

Incluyendo las voces de las Mujeres del CRIOMC Peneya en el Plan de Acción de Mujeres de Solano

Entre el **19 y el 21 de octubre** de 2024 realizamos en el Resguardo Indígena de San José del Cuerazo un **taller con las mujeres Koreguajes del CRIOMC sector Peneya y acompañamiento de lideresas de la organización**, para construir una sóla voz de las mujeres en la conservación del territorio.

Durante el encuentro **se identificaron diferentes lugares de importancia en el territorio** que están relacionados con el **agua y el bosque**, su importancia para el cuidado y su relación con el cuerpo de la mujer.

Además **creamos líneas de acción estratégicas** que podrán ser una ruta para mejorar el bienestar de las mujeres en el territorio y fortalecer sus conocimientos y habilidades para la conservación de la vida.



Juntas han trazado una ruta de acción para fortalecer su bienestar y preservar el agua, el bosque y la vida,

Hoy vamos a conocer uno de los peces más emblemáticos del consumo en Solano, Caquetá: el Jeteyegua.



Mi nombre científico es:
Ageneiosus inermis

Mi nombre en latín se deriva de Ageneiosus (**desnudo**) y inermis (**desarmado**).

Este pez pertenece al orden **Siluriformes**, caracterizado por tener el cuerpo cubierto de piel, tres pares de barbillones, y una aleta pectoral con una espina robusta.

¿A qué familia pertenece? Para identificar su familia, cuyo nombre debe terminar en "-idae", el Jeteyegua presenta las siguientes características:

- Posee una pequeña aleta adiposa, redondeada y cartilaginosa situada en la parte superior del cuerpo.
- Tiene un **hueso** bien desarrollado que se extiende desde la cabeza hasta la aleta dorsal.
- Los machos pueden mostrar modificaciones en el primer radio anal.

Estas características son típicas de la familia Auchenipteridae.

Conocer dónde vivo es importante para proteger mi hábitat y asegurar mi presencia continua.

Esta especie es omnívora, alimentándose de peces, crustáceos, detritos y fibras vegetales. Su reproducción ocurre durante la temporada de aguas altas y presenta fecundación interna.

Después de la fertilización, la hembra libera huevos adhesivos en el medio acuático. Durante el proceso reproductivo, los machos experimentan cambios en las barbillas mandibulares y en la espina dorsal.

Importancia de los monitores en el reporte de datos en la plataforma



Recuerda, puedes hacer tus reportes vía WhatsApp contactando al equipo técnico de TNC.

 **317 853 9677**

Los **Monitores de MiPEZ** son la columna vertebral del proceso de monitoreo comunitario. Su rol va más allá de simplemente registrar datos; **ellos se encargan de capturar la realidad de nuestros ríos y peces, construyendo un puente entre el conocimiento tradicional y la conservación de nuestros peces.**

Además, en el mes de **noviembre** los monitores trabajarán junto a TNC en la construcción de un **informe sobre lo que han registrado hasta el momento**, analizando las especies más comunes para compartirlo con la comunidad.

Este informe **abrirá un espacio de diálogo, donde juntos podrán acordar medidas para proteger sus sitios frecuentes de pesca.**

Los monitores están aprendiendo y **fortaleciendo sus conocimientos para que la comunidad también mejore**, siendo reconocida por su compromiso en cuidar la biodiversidad y el futuro de sus ríos.

Buenas prácticas pesqueras: Manejo del pescado capturado

Debemos evitar que los pescados capturados se descompongan y tengan buenas condiciones de salubridad, así mejoraremos la calidad del pescado, evitaremos tener que capturar más y lograremos mejores precios. **Te invitamos a revisar las siguientes recomendaciones:**

- Utilizar hielo o agua fría para reducir la temperatura del pescado lo más pronto posible. Esto retarda la descomposición y la proliferación de bacterias.
- Eliminar las vísceras lo antes posible, ya que estas contienen enzimas que aceleran el deterioro del pescado.
- Lavar bien el pescado para eliminar la sangre, la mucosidad y otros contaminantes.
- Separar los peces por tamaño y especie para facilitar su comercialización y procesamiento.
- Utilizar contenedores limpios, con suficiente hielo y bien drenados para evitar la acumulación de agua.
- Mantener el pescado a una temperatura de 0°C a 4°C para prolongar su vida útil.
- Minimizar el tiempo entre la captura y la llegada al lugar de destino.
- Separar el pescado de otros productos y evitar la contaminación con sustancias químicas o microorganismos.



Acerca de este boletín:

Queremos mantenerte informado sobre el monitoreo comunitario y la importancia de aprender más sobre la pesca sostenible.

Contactos

sima@tnc.org
Cl. 67 No.7 - 94
Bogotá D.C., Colombia
Teléfono PBX 57(1) 2357055, 6065837