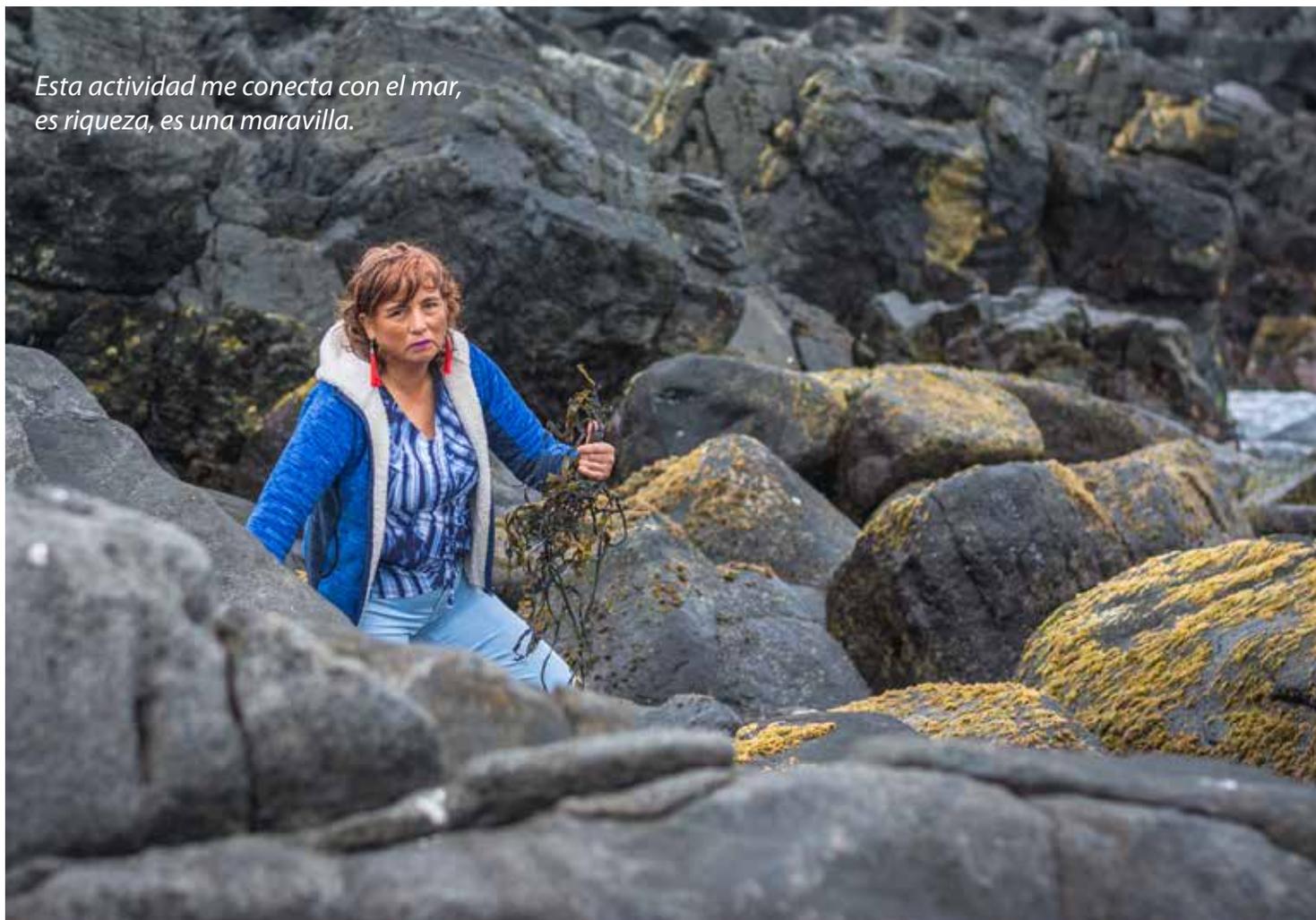
*trabajar, yo me quedé sola, éramos ochenta personas, y yo era la única mujer, llegaron muchas mujeres a trabajar ahí, pero se iban y yo fui quedándome, ellos me cuidaban. A mí me gusta Caldera, yo no me iría más de Caldera. A otras mujeres les diría que le echen pa' elante que ese trabajo es entretenido, es súper entretenido siempre teniendo bueno jefes, es una pega muy entretenida. Lo que pasa es que esa pega relaja, relaja y uno... no sé, a mí me gustaba mucho. Al final yo siempre dije que he rechazado muchos trabajos por el alga".*

Recuerda como anécdota, lo que le sucedió en el camión de un embarque de algas:

*"Cuando quedé tapada con los fardos... se me cayeron todos los fardos encima, yo tenía que irlos acomodando, yo me subía en el camión y era de esos camiones que son cerrados poh, y estábamos cargando y de repente me dicen: ¡cuida' o Bella, que se te vienen los fardos!, y yo me iba a dar la vuelta y se me caen todos los fardos encima... ellos dicen: saquen a la Bella que está atrapada con los fardos, decían, igual quedé un poco golpeada, pero no fue tanto".*

Así, la señora Bella trabajó por décadas cerca del mar, el oficio de recolectora de algas le permitió educar a sus hijos y aportar a la economía de su familia.

(Bella Cantillana Varas, octubre de 2019)



Esta actividad me conecta con el mar, es riqueza, es una maravilla.



## YDA ZEPEDA REYES

La señora Yda es una mujer algo tímida, solitaria y de pocas palabras, su relación con el mar se inicia a temprana edad con sus padres, recolectando algas con su madre en la playa Changa de Coquimbo.

Yda del Carmen Zepeda Reyes, tiene 59 años, nace el 7 de octubre de 1960 en Tocopilla, de ello relata:

*“Mis padres fueron Alberto Zepeda y Juana Reyes. Trabajaba mi papá en Tocopilla en las minas y mi mamá se había ido con él y ahí nací yo. Mi mamá era calderina. Antes de llegar a Caldera, llegué primero a Coquimbo como a los 6 años, 7 años. En Coquimbo tenía un hermano que era tocopillano y él tuvo un accidente en el mar y murió, él era pescador, mayor que yo. Soy soltera, pero con pareja. Tuve cinco hijos, pero el primero falleció”*

Al preguntarle qué le motiva a desarrollar esta actividad, ella responde que la motiva un ingreso económico y porque le gusta:

*“Era por acompañar a mi pareja, pero mis papás también recogían pelillo, teníamos un ruco allá en “La Changa” en Coquimbo, en la playa de La Herradura, era muy bueno el pelillo allí. En la herradura hicimos un sindicato también. Y ahí empecé yo en el mar poh, siempre me ha gustado el mar, ahora soy recolectora. El papá de mi mamá era pescador. Los niños míos quisieron otras cosas, estudiar. Cuando eran chicos sí participaron, el Jorge, le gustaba recolectar pelillo, sacaba su buen montón. Y ahora él anda trabajando, pa’ Taltal parece que anda recolectando huiros”*

Recuerda cómo era su trabajo de recolectora, años atrás en Coquimbo:

*“Usábamos el puro chinguillo no más, a veces andábamos con el agua hasta la cintura, recolectábamos con unas cámaras<sup>13</sup>, inflamamos unas cámaras y amarrábamos chinguillos y con un chinguillo chico iba llenando todas las mallas, no usábamos chope<sup>14</sup>, eso no, a veces usábamos ganchos largos cuando había manchitas de algas que no podías sacar, porque estaba muy hondo, entonces las sacábamos con unas garritas que había, hacíamos los chinguillos y también plantábamos algas. Yo andaba arriba del bote, a veces con la palita hacían un hoyo y ahí enterraban el alga,*

13. Cámaras: Caucho o goma de los neumáticos, usada como flotador.

14. Chope: Gancho de fierro con un extremo curvo usado para sacar alga.

el mejor moño, yo andaba arriba del bote, así empezamos en La Herradura. Había muchas familias, había muchas mujeres que trabajaban en eso y también trabajamos en el chululo, ese de plástico, después no se quiso más plantar así por dañar el ambiente. Imagínese en esos años ya no se pudo plantar más así. Todo el año plantábamos y sacábamos. Era una concesión que tenía la herradura, playa chica, era del comité poh, hace muchos años. ...no era área de manejo todavía, era concesión. Plantábamos pelillo, le llaman lama allá poh, aquí le llaman pelillo. Era todo el año la temporada y todavía, en el verano crecía mucho más sí, en el invierno se plantaba, y en el verano crecía.

Allá no había discriminación porque éramos muchas mujeres, éramos como sesenta mujeres y todas bien unidas, había muchas más mujeres algeras que acá, daban trajes y todas esas cosas. Hicimos un sindicato, se llamaba Sindicato La Herradura, éramos sesenta mujeres y sesenta hombres, el año que se armó el sindicato fue el año 1988, yo ya recogía algas hace años. Mi mamá también estuvo en una cooperativa allá en Coquimbo. Yo me retiré porque eso es en la Región de Coquimbo y aquí estoy en la de Atacama y mi RPA<sup>15</sup> ahora yo lo tengo por la Región de Atacama. Tenía carnet de orillera también y se me perdió en esos años. Porque en esos años no daban el RPA, era el orillero el único que daban. Si a usted lo pillaban los marinos le quitaban los trajes, todas esas cosas.

Llegamos a Caldera por trabajo de mar poh, de playa, el pelillo. Y por trabajo nos quedamos acá. Y acá en Caldera ya voy caminando pa' los veinte años acá, me gusta Caldera y Chasco. Estaba con mi pareja, decidimos trabajar en las algas, porque él nació acá en Copiapó. Acá, se me han abierto estas puertas cuando los niños estaban más chicos. Llegamos a la casa de un cuñado como allegados y después los dieron una casa pa' cuidar, y ahí nace Chasco.

Como se puso malo Coquimbo el 2007, al menos mi marido llegó a Chasco, mi marido conocía a "los Chalas" y empezó a trabajar con ellos, que eran muy amigos de la mamá de mi marido. Entonces ellos nos llevaron, por ahí va la cosa. Siempre le ha gustado a mi pareja allá, Chasco, le gusta ahí trabajar, le encanta allá, a mí también. Tenemos una casita ahí, siempre pasábamos allá cuando estaba mala la mar.

Yo me quedo más allá porque así recolecto más huiros secos, calcinados. Ahora estoy recogiendo el Chondrus<sup>16</sup>, hay otro caballero que también recoge ese, somos colegas. Lo que sí, me mojo ahora donde recojo el Chondrus, pero eso hace pocos meses, porque hace como dos años lo están comprando, antes no lo compraban.

15. RPA: Registro Pesquero Artesanal.

16. Chondrus: Alga roja comestible, conocida como líquen gomoso.

En esa época, cuando yo empecé a recolectar, había mucho huiro seco, calcinado, lo único que yo por mi RPA no tengo pa' ese huiro. Pero pal' Chondrus, pal' pelillo sí tengo, pero me gustaría tener pal huiro calcinado. A veces también, muchas veces fui a Calderilla, mi marido también estuvo un tiempo trabajando ahí. También estuve yo limpiando algas, recogiendo un tiempo, años atrás antes de llegar al Chasco".

La señora Yda, describe un día de faena normal recolectando huiro:

"Yo empecé a recolectar seco, seco, porque ese es el que recojo yo, no me mojo los pies ni nada. Todas las mañanas me voy a las 7 a recolectar, a veces estoy hasta las 4 ó 5 de la tarde, camino en los arenales. Todo lo que ha varado antes, y meses que a veces las camionetas pasan y recogen lo más grande no más poh, lo otro es que no tienen la paciencia de uno que va recogiendo así unos gruesecitos y secos. Esos los voy echando en saco, y los más grandecitos que recojo que están secos a veces están metidos en las rocas secas, esos yo los hago en atados, lo voy echando en sacos. Los sacos me los dan los mismos compradores. Uso guantes, sacos, y nada más. Para no ir sacándole las hojas con las manos se usan unas tijeras, porque a veces está muy duro con las manos. El huiro seco para mí es todo el año, el huiro seco se

mete a los sacos y después se junta, así, algunas veces yo he vendido más de una tonelada. Yo recojo todo lo que los otros dejaron de remanente, lo que se bota, ellos se van por los más grandes, entonces qué pasa, que uno debe tener mucha paciencia, a veces secos, hojas amarillas, a veces están los troncos, de repente yo a veces busco una piedra alta y me siento a limpiar el huiro, porque a veces viene mucha capa seca, entonces yo los limpio con las ramas secas que encuentro.

Al ruquito<sup>17</sup> que tengo allá, yo siempre estoy llegando a las 5 ó 6, a veces 7, a veces he llegado tarde en la noche. Realmente es muy sacrificado andar caminando, a veces a todo sol, a veces a todo viento, a veces a todo frío, es muy sacrificado. No me ha dado nunca insolación, sí me he caído, pero me he parado, al ratito con dolor, de repente uno se "resfala", me han pillado olas sí, me han mojado.

Ahora también me mostraron dos clases de huiro, el huiro de la raíz, también creo que lo van a comprar ahora, es el mejor pagado, el palo no, es con hoja, y yo lo limpio, le saco toda la hoja, queda puro palo, eso yo lo limpio, sequito y ensacado. A veces echo horas y horas limpiando en el mismo sitio donde estoy. Y lo traigo para acá, a

17. Ruquito: De ruco, refiérase a una vivienda rural tosca y rústica.

Caldera, en la camioneta de mi marido, pa' que no me lo saquen. Él saca húmedo el huiro, allá mismo lo llevan los camiones, también llevan pa' Coquimbo.

Pasa que estos últimos años la mar no ha botado tanta alga, pero años atrás yo recogía harto. Ahora por ejemplo una tonelada pasa harto tiempo para juntar la tonelada, y antes no poh, antes la hacía luego. En un día bueno a veces junto 400, 300 kilos, seco.

Han bajado mucho los precios del huiro, de repente suben. Entonces hay gente que me ofrece comprarlo a 200 pesos seco, entonces yo les digo, pero ¿cómo 200? tanto sacrificio, no, no lo voy a vender y lo dejo guardado, es como si usted tiene una plata guard'á. Entonces, el que me pague mejor, ahí recién lo vendo. Me contactan por teléfono, si poh, si saben, me buscan por eso. Cuando a mí me ofrecen precio bajo y yo no lo vendo”.

Ella relata que hubiese querido estar en alguna agrupación para desarrollar otras ideas y postular a fondos:

“Me hubiera gustado ahora estar en un sindicato para hacer proyectos y tener otra visión, quiero yo misma mo-lerlo, me falta una picadora. Siempre ha sido mi sueño. El huiro picado lo pagan mejor. Ahora no tengo como un comprador fijo, porque yo siempre busco al que me

pague mejor precio. Es que el huiro picado algunos lo pagan hasta 1000 pesos, 600, 700 pesos el kilo seco. Y así como lo entrego yo, el comprador que me estaba pagando últimamente, lo hacía a 350 pesos. El huiro fresco nunca lo he vendido, pero dicen que ese de los abalones, más de 72, 73 pesos no pagan, más no dan”.

El huiro que vende le da un ingreso que le permite tener una cantidad de dinero para poder, por ejemplo, hacer sus dulces, así cuenta:

“Todo lo que era escuela, pudieron ellos educarse. El uniforme, la comida, la colación, el pasaje de repente, todo eso lo pudieron cubrir con el oficio que desarrollábamos los dos. Allá en Coquimbo fue una vida bien dura. El aporte económico, hoy más que nada, me permite darme mis gustos porque en realidad yo no tengo vicios y mi marido tampoco, entonces es pa' darse uno sus gustos, pa' tener mejor vida, también hay que ir ahorrando porque más adelante también uno se puede enfermar.

En Chasco yo no me subo a embarcaciones, no, yo ando por tierra nomás, en Coquimbo sí me subía. No he escuchado ninguna superstición de la mujer, que sea mala suerte, yo trabajaba no más. Porque siempre han dicho que la mar es la María poh, claro y primera vez que yo escucho que sea mala suerte, pero encuentro que para

mí ha sido una suerte, una bendición, andar en la playa. Siempre estoy dando gracias a Dios por la vida y por la salud, pero no de tener amuleto, creo sólo en Dios. Mi marido sí que es católico, él cree en la Virgen, él es más creyente, siempre le pide a la Virgen.

Acá no conozco agrupación de mujeres, de Coquimbo no más. La única amiga acá que tengo en Caldera, es la señora Teresa, ella trabaja también poh. Encuentro yo que aquí los hombres son un poquito machistas, allá en Chasco teníamos una comunidad y también dijeron que las mujeres no servíamos poh, entonces también uno se sentía discriminada. Yo gano mis moneditas, con harto sacrificio, pero las gano, yo gano mis monedas caminando poh”.

Al consultarle sobre qué consejo le daría a otra mujer sobre la labor que ella realiza, ella señala:

“Le aconsejaría que trabaje en esto, sí poh, siempre que le guste, a mí me encanta, me gusta en serio, estoy enamorada de mi oficio. Si alguien no tiene apego al mar, va a decir cuál es la gracia, insolada, mojada, caminando cansada, deshidratada. Esta actividad me conecta con el mar, es riqueza, es una maravilla. Es como si uno estuviera sentado en una fuente abundante, es que no sé cómo decirlo. Creo que el que está acá no se muere de hambre, puede no tener dinero ni nada, pero se va a mariscar, saca alguitas, baja la

marea saca unas lapas. Simboliza todo, yo creo que sí estoy como enamorada del mar, yo digo ah si uno tiene que morir, me encantaría morirme aquí en la playa Chasco. A mí me gusta, a ratos uno se sienta a dónde esté caminando, come algo, una colación y agüita más que nada, y de repente también usted ve la naturaleza, por ejemplo, los pájaros cuando cantan. La gente no presta atención a lo que se pierden de la naturaleza, si es tan bello, el aire también es rico, todo eso, para mí es una riqueza muy grande, maravillosa. Me encanta la vida que llevo, me encanta, no la cambiaría, por más plata, por nada. Ahí, usted es libre. Voy con ganas a trabajar, porque nadie me manda poh”.

Relata como anécdota, algo que un día la naturaleza le obsequió:

“Una vez me encontré un congrio tan grande que no me lo podía, estaba vivo todavía. Era un congrio gigante, yo creo que pesaba mucho más de 4 kilos, porque yo apenitas me lo podía, me lo comí a leña. Nadie me creía que me lo había encontrado”.

Así, la señora Yda ha trabajado por décadas en torno al mar, en el oficio de recolectora de algas o huirera, que le ha permitido aportar con el sustento a su familia.

(Yda Zepeda Reyes, octubre de 2019)

## BUZAS MARISCADORAS Y ASISTENTE DE BUCEO

Ancestralmente fueron las mujeres y niños quienes se dedicaron al oficio del buceo recolectando mariscos, peces y algas en comunidades costeras del país, existen registros en el sur de Chile donde mujeres Yámanas, Kawéskar y Chonos<sup>18</sup> eran las encargadas de las labores del mar, por su capacidad de tolerar las bajas temperaturas del mar austral, mientras que los hombres se dedicaban a la caza y confección de utensilios.

El buceo como práctica se remonta a tiempos inmemoriales y consiste en sumergirse en algún cuerpo de agua de mar, o de un río o de un lago, ancestralmente lo practicaban para extraer mariscos y algas como fuente de alimentación conservando el aire en los pulmones, con el tiempo esto evolucionó a equipos herméticos que eran muy pesados, estos eran llamados escafandras, le permitía al buzo sumergirse y suministrar el aire a través de una manguera que conectaba hacia la superficie dejándolo respirar.

En la actualidad se realiza buceo con el fin de realizar alguna actividad recreativa, extractiva, deportiva o de investigación. Para realizar esta actividad se requiere

18. Barros Valenzuela, Álvaro. *Aborígenes Australes de América*, año 1931.

mantener la respiración y sumergirse, hoy en día se utilizan accesorios como máscaras para proteger la vista y un snorkel plástico que sirve para respirar al llegar a la superficie, es así como existen otros sistemas para abastecerse de aire que es con botellas de aire comprimido, también el sistema Hoocka que consiste en un compresor y un motor que se encuentra por encima del agua, en un bote, que abastece a través mangueras y reguladores de aire a los buzos, los cuales pueden desplazarse fácilmente bajo el agua.

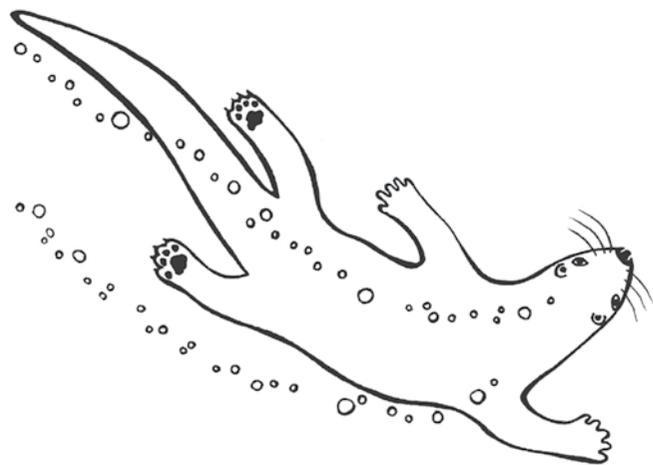
La comuna de Caldera se caracterizaba por tener abundancia de recursos marinos, poseer bancos naturales de moluscos, peces y algas, los que con el tiempo fueron mermando por sobrexplotación. Las aguas claras y temperaturas estables durante todo el año consideran a la costa de esta comuna como un lugar prístino para bucear.

En Caldera hay un total de 26 mujeres registradas como buzas mariscadoras básicas, de las cuales mantienen su matrícula activa sólo dos de ellas, mientras otras realizan este oficio de manera informal, ya que representa un sustento económico importante para sus familias. De un total de 574 buzos mariscadores, el 4,5% pertenece al género femenino dedicado al oficio<sup>19</sup>.

El buceo requiere la mayoría de las veces de un apoyo logístico desde la superficie con el asistente de buzo, el oficio de tele es fundamental en el buceo, ya que es el encargado de asistir al buzo que se encuentra sumergido en el mar, es quien provee de herramientas y de oxígeno en los casos de bucear con Hoocka, el asistente es quien recibe los productos que el buzo va extrayendo y es quien controla los tiempos de buceo, es vital su rol, dado que muchas veces el buzo depende de las maniobras que realiza el tele en la embarcación.

En la actualidad en la comuna hay 14 mujeres teleoperadoras que están registradas como asistente de buzo mariscador, de las cuales sólo una está vigente al día de hoy. De un total de 157 asistentes de buzos mariscadores, un 8,9% pertenece al género femenino, dedicado al oficio<sup>20</sup>.

## TESTIMONIOS DE LAS MUJERES DEL MAR EL OFICIO DE LAS BUZAS Y TELEOPERADORAS



19. Gobernación Marítima de Caldera, Op. Cit.

20. Gobernación Marítima de Caldera. Op.Cit.



*Para mí el mar es la vida, para mí es todo. Cuando yo muera me quiero convertir en un delfín.*



## MARISOL CONTRERAS CHACANA

Marisol Contreras Chacana es una dirigente social activa, muy sociable y amable, buza mariscadora, tiene 47 años, es hija de Pedro Contreras y Juana Chacana, madre de cuatro hijos, nació en La Serena y a sus cuatro años llegó a Caldera junto a sus padres y hermanos.

Llegaron a Caldera desde Combarbalá buscando nuevos horizontes, su padre comenzó a bucear y a trabajar en el mar, y así llegaron a las Torres del Inca (actual caleta ubicada a 65 kilómetros al norte de Caldera) que por esos años era una playa despoblada.

*“Cuando llegamos a Caldera, llegamos a donde mi abuelita que tenía sus animales cerca de la playa Brava; mi papá vino a ayudarla con sus cabras y ovejas. Después, de ahí se fue a las Torres del Inca, conoció esa playa y comenzó a ir a trabajar allá, me llevó cuando yo tenía 4 años. Mi papá con pura ropa se metía a bucear, y ahí nos enseñó a nosotros a nadar, a bucear y todo eso, en Torres del Inca. A los 15 años fui campeona regional de*

*Atacama en natación. Participaba en competencias, ahí nadaba harto, entrenaba desde la playa Copiapina hasta los estanques de la Copec”.*

Marisol y sus hermanos aprendieron a nadar de pequeños en Torres del Inca, y durante toda su vida se han dedicado a trabajar en oficios del mar, son buzos mariscadores y recolectores de alga. Marisol recuerda que desde niña su padre les inculcó el amor al mar, haciéndolos partícipes del trabajo familiar.

*“Nosotros cuando andábamos sacando el alga, mi papá venía y nos echaba a las pocitas, nos largaba al agua y de ahí salíamos. Estábamos chicos, teníamos como 5 años, cuando una vez nos hizo un bote de esos de lata, ya que somos cuatro hermanos, dos hombres y dos mujeres, él nos metió y se dio vuelta la lancha, íbamos todos nosotros afirmaítos. Dice mi papá que así enseñó a nadar, y después a bucear. Yo mariscaba de chica con traje de baño no más, me metía debajo del agua a sacar los erizos. Una vez me paré arriba de una roca ahí en la caleta y me clavé como 10 espinas de erizos en los pies, son dolorosas, era toda una Changa.*

*Comencé a bucear por una necesidad de trabajo, porque yo no saqué ninguna profesión. Cuando niña chica era modista, pero ahora ya estoy corta de vista, en ese tiem-*

po que cosía yo le hice las chaquetas a los del club de la rayuela, Los Rayueleros, hartas cosas hice en ese entonces. Ahora mi vista está corta, entonces no he cosido más. Mi oficio es en el mar, estoy acostumbrada a trabajar en él”.

Su trabajo se centra en la recolección de algas y en la extracción de mariscos, de los cuales algunos son comercializados y otros para consumo familiar. Marisol hizo del buceo y la recolección de algas su oficio, el mar es la principal fuente de ingresos para ella y su familia.

“Trabajo con mis hermanos recolectando algas y buceando. Cuando hay que sacar mariscos, yo los saco, tengo mi traje, mi chope, mi chinguillo y mi máscara que a veces la uso y a veces no, como yo soy buzo mariscador, uno cuando se sumerge igual ocupa eso, pero a mí me gusta más bien así, así como más Changa, se me hace más cómodo.

Con mi hermana Juana apoyamos el trabajo en el mar. Afuera siempre está mi mamá que también trabaja y nos ayuda a cargar. Cuando tenemos eventos, trabajamos todos juntos, mis hermanos, mi mamá y mi papá. En la caleta de Torres del Inca nosotros cosechamos erizos, lapas, almejas, y cuando se levanta la veda, sacamos pulpos y locos. De ahí mismo extraemos el alga que la comercializamos para los abalones.

Nosotros trabajamos todos iguales, hombres y mujeres, si hay que arrancar algas, huiros, yo los arranco. Si hay que bucear, buceamos, mi mamá no, porque ya es más viejita, pero espera afuera, pesa los mariscos, los mide, ella hace todo el trabajo de tierra, yo soy la que me meto al agua. Mi hermana igual está aprendiendo, también se pone el traje y se mete al agua. Somos las dos, y ahora vamos a sacar la matrícula para andar arriba del bote, de “tele”, es importante para nosotras tenerla.

Yo buceo sacando alga y también sacando mariscos, yo me meto para dentro y saco el alga o si no, la corto con un machete. Tengo un machete grande que todos me lo quieren quitar y yo lo guardo, lo dejo hasta debajo de la cama, jajajaja. Porque allá los niños todo lo pierden, poh. Mi hermana tiene un machete de esos japoneses pa’ cocinar, yo no, el mío es como un sable y con ese yo me meto para adentro y con eso corto las algas, las que voy echando a una malla, como un chinguillo grande, después ese chinguillo se saca y se va llenando los sacos, y si no hay, salgo pa’ fuera y empiezo a caminar hasta donde encontrar y sacar, así lo hago. Voy sacando hasta juntar lo suficiente. Me dicen: dónde va la loca Mari, me dicen así porque ando por allá juntando, hasta que junto mis algas. Tengo que hacerme la plata, poh. Yo me vuelvo loca si se me pierde el machete, porque es mi herramienta. Un día no sé dónde

lo dejé, yo me había equivocado lo había dejado en otro lado y mis hermanos, todos me dicen: oh, este machete está bueno, todos los niños lo miran, poh, lo ojean porque corta así altiro el huiro, altiro corta el alga. Los otros de ellos tienen todo oxidado y el mío no, yo lo cuido. Incluso el Juan me decía: Mari mira se está oxidando, deja limpiártelo, me dijo, porque no te vai a dar ni cuenta cuando te lo quite, jajaja. Yo tengo un elástico que le amarré, lo uso igual como las guerreras en la espalda, amarrado el machete”.

Marisol aprendió a bucear por su padre que desde pequeña la involucró en las labores del mar, así como ella aprendió de su padre, don Pedro Contreras, Marisol le enseñó a su hijo, quien en la actualidad se recibió de la Universidad de Valparaíso como buzo autónomo, hoy en día se está especializando en la Escuela de la Marina de Valparaíso para ser buzo comercial.

“A mi hijo yo le enseñé a bucear, desde pequeño que siempre andaba pegaíto al lado mío y el más chico ahora que tiene sus aletas y su máscara para usarlas en el verano, él igual quiere bucear.



Al agua se meten mis tres hijos, todos nos metemos al agua, parecemos sapos en el agua. En la playa la Doncella que le llaman, ellos aprendieron a nadar en la pocita de Torres del Inca; ahora al que llaman el Chiquitito, tiene máscara, y bucea y todo.

Todos los niños heredaron el oficio del buceo, porque mi hijo igual, con eso él solo se paga los estudios, él trabaja en el verano, junta la plata y después en marzo se va a estudiar, así se la lleva. Y ahora es cantante, en la banda Luchito, acá. Anda siempre cantando en Caldera, canta música villera. Y mi otro hijo igual bucea, pero él es más del alga; los niños todos bucean, poh, todos nos metemos al mar, y las cosas que sacamos la comemos y las vendemos.

Mis papás son los dos Changos, porque mi mamá venía del sur y se criaron los dos ahí, a mi abuelo el suegro igual le enseñó a mi papá a trabajar en el alga, en el buceo, en todo.

Mi papá, el ritual que tenía antes era cazar los lobos de mar, pero ahora ya como está la protección de los animales y todo, mi papá ya no lo hace, mi papá es indio, él lo cazaba con piedras, con unas piedras lo aturdía, lo amarraba y después el lobo se paraba vivo porque no estaba muerto, y ahí cuando se paraba le enterraba un cuchillo. Yo me acuerdo, era toda una bestia, y ahora mi

*papá ve los reportajes y dice: por qué fui tan malo. Los chungungos igual los comíamos, mi papá igual los mataba, eran ricos, mi mamá venía, los mataba y los pelaba, igual que comer a un conejito, después me acuerdo de que me ponía las manos de la guagua y yo era chiquitita y no comía; tenía una tía que se los comía, les pescaba todas las patitas y las chupaba, eran ricos, era como comer conejo, y el lobo igual.*

*Pero nosotros como Changos y todo eso, mi hermano dice que hay un derecho una vez al año que uno pide permiso y se puede hacer eso, uno puede pedir permiso y para los años nuevos indígenas hacer ese ritual, poh, así que podríamos sacar uno, pero tenemos que tener ese permiso, pero sí se puede. Mi hermano dice que en otras comunidades este tipo de ritual allá pál sur lo hacen, todos tienen derecho a sacar”.*

La faena de trabajo de Marisol se basa en la baja marea, dependiendo de eso, parte su día.

*“Cuando llego allá a la mar, a veces son las 6, las 7 ó las 10 de la mañana, dependemos de cuándo está la marea baja; nosotros trabajamos cuando baja la mar. Con mi hermana Juana comenzamos sacando el alga tirando un gancho con cordel, el gancho es como un ancla. Yo enrolló el cordel igual como se lacea un ca-*

*ballo, yo lo tiro y saco huiro, cuando viene la mar, lo largo, y cuando se va, dejo que se vaya, cuando viene la ola, lo tiro fuerte y rápido, porque o si no, el agua te puede tirar y botar. El alga que sacamos es para los abalones del cultivo San Cristóbal; ellos nos encargan el alga para alimentar esos moluscos los días martes y jueves, entonces a veces los días lunes o viernes, trabajamos desde las 7 de la mañana hasta la 1 de la tarde, de ahí esperamos a que llegue el camión y comenzamos a cargar, nos dan las 5 de la tarde. Esta faena la hacemos dos días a la semana. Ya no estoy vendiendo alga seca, porque yo me estoy moviendo entre Torres del Inca y Caldera, entonces no tengo el tiempo para preocuparme del secado.*

*La extracción del alga la hacemos entre todos, somos un equipo de cinco personas, mi hermano Willy y tres más. Nos dividimos el pago del alga que sacamos para el cultivo y entre todos pagamos el IVA del sindicato”.*

En la actualidad a Marisol le conviene vender el alga mojada, porque para venderla seca hay que estar constantemente en ese espacio dedicada al secado, lo que le complica a Marisol porque tiene que viajar a Caldera a ver a sus hijos. Su principal ingreso es la venta de alga y mariscos que extrae.

*“Cuando trabajo en el buceo, para mí simboliza todo el sustento para mis hijos, traer las cosas a la casa, comprarle todo lo que ellos me piden, hacer lo posible porque yo junto la plata, poh, no es llegar y tener; un día voy a tener tanta plata, un sueldo no, uno no tiene a veces la plata, los sueldos, y uno tiene que ir juntando y hacerlo. Así es la vida de uno, para mí a veces pasan semanas que la mar está mala y no puedo trabajar, y yo creo que con el tiempo ya no van a haber mariscos, no va a haber nada, poh, si ya está todo depreda’o. Ahí donde estamos nosotros en Chañaral, está todo contaminado, yo pienso que ya no van a haber cosas así para que las personas sean profesionales y que digan pa’ sacar el alga, no. Incluso el alga por Sernapesca cada mes hay más cosas que te piden, poh. Por ejemplo, ahora nosotros no podemos entregarle el huiro a mi papá. Él tiene que comprarlo mojado y no seco, entonces mi papá cómo nos va a comprar el huiro mojado si nosotros pa’ venderlo a él tenemos que secarlo y después amarrarlo y venderlo, entonces tiene muchas trabas”.*

Para Marisol, Caldera es su segundo hogar, ya que Torres del Inca durante toda su vida ha sido el primero, ahí aprendió a conocer el mar y desarrolló su principal oficio, el buceo. Junto a su familia trabajan durante todo el año extrayendo productos marinos.

*“Aquí en Caldera tengo toda mi vida, mi infancia, bueno, una parte de mi infancia la viví en el sur, pero igual tengo infancia acá, aunque mi infancia profunda fue en Torres del Inca para mí. Toda mi vida la he pasado en las Torres del Inca y siempre trabajando ahí; igual mi papá me dio para estudiar, pero yo me enamoré y no aproveché mis estudios, pero igual me dio la facilidad pa’ yo estudiar, pero no, una es más porfiá. Así que eso, poh, igual estudié modista tres años, igual tengo hartas cosas, soy pintora, me gusta pintar, y lo que más me fascina es el mar, que yo sin la playa donde estoy, no sé, yo me desespero. Uno se acostumbra al mar, atrae el mar, incluso estoy sola, yo allá vivo sola en mi casa en la playa, y tengo mi generador, lo prendo yo, cocino y después me vengo a ver los niños, poh, porque mi suegra me cuida a mis guaguas más chicas, y si hay cosas de colegio tengo que venirme y después volver. O si no, me voy en la mañana, a las 7 los dejo en el colegio y después vuelvo a las 3 de la tarde a sacarlos del colegio, así es, siempre es así. Igual en verano cuando estuvo malo, trabajé en el supermercado Líder, he trabajado en restoranes, en Unimarc, en todos lados, así me la llevo. Por ejemplo, ahora este año estuvo muy malo, no podíamos sacar el alga de nosotros, entonces ahí no tenía trabajo y me busqué trabajo ahí, así me la llevo en vez de vacacionar el verano allá, trabajo todo el verano en Caldera, como todo al revés, poh. Y ahora*

mandé currículum para la aviación, para los colegios para cocinar, porque igual tengo cursos de chef, poh, de cocinería, estudiamos el año pasado seis meses, y ahora este año otros seis meses y terminamos, ya llevo hartas cosas que hago”.

Marisol recuerda que en su adolescencia conoció los pulpos.

“Los pulpos llegaron cuando yo tenía como 14 años, acá en Caldera no había pulpos, no existían los pulpos, cuando llegó la Corriente del Niño, el agua estaba tibia, no sé si era la del Niño o la de la Niña, pero mi papá dice que vio unas cosas chiquititas que se arrastraban y eran del porte de la mano, dice que había mucho, y ahí él supo que eran los pulpos. Y ahí se colocó una pesquera japonesa que había acá donde está el Miramar, al frente, ahí compraban los pulpos y mi papá empezó a vender pulpos. Los erizos tampoco había acá en Caldera, llegaron los erizos, no habían, incluso yo tenía 14 años cuando me acuerdo que llegaron y eran grandes, mi papá nos apretaba la nariz y nos los echaba para que nosotros comiéramos. No nos gustaba porque no los conocíamos, no estaban, llegaron con la corriente y se cultivaron”.

Marisol pertenece a la organización “CONAMURI”, agrupación dedicada a la protección de las semillas del mar.

“En esta agrupación uno pelea por las semillas, nosotros peleamos por las semillas del mar. Y yo he ido a representar la semilla de las Torres del Inca de Chile, a Paraguay, Brasil, Argentina.

Para que uno mismo pueda cultivarla, por ejemplo, los erizos, la semilla del erizo. Y ahora estamos viendo las esporas de las algas, porque igual las algas las están cultivando en los laboratorios y todo eso; nosotros ya tenemos semillas protegidas en las Torres del Inca, incluso nosotros les hemos vendido semillas a las universidades, no vendida, pasadas para que hagan experimentos. Nosotros igual hicimos uno allá en las Torres del Inca, y los erizos que tenemos ya están todos grandes, y nosotros lo hicimos con la Universidad de Atacama, la Universidad del Mar y ahora los erizos ya están que se revientan, hicimos, así como unos huevos grandes de cemento con hoyitos, pero ahora ya están saliendo hay que sacarlos, ya está, pero repleto de erizos y de algas”.

Marisol nos cuenta el porqué del nombre de Torres del Inca.

“Torres del Inca se llama así porque arriba de donde está la playa, al mirar hacia el cerro hay tres cerros, que son tres torres, que el caballero que estaba allá, Jaime Baeza, le puso las Torres del Inca, y cómo nosotros estábamos allá y éramos chicos, y en esos años no había casa, no había

nada, y mi papá tenía puras casas de piedras, rucos le llamaban, y nosotros éramos los Incas, éramos los indios que él decía que había allá, hizo un libro. Si cuando iba gente me acuerdo de que mi hermano tenía el pelo con un corte bien indígena, corte redondito, igual como los indios que están para allá no sé dónde, en la selva amazónica. Y con el agua salada él tenía el pelo rubio, todo así arrubiado, y mi papá decía: por qué no pasan los caballeros por este lado de acá, creo que les decía, no pasen para allá porque esos son Incas, son indios. Quizás pensaban que nosotros los íbamos a comer, jajajaja. Yo creo que nos miraban como indios porque él era profesor, tenía educación y nos veían matar los animales, nos veían matar los lobos de mar, los chungungos, por eso nos miraban como indios”.

Marisol reflexiona respecto al trabajo femenino en el mar.

“Yo me dediqué al mar por motivos de fuerza mayor, me dieron la posibilidad de estudiar y yo no la aproveché. Si alguna mujer se quiere dedicar a esto, yo le diría que es esforzado, es muy sacrificado, porque uno tiene sus hijos, es un trabajo duro, pero si le gusta el mar, que lo haga, y que siempre se cuide, porque al mar se le debe respetar. Para mí este oficio es una pasión, si yo estoy en Caldera mucho tiempo, me desespero por regresar a Torres del Inca”.

(Marisol Contreras Chacana, septiembre 2019)





*Lo que me gusta de bucear es el silencio,  
el sentirme sin gravedad.*



## ROSSANA MARTIN GONZÁLEZ

Rossana Martin es una mujer luchadora, perseverante y disciplinada, buza mariscadora, tiene 40 años, es hija de Nidia González y Arturo Martin, madre de Vincenzo y Camila. Nació en Copiapó, y por razones de salud se trasladó a vivir a Santiago y a Quilpué. Realizó sus estudios superiores en Valparaíso, ingeniería en acuicultura, y ahí comenzó a practicar buceo deportivamente, práctica que se convirtió en su pasión y hobby, y la que le permite abastecer semanalmente a su familia de productos del mar. Esta práctica se convirtió en una fuente de alimentación.

Rossana conoció el buceo estudiando ingeniería en acuicultura en Valparaíso, era un ramo de la carrera, ahí aprendió y se maravilló con el fondo marino. Gracias a ese estudio pudo conocer el borde costero de la Región de Valparaíso, participó en campeonatos femeninos de buceos, fue seleccionada nacional y compitió en la comuna de Caldera. Esa fue la primera vez que estuvo en las aguas de Caldera, venía representando a la Región

de Valparaíso, y en ese campeonato pudo conocer zonas desde Bahía Inglesa hasta el sector del Faro, ese contraste despertó en Rossana su amor por esta comuna.

En el año 2006, Rossana se traslada desde Valparaíso a vivir a Caldera, llegó por trabajo a un cultivo marino.

*“Llegué a Caldera primero por la acuicultura y no me fue muy bien, luego trabajé en un par de cultivos, de ostiones, de abalones y después de algas. Trabajé en una Otec, y esa pega me gustó más, de trabajar de relatora, porque tenía más contacto con la gente y con el buceo, andaba en lancha y andaba en los botes viendo cómo buceaban, y eso era más atractivo para mí, me gustaba más, me conectaba más con las personas”.*

La faena de buceo de Rossana consiste en salir sábado o domingo a las 10:30 de la mañana de su casa para estar entrando al mar a las 11:00, siempre y cuando las condiciones del mar lo permitan, sus buceos son aproximadamente de dos horas, buscando playas alejadas.

*“En el buceo uno necesita mucha tranquilidad, se necesita conexión con uno; yo me conecto con el agua, entro sin miedo. El objetivo mío es disfrutar, siempre me preocupo de que el agua esté clara, es importante planificar el buceo. Al ingresar al mar, es importante entrar*

*despacio, si entras rápido y te mueves mucho, espantas a los peces que andan por ahí, porque así los peces fluyen y tengo mayores posibilidades de tener una buena caza. Siempre que entro al mar, llevo mi arpón, porque, de hecho, voy a cazar. A medida que empiezo a sacar pescados, los voy guardando en una malla tipo chinguillo, y de boya llevo una tabla de body, donde voy colgando el chinguillo con los productos. Me gusta ir a una hora en que el mar está calmo, por eso planifico mi buceo. Como norma personal, jamás saco productos chicos, siempre me rijo por las tallas y por las vedas. En concreto, mi experiencia de buceo es puro conocimiento empírico, por ejemplo, al bucear en la orilla, encuentras todo, no es necesario meterse hondo. Cada buzo tiene sus picadas y yo tengo las mías. Los peces siempre están en la rompiente de la ola, están a dos o tres metros, lo que pasa es que hay que meterse a las cuevitas y para eso la mar tiene que estar buena, a mí me gusta hacer buceos cortos e irme”.*

Para bucear es importante programar el buceo según el objetivo de la práctica. Rossana ha tenido la posibilidad de bucear haciendo levantamiento en estudio de suelos submarinos, recolectando muestras biológicas e identificando las especies que se encuentran, trabajos de investigación con medición de transectas<sup>21</sup>.

Rossana planifica su faena de buceo ingresando en el S.H.O.A.<sup>22</sup>, a la tabla de mareas, y ahí puede visualizar cómo estarán las condiciones del mar para practicar su jornada de buceo. Para cada buceo planifica un objetivo, por ejemplo, si va a cazar, busca el sector adecuado para esa práctica; acostumbra a bucear apnea, con un arpón que le permite cazar peces de roca, y también lleva consigo un chope que es un instrumento para arrancar moluscos de las rocas, y lleva el chinguillo que es la bolsa de malla de red donde va depositando los productos extraídos. Al finalizar cada faena, ella hace estadísticas de sus productos, acá nos cuenta:

*“Todo lo que saco lo hago estadística, tengo una pesa romana con la que siempre peso lo que saco para sacarle rendimiento, por ejemplo, si es pescado, yo lo fileteo, después lo peso, eso me da un rendimiento en filete, éstos los porciono en varias bolsas y las congelo, lo que me permite alimentar a mi familia un par de semanas. El buceo para mí representa una fuente de alimentación saludable, es un autosustento para mi familia, representa un ahorro en la economía familiar, porque no gasto nada de dinero en proteína, todo lo extraigo del mar”.*

21. Transecta: O corte, es la representación de un espacio a lo largo de un trazado lineal; es utilizado en muestreos de investigación.

22. S.H.O.A.: Servicio Hidrográfico y Oceanográfico de la Armada.

A Rossana el bucear le provoca gran satisfacción emocional, en su relato nos cuenta:

*“Lo que me gusta de bucear es el silencio, el sentirme sin gravedad, como que el hundirte es fácil, aguantar la respiración es como un ejercicio anaeróbico que al final te mantiene vital, te da como una especie de vigor. Cuando regreso, yo puedo llegar cansada del buceo, por los plomos, todo lo demás, pero me siento súper bien. Al hablarlo en términos así más biológicos, el buceo libera endorfinas, hormonas que son de la felicidad, eso me libera, porque generalmente, si estoy acá en la casa, los días me parecen más planos, a veces me siento como más desanimada, el mismo estrés doméstico, eso a mí me apaga, y en cambio cuando voy al agua, como que me transformo, soy como un pecesito más, ahí cobro otra vitalidad”.*

A Rossana le gusta bucear de noche, pero no es algo que realice frecuentemente, no es algo habitual. Hay un cierto temor a la oscuridad, sin embargo, disfruta de la experiencia de ver animales con hábitos nocturnos como la jaiba; usa una linterna de amplio espectro lumínico especial para bucear, con esa linterna recolecta jaibas, una especie que, al igual que otras, acostumbra a alimentarse en la oscuridad.

En lo simbólico, para Rossana la actividad de buceo representa algo que va más allá, es su fuerte conexión con la naturaleza y con el mar, del cual se ha encantado, y que representa su fuente de nutrición, el alimento que obtiene para su familia, y que también representa la inspiración para todas las otras actividades que realiza.

*“Caldera me gusta porque tiene el mar, donde encuentro los mejores parajes siempre aislados, me gustan esas playas aisladas, porque buceo y siempre consigo algo, el mar es abundante; si lo cuidamos, puede ser una fuente inagotable de recursos para el autoconsumo. El problema es con la sobreexplotación de los recursos, no respetar las vedas; en ese sentido, soy cuidadosa con las especies, siempre busco especies que tengan el tamaño adecuado para capturar. Eso es lo que me atrae de Caldera, el mar y la abundancia que hay en él, el que las cosas estén ahí, y sin mayor esfuerzo, o sea el esfuerzo de meterse al agua. Me conecto a través del mar con mis ancestros, no tengo tan claro qué es lo que me conecta a Caldera, pero es algo que me detiene acá”.*

(Rossana Martin González, agosto 2019)



*Yo no sé nadar muy bien,  
pero me siento oceánica,  
como que siempre lo he  
llevado en la sangre,  
en otras vidas.*



## ANA GALAZ CONTRERAS

Ana Galaz es una mujer trabajadora y aguerrida, asistente de buceo o teleoperadora, nació en Santiago de Chile en julio de 1959, es casada con Rodrigo Katz, madre de tres hijos, Francisca, Ingo y Damián, y llegó a vivir a Caldera en el año 1982 cuando su marido se vino a trabajar a la Pesquera Playa Blanca como tripulante de embarcación; desde ese momento su vida cambió radicalmente.

*“Caldera es precioso; el norte es bonito, tranquilo, poca gente, ideal para criar a los hijos también, considerando que en esa época yo no era pescadora, era la señora del pescador, llegamos con Francisca que tenía dos años.”*

Pasaron varios años en que Rodrigo, marido de Ana, trabajó en la pesquera, y luego se dedicó al buceo en la caleta de Puerto Viejo, cuando aún era un lugar bastante aislado y pequeño. En ese momento Ana comenzó a involucrarse en las faenas del mar acompañando y asistiendo a su esposo en el bote, aprendió a remar, y apoyó el proceso de fileteado y desconche.

*“Yo tenía 35 años cuando comencé a trabajar en el mar con Rodrigo, y conocí lo que era realmente la pesca, yo no sabía nada, ni remar. Nuestro trabajo era principalmente en verano, nuestros niños no estaban en el colegio y nos íbamos a Puerto Viejo, donde empezó todo el tema. Puerto Viejo en esa época era chiquitito, no era lo que es ahora. Yo empecé apoyando como asistente; un asistente de Rodrigo me enseñaba, yo lo miraba, después ya me atreví sola a subirme al bote.”*

El oficio de asistente de buceo Ana lo fue aprendiendo en la práctica, surge como una necesidad de apoyo a la economía familiar. Han pasado casi treinta años en que Ana ha desarrollado este oficio apoyando la faena de buceo de su marido, donde la caza submarina y la recolección de mariscos son la fuente económica de ambos.

*“Ser asistente de buceo consiste en hacer andar el compresor, tirarle aire, que todo funcione bien, remar, vestir al buzo y desvestirlo, jajaja. Mientras dejas todo esto preparado, el compresor y el buzo van haciendo toda la actividad, y mientras tanto yo agarro los remos y tengo que estar remando y siguiendo al buzo, no alejándome. El buzo va dando señales, hay señales para asistirlo, cuando el buzo está debajo del agua, mueve la man-*

*guera cuando está listo, tres tirones, entonces tengo que estar lista ahí, tirar el chinguillo si está sacando mariscos o pescado, tiro el chinguillo vacío y recojo el que viene lleno y ahí lo subo al bote y lo voy ordenando. Cuando se termina la actividad, me dedico a destripar los pescados, que queden listos para venderlos enteros o fileteados a los restaurantes”.*

El mar condujo a la familia de Ana a los oficios marinos, sus dos hijos menores se dedicaron a la pesca, Francisca su hija mayor tomó el rumbo académico y estudió derecho. El mar se convirtió en la pasión familiar, y adaptaron su vida a las condiciones que el mar y la faena pesquera les propició.

*“Nuestros tres hijos fueron creciendo en Puerto Viejo todos los veranos, y uno de ellos, Ingo, quiso ser a temprana edad pescador, a los 14 años; no quiso seguir estudiando, no quería ir al colegio, no le atraía eso, tenía claro que quería ser pescador, y se hizo pescador. Luego Damián tomó la misma decisión, no quiso seguir estudiando y se dedicó al mar”.*

La rutina de Ana comienza temprano en la mañana, y depende de la estación del año el horario en que salen a pescar.

*“Un día de todos los días, despertamos temprano junto con las gaviotas, que llegan a alimentarse de los restos del fileteado del día anterior; ellas amanecen como a las 6 ó 6:30 de la mañana, ahí las escucho y me levanto a desayunar, arreglo un poco la casa y después nos vamos con Rodrigo (marido) a ver a dónde vamos a bucear. Recorremos distintos lugares de la región de Atacama, en el verano partimos como a las 9 de la mañana, en el invierno un poco más tarde tipo 11. Rodrigo está metido en el agua entre 3 a 4 horas, yo le voy recibiendo lo que él caza, desde la orilla lo voy acompañando; cuando teníamos bote, iba en el bote asistiéndolo, y al salir del agua empezamos la faena de fileteado. Todos los días son diferentes, hay días que nos levantamos a trabajar, y hay otros en que no nos levantamos y no hay día de buceo, nadie nos obliga, al ser independientes, somos libres, esto es una disciplina”.*

Ana en su infancia soñaba con vivir libremente en el campo, su experiencia inicial había sido la vida de campo.

*“Cuando era chica, mi vida era puro campo, campo, campo, a la playa iba súper poco, en esos años siempre pensaba como en la casita en la pradera, y una carreta con caballos, vivir libre siempre, la carreta después fue el bote. Antes andábamos en un bote grande y lo hacía-*

*mos como carreta, le poníamos varillas, las cruzábamos y le poníamos una carpa de auto, parecía carreta, y la cocinilla en la popa<sup>23</sup> junto al motor, navegando y cocinando adentro. En la noche una vez estábamos fondeados en un lugar lejos de todo, ¡imagínate, navegando!, con cocina, con horno, hacía hasta kuchen en el mar.*

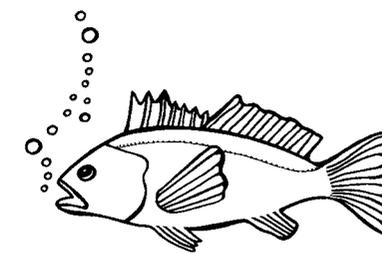
*En la época que vivimos en este bote (carreta), vivíamos en Iquique, y Rodrigo se embarcaba en la albacora y salían 12 ó 15 días mar afuera, y yo me quedaba sola en la caleta, en el bote, fondeada afuera; y tenía un botecito chico, y remaba para llegar al muelle y lo fondeaba, iba a comprar, después volvía y me iba al falucho. Los pescadores me cuidaban, en la noche quedaba todo solo y no me pasó nunca nada, miedo a nada tampoco, los pescadores no son malos”.*

Ana involucró en las faenas del mar a sus niños desde muy pequeños, y los hizo parte del trabajo a temprana edad, aquí nos relata su experiencia como familia.

*“Tengo tres hijos, la mayor iba al colegio, entonces a los más chicos teníamos que llevarlos a la actividad que hacíamos nosotros, llevarlos al bote, tenían que andar con nosotros. Ellos se acostumbraron al estilo de vida, ahí se traspasó la herencia de pescador a hijo. Mientras nosotros trabajábamos, ellos dormían, salíamos temprano y*

*como a las 10 de la mañana les daba sueño, les hacía una cunita en la proa a los dos y dormían una hora, hora y media, luego despertaban y estaban todo el día hasta que terminábamos las faenas de pesca.*

*Una vez estaba Damián, que tenía tres años, jugando con la manguera de buceo; Rodrigo hizo seña de aviso (tirar la manguera) que había que cambiar el chinguillo, el aviso eran tres tirones, y al tercer tirón Damián se fue al agua porque tiró muy fuerte, al agua en invierno, con parka, bufanda, gorro, e Ingo me dice: “Mamá, Damián está en el agua”, yo lo miro, me doy vuelta, porque estaba remando, estaba con salvavidas, y le sacamos toda la ropa, lo abrigamos, y se tuvo que quedar así hasta que termináramos. Ahí empezó la vida marina de ellos y yo siempre aprendiendo”.*



23. Popa: Parte posterior de una embarcación.

Algunas zonas de la costa están territorializadas por distintos grupos de pescadores y recolectores de orilla, los cuales no permiten que lleguen pescadores de otras zonas a extraer recursos marinos, provocando tensiones permanentes entre grupos.

*“Después de estar 20 años en Iquique, volvimos a Caldera, y nos pasó una mala experiencia. Partimos a bucear con Rodrigo hacia el norte por Zenteno que antes era sector de pescadores, de buzos, y que ahora está todo este tema de los huireros. Éstos se tiraron en contra mío, onda chocándome la camioneta, queriéndome chocar la camioneta, y furiosos me gritaban: ¡no, que el huiro es de nosotros!. Creían que nosotros habíamos sacado huiro, y ofreciendo disparos y todo eso, nos decían: nosotros echamos a la gente a disparos, tenemos pistolas y somos malos y no queremos amigos. Ahí me pegué un susto feo y estaba sola, porque Rodrigo estaba con otros amigos más buceando. Con esa clase de gente te encuentras ahora recorriendo el borde costero, antes no era así”.*

El riesgo y la incertidumbre de irse a la mar todos los días están presente en la vida de Ana, pues en el oficio en sí no se sabe cómo será el día. En el borde costero hay zonas de mucho viento, y Ana relata que a veces an-

daba en un kayak, embarcación pequeña, apoyando la faena de su marido, cargando los chinguillos y siguiéndolo con los arpones.

*“Yo no sé nadar muy bien, pero me siento oceánica, como que siempre lo he llevado en la sangre, en otras vidas.*

*Un día era tarde, la hora de la puesta de sol, y yo empecé a remar, de pronto veo una roca donde se forman las olas como para empezar a surfear, Rodrigo ya se había varado, y de repente yo miro para atrás, y me doy vuelta, los pescados al agua, estaban en el chinguillo que no se abrió, pues en el kayak iba todo amarrado, arpones y chinguillo, siempre todo amarrado, pero el chinguillo al caer al agua como que se infla y queda flotando. Yo estaba en el agua afirmada del kayak, igual medio desesperada, porque no sé nadar muy bien, muy poco en realidad. Mi hijo Ingo estaba relativamente cerca, y yo pataleando y hundiéndome, al lado de la roca, no podía dar vuelta el kayak, y los pescados se me iban... Finalmente, Ingo me ayudó, dio vuelta el kayak, y me dijo: “¡ya, mamá, súbete!” y me subí. Esa fue una experiencia intensa, tremenda”.*

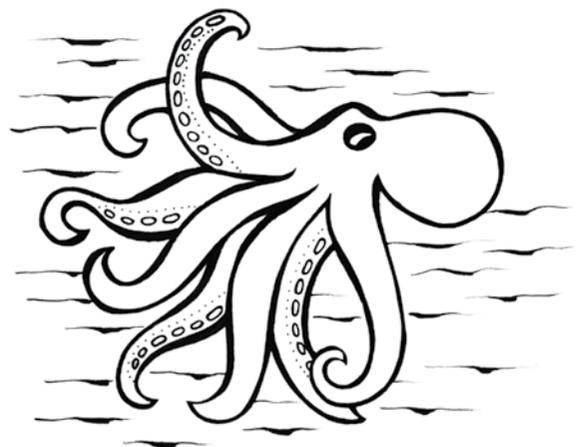
Ana a lo largo de los años ha conocido a muy pocas mujeres que se dediquen a los oficios marinos, aquí nos relata.

*“A mí me encantaría que hubiese muchas más mujeres que pesquen, que se integren al mar, pero hay muy pocas, que fueran más pescadoras, que se integraran, a mí me encantaría. En la época en que vivíamos en Puerto Viejo había una niña que pescaba, salía al mar igual que yo, se embarcaba, y esta niña salía a pescar con redes y todo, tenía 14 años, salía todas las noches, empujaba el bote, tremendos botes y a remo. Esta niña trabaja hoy vendiendo verduras afuera del supermercado Unimarc, en Caldera, ahora ya dejó de ser pescadora. Alguna vez ambas pertenecemos a un sindicato en Puerto Viejo, nunca más volví a conocer a otra mujer pescadora. A mí me encantaría que más mujeres se dedicaran a la pesca”.*

(Ana Galaz Contreras, septiembre 2019)



TESTIMONIOS DE LAS MUJERES DEL MAR  
**EL OFICIO DE LAS TRIPULANTES  
DE EMBARCACIONES**



## TRIPULANTES DEL MAR

El oficio de tripulante de mar es propio de un pescador, el que consiste en salir en una embarcación a pescar según la temporada los peces que provee el mar, los tripulantes para salir a pescar ocupan distintas metodologías y herramientas, dependiendo de la embarcación, la cantidad de tripulantes a bordo y la especie que quieren capturar.

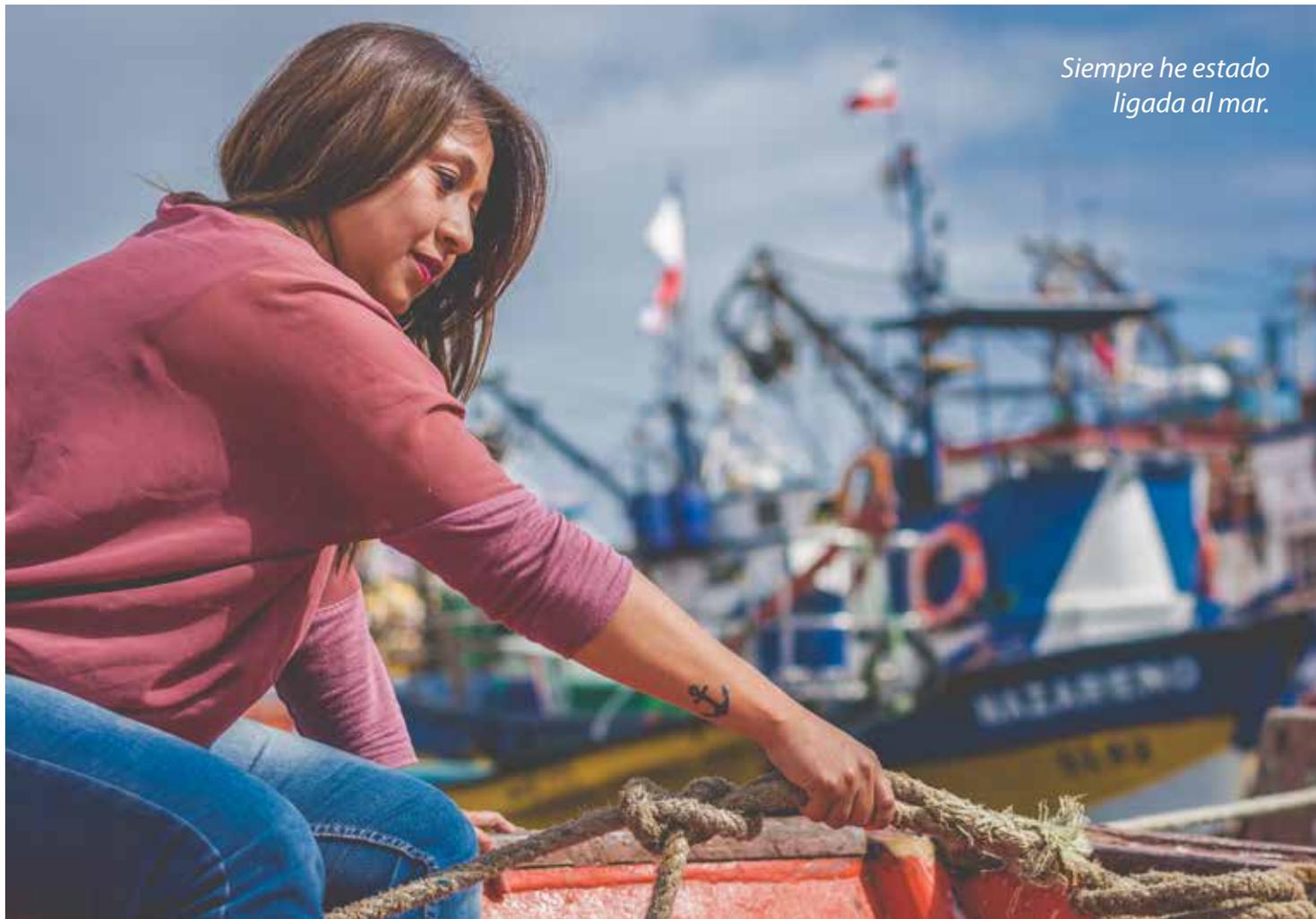
Históricamente en este oficio siempre han prevalecido los hombres por ser una actividad muy dura, que requiere de gran resistencia física, soportar bajas temperaturas y trabajos de fuerza mayor. Tradicionalmente las mujeres estaban asociadas a supersticiones de mal augurio en las embarcaciones, no eran bienvenidas.

A través del tiempo se ha ido transformando el oficio, tecnificándose y cambiando las formas de producción, las regulaciones legales actuales han intervenido el oficio, imponiendo herramientas, equipamiento más sofisticado, siguiendo la lógica del mercado capitalista actual.

En Caldera para la categoría de pescador artesanal existen 117 mujeres registradas, de las cuales 51 mantienen vigente su matrícula. De un total de 2130 pescadores artesanales de la comuna de Caldera, un 5.49% pertenece al género femenino dedicado al oficio<sup>24</sup>.

24. Gobernación Marítima de Caldera, Op. Cit.





Siempre he estado  
ligada al mar.

### KATHERINE ÁVALOS MILLA



Katherine Ávalos Milla, es una mujer alegre, trabajadora y perseverante, tripulante de mar, nació el 5 de mayo de 1991, hija de Eliza Milla y Miguel Ávalos, madre de Aria Antonella de dos años, calderina. Proviene de familia pescadora, nos cuenta que sus antepasados siempre se han dedicado a oficios del mar. Comenzó a trabajar como tripulante de mar a sus 18 años, luego estudió como técnico en prevención de riesgos.

*“Mi familia siempre ha sido de Caldera, siempre han vivido acá, mis abuelos, mis bisabuelos y mis tatarabuelos, ellos siempre han estado ligados al tema de la pesca, al borde costero. Mi abuelo trabajaba en el puerto, como buzo y como pescador artesanal, y mi papá también como pescador artesanal junto con mi tío y algunos primos”.*

A Katherine desde niña la involucraron en el rubro de la pesca, tanto sus abuelos como su padre, luego le fueron enseñando a utilizar los instrumentos para navegar.

Cuando tuvo la edad suficiente, se preparó y sacó su matrícula de tripulante, y desde ese momento comenzó a salir con su abuelo, su padre y sus tíos a pescar de manera más activa: una herencia familiar.

*“Es más que una herencia familiar, es más bien un oficio hobby, porque al final yo igual seguí estudiando, tengo mi profesión, soy técnico en prevención de riesgos.*

*Un día me invitaron porque habían aparecido las jibias, y ahí como que me entusiasmé porque siempre desde chica le había ayudado a mi papá en el tema de la lancha, desde que mi papá se compró la primera embarcación que era un tipo de falucho, siempre le había ayudado en el varadero o a veces a bajar las lanchas, siempre había andado arriba de la lancha. Entonces cuando ya cumplí 18, fui a sacar la matrícula y me dijeron: “¿ya, querés salir?” Y yo respondí que sí. Desde ese momento empecé a salir más cotidianamente”.*

Desde niña Katherine vio a su padre y a su abuelo dedicarse a la pesca, le inculcaron durante toda su vida los temas pesqueros, luego cuando ya comenzó a salir a navegar le enseñaron a utilizar los instrumentos, la navegación.

*“La primera vez salí con mi tío, no me sacó mi papá, sino un hermano de mi papá: Claudio Ávalos. Salimos a pillar jibias con tota. La tota es una línea de mano, un tubito con hartos anzuelos, eso se llaman tota, eso uno los tira pa'bajo y empieza a atraer la jibia, ahí pica. Se le ponen luces y empieza a picar la jibia y ahí se va levantando. Igual he salido a los congrios, a los tiburones, pero me gusta más la albacora al palo. De por sí salgo más siempre a las temporadas de la albacora. Después de eso empecé a salir con mi papá, pues se dieron cuenta de que no me mareaba, que no me sentía mal, así que seguí saliendo con ellos.”*

En el año 2014 don Miguel Ávalos, padre de Katherine compró una nueva embarcación en Lebu, región del Bio-Bio, y Katherine fue uno de los tripulantes junto a sus tíos que trajeron ésta hasta Caldera.

*“Viajamos a Lebu a comprar la embarcación, era usada, la llamamos Katherine segunda, y la anterior mi papá la vendió, se llamaba Katherine primera, esa era más pequeña, como un falucho. La de ahora es más grande, es una buena lancha, tiene buena plantilla, la plantilla es la parte de abajo del diseño de la lancha, porque éstas son hechas sureñas, entonces son más resistentes, pues la fabricación es para el mal tiempo, entonces aguantan*

*más afuera, no te golpea tanto la mar, son más firmes. El día que zarpamos desde Lebu salimos de día; es bien diferente cuando navegas en el sur de Chile, que en el norte, el mar es diferente, no se comporta igual, fue una experiencia bonita. Conocí hartos, hacíamos turnos con mi papá, yo navegaba con mi papá y mis dos tíos navegaban juntos, entonces los dos primeros días, 24 horas navegando, de Lebu hasta Valparaíso, ahí hicimos una pausa y descansamos, dormimos en la noche y seguimos el viaje en la mañana hacia Caldera. Bonito recorrer Chile, pero por el mar.”*

La faena de pesca que realiza Katherine con su familia depende de la estación del año, según sea la temporada. Katherine nos cuenta que salen a pescar congrios con espineles en canasto (con línea de mano) o enmalle.

*“El enmalle es la red, es grande, son como dos capas de red, una que es más grande y otra que es más chiquitita de nylon, ahí se enmalla o se enreda el pescado, se cala con boya y con plomo va en el armao en el paño y ahí se va calando; uno va soltando la red y se queda flotando, así se enmallan los pescaos, pueden dejar cala'o en la tarde y después en la mañana como a las 4 ó 5 de la mañana tenís que levantarte a levantar la red, aparte que el lobo empieza a comerte el pescao, entonces hay que sacarlo.”*

También salen a cazar albacora al palo. Para pescar albacoras utilizan dos métodos, una es con red y la otra con arpón, esa es una técnica ancestral que consiste en visualizar el mar hasta encontrar la albacora y seguirla, desde el tangón se lanza un arpón con una punta de flecha metálica, la que va amarrada con una cuerda larga a la embarcación. Katherine nos cuenta en qué consiste una faena normal de pesca de congrio.

*“En la mañana a las 4 ó 5 de la mañana estamos llegando a la embarcación, de por sí mi papá o yo soy la que abre la prensa, la prensa la abrimos abajo pa' que empiece a girar el tema de la hélice, pa' que empiece a entrar un poco de agua y se caliente. Echamos a andar la lancha, dejamos calentar su media hora, nos cambiamos ropa (traje de agua) y salimos, y ahí mi papá navega o si no, navego yo, salimos a buscar dónde podemos calar<sup>25</sup> o si ya calamos, a levantar la red. Ahora estamos yendo al norte, una hora o dos horas más menos que podemos navegar y ahí ya levantamos la red, nos demoraremos como una hora y media, dos horas, en levantar la red, y si volvemos altiro, porque pueden ser calas de un día, volvemos altiro y entregamos el pescao. O si no, también podemos dejar cala'o y volver al otro día, dependiendo de cómo trabajemos, porque a veces hay reuniones o a veces los demás tienen cosas que hacer, entonces vamos por un día solamente. Volvemos a la 1 ó 2 de la tarde*

*cuando es corto, de un día no más, pero ahora en la última salida yo estuve dos días afuera.”*

Las técnicas de pesca van variando debido a las necesidades que van surgiendo. Por ejemplo, Katherine nos cuenta que la pesca del congrio es relativa, a veces tienen que cambiar la metodología por si el pez no pica.

*“Los congrios a veces están medios mañosos porque a veces comen y pescamos, pero a veces tirai con el tema de los canastos y a veces no pasa nada, entonces ahí es preferible calar la red, siempre hay dos opciones, igual hay que ir probando porque a veces sacas más con la red, entonces los peces no quieren comer, poh, o a veces sacas más con el canasto, es relativo. Todos están trabajando así ahora, van cambiando, dependiendo de lo que van pidiendo los peces.”*

El sistema de pesca con canastos es un sistema antiguo, lo usaban las generaciones antiguas de las costas.

*“Por lo que me ha contado mi abuelo, antes ocupaban mucho los canastos, y trabajaban así porque antes el pescado comía y aparte es como un poco más selectivo, el pescao más grande es el que va a comer. Y después en*

**25. Calar: Sumergir en el agua las redes o artes de pesca.**

algún momento lo dejaron de usar y lo reemplazaron por las redes. Por muchos años lo ocuparon más los abuelos, y después empezaron con la red, todos andaban calando con la red, pero ahora este último tiempo empezaron de nuevo todos a trabajar con los canastos. Por ejemplo, salió un bote y como en tres calás pilló como más de una tonelada de congrio, entonces ahí todos quisieron trabajar con canastos, pero es relativo”.

Katherine disfruta la pesca con su abuelo, aquí nos relata parte de su rutina en alguna caleta antes de dormir.

“A veces en la noche cuando estamos en alguna caleta, con mi abuelo pescamos un nylon y nos ponemos a pescar jurel en la noche, freír jureles antes de acostarnos, un pancito con jurel y un tecito, felices quedábamos. El otro día pilló una sierra, él se entretiene pescando en la noche cuando ya estamos a punto de acostarnos, porque como nos levantamos temprano, nos acostamos temprano; a las 10, 11 de la noche ya estamos durmiendo. Cuando estamos en caleta, dormimos en la embarcación, poh, tiene literas, la de ancho tiene seis literas, como andamos saliendo cuatro, queda una pa’ cada uno, yo duermo en el puente con mi papá, mi papá duerme en la litera de arriba y yo en la de abajo, mi abuelo con otro tripulante duerme en la cocina, tiene como una división”.

En la embarcación cada uno tiene su labor definida, Katherine es la encargada del vigeo<sup>26</sup>, de mirar o vigilar si aparece alguna albacora para cazarla.

“Mi rol en la embarcación es el vigeo en la faena de la caza de albacora al palo, nosotros también tenemos red, pero preferimos cazar con arpón, entonces tenís que buscar el pesca’o en el mar, he estado hasta 12 días afuera vigeando y buscando el pescado. Me he para’o en el tangón<sup>27</sup>, pero no me dejan mucho porque es un poco peligroso, pero sí, me gusta más la albacora al palo. Es que es otro tipo de trabajo, tenís que buscar el pesca’o, es como más de cazador, algo más entretenido, entonces tenís que estar en todo momento mirando el mar, poh, cuando el pescado empieza así a rayar o a mostrar el capacho (la parte de la aleta de arriba), ahí ya es una emoción grande, una adrenalina que nos aflora, es que si soy la primera que la ve, entonces todos los viejos dicen: “¡ah, ya, que buena!” Entonces, celebran eso, el que tenga mejor vista, es como un premio a la mejor vista. No sé, poh, mi otro tío, mi tío es seco pa’ vigeo, poh, Eduardo Ávalos, es seco y yo también he visto algunas albacoras antes

26. Vigeo: De vigía, acción de observar, otear. Persona que se encarga de vigilar un lugar desde un punto apropiado, preferentemente en altura.

27. Tangón: Término náutico, referido al botalón rastrero que desde el costado o desde la mesa de guarnición de proa sale paralelamente a la verga de trinquete.

que él, entonces todos dicen: “¡waaa!” así le celebraban. Él me enseñó el tema de vigeo, y dependiendo del pescador, uno va trabajando de diferentes formas, dependiendo de la pesca que uno va haciendo.

Desde los 18 años que comencé a ser tripulante, hace 10 años que llevo navegando. Si no nos vamos a hacer caleta, porque, por ejemplo, podemos ir a calar y hacer caleta, no sé, poh, nos quedamos dos días, un día afuera durmiendo, levantamos a calar y hacemos dos días pa’ no devolverse por el gasto del petróleo. Yo he estado saliendo máximo dos días por el tema de mi hija, pero antes de mi hija, salía 12 días. Mi pareja se queda con mi hija y, si no, con mi mamá”.

El puerto de Caldera para Katherine es su puerto base, su puerto ancla, sus raíces pertenecen a esta caleta. Ha estado viviendo en varios lugares, pero siempre vuelve a su pueblo, donde más de tres generaciones en la familia han estado ligadas a esta caleta.

Durante varios años Katherine ha desarrollado el oficio de tripulante y siempre perfecciona sus capacidades.

“Siempre he estado ligada al mar, estuve un tiempo trabajando en las embarcaciones de paseo como tripulante, tengo matrícula de tripulante, tengo un certificado de radio operador que es una autorización para hablar por radio VHF en las embarcaciones, no es llegar y hablar por radio, se necesita una autorización y una capacitación, aparte de la matrícula de pescador artesanal que ya la tengo, bueno, que siempre la he tenido”.

Como núcleo familiar todos en el grupo familiar de Katherine apoyan el trabajo de la embarcación, su hermano y su madre desde sus distintas actividades siempre prestan apoyo en la logística.

“Desde que mi papá empezó a tener embarcación, mi mamá siempre ayudaba en el tema de los varados, o si no, venía a ensartar pesca’o o a venderlo, pero siempre hemos ayudado hartito a mi papá, independiente de las cosas que hagamos particular, porque mi mamá tiene su trabajo, mi hermano también tiene sus cosas, pero siempre hemos estado en familia con el tema de la embarcación. Mi hermano menor de a poco se ha ido metiendo a navegar, antes sufría de mareos, ahora último ya no le está pasando. El apoyo de mi mamá y mi hermano son más desde tierra, en la embarcación salimos con mi abuelo, mi papá y mi tío, nos dividimos el trabajo, lo único que no me dejan hacer es levantar el

ancla, como cuando nos vamos a fondear<sup>28</sup> en caleta porque ya es muy pesá'o, es más por un tema de fuerza. Por ejemplo, hay cosas que yo no las tomo porque no me las puedo, como los canastos que son muy pesados, pero todo lo demás lo hago. Para los tiburones he encarna'o, he levanta'o con mi tío, una vez salimos los tres no más con mi papá, de por sí el trabajo de los tiburones es pa' tres, y esa vez salimos con mi papá, uno de mis tíos y yo, entonces sí o sí tenía que ponerme al la'o y empezar a levantar o encarnar junto con él, poh, y mi papá iba calando".

La pesca va variando según la temporada, Katherine con su familia van cambiando las metodologías de captura y de especies según sea la disposición de los recursos.

"La albacora aparece finalizando la temporada de verano, ya como desde marzo, abril hacia adelante, antes aparecía antes, tipo octubre, pero con el tiempo se ha ido desfasando. Los tiburones aparecen como en la misma fecha que la albacora, el congrio se trabaja todo el año. La jibia cuando aparece a veces en invierno, a veces en verano, pero son como esas las temporadas que yo salgo a trabajar. A veces hay fechas buenas y fechas malas, es como relativo, en el invierno es más malo, pa' todas las

especies se pone más pesado, aparte que se echa a perder la mar, hay fechas y fechas, algunas que son buenas y otras que son realmente malas".

En la región de Atacama son pocas las mujeres que se dedican a los oficios del mar, Katherine es una de las únicas mujeres que en la actualidad salen a pescar.

"En Caldera no he visto a otra mujer que salga a la mar, pero mujeres buzo sí, he sabido de varias, he sabido que hay buzos o recolectoras de orilla, las orilleras, yo sé que ellas son más, son bastantes, algunas están organizadas y participan de sindicatos, pero faltan más mujeres que salgan a pescar, en embarcaciones, pescadoras artesanales no conozco acá en esta caleta de Caldera. Yo les aconsejaría a las mujeres que no hagan caso a los comentarios machistas, esas creencias de que la mujer da mala suerte en el mar es mentira.

Yo sé que en el sur de Chile hay varias señoras que se dedican a la pesca, de hecho, hay una embarcación que es de puras mujeres. El tiempo pa'l sur es diferente, hay algunos lados que son como puros lagos, pero yo sé que hay una lancha en donde salen puras mujeres, son como cuatro mujeres que salen a navegar. Están muy motivadas, poh, y en este tipo de oficios hay cosas para las que hay que tener harta fuerza, pero hay otras que dependen

del arte de pesca que uses, será el peso de la pega. Por ejemplo, la red del congrio, yo me puedo la red, yo he estado levantando con ellos y no es tan pesada, pero igual terminai con los brazos cansados, pero de que se puede, se puede.

Para mí, salir al mar es como mi terapia antiestrés, yo puedo estar, cuando salía a navegar, fácilmente 12 días afuera navegando. Es realmente como una terapia para mí, siempre lo he dicho, a mí me relaja mucho trabajar en la mar. Por eso yo creo que sigo saliendo, porque pa' la edad que tengo y pa' las responsabilidades que he tomado, no debería salir tanto, porque tengo mi hija que aún es chica, pero aun así sigo saliendo, ahora lo hago en trayectos más cortos, ya no como antes que me iba varios días, pa' no descuidarla tampoco a ella.

Trabajar en el mar es un trabajo sacrificado, porque, por ejemplo, en el invierno no cualquiera sale por el tema del frío, las condiciones de mal tiempo, se echa a perder la mar, se pone a llover, en el invierno todo es más pesá'o que salir en el verano. En el verano hay solcito, es más abriga'o, en el verano trabajas otras especies, igual es pesá la pega, igual es como de sacrificio, pero vale el esfuerzo, el mar es mi pasión".

(Katherine Ávalos Milla, julio 2019)



*Antiguamente, la pesca era más sacrificada, porque en ese entonces uno dependía del comerciante para poder volver a la casa.*



## EVELYN TORRES HIDALGO

Evelyn Torres Hidalgo, mujer luchadora, emprendedora y perseverante, tripulante de embarcación, nació en La Ligua en el año 1981, hija de Andrés Torres y Erika Hidalgo, y madre de Matías de cinco años. Llegaron a la comuna de Caldera en el año 1992 buscando mejores condiciones de vida. Hasta esos años, su padre trabajaba en la costa de la Región de Coquimbo, en Pichicuy, como buzo recolector, y tomaron la decisión de trasladarse a las costas de Caldera, a Puerto Viejo, donde tenían familiares que necesitaban apoyo en las faenas del mar.

Desde Puerto Viejo, Evelyn partía a estudiar a Copiapó, y como en esos años no había locomoción constante, estuvo en el internado Belén, e iba a Puerto Viejo sólo en las vacaciones, y sus padres la visitaban los fines de semana que podían. Evelyn comenzó a dedicarse a la pesca en Puerto Viejo a sus 13 años, donde ayudaba a su papá.

*“Cuando yo estudiaba, íbamos los fines de semana no más, porque le iba a ayudar a trabajar a mi papá; pescábamos por la playa caminando con los espineles, en eso trabajaba con él al principio. Los espineles<sup>29</sup> eran hilos largos que iban con anzuelos, 10 anzuelos que llevaban chanchillo de carnada (camarón pequeño que habita en la arena), y en las puntas se le ponía un peso o plomo. Eso se lanzaba a las corrientes, luego, cuando se divisa algo, se recoge todo y después, recién uno saca el pescado.*

*Llevábamos unos sacos que nos poníamos como mochila, porque trabajábamos en la playa de Las Salinas que se encuentra retirada de la carretera, entonces el auto lo dejábamos lejos. En esa época pillábamos harto pesca, una vez ahí mismo pillamos como 50 kilos más menos, que fue lo máximo que pillamos en esa playa, pura corvina, justo nos terciamos con una mancha de corvina.*

*Todo este proceso era a pie por la playa, desde la orilla, en eso empecé y después con el tiempo mi papá me empezó a llevar en una embarcación a trabajar con redes; al principio salíamos con un sobrino de mi papá, los tres, porque yo estaba empezando, no tenía mucho conocimiento. Y después ya él decidió que fuéramos los dos y viéramos qué tal. Y si, funcionábamos súper bien.”*

**29. Espineles:** Palangre o arte de pesca de ramales cortos y cordel grueso, se usa en lugares de fondo donde no se puede pescar con redes.

Evelyn realizó sus estudios hasta Primero Medio, y es ahí que sus padres le proponen que se dedique a trabajar en el mar, por dos años, para mejorar el ingreso económico del hogar, así cuenta ella cómo vivían en Puerto Viejo:

*“Era una vida precaria la que teníamos, vivíamos en un laíto que les facilitaron a mis papás en la caleta de Puerto Viejo; un vecino le pasó un pedacito de terreno donde había una ramadita, y en invierno le prestaban una casa de la que había que cambiarse para el verano, entonces igual era un poco precaria la situación y las condiciones en que vivíamos. Y claro, pensando en mis hermanos que estaban pequeños y como yo era la mayor, entonces pensando en ellos, me dije: ya, dos años dejaré mis estudios, dos años no es nada. De ahí ya nos fuimos de lleno a trabajar en la pesca.”*

Para Evelyn desarrollar el oficio de tripulante fue un tema de necesidad familiar, necesitaban salir adelante como familia y ella tomó esa responsabilidad en conjunto con sus padres, era necesario que ella formara parte de eso. Su familia se ha dedicado por varias generaciones a la pesca, ya que siempre habitaron el borde costero, su abuelo paterno, tíos y primos también han practicado este oficio.

*“Con mis primos como que se detuvo un poco la tradición de la pesca, porque, por ejemplo, los hijos de algunos primos estudiaron, son profesionales, y no siguieron todos con el mismo oficio. Tomaron otros caminos, porque igual ellos se daban cuenta que era un trabajo super sacrificado, aunque antiguamente generaba muchas lucas, se ganaba mucho dinero. Pero el tema de tener que aislarse en otras caletas, estar mucho tiempo allá, la familia quedaba un poco de lado por el trabajo, entonces, yo creo que por eso ellos también decidieron tomar otro camino.”*

Don Andrés, padre de Evelyn, siempre fue buzo mariscador, aprendió este oficio en la Región de Valparaíso a través de amigos y familiares, ya que perdió a su padre de muy niño. Cuando llegó a la costa de Atacama, cambió de rubro y se familiarizó con el cerco y el sistema de espineles, fue aprendiendo y transmitiéndole estos conocimientos a Evelyn, y juntos los dos pusieron en práctica este oficio de la pesca, y aprendieron sobre la pesca con redes.

*“Nosotros trabajábamos con las redes de la pesca sacando lo que era el congrio, la cojinoá, la corvina, todo ese tipo de pescados, bueno, el congrio es de distinta profundidad. Pero trabajamos en eso con lo que es redes y lo otro era el espinel que eso se utilizaba para el congrio.*

*Cuando no había mucho movimiento con la red, se tiraba el espinel y ahí también se pillaba mucho. Entonces usábamos redes y espineles en canastos, que era un tarro cortado por la mitad, donde iba el nylon con los espineles ordenados.”*

Evelyn con su padre salían a pescar solos, él era el capitán y Evelyn la tripulante o el managua (jerga del oficio). Pescaban durante todo el año, y lo que más extraían era el congrio durante la temporada de invierno, y cuando aumentaban las temperaturas y se acercaba el verano, buscaban la corvina, el dorado y la cojinova. Pescaban durante todo el año, descansaban cuando la luna comenzaba a llenar, porque los congrios con la luz de la luna se esconden. Durante el ciclo de la luna llena descansaban cinco días o una semana, era el descanso del mes.

*“Antiguamente, la pesca era más sacrificada, porque en ese entonces uno dependía del comerciante para poder salir a la casa (devolvemos a nuestros hogares); acostumbrábamos a ir a lugares lejos, cerca de Carrizal Bajo, entonces estábamos bien aislados, no había contacto telefónico y uno perdía contacto con el mundo. Mi padre era el capitán y yo obviamente hacía todo lo demás. En realidad, igual hacíamos como los dos las mismas cosas, pero él tomaba la responsabilidad de*

*todo, de dónde íbamos a ir y a dónde íbamos a pescar. Pero todo lo otro que había que hacer, siempre lo compartíamos.*

*Cuando nos íbamos a las caletas, pasábamos ahí 20 días encerrados, todo el trabajo que realizábamos en la embarcación era bien bruto, era muy a pulso todo el cuento. Con el tiempo todo va evolucionando, hoy en día los pescadores tienen una maquinita que le llaman reductor y ellos pasan un cordel por ahí y se levanta la red sola, ellos ordenan no más, antiguamente no, pues, se hacía todo manual, era brutísimo en ese entonces.*

*Al principio nos fuimos con un bote de un tío, pues él tenía material y todo eso. Con el tiempo nos empezó a ir bien, empezamos a pillar pescaitos y ahí fue que nos compramos nuestro propio bote, era usado, de fibra de vidrio, y de ahí se le hizo una caseta igual que los faluchos, y vivíamos ahí, trabajábamos ahí. De ahí empezamos a tener nuestras cosas, tener nuestras redes, materiales, todo el cuento.”*

La rutina de trabajo que tenía Evelyn con su padre consistía en armar un campamento en la caleta donde pasarían una temporada. En el lugar que mayor tiempo pasaban, era en la caleta Los Burros, ahí armaban rucos

(viviendas improvisadas) y desde ahí mismo salían a trabajar cada mañana temprano tipo 5 AM para recoger las redes antes de que el día comenzara a aclarar.

*“Salíamos temprano en la mañana a recoger la red, dependiendo del lugar, si estábamos cerquita, podíamos salir a las 6 de la mañana, si estábamos más lejos había que levantarse a las 5 de la mañana, 5 y media, para estar llegando una hora antes de que aclare para tomar la boya. Ese cordel de la boya va con un ancla y viene con un cordel, es como un cerco, una red que queda ahí en el agua. Esa boya se levanta, se sube arriba del bote y uno va viendo si trae pesca’o, si sale harto, se tiraba ahí mismo, en el mismo lugar, y así a veces uno podía estar una semana trabajando en el mismo lugar y pillando pesca’o todos los días, así como también, un día pilló y al otro día nada, ahí uno pesca y se cambia a otro lugar y así sucesivamente íbamos cambiando de lugares en busca de pesca. Entonces se hacía eso, esa red no tiene ningún nombre en especial, después le llamaban tres mallas, porque ponían dos mallas negras por fuera y una de nylon adentro, esa pillaba mucho más que las otras normales. Como le decía, todo va evolucionando, poh, entonces empezaban con mallas normales, después cambiaron a tres mallas y así fueron buscando ahí otras formas. Antes de las 7 de la mañana ya estába-*

*mos en el lugar, teníamos que estar siempre en el horario antes que aclarara por completo, más que nada era por el hecho de llegar temprano por el lobo, el lobo era el que hacía daño, entonces, claro, uno llegaba temprano, y entre oscurito empezaba a recoger las boyas y todo eso, y ya se empezaba a aclarar a medida que uno iba recogiendo pa’llá.*

*La faena era relativa, influían las condiciones climáticas, porque había días muy buenos que no había viento, el mar bien, todo normal. Así como había días horribles en que salía viento, y ya saliendo viento, la mar es más alta, más complicado, teníamos que hacer mucha más fuerza, trabaja mal uno, entonces por eso era súper relativo los días unos con otros. Como a veces, si era un día malo, que las redes salían torcidas, con jaibas, entonces era todo el día metido ahí limpiando, ordenando, y a veces uno llegaba de noche a entregar el pesca’o. Por eso le digo que todo es relativo, todo dependía de cómo salían las redes, poh, había días súper buenos y había días que uno quería que acabaran. Cuando salíamos del mar, le vendíamos todo el pescado a un comerciante, que en este caso era un tío, él recorría las caletas recogiendo y comprando el pescado que sacábamos con el resto de la familia que estaba por ahí cerca. Él nos compraba el pescado y él nos seguía por-*

*que nosotros recorríamos toda la Región de Atacama, toda la costa de la Región de Atacama y él nos seguía a donde fuéramos. Porque igual no andábamos solos tampoco, porque igual andaba un primo, éramos casi todos familiares, tíos, en distintas embarcaciones. Si nosotros llegábamos a un lugar, podíamos llegar cinco embarcaciones, y cuando nosotros nos cambiábamos pa’ otro lado, nos íbamos casi todos juntos, y así, entonces, nunca estábamos solos en un lugar, siempre había más gente. Eso era bueno porque igual uno acompañaba y lo otro que igual por el comerciante, porque por un solo bote el comerciante no va a cruzar de una punta a otra, entonces, igual había que de cierta forma tratar de irse con dos o tres botes. Para hacer un cambio pa’ otro lugar, el tío dejaba un camión en la orilla, ahí con hielo, entonces mis primos salían, después recibían el pesca’o ahí; cuando nosotros llegábamos, lo recibían, y después ellos salían a dejárselo a la carretera al tío”.*

En términos económicos, Evelyn nos cuenta que la pesca es una buena fuente de ingresos económicos, es de gran esfuerzo físico, un trabajo pesado, pero que se pagaba bien, en los años en que Evelyn trabajó, había mucho pescado, se podía mantener a la familia y, si se era ordenado, se podían generar ahorros.

*“En el tiempo que yo trabajé, todo el tiempo fue como intermitente porque hubo un tiempo que no trabajé después que falleció mi papá, me fui de la pesca, después volví. Eso fue como a los veintitantos años que falleció mi papá, después volví y trabajé con un primo, después trabajé con mi hermano un tiempo. Se ganaba muchas lucas, muchas lucas porque había mucho pesca’o. ¿Cuál era el problema que yo siempre vi? Es que el pescador es muy desordenado, no todos, porque el que era habiloso, el que ahorra, siempre tenía su vehículo y su material, pero el que no cuidaba sus recursos económicos, obviamente siempre andaba después pato, porque se iban de parranda, entonces, ese es más que nada el desorden de muchos de los pescadores. Los que eran habilosos, no, poh, ahorran, se compraban su material, tenían su casa, todo bien, pero el que no sabía ahorrar, obviamente no iba a tener nada. Nosotros con mi papá trabajamos, le dimos duro unos meses y en ese entonces las cosas costaban mucho más caras que ahora, nos costó, pero nosotros en seis meses compramos un bote y un motor al contado”.*

Evelyn nunca sintió discriminación por ser mujer, al principio algunos bromeaban diciendo que era mala suerte que una mujer saliera a pescar, pero su padre don Andrés nunca tomó en cuenta estos comentarios, por el

contrario, siempre demostraron que era buena suerte. Durante siete años, Evelyn trabajó con su padre, hasta que él falleció; luego de un tiempo, comenzó a salir a pescar con su primo y con su hermano, trabajó durante diez años el rubro de la pesca.

*“En la familia de mi papá son todos cristianos, entonces ellos siempre confiaban en Dios no más, poh, no había nada más, ni rituales, nada. Entonces, sí lo que se escuchaba mucho cuando yo empecé a trabajar es que porque llegó una mujer era mala suerte, sí, poh, pero ahí les demostré que no era así, poh, que era al revés, jajaja, con lo bien que nos iba con mi papá se dieron cuenta que era una estupidez. A mi papá le gustaba salir conmigo porque igual congeniábamos bien y trabajábamos bien, yo ya sabía las cosas que tenía que hacer, él hacía su parte, yo hacía la mía, entonces, trabajábamos bien.”*

En el año 2001 don Andrés, padre de Evelyn falleció en un accidente que tuvieron en la caleta Pan de Azúcar, sector Castillo.

*“En el verano del año 2001 estábamos trabajando la corvina y ahí se tiraba muy a la orillita la red, a esa red que le llamábamos prima, era una malla de nylon, esa prima que se deja sólo un ratito y después se recogía, se deja-*

*ba en el mar un rato al caer el sol, y después se recogía cuando la noche estaba oscura. Cuando estábamos recogiendo nosotros tuvimos un accidente y él falleció ahí, nos dimos vuelta, nos fuimos muy a la orilla porque salió viento, nos pegaba de frente, porque estábamos en Chañaral, empezó a salir viento sur y eso empezó a tirarnos a la playa, y ese día el agua había estado como una tabla, quieta, no se movía nada, estaba buenísima y después nos tiró a tierra. Mi papá quiso sacar la embarcación para afuera con el motor y se le enredó la red en la hélice, entonces yo tiré el ancla y no sirvió de nada, en eso apareció una ola gigante, lo único que se vio fue una sombra negra que nos dio vuelta, lo único que le dije: ¡papá, viene una ola! ¡Afirmate de donde podai!... me gritó... Estaba el picarón arriba de la caseta, así que ahí traté de afirmarme, pero la fuerza que tiene la mar bota todo. Así que ahí nos dimos vuelta y entre lucha para allá y para acá, pasaban más olas que te botaban, tratábamos de afirmarnos en el bote no más, pa' tratar de llegar lo más a la orilla posible, para poder salir, pero entre las olas que pasaban, en esa lucha se soltó mi papá, y como ahí andaba mucha cosa suelta, tablas y cuanto cosa, entonces por eso tenía un golpe en la cabeza y yo creo que con algo de eso se pegó, lo dejó inconsciente y sufrió un infarto. Yo me aferré todo el tiempo del bote, estuve mucho rato hasta que hubo un momento en que vi una boya, y ahí*

*me botó el mar y me fui a la boya nadando, me afirmé en ella, hasta llegar a tierra, hasta que ya sentí los pies en la arena y ahí ya salí. Busqué a mi papá por toda la orilla y no lo encontré, no sabía qué hacer, porque en ese momento uno se bloquea, no sabía si ir para un lado o pa'l otro, porque tenía a Chañaral a un costado y al otro estaban las casetas de Conaf, entonces en ese momento yo me dije: ¿para dónde voy?, y en eso aparece una luz para el lado de Chañaral, en la esquina, ya, dije, me voy para allá, así que salí a la calle y la luz nunca apareció, era una señal, porque ese camino tenía que tomar. Llegué a Chañaral como a las 6 y tanto de la mañana, ahí tengo una prima que vive en la población Aeropuerto, y fue como una conexión, porque justo había carabineros ahí cerca, no sé qué problema estaba sucediendo, entonces mi prima salió a hablar con los carabineros, y carabineros llamó rápidamente a los marinos y éstos llegaron al momento, todo fue rápido, y nos fuimos para el lugar. Cuando llegamos ya había fallecido. Lo encontramos al tiro, eso fue lo mejor, porque a las finales igual uno al menos le queda la conformidad de poder despedirlo, porque muchos no aparecen nunca más.*

*Así es el mar, tiene sus pros y sus contras, es bonito, es maravilloso, ves muchas cosas hermosas, pero tiene sus sacrificios también, por eso que la persona que decida, que lo tome como un trabajo más, lo puede hacer*

*perfectamente, y si es mujer, con mayor razón, nosotras no tenemos limitaciones podemos hacer muchas cosas. Pero sabiendo que igual hay sacrificios y hay costos también.”*

*“Para mí Caldera es lo máximo, para mí entre Copiapó y acá, hay un cambio del cielo a la tierra. Aquí uno tiene conexión con la playa, tiene conexión con gente, es tranquilo, es como todo lo mejor. Entonces de aquí de Caldera yo no me iría nunca, porque mis raíces las tengo acá y quiero quedarme aquí, poder morir acá.”*



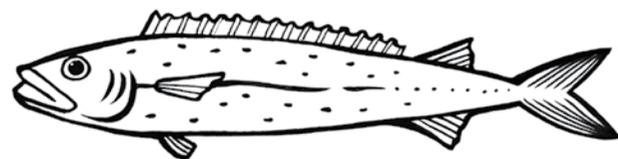
A las mujeres que quisieran dedicarse al mar, Evelyn les plantea que es un trabajo muy duro, ella siente que perdió muchas etapas de su vida al tener que aislarse en las caletas para salir a pescar, ya que para tener buena pesca hay que irse lejos, aislarse durante muchos días. Ahora ella desea vivir la vida de otra manera, aprovecharla al máximo; se aprende mucho de la vida, pero tiene un costo que ella no recomienda vivir desde tan joven, pero para una persona adulta que quiere tomarlo como una opción de trabajo, es distinto, ya que ella siente que perdió etapas importantes de su juventud y que el tiempo no se las traerá de vuelta.

Hace cinco años que Evelyn se alejó del mar, cuando su hijo tenía seis meses fue la última vez que trabajó, le costó muchos años poder tener a su hijo Matías, es por eso que toma la decisión de cambiar de rubro y generar algo independiente que le permita tener la libertad económica sin alejarse de su pequeño hijo. Hoy en día tiene un puesto de verduras afuera del supermercado Unimarc, vende verduras de Ovalle, hace dos años que tiene su emprendimiento.

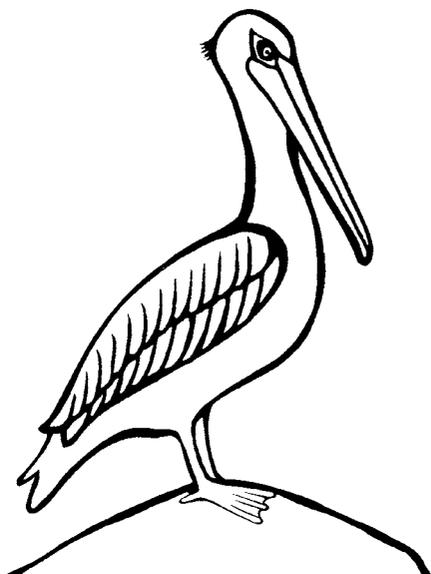
*“Con el mar tengo sentimientos encontrados, poh, porque igual de cierta forma es como un rechazo, pero a la vez fue una experiencia engrandecedora, porque me enseñó muchas cosas. Yo creo que eso me ayudó a crecer*

*como persona en muchos aspectos, pero por la otra parte, me cuesta un poquito, porque yo quedé con esa cosa, no sé si rabia, pero es como un recelo, algo, porque, por ejemplo, a mí me cuesta mucho ir a la playa, yo no voy a la playa, en verano si mi hijo me hincha mucho, ya hijo vamos, pero yo al agua, nada. Después del accidente, yo igual trabajé, pero de meterme, zambullirme al agua, no, eso no lo he podido hacer nunca hasta ahora, y quizás hasta cuánto tiempo más. Como le digo, son sentimientos encontrados, porque me recuerda esa parte, pero igual recuerdo la otra parte del trabajo que fue bonito, que uno aprendió muchas cosas y vio muchas cosas que uno jamás pensó que podía verlas alguna vez, por ejemplo, los delfines, vi orcas, vi animales, pescados raros que salieron, una infinidad de cosas que yo creo que las personas ni pueden imaginarse que puedan ver algún día”.*

(Evelyn Torres Hidalgo, julio 2019)



## TESTIMONIOS DE LAS MUJERES DEL MAR EL OFICIO DE LAS REDERAS



### REDERAS

Por los años 1940 aparece la pesca de cerco en Caldera debido a la planta adquirida por el empresario libanés, Benito Armally Venado, quien el año 1944 llega a Caldera y adquiere la planta de don Juan Queirolo.

Don Roberto, un pescador local, contaba que por los años 1940, se confeccionaba el sistema de cerco para la pesca, se tejía la red en familia, con su abuelo, pero sólo los varones. Eran redes para embarcaciones pequeñas. Las redes en ese tiempo las hacían de lienzo, se hilaba igual como lo hacían las mujeres sureñas, como hilaban la lana, ellos hacían los hilos para la red.

Posteriormente en la década de los años 1950, el año 1958 representa el inicio de la producción de harina de pescado en el Norte de Chile, cuya producción la obtenían de la pesca pelágica<sup>30</sup>, con la red de cerco.

Don Horacio, también pescador, relata que los primeros pescadores de la pesca de cerco aparecen en los años 1958-1960, y de ahí se llevaron la técnica al sur. En Caldera, los inicios de la pesca de cerco fue aproximadamente el año 1975.

30. Pesca pelágica: Especies que habitan en la zona del mar que comprende la columna de agua.

Doña Raquel, armadora de barcos, cuenta que, en Caldera, su marido fue el primer pescador que empezó con la técnica de cerco ese año. Era Carlos Reynuaba, quien el año 1975 empezó con el cerco, se lo enseñaron dos personas, pescadores de Mejillones, para lanchones de 15 metros no más, él tenía el lanchón "Oso Yogui", en esa época armaban el sistema de cerco en la casa. El armó su red de cerco, en el patio de su casa. Encargaban los paños hacia afuera por intermedio de las pesqueras. Antes de eso no existía el cerco en el pueblo. En la época que acá salía sólo sardina española y anchoa, no existía la normativa de pescar fuera de la milla. Eran pequeñas tripulaciones de cuatro o cinco personas.

El conjunto industrial de la empresa "Pesquera Playa Blanca S.A." de propietarios sudafricanos se emplazó en la punta norte de bahía Calderilla, en la comuna de Caldera, e inició a sus actividades el año 1982. Algunos de los productos que se procesaban en el conjunto industrial eran: aceite de pescado y harina de pescado, destinada ésta última principalmente para plantas productoras de alimentos de salmón del país. Como forma de darle mayor valor agregado a sus productos, incorpora la pesca enlatada, eso inicia la conservera. Años después, como la pesca comienza a mermar en 1996, los sudafricanos retornan a su país y así los barcos quedan en la pesquera.

La mujer, desde el año 1985, participa activamente como redera, en tareas como reparar, coser y armar redes de cerco, quienes hasta hoy lo hacen en forma grupal en el muelle, próximo al barco, o en galpones y sitios abiertos, de propiedad de los armadores, en el sector industrial de la comuna.



A una mujer le recomendaría que ellas se esfuercen no más, porque es bonito este trabajo, yo recomendaría este oficio a otras mujeres porque sirve pa su sustento.



## CARMEN ROJAS PIÑONES

La señora Carmen es una mujer emprendedora y de carácter fuerte, redera, su relación con el mar se inicia al establecerse en Caldera, trabajando con sus hermanas.

Carmen Rojas Piñones, tiene 69 años, nació un 5 de agosto de 1950, en Copiapó. Sus padres fueron Juan Ángel Rojas Lara y Ema Rosa Piñones Nievas, ambos nacidos en Copiapó, de ellos recuerda:

*“Mi mamá trabajaba en comercio y mi papá también, vendían pancito, traían aceitunas de la hacienda San Pedro, éramos 13 o 14 hermanos y llegamos hasta sexto básico no más.”*

La señora Carmen es separada, tiene 4 varones. Ella relata así, su llegada e inicios, como redera en Caldera:

*“Mi marido era inspector de colegio, del Liceo de El Salvador, después que me separé, estudié séptimo, octavo y la media en El Salvador. Cuando me separé, yo vivía en El Salvador, estaba sola allá, me vine y mi familia estaba*

*radicada acá, llegué por necesidad, por mi hijo que estaba chiquitito, para poder trabajar y mantener a mis hijos. Me vine a Caldera con ellos, entonces como yo empecé a trabajar, los cuidaba mi mamá. Mis hermanas mayores y otras menores también trabajaban en redes. Ellas estaban en la pesquera Playa Blanca; cuando llegó esa empresa, ellas ya trabajaban acá en las redes. Era bien pagado en ese tiempo, con las pesqueras que eran extranjeras, venían con un sueldo diferente, nos contrataban por 8 horas más el sobretiempo, que lo pagaban bien, porque se rompían muchas redes. Mis hermanas, ellas me llevaron a trabajar, hablaron con el jefe y entré a trabajar allá. Eran como cuatro o cinco hermanas en la pesquera. Yo tenía 30 años cuando llegué a trabajar acá poh, igual yo viví antes en Caldera, de los 15 años trabajaba en La Huasquina cuidando al Raúl Araya, era su niñera.*

*Para trabajar en redes, no nos capacitaban, solamente nos pasaban la aguja y las otras rederas más antiguas que estaban ahí nos enseñaban, también con mis hermanas, de repente el jefe también daba instrucciones: se cose aquí, se cose acá, se toma esa malla... y con eso partíamos. Las navetas las traía la pesquera Playa Blanca, venían los fardos de redes que compraban ellos para allá pa´ Corea, las traían de allá, y venían dentro de los fardos montones de agujas que las distribuía el jefe. De ahí fui aprendiendo, fui mirando cómo se hacen las co-*

sas. A coser y a cortar, pero siempre nos supervisaban el trabajo, si estaba malo teníamos que descoser. El porcentaje es diferente de las redes grandes con las redes artesanales. Por ser, las redes de los barcos grandes usaban en ese tiempo un porcentaje mayor como del 40 % y las chicas un 25% del encabalgue. Estuve cinco años no más en la pesquera y me independicé, fui la única, en ese tiempo tenía como 35 años y seguí solita independiente desde esos años hasta ahora, con la ayuda de Dios. Me cambió todo, pero cobraba muy barato y yo quedaba debiendo a los rederos y tenía que pagarles de lo que yo ganaba, pagué el noviciado como toda persona hasta que aprendí a cobrar los precios y todo para que alcanzara la plata pa´ todos los rederos. Entonces yo subcontrataba por el tiempo, por las horas, hacíamos trato.

Por reparar un paño se cobra 40 mil pesos, por ejemplo; por encabalgue una red albacorera están pagando 40 mil pesos y son 100 brazas que se tiene que culebrear con cabo, con plomo. Los 40 mil son por las 100 brazas, pero ellos también a veces remiendan y por tapar esos hoyos en la red, también tiene un precio eso. El pago es según el trato, a veces hay armadores que pagan al tiro, otros a 30 ó 60 días, a veces más, a veces un año se han demorado las personas en pagarme. Yo les coso a todos, al vecino también.

La red para el dorado se paga como un trato, es un trato que vale tanto y en tantos días terminamos, de esa manera. En esta red no sale tan a cuenta, las que nos dejan a nosotros son las lanchas, las artesanales de cerco. El dorado no está todo el tiempo. La que más remuneración deja es la red anchovetera de los artesanales, no se rompe mucho, pero con los años se va quemando y hay que ir reparando paños. Es más caro los valores de hacer una red anchovetera en cuanto a gastos del armador y también para pagarle el sueldo a los rederos; una red de esas puede costar más o menos 70, 80 millones de pesos, porque van los corchos, las cadenas, los plomos, los cabos y los rollos de cabos son caros, todo eso. He hecho redes nuevas completas, nos dan los fardos, los rollos de cabo todo y hay que armarla toda. Después al terminar viene el camión de parte de ellos, que pagan el flete y yo tengo que esperar que la suban a la lancha pa´ ver que no le quede ningún detalle.

Empecé con los artesanales, con los Muñoz que llegaron del sur, fui aprendiendo lo que me faltaba y con un señor que le decían El Ojo, le empecé a trabajar a él en las redes y me fui perfeccionando. Mis hermanas, en ese tiempo, siguieron en las pesqueras, yo les daba pega de vez en cuando, yo no siempre tenía pega, pero yo seguí constante con esto gracias a Dios, llevo 36 años.

Hay muchas personas que también trabajan en esto, en ese entonces trabajaban en la pesquera más de 40 rederos, había muchas mujeres también, más mujeres que hombres. Más o menos por el año 1982, 1983 por ahí”.

Al describir un día de una rutina o faena normal, señala:

“Los materiales que se ocupan son las navetas, el hilo, los cabos, los corchos, los plomos o también cadenas, y para cortar, cuchillo. Hay punteros también que es como una aguja grande con un orificio para coser la malla chiquitita, la anchovetera. También se llaman navetas, más grandes pa´ las redes albacoreras. Los armadores compran todo el material, nosotros la obra de mano no más. Llegamos a las 9 de la mañana hasta la 1 de la tarde porque vamos a almorzar a la casa. Cuando partimos con una red nueva son paños, vienen fardos sellados entonces uno va abriendo y va uniendo, no es que nosotros tejamos todas las mallas, no somos tejedoras, no, nosotros unimos paños, es así cómo coser una cortina que se va armando por líneas, y empezamos de cero a armar. Depende del porcentaje, es cómo funcione la malla. El porcentaje es el número de mallas medidas por el embande o encabalgue<sup>31</sup>, cuando contamos las mallas hay que concentrarse. Después de almorzar en la casa, volvemos como a las 3 hasta las 6 de la tarde más o menos. Todos los días

es lo mismo. En general, se desarrolla todo el año la actividad. No había temporadas, cuando ellos salen a la mar eso es rápido porque si se les enreda o rompe la red, ellos nos llaman. Por ejemplo, si nosotros empezamos a las 3 de la tarde y la lancha sale a las 4 de la mañana tenemos que estar ahí hasta terminarla, no podemos dejar lancha en puerto por tener red en tierra, tenemos que estar ahí hasta que terminemos. A veces yo me amanecía hasta las 6 ó 7 de la mañana, toda la noche y mojadas, soportando el olor a pescado que, para mí, yo no estaba acostumbrada a esos olores. Pero no era siempre así, cuando estaba la temporada fuerte había emergencias en las redes y había que hacerlas. Los paños que van en la lancha son muchos, por ejemplo, un cuerpo tiene 15 paños, 30 brazas de alto, por 33 brazas de largo, encabalgado son paños de 50 de largo, es relativo los cuerpos, pero esos paños son muchos. La red es por lo menos de 200, 240, 280 brazas. Cuando termina la temporada, ellos bajan a tierra y aquí les arreglamos las redes con más tiempo, pero a veces había tres días que uno casi no dormía, cuando había mucha pega, con mis hermanas trabajábamos harto tiempo. Y ahora como no es tan grande la red... una red de dorado que es bajita y muy liviana la malla, no necesita más personas”.

31. Encabalgue: Unir el cabo a los paños de red.

Respecto a las condiciones de trabajo en su oficio, cuenta:

*“A veces en la noche cuando vienen las lanchas, el olor a pescado de la bodega molesta un poquito. A mí me afecta más el olor que el frío, yo no soy friolenta, yo cuando estaba más joven, yo trabajaba en una polerita no más y estaba garugando, la verdad que no sentía frío. Muy pocas veces cuando están muy apurados en que salga la lancha, los dan alguna cosita pa’ comer ahí en la lancha. A veces he estado sola, pero por poco tiempo, como es familiar el asunto.*

*Al preguntarle por alguna superstición en este oficio, contesta, no, para mí gracias a Dios que no soy supersticiosa, los pescadores son supersticiosos, muchas veces no les gusta que le digan que le vaya bien, tiene que decirle que les vaya mal. Cuando termina la faena uno, y ellos se van a la mar... uno dice, ya niños que les vaya mal. Igual que la minería son supersticiosos, dicen que las mujeres les traemos mala suerte, pero, todo lo contrario.*

*Todos los días yo me encomiendo a Dios cada día, le digo al Señor que los cuide mi casa y que nos cuide acá en el trabajo, porque de repente uno puede estar expuesta a un accidente cualquier cosa.*

*La ceremonia que más se escucha es la de San Pedro, yo no participo, antes yo participaba. Cuando era más*

*joven salía en las lanchas, me invitaban, pero ya hace tiempo que no participo en esas actividades.”*

En relación con lo que simboliza Caldera para ella, dice:

*“Para mí Caldera es todo, porque he visto otras ciudades, otros lugares, Iquique donde viví algunos meses, pero siempre echo de menos Caldera, es mi barrio, es mi casa.*

*Cuando trabajo, siempre me pongo a pensar, si poh, aunque en ocasiones, como cuando contamos las mallas, no. Es bonito este trabajo porque es todo manual. Todos los días es lo mismo, es una rutina, pero es hermosa esta rutina. Me gusta hartito, todavía me gusta, no lo cambio por nada. Porque esto ha sido parte de mi vida. Muchas veces pasamos inadvertidas, siendo que la mujer se esfuerza mucho también para llevar los alimentos al hogar. Yo admiro a estas personas que están sacando algas en el agua en invierno.*

*En Caldera, éramos como 60 rederas mujeres cuando estaban las pesqueras Atacama y Playa Blanca. Como 25 ó 30 mujeres Playa Blanca y la Atacama también unos 18 ó 19 mujeres aparte de los hombres, porque éramos mixtos nosotros, porque las mujeres somos con la aguja más rápidas. La Auri, ella es presidenta de un sindicato alguero, pero es mixto. Yo estoy en el sindicato de tripu-*

*lantes por redera, por la misma profesión yo trabajo en las lanchas y todo eso. Mis hermanas ya no están porque muchas de ellas no están ejerciendo día a día, ellas ejercen esporádicamente. Se integró la Pili y ahora hay como ocho o diez mujeres en redes. Algunas algueras, pero deben tener su RPA, yo tengo matrícula de tripulante artesanal y también del alga, es de pescador artesanal la matrícula. Tengo RPA para sacar huiro y pelillo, para esas cosas. El de tripulante o pescador me pedían antiguamente para yo poder subirme a los barcos, como estaba a cargo de las personas, me pidieron mi matrícula de artesanal, para poder andar en el barco, ir a probar la red de repente salir, debía tenerla.*

*A muchas personas yo les daba la oportunidad para que trabajaran, un pololito chico, cosían conmigo, también les enseñaba y después les pagaba, a muchas personas yo les enseñé a coser.”*

Relata una anécdota, de las tantas que vivió en su trabajo:

*“En ese tiempo, yo también salía a navegar cuando me cambié de acá a la Atacama, entonces resulta que en ese tiempo estaba como jefe de flota don Rodolfo Del Pino y él me decía, como yo era redera, Carmen, ándate en este barco, y yo salía a navegar tres ó cuatro días sin ver tierra. A mí me llevaban a observar no más, porque*

*yo no tenía idea, para ellos era una cábala, salía la lancha y el barco llegaba completo al otro día. Después me decía, Carmen, súbete a ese barco. Me pedían de los barcos para que yo fuera con ellos y llegaran completos con pesca. La primera vez sí que vomité poh, me marié. El jefe de flota tenía ese ojo, él me embarcaba, coincidía siempre que yo zarpaba y el bote venía completo con pescado.”*

Señala que ella y todos sus hijos están bien, es agradecida dado que todos están actualmente trabajando:

*“Gracias a Dios no me quejo, me ha ido bien, porque no he tomado, no he fumado, entonces puedo invertir también y guardar la plata, porque no toda la vida uno va a tener lo mismo y los años pasaron, no ve que ya no soy joven.*

*A una mujer le recomendaría que ellas se esfuerzen no más, porque es bonito este trabajo, yo recomendaría este oficio a otras mujeres porque sirve pa’ su sustento igual poh, yo no lo cambiaría por nada.”*

Así reflexiona la señora Carmen, quien ha desarrollado toda su vida, casi cuatro décadas, en torno a las redes y el mar, el oficio de redera, que le ha permitido el sustento y una particular forma de vida.

(Carmen Rojas Piñones, julio de 2019)



*Es bonito trabajar arriba de los barcos, claro que a veces se mareaba harto uno, pero es bonito.*



## ELIZABETH GUMUCIO LUENGO

La señora Elizabeth es una mujer trabajadora y perseverante, redera, dedicada desde el año 1985, por más de 25 años, a trabajar como redera.

Elizabeth Gumucio Luengo, cuenta con 60 años, nació el 13 de agosto de 1959 en Santiago, sus padres eran Orlando Gumucio y Flor Luengo. Tiene una pareja con la cual actualmente convive. Tiene dos hijos. Así, nos cuenta sus inicios en la comuna de Caldera:

*“Yo viví en Copiapó, nosotros nacimos en Santiago, nos criamos en Copiapó y nos radicamos en Caldera. Yo me vine con mi pareja pa’ acá pa’ Caldera en el año 1982, y de aquí de Caldera nos íbamos a ir a Antofagasta o a Iquique, vinimos a juntar plata pa’ irnos después, en la pesca, porque mi pareja es pescador. Y nos quedamos acá, para vivir es tranquilo”.*

A mí me atrajo el trabajo que había acá, en Copiapó no hay trabajo. Bueno, yo trabajé en la aceituna, y en el

empaque de uvas, tomates, papas, de todo. Yo trabajo desde los 17 años, y trabajaba en dos pegas, no en una, terminaba una y me iba pa’ la otra. Eso era lo que dejaba. Su relación con el mar es por su pareja, quien es pescador. Así, relata sus inicios en las redes:

*“Me gusta Caldera, aquí yo tengo pega todo el año, no me falta. El que dice que no hay trabajo es una gran mentira, uno tiene que moverse. Trabajar en redes era también porque había una necesidad. Mi hermana me invitó porque yo le dije que no tenía trabajo, que me había retirado. Así, un día, el jefe me pasó la pura aguja poh, no me capacitó. Era un sitio grande a pleno sol y fui mirando cómo iban cosiendo. Yo iba mirando, a medida que iba caminando, a uno de los niños que estaba trabajando ahí, me senté en una banca a coser. Empecé a mirar, junté las redes y empecé a coser, tenía que aprender sí o sí, y lo hice, no es difícil la red, la red es lo más fácil. La cuestión era que yo tenía que ser rápida y aprender luego, después llegó el jefe y me dijo, mira Eli, aquí tenís que aprender altiro, sí o sí. Aquí tiene que aprender a cortar, a poner parches, a sacar cabos, a sacar corchos, todo, me dijo, porque aquí no te va a dar plata, la plata se gana en el muelle. A los dos días me fui al muelle porque aprendí, la red nunca se ha trabajado dentro de un galpón.”*

Yo partí el año 1994, después cerró la Atacama y me fui a la Playa Blanca y ahí aprendí, trabajamos en redes. Primero uno aprende lo que es costura, parche, porcentaje y todo el asunto y después aprende como armarla, porque eso se hace por cuerpo.

Después cerró Playa Blanca y ahí me retiré, empecé a trabajar sola, particular, como contratista. Yo me quedé sin pega el 2003, empecé haciendo de todo un poco, trampas jaiberas, para los camarones. Redes lineales también hice, esas redes se ocupaban pa' los congrios o pa' la pesca de orilla; redes doraderas, cojinoveras, sardineras, pejerreyeras. Todo tipo de red y de albacora que es lo que más armo ahora, también hago chinguillos, todo lo que sea redes.

Yo dejé después la red de cerco porque mi hermana se tiró con eso, entonces pa' no quitarle la pega a ella, no competir, porque aquí hay poca pega de redes, le dije que ella trabajara en eso y yo trabajaba en otra cosa. Entonces ahí quedó mi hermana. Después postulé a un proyecto, me lo gané, compré harta red y empecé a vender redes armadas. Yo trabajo de todo, pero cuando salen pegas las hago porque ahora no es igual que antes, antes yo salía todos los meses. Si salen pegas yo las hago igual, cualquier tipo de red. Por ser ahora yo tengo tres redes lineales que tengo que armar, que no las he armado, esa es para el pesca' o de orilla, estoy armando ahora una

trampa pa' las jaibas y tengo un coco doradero<sup>32</sup> que también estoy armando”.

Como alternativa de ingreso, cuando no tiene trabajo con redes, su marido que trabaja en las jaibas, le ofrece sacar carne de jaiba. Ya lleva como tres años en eso.

La señora Elizabeth describe una faena normal y, además, cuenta sobre las condiciones de trabajo:

“La red anchovetera, lleva dos tipos de red, la de reineta que es grande, de una pulgá' a y media a dos pulgá' as. La de reineta es la que refuerza la red que es más fina. Entonces en caso de un rajón, la red no se corta completa. Se arma el paño y el cabo, uno tiene que unir la red al cabo, se hace el encabalgue que se llama, nosotros le hacemos tres hasta cuatro paños en el día. El paño mide 100 brazas, y depende del porcentaje que ellos pidan, si ellos piden al 50% al 60%. El porcentaje es para darle el movimiento a la red, para que pille, pa' que el bicho le atraiga, porque después le ponen unas luces a la red y ahí se agarran de la red y quedan amalla' os<sup>33</sup>, al meter la cabeza no pueden salir. Entonces todo eso tenía que aprenderlo, porque era nuevo para mí, si yo no conocía ni la red.

32. Coco doradero: Red para pescar dorado.

33. Amallaos: Acción de quedar atrapados los peces, al meter la cabeza en la red.

Nunca nos pasaron nada ni un gorrito, bloqueador, nada. Para trabajar con la ropa de uno no más, no daban nada. Y siempre fue así, al sol, si la red se trabaja así. Para las colaciones teníamos que prácticamente arrodillarnos pa' que nos las dieran. O cuando íbamos al muelle, en los barcos, los tripulantes siempre nos convidaban el café, los sánguches. No se usaban botas y nunca hubo implementos de seguridad, nada. Podrían haberlo hecho, pero nunca se hizo.

Cuando uno trabaja en tierra es sentada, pero cuando está en el barco de pie no más, porque uno no se puede sentar porque se moja entera. Varias veces hubo accidentes incluso una vez un niño se rompió la cabeza con los plomos, porque cuando se está cargando la red a un camión para llevarla al muelle, la grúa levanta, entonces uno tiene que fijarse que no caigan los plomos”.

Relata que, en terreno, para trabajar la red de los barcos, se debe hacer toda una maniobra que es compleja, así describe:

“Extender la red en tierra era mucho trabajo porque había que buscar una grúa pa' tener la tela ahí, tenían que estar los tripulantes. Cuando era menos la pega, era en el barco y cuando no, se bajaba a tierra, teníamos la red ahí a mano lista pa' poder trabajarla. Persona que

no sabe, mira un bulto y dice ¿cómo se hace esto?, yo miraba así, al principio, porque no sabía. Dejan el sector abierto y separado, entonces ellos van subiendo la red y donde está malo, lo sacan y ahí se va cosiendo, y sigue avanzando la red y nosotros cosiendo. Elegían a las mujeres más rápidas porque de eso se trataba la pega del muelle, yo era rápida”.

En relación a la faena desarrollada, los materiales para trabajar, así como el valor de hora en relación con el costo de vida, ella cuenta:

“Se pagaba igual a mujeres y hombres, por hora. La única pesquera que trabaja con gente, es decir, con el capataz y una trabajadora es la Playa Blanca. Ahora están pagando ahí en la pesquera como 15 mil pesos diarios, por coser las 8 horas completas. Después de las 8 horas recién viene el sobretiempo y el sobretiempo lo sacan por los 15 mil pesos, es proporcional. Hay gente que sigue de largo varias horas. Yo he trabajado de corrido 24 horas seguidas, comiendo las colaciones que corresponden. Uno cuando está activo trabajando no da sueño, después cuando deja de trabajar, da sueño.

El hilo, la tela, todos los materiales son de ellos, nosotros llevábamos la pura aguja. La malla se pone en una banquita o un gancho cuando está en el barco. Los rederos siempre fueron mal mirados y nunca fueron catalogados como trabajadores, así que nunca se preocuparon. Por ser rederos, no se daban cuenta o a lo mejor sí, que, si el redero no está, el barco no sale. El redero es clave, pero nunca se valoró, se valoraba el mecánico, el tripulante, el capitán, el motorista, todo, menos el redero. Hasta la fecha si sale mal algo, es el redero el que hizo mal la red. Además, no pagan lo que tienen que pagar. En todo caso, la misma gente tiene la culpa, los mismos contratistas tienen la culpa, porque antes cuando yo trabajé en Playa Blanca, mi jefe me dijo, Elizabeth, usted puede trabajar conmigo afuera, como contratista, usted a cargo de la red. Yo no me decidía a trabajar sola, fue más o menos como el 2001. Él en ese tiempo cobraba cinco, seis hasta siete millones de pesos por una red y no decían nada. En cambio, ahora un armador no paga más de uno o dos millones de pesos por armar una red, y armarla poh, hay que tener tiempo pa armarla. Para armar una red con 10 personas, mínimo son 20 días. Con lo que están pagando no se alcanza a hacer un sueldo adicional, por eso le digo ahora no están pagando lo que deben. Mire un redero le cobra 20 mil pesos diarios, además del sobretiempos, más colación. Si yo recibo una red, mínimo tendría que estar cobrando unos cuatro millones de pe-

sos, porque a las personas tengo que pagarles pa ´trabajar, y, además, yo también trabajando. Una persona, el domingo no le va a cobrar 20 lucas. Me dicen que soy carera, ellos no ven eso.

Hay rederos como contratistas, las únicas personas que hacen redes son la señora Carmen, mi hermana que es la Pili, que ahora es tripulante, y yo. Yo tengo que trabajar igual, yo no puedo darme el lujo de supervisar o algo, si me tengo que quedar más tarde, lo hago, porque a mí me interesa sacar la pega antes, porque o si no, yo no gano plata. Uno no queda con plata, se queda debiendo. Cuando yo empecé a trabajar yo cobraba, yo trabajé con siete barcos allá en Chañaral, tenía a cargo como 15 personas, en esos tiempos se pagaban 10 mil pesos diarios más colación, yo cobraba cuatro o cinco millones de pesos y me los pagaban, pero acá no, poh. Tienen que pagar al tiro, porque la gente que trabaja con uno, le cobra altiro. Lo otro que no te pagan impuestos poh, no te pagan el 10%, nada.

Acá hay una persona que hace redes para vender a los armadores, a los dueños de barcos. Él manda a hacer y después se las vende a ellos, el mínimo cobra 26 millones de pesos por una red, y sale más o menos entre 15 o 16 millones. Es que aquí nunca se ha podido hacer nada, porque la gente no ayuda, no acompaña. El problema

es que aquí hay tres personas no más que están trabajando, ahora se metió el hijo de la Carmen, el Tulo. Reciben pegas, y no sacan la cuenta de los costos. Por eso yo no trabajo en eso, por eso le digo, que yo trabajo en la red albacorera, nos dan 24 paños, con cinco personas se arma la red en una semana, es rápida y sale un poco más a cuenta, queda un resto de plata. Aunque también bajaron los precios, los costos.

Yo les digo: ¡les cobro tanto... me responden: no!, es que nosotros vamos a poner la gente, vamos a poner los tripulantes y después te mandan a la chuña los tripulantes y te dejan sola trabajando, no hacen la pega. Entonces ahora, yo no trabajo si no me pagan lo que voy a pedir. He escuchado de los jefes y de los mismos tripulantes: si esta vieja me la hizo así, me la hizo mal; nunca son ellos los que trabajan mal sino que el que armó la red la hizo mal...

Comprar redes sería bueno, pero y la plata de dónde. Si no tiene seguro, no le dan un crédito, no le dan nada. Porque 16 millones de pesos no es mucho poh, que la venda en 20, 25 millones, se gana.

Los armadores no quieren pagar lo que se cobra por coser o armar redes, muchas veces por pagar barato se genera un problema porque no quedan bien y la buscan para solucionar el problema. El problema es que

no quieren pagar lo que les cobro, porque si pagaran, estarían pescando y ganarían más, ahora están perdiendo...

Trabajamos en familia, con la pareja, nietos, con todos poh, armamos acá, en el patio. El que tiene terreno, nos pasa el terreno de él, el que no, buscamos un terreno y armamos la red. El huasquino, por ejemplo, tiene terrenos en todos lados poh, la última red se la arreglamos ahí al frente de la playa Copiapina, ahí tiene un terreno que ahora arrendó. Lo otro es que hasta fines de julio no más es la temporada de la albacora”.

Relata, la faena cuando era contratista y trabajaba en Chañaral, así como también, el aporte económico que representa este trabajo:

“A las 8 de la mañana, ahí ya se estaba en el terreno asignado o en el barco. Lo otro que cuando trabajé allá en Chañaral nos íbamos a las 7 de la mañana a Chañaral y nos veníamos a las 6 ó las 7 de la tarde. La colación era relativo, ocasional, a veces yo tenía que comprar colación pa ´ mis trabajadores. A veces había que andar buscando a los trabajadores. El día completo eran las 8 horas normales, a no ser que fuera una red apurada y se tenía que hacer el sobretiempos hasta terminarla.

*La ganancia al principio era buena, si poh, después fue disminuyendo. Es que eso fue más la culpa de nosotros mismos porque, una suposición, si yo cobraba cuatro millones de pesos y el armador iba donde la Carmen y ella le decía ya, yo te cobro dos millones, iba donde otra que le decía ya, yo te cobro un millón no más y listo, pero no se daban cuenta de lo que realmente costaba. Del porcentaje para darle a la red, unos piden el 25, otros piden el 35, otros el 40, para que el cerco sea más holgado.*

*Nosotros usamos un plano, para la reparación de dos cuerpos no más, el resto estaba hecho, entonces a nosotros nos llamaron para reparar estos dos cuerpos no más. Entonces uno va marcando, hice esto, hice esto otro, entonces ahí uno puede cobrar. Ellos no tienen plano, no saben nada de redes, ni el capitán sabe. Entonces yo armo, ya si me dicen, hazte una red nueva, me pasan todo el material, le pido el material, entonces yo a medida que voy armando el cuerpo, voy armando el plano, a medida que le voy dando el porcentaje y todo, entonces todo eso yo se lo pongo al plano. Después cuando ellos venden la red, me preguntan, cuántos cuerpos trae, cuántas medidas trae, yo tengo todas las medidas. Es igual que el número de hilos entran”.*

Dice no conocer a ninguna agrupación sólo de mujeres, que trabaje en relación al mar, además señala que

a los sindicatos tampoco se puede entrar, existe un cobro por ingreso.

Al consultarle por el consejo que le daría usted a una mujer que quisiera dedicarse a las redes, dice:

*“Yo le aconsejaría que aprenda bien y que aprenda a cobrar, que no se deje llevar por los demás, y si no recibe la pega, mala suerte nomás, busque otra. Yo por eso no recibo pegas poh, si no me pagan lo que cobro, no tomo la pega, sencillo. Pero como no dependo de eso, no me caliento la cabeza. Porque nosotros buscamos las redes chicas, mi pareja me dice trabajemos las jaibas, trabajamos las jaibas y con eso nos damos vuelta hasta cuando aparece una red. Me dicen, sabes que me hicieron mal la red, ¿me la podí armar de nuevo?, es culpa de ustedes no más, yo cobro lo que cobro”.*

Respecto a lo simbólico del mar y lo que representa este trabajo para ella, señala:

*“Es bonito trabajar arriba de los barcos, claro que a veces se mareaba harto uno, pero es bonito”.*

Ella siempre recuerda y cuenta como anécdota:

*“Nos pegábamos los resbalones de repente, la mar cuando está muy mala, uno se pega los porrazos. Una vez pasó así la grúa, yo estaba pará y la grúa pasó así, el puro vientecito sentí, se le resbaló el gancho de la grúa y pasó.*

*Recuerdo que en Chañaral íbamos una vez a un barquito a arreglar una red y nos tuvieron que llevar de Chañaral para embarcarnos en un bote para llegar al barco, y pasó que el bote lo llenamos con tela, completo, así que nos subimos arriba de la tela, y menos mal que estábamos cerca de la orilla, porque yo no sé nadar, ah y le dio guaraca el motor y después ya íbamos sentadas conversando re bien cuando vimos pa atrás y estaba ardiendo el motor. Se apagó solo el motor. Yo decía ¿y cómo llego a la orilla?, porque yo no sabía nadar, así que nos teníamos que agarrar firme, mientras de Chañaral veníamos en barquito por mar poh”.*

Así, la señora Elizabeth, quien dedica su vida en torno a las redes y el mar, siente que no es bien valorado este oficio y que, en éste, no se paga lo justo.

(Elizabeth Gumucio Luengo, julio de 2019)



## TESTIMONIOS DE LAS MUJERES DEL MAR EL OFICIO DE LAS MUJERES ADMINISTRADORAS DE EMBARCACIONES



### ADMINISTRADORA DE EMBARCACIONES

En Atacama las primeras embarcaciones artesanales fueron diminutas balsas de cuero de lobo confeccionadas por los asentamientos indígenas del borde costero, adentrándose al mar a la caza de grandes presas.

Las primeras embarcaciones artesanales en Caldera, fueron pequeños faluchos de dos proas que carecían de motores, se usaban velas confeccionadas con sacos harineros y dos remos que permitían manualmente desplazarse largas distancias a una pesca exitosa. Era una pesca de gran esfuerzo y a pulso, ese era el verdadero pescador, que se hacía a la mar sin instrumentos, navegando con la estrellas las cuales guiaban el rumbo de sus faluchos.

Con el tiempo, las embarcaciones crecieron en tamaño y tecnología, muchos pescadores lograron adquirir sus propias embarcaciones. Encargaban la madera al sur y eran los carpinteros de ribera los que participaban en el trabajo de construirlas, junto con los calafateros, que sellaban las juntas de las tablas de ésta, para evitar la entrada del agua.

Dentro de la normativa vigente la definición de armador artesanal está referida al hecho de ser dueño de una embarcación. Los pescadores y sus embarcaciones deben inscribirse en el Registro Pesquero Artesanal (RPA) que lleva el Servicio Nacional de Pesca, el que le da la

facultad para operar sobre especies determinadas, bajo una o más categorías y en una región en particular<sup>34</sup>.

Ser dueño de sus embarcaciones los convierte en armadores, pudiendo tener como máximo hasta dos de ellas. Con ello surge un nicho donde el dueño se convierte en un armador y empresario, debiendo ejercer múltiples funciones. Así, asume como encargado de recursos humanos, contratar una tripulación, esto es, tripulantes y patrón de pesca. Puede ser de siete a nueve personas. Además, dentro de los roles a realizar, deberá resolver conflictos que puedan presentarse, junto con ello debe administrar, llevar la contabilidad en conjunto con un contador, ser encargado de adquisiciones de todos aquellos insumos como víveres, hielo, combustible, materiales, repuestos y otros necesarios para una faena de pesca, entre otras tareas también estará mantener la embarcación en perfecto estado.

El sector pesquero artesanal presenta una alta heterogeneidad en recursos extraídos, lo que se refleja en la variabilidad de técnicas de pesca utilizadas, como la línea de mano, espinel, red de cerco o bolinche, red de enmalle, arpón, trampa y buceo, entre otros, cubriendo con sus operaciones casi la totalidad del territorio nacional.

Los actores e involucrados en la actividad económica productiva de ésta, son aquellos que realizan la extracción y primera venta, conformando una cadena que excede los

límites territoriales y temporales de la misma. En relación a como desarrollan la actividad y como lo asumen, es posible distinguir algunos tipos diferentes de involucrados<sup>35</sup>.

- Tradicionales, que utiliza técnicas y métodos de trabajo y comercialización básicos, caracterizado por extracción y venta inmediata en playa.
- Emprendedores, que desarrollan algún proceso que le agrega valor a estableciendo mecanismos de intercambio mediante relaciones de mayor conocimiento con clientes definidos.
- Empresarial, pescadores que se articulan en acciones de transformación y procesamiento a la extracción, haciéndose parte en una alianza externa o parte de la propiedad de una planta procesadora industrial. La distribución y localización, considerando su contribución o participación en la cadena productiva de la pesca artesanal, va de mayor a menor entre éstas.

De gran importancia social, económica y cultural, se manifiesta principalmente por su contribución a la fuerza laboral, a las economías territoriales y al abastecimiento de productos pesquero para consumo en fresco<sup>36</sup>.

34. SUBPESCA. Panorama de la Pesca artesanal -

35. SUBPESCA. Diagnóstico del Estado y Tendencias de la Pesca Artesanal en Chile. Proyecto: Estudio para la Determinación de una Propuesta de Política Pública de Desarrollo Productivo para la Pesca Artesanal. Enero, 2013.

36. SUBPESCA. Panorama de la Pesca artesanal. Op. Cit.

*Para mí ha sido muy bonito trabajar en esto, me siento feliz, útil y realizada, esto me satisface, me encanta.*



## HILDA CASTRO CORTÉS

La señora Hilda es una mujer trabajadora y perseverante, administradora de embarcaciones, ha trabajado desde temprana edad y ha estado toda la vida relacionada con el mar. Es propietaria de embarcaciones junto a su familia.

Hilda del Carmen Castro Cortés, tiene 71 años, nació el 5 de enero de 1948 en Cruz Grande, sus padres se llamaban Julia Cortés Godoy y José Santos Castro, lleva 56 años de casada, 2 hijos, como así lo relata:

*“Yo era de Chungungo, ahí crecí, mis padres eran Julia Cortés Godoy y José Santos Castro. Fui la tercera de seis hermanos. Mi relación con la pesca es por mi hermano mayor, que por necesidad se hizo pescador, sacaba pescados con ganchos por la orilla. Como a los 8 años, murió mi papá y yo acompañaba a mi hermano a pescar. Le ayudábamos a azotar locos, lapas, a los pesca´os. Me decía: ¿qué estás haciendo, changa? Ya ven pa´cá a vender, y yo le ayudaba a vender. En casa le ayudaba a mi mamá a limpiar pesca´o, yo no sabía, y ella me enseñó. Mi hermano, cuando estaba muy mala la mar, se iba a la leña.*

*De chica me llevaron a trabajar donde una madrina, yo andaba con un canastito, así me conoció el Negro. Me mandaban a vender frutos secos, me paraba en la iglesia y yo acompañaba a mi madrina.*

*En Chungungo conocí al Negro, con él llevo 56 años de casada, tengo dos hijos.”*

A donde él fuera, Antofagasta, Taltal, ella iba. Lo seguía para acompañarlo y poder estar juntos:

*“Mi rol siempre fue de administración, me enseñaron nociones donde me dieron alojamiento, ahí aprendí. Me daban los valores, y yo iba sumando. Me inicié cuando sacaba las cuentas al dueño del alojamiento. Al principio yo iba a ayudarlo al Negro, pero él como era hombre, los otros no dejaban que uno se metiera, pero yo siempre estaba vigilando. A veces llegaba el bote y yo no hallaba a quien venderle y yo gritaba. La gente llegaba y los peladores estaban ocupados, así que yo pelaba el pesca´o, pa´que la gente no se me fuera. Eso era en la caleta de Papudo. Yo tenía buena clientela, porque eran doctores, ingenieros, oculistas... Ahí varábamos los botes, yo sin guantes, así no má´, me iba a raspar, después el Negro venía y pintábamos nosotros, le ponía el pabito. Él calafateaba. Eso era una vez al año, los botes los hacíamos nosotros mismos.”*

La señora Hilda llega hace aproximadamente 20 años a Caldera, siguiendo a su marido que vino por la temporada, un mes de enero. Él se establece antes en Caldera, hace unos 30 años ya:

*“Él se vino mucho antes como buzo, de ahí me vine porque estaba muy sola, yo con los niños, ya con familia y él solo acá. Me vine, él salía con la lancha y traía pescado, como albacora, también congrio yo le ayudaba a vender, a comprar, ir a pagar, y me fui quedando acá.”*

Cuenta como es una faena de pesca como administradora de su lancha, acá en el puerto, desde que comienza hasta que termina:

*“Yo administraba mis botes, hasta hoy. Harta experiencia y pa’ comprar material también. Yo compro los víveres, sal, carnada (anchoa), bencina y anoto todo, llevo todas las cuentas. Los víveres, los compro donde la señora Juanita y en el mercado “El Corralero” las carnes y cecinas. Luego vamos con los tripulantes a retirar todo. Ellos me tienen un cuaderno, ellos compran y anotan todo y también materiales como cuchillos, guantes, cordel, petróleo, bencina, hielo, todas esas cosas, después paso en limpio y voy viendo las boletas. De ahí se va a la lancha. Una vez zarpan, la tripulación va avisando por donde van, y el patrón lleva una plata por cualquier imprevisto.*

*Cuando llega la lancha, me traen la boleta, me avisan que llega y me voy a la descarga, se coordina para que me reciban la pesca y sacar la cuenta de lo que traigo. En una faena, por ejemplo, si entra la lancha a las 10 de la noche, hay que sellarla. Me avisa la hora que me reciben la pesca al otro día, acordamos a las 10 am, y me la reciben. Keno, mi hijo avisa a Sernapesca, él ve todo lo operacional. Entonces cualquier cosa le consulto y él me consulta. Le habla a la persona que recibe la pesca, Paola, y coordina con ella. Me avisan y me dicen hora, entonces yo pesco mi cuaderno y anoto. La romana, que pesa la pesca también se paga, \$25 por kilo. Así, mi hijo ve lo operacional y yo la parte administrativa. El intermediario seguro es Raúl Araya, “el Huasquino”, me recibe en las buenas y en las malas, me da crédito y me paga por kilo \$2.200, otros pagan 200 ó 300 pesos más. Él me adelanta y yo les adelanto algo a los tripulantes, 50, 60, 70 mil pesos, a ellos les gusta que les pague altiro. El comprador me da un 50% y al otro día, me salda todo, me lo transfiere. He tenido otros compradores, pero me gusta este porque es plata segura, porque a mí me estafaron muchas veces. El precio, con otros intermediarios, es poca la diferencia 100, 200 pesos. A otros, de Iquique, les entrego la pesca y me pagan la mitad, pero la diferencia me la pagan de a poco. . . Yo cobro y pago, saco la parte del bote, víveres y el resto se reparte por partes iguales. Se termina todo entregando*

*la pesca, se hacen los pagos, se salda, se cancela todo y queda listo, hasta la nueva salida que tengo que hacer lo mismo.”*

Ella cuenta, que el petróleo y todo lo que es fierro y panas lo ve el Keno, su hijo. Luego de cancelar todo, inicia el proceso para programar la salida siguiente, se encarga de comprar los víveres, pan, carne y otros insumos, en conjunto con la tripulación. Cuenta también de las rabias que pasa con la tripulación:

*“La rabia es cuando uno le paga a la gente, porque uno le paga bien. . . luego le rebajo lo que piden prestado, le piden al Negro que siempre anda con plata. Me piden plata recién pagados. Pa’ mí también es una pena cuando la tripulación desconfía... le digo a los niños, al que le gusta bien, si no, se van a la cresta no más, son desconfiados porque falta mercadería. Un tripulante, Vitoco, me dice que robaron la mercadería. Y yo le digo, ahora vas anotar todo lo que queda en la lancha.”*

Al preguntarle si están todo el año pescando o si hay meses con las lanchas detenidas, ella responde:

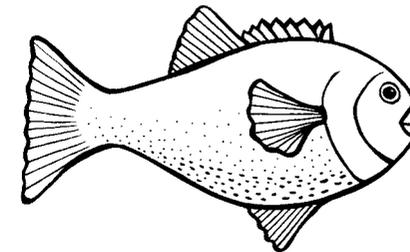
*“A veces pescamos por cuota, bacalao son dos meses y la albacora es casi todo el año, paramos diciembre y enero,*

*a veces varamos antes. Y el varadero llevo como un año esperando, está pagado y todavía no podemos, José y Raúl quieren varar.”*

Respecto a la convivencia entre ellos, por tener una empresa familiar, la señora Hilda relata que aunque a veces no ha sido fácil, ya están acostumbrados:

*“A veces como familia hemos tenido diferencias con el Keno, pero él es habiloso. El Negro es duro de entender, es terco, quiere ganar él. Ellos trabajan cada uno en sus roles, porque no se topan, se complementan. En la noche sacamos las cuentas. El contador me lleva los impuestos.*

*Las ganancias que deja trabajar con embarcaciones en una empresa familiar, el aporte económico nos permite vivir bien, sin deuda, excepto ahora que estamos construyendo una lancha y tenemos un préstamo. Excepto la*



lancha "Juan Antonio", que es de mi hijo. Todo lo que se ingresa va para nosotros, por ahora no da para equipar la lancha de él. Él nos está trabajando a nosotros, yo le pago un sueldo a él, 500 mil pesos mensuales, y le pago sus imposiciones. Se le puso a nombre de él la lancha porque estaban muy malas las condiciones. Le dijeron que hiciera el trámite, donde se le pasa la embarcación a un hijo. Yo llamé a mi hija y quería que viera como era, con el Kenó. Y le preguntamos a ella por eso, su parecer, dijo que no le molesta para nada".

A la señora Hilda le llama la atención por qué no hay mujeres agrupadas, trabajando en algo conjunto, siente que hay mucha competencia con sus pares y que cada una tiene sus distintos modos de pensar, así agrega:

"Lo que más influye aquí es la altanería, la gente de menor nivel es la más altanera y la de mejor nivel debe callarse ante ella. Entonces eso a mí no me gusta, porque si somos un grupo, tenemos que ser todas iguales. Eso es lo que tiene la mujer de acá, quiere ser la protagonista, el florero. Incluso si hacen algo, a mí nunca me van a decir que me inscriba, en la vida me han invitado a nada. Y eso que paso en el muelle, y converso con todo el mundo. Me gusta pese a todo tener contacto más con hombres que con mujeres, me siento mejor y me entiendo parejo. A un hombre le puede decir: así no es la cuestión, pero a

una mujer, no. De proyectos que se haya adjudicado la familia, vía sindicato, nada".

Señala que postularon a los paneles solares porque realmente los necesitaban y no se los adjudicaron, en cambio sí, otros.

Al preguntarle sobre si le gusta esta actividad, y si lo recomendaría a otras mujeres, señala:

"Para mí ha sido muy bonito trabajar en esto, me siento, feliz, útil, realizada. Esto me satisface, me encanta. Y tratar con hombres también, el contacto con la gente. Me encanta a mí el mar, a mí me dio todo, me daba de comer cuando era chica, lo recomendaría a otra mujer".

Finalmente, cuenta como anécdota algo que nunca olvidó, vivido hace mucho tiempo atrás:

"Fueron en bote a comprar queso de cabra y charqui a la majada. Dejamos el bote amarrado, y allá comimos queso, tomamos mate y pan amasado, estuvimos un rato allá, sin darnos cuenta que después el mar se puso malo, y al regresar no nos atrevíamos a saltar al bote. Mi marido aprovechó de saltar justo cuando el bote subía, llegó a retumbar el pobre y yo le decía: ¿Negro cómo me voy a subir? Tírate no más, cuando yo te diga te tirai no

má...así que tiré primero los quesos y me tiré, pero caí, bruscamente, además me mojé, quedando en cama una semana, muy adolorida. Salimos rápidamente de ahí, todo Chungungo nos buscaba en el muelle, pensando que algo nos había pasado, de repente nos vieron a lo lejos y la gente dijo, ¡allá vienen!".

En relación con alguna superstición de la mujer en el mar, indica que en general, ella no ve tanta superstición y agrega:

"No hay mala suerte, es machismo nomás, es celosa la María, la María le dice uno, hay que hablarle. La mujer no se sube a mi lancha, no hay mujeres en la lancha, es diferente si es por trabajo y excepto para la fiesta de San Pedro que se suben muchas". (Hilda Cáceres Cortés, agosto de 2019).

Así, la señora Hilda, quien ha dedicado su vida en torno al mar, siente orgullo de su trabajo como administradora y del emprendimiento familiar, pese a pasar algunos malos ratos, le encanta su trabajo.

(Hilda Cáceres Cortés, agosto de 2019)





## REFLEXIÓN FINAL

Los relatos de este libro constituyen la transmisión de experiencias y tradiciones de mujeres de una comunidad pescadora.

A través del tiempo, la pesca ha formado parte de una cultura donde poblaciones costeras han desarrollado una vida en torno a los oficios del mar. La transmisión del pasado es el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente.

En la caleta de Caldera, la economía local subsistía de una pesca de pequeña escala. La pesca de antaño era territorio exclusivo de hombres, masculina, rústica, artesanal, donde elaboraban sus propias herramientas y utensilios de pesca. Donde navegaban sin instrumentos, sólo guiados por las estrellas y el viento, o buceando a resuello, como dice la gente de mar, en una época caracterizada por una gran abundancia de recursos obtenidos de su entorno inmediato, en un desierto árido

y hostil. Una división sexual del trabajo permitía una eficiente economía en los hogares donde la mujer era la encargada principalmente de la crianza de los hijos y la preparación de los alimentos, entre otros roles. A la mujer, el oficio no le pertenecía, pese a que siempre estaba apoyando invisiblemente la labor.

Tradicionalmente, la historia de la pesca era de los hombres, lo cuales transmitían los saberes oralmente de generación en generación por la línea masculina, poniendo en práctica un conjunto de conocimientos que conforman la identidad del pescador. La relevancia de la oralidad es que ha permitido conservar la identidad y cultura del oficio, hasta hoy.

En la pesca artesanal siempre se ha hecho todo de la misma forma, adaptándose a las condiciones adversas que el oficio conlleva, es a través de sus prácticas donde nace el arraigo y el componente identitario.

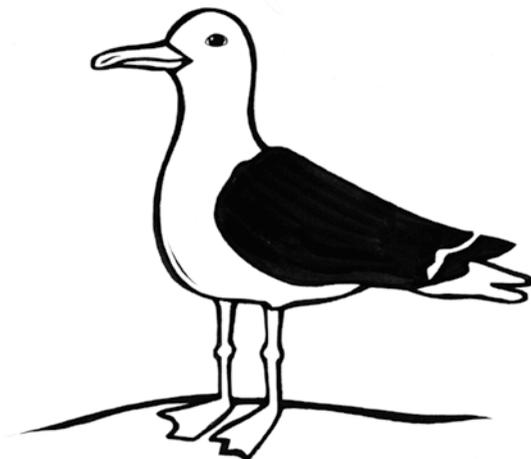
Desde la década de 1990, todo lo rige el mercado, condicionando las actividades que se requieren para satisfacerlo, es acá donde tradición y modernidad se encuentran. Una mirada económica prima sobre la social, cambiando la forma de concebir el oficio y su modo de producción.

Las formas tradicionales pierden fuerza, a veces sucumben, y son reemplazadas por lo moderno, donde nuevos instrumentos y máquinas controlan la pesca. Lo moderno va desplazando paulatinamente las técnicas tradicionales ancestrales, por nuevas regulaciones, mayor sofisticación de equipos y uso de tecnologías.

Otro elemento asociado a lo moderno es la incorporación de la mujer al mundo del trabajo, con ello su emancipación. Se reconoce la mujer en las labores del mar y su intervención es clave, se apropia de este espacio, y representa un aporte significativo en la economía familiar, al convertir su oficio en un trabajo permanente y no tan esporádico como lo era antes.

La transformación de esta cultura masculina ha permitido incorporar poco a poco a las mujeres, transmitiéndoles sus saberes tradicionales, propios de la pesca, adaptando estas prácticas a la condición de género, es así como mujeres pescadoras se adentran a la mar tirando redes, oteando la pesca o vigiando como ellas dicen, reparando las redes en las mismas embarcaciones, recolectando algas a través del buceo o desde la orilla. También participando en familia, en la administración y mantención de sus embarcaciones, compra de víveres y otras actividades asociadas.

Así, esta obra reconoce y visibiliza las labores desarrolladas por la mujer en la pesca artesanal, su puesta en valor y su rol social, a partir del rescate de relatos de oralidad, a modo de restituir la memoria colectiva como su paulatina incorporación a este rubro. Se pasa desde el hermetismo masculino del oficio, a un rol más protagónico de la mujer, representado en la cotidianeidad de su trabajo diario, en el borde costero de Caldera, región de Atacama.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguirre Munizaga, Claudio; Díaz Araya, Alberto; Mondaca Rojas, Carlos. *De Pescador artesanal a Tripulante pesquero. Pesca industrial y transformaciones Sociales en Tarapacá. Norte de Chile (1950-1990)*. Intersecciones en Antropología, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Argentina, vol. 15, núm. 1, junio, pp. 177-185, 2014.

Barriga, José; Vergara, Valentina. *Construcción y relaciones de género en la producción pescador/alguera: El caso del sindicato de pescadoras y alquerías de Coliumo*. 2013.

Barros Valenzuela, Álvaro. *Aborígenes Australes de América*, año 1931.

Díaz Pla Rodrigo, Georgerino Catherina Rodríguez Manuela, Valdés Javier y Vi llablanca Gittel. 2019. *Mujeres recolectoras y alquerías de Queilen*. Saberes y prácticas del borde costero chilote. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Santiago. 2019.

Gallardo Gloria L., Saunders Fred, Ávila Marcela, Isakson Alberto, Greco Iván, Moscoso Patricia, Rodríguez Daniel. *Granjeras del mar: Lucha y sueños en Coliumo. Historia del Área de Manejo del Sindicato N°2*. Consejo Internacional de Ciencias Sociales (ISSC/International Social Science Council), Programa de transformaciones hacia la sustentabilidad y el Consejo Sueco de Ciencias (Vetenskapsrådet, VR). 2018.

Gusinde, Martín. Los indios de Tierra del Fuego. Tomo 2: Los Yamanas. Centro Argentino de Etnología Americana, Buenos Aires. 1986. Gusinde, Martín. *Los indios de Tierra del Fuego*. Tomo I, Vol. II. Cuarta parte: el mundo espiritual de los Selk'nam. Buenos Aires S.A. Buenos Aires. 1990

Haas Randall, Watson James, Buonasera Tammy, Southon John, Chen Jennifer C., Noe Sarah, Smith Kevin, Viviano Llave Carlos, Eerkens Jelmmer, Parker Glen don. *Female hunters of the early Americas*. Science Advances, Vol. 6, No 45, eabd0310. DOI: 10.1126/sciadv.abd0310 2020.

Hedenstierna-Jonson Charlotte, Kjellström Ann, Zachrisson Torun, Krzewińska Maja, Sobrado Veronica, Price Neil, Günther Torsten, Jakobsson Mattias, Götherström Anders, Storå Jan. *A female Viking warrior confirmed by genetic analysis*. American Journal of Physical Anthropology, 164: 853-860. 2017.

Lentisco Angela, Ulric Robert. *A review of women's access to fish in small-scale fisheries*. FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1098. 2015.

Ojeda, Jaime, Rozzi Rodrigo, Rosenfeld Sebastián, Contadora Tamará, Massar do Francisca, Malebrán Javiera, Gonzáles-Calderón Julia, Mansilla Andrés. *Interacciones bioculturales del pueblo Yagán con las macroalgas y moluscos: Una aproximación desde la filosofía ambiental de campo*. Magallania (Punta Arenas), 46(1), 155-181. <https://doi.org/10.4067/S0718-22442018000100155> 2018.

SUBPESCA. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. *Diagnóstico del Estado y Tendencias de la Pesca Artesanal en Chile. Proyecto: Estudio para la Determinación de una Propuesta de Política Pública de Desarrollo Productivo para la Pesca Artesanal*. Enero, 2013.

SUBPESCA. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. *Panorama de la Pesca artesanal*.

Van Kessel, Juan. *Diccionario de Pesca Artesanal del Norte Grande de Chile*. Universidad Libre de Holanda, Centro de Investigación de la Realidad del Norte, 1986.

## DESCRIPCIÓN PROFESIONAL DE LAS AUTORAS

### MARÍA GLORIA CORNEJO BENAVENTE

Oriunda de Concepción, inicia su preparación académica en la Universidad Católica de Chile, donde se titula de Profesora de Ciencias Naturales y Biología y Tecnóloga en Recursos del Mar.

Se traslada a la zona norte, Caldera, en la década de los 90. Su desarrollo profesional parte en un cultivo de ostiones, como tecnóloga marina y más tarde en un colegio, en docencia acuícola, con alumnos de la carrera de acuicultura, desarrollando además diversos proyectos en esa área. Paralelamente cursa un postgrado, obteniendo un Magister en Gestión Educacional.

El año 2013 inicia sus estudios de doctorado en Cultura y Educación Latinoamericana, el que culmina con una investigación relacionada con la privatización de los modos de producción de la pesca artesanal y la sustentabilidad de sus comunidades, en Caldera. Desde ese año investiga en temas relacionados con la pesca artesanal y enfoque de género. Actualmente trabaja desarrollando proyectos, siendo además emprendedora e investigadora.



### JAVIERA PALACIOS DOLL

Licenciada de Antropología social en la Universidad De Las Artes y Ciencias Sociales ARCS, Valparaíso.

Se ha dedicado a investigar el patrimonio intangible, y la memoria oral, rescatando tradiciones y oficios, su línea de investigación está orientada en la investigación social y puesta en valor de la identidad local, algunos de sus trabajos antropológicos son:

- Investigación etnografía visual, *Espineles Caleta Portales comunidad pesquera*, Valparaíso, 2008.
- Investigación *Memorias culinarias del mercado Cardonal Valparaíso*, 2010-2013.
- Antropóloga cultural y visual, participación en la dirección y edición de documental *"Nosotros contamos nuestra historia"* del barrio desierto florido, Caldera, 2011.
- Investigadora y autora del proyecto Libro: *"12 Mujeres: Historia de Mujeres Emprendedoras de la comuna de Caldera"* Municipalidad de Caldera, 2016.



### COORDINADORA

### PAULA ABELLI CONCHA

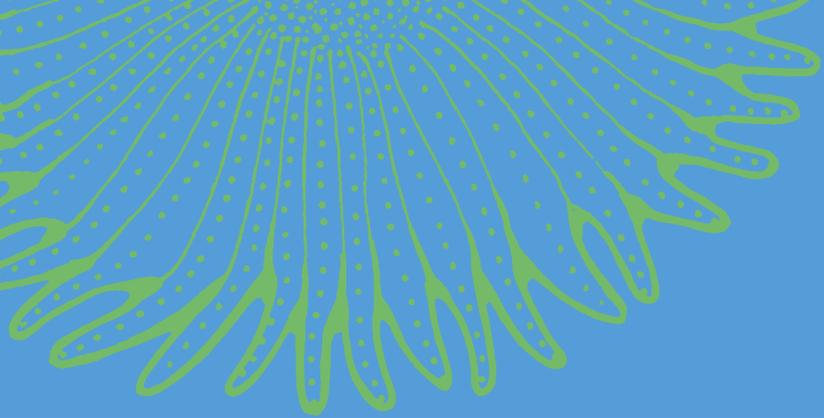
Nació en Santiago de Chile el 11 de febrero 1984. Estudió Bachillerato en Ciencias Sociales e Ingeniería Comercial en la Universidad Gabriela Mistral.

Comenzó su etapa profesional en la X región en los rubros de Turismo y salmonicultura. Posteriormente en Santiago especializándose en experiencia de clientes trabajando en consultoras, ONG y Universidad Adolfo Ibáñez.

El año 2015 regresó a la comuna de Caldera donde se crio. Ha trabajado con organizaciones sociales, emprendedores y comunidades, con diversos proyectos en el área de cultura, deporte, bienestar y pesca, acompañándolos a lograr sus propósitos. Su experiencia en la comuna de Caldera en línea con este libro se hace tangible con diferentes programas de mujeres emprendedoras, pescadores artesanales y la participación del proyecto Memoria fotográfica de Caldera, identidad, patrimonio y fotografía.



Foto del equipo de trabajo de izquierda a derecha: Paula Abelli Concha, María Gloria Cornejo y Javiera Palacios Doll



## Puesta en valor del rol de la mujer en la pesca artesanal en la comuna de caldera

Este libro es un reconocimiento a las labores de mujeres en la pesca artesanal de la comuna de Caldera quienes han dedicado su vida a los oficios del mar.

Esta investigación consideró los relatos orales de diez mujeres que desarrollaron actividades relacionadas con la pesca artesanal, poniendo en relieve su oficio, realizando un rol social activo que permitió un ingreso económico para su familia, rompiendo estructuras de género, dándole valor a la identidad y tradición local. Reconociendo y visibilizando las distintas labores de pesca, en las que está inserta la mujer desde lo cotidiano, en un mundo donde ha predominado lo masculino.

Este libro representa un importante aporte cultural y patrimonial a la comuna de Caldera.