

RESPONSABLES CON EL ARRECIFE

Protege el océano, escoge pesca sostenible



The Nature
Conservancy





¿Por qué unirse a la iniciativa Responsables con el Arrecife?

Los restaurantes que participan en la iniciativa Responsables con el Arrecife recibirán exposición positiva en la comunidad por su compromiso con el ambiente y por promover una pesca sostenible.

Los restaurantes participantes recibirán:

- Contacto con suplidores de pesca local (pescadores y pescaderías)
- Reconocimiento por el Departamento de Recursos Naturales y Ambientales
- Materiales informativos para restaurantes y sus consumidores sobre el consumo responsable de la pesca local
- Entrenamientos sobre cómo preparar platos de pesca responsable en sus restaurantes y sobre las regulaciones, vedas y tamaños mínimos de la pesca local

¿Qué es la iniciativa Responsables con el Arrecife?

En el Caribe, la sobreexplotación puede ser un causante de estrés para los arrecifes de coral, contribuyendo a una disminución en la abundancia, distribución y salud de estos ecosistemas. Los arrecifes también se ven afectados por otros factores como: contaminación por aguas residuales, químicos y sedimentación, y por la destrucción de hábitáculos esenciales como los manglares, humedales y praderas de yerbas marinas. Además, la introducción del pez león, una especie invasora del Indo-Pacífico, ha aumentado el estrés en los arrecifes de la región.

La iniciativa Responsables con el Arrecife se ha desarrollado para promover un consumo responsable y un mejor manejo de los productos del mar, promoviendo la estabilidad económica y la soberanía alimentaria. La iniciativa busca informar a los restaurantes y consumidores sobre de dónde proviene la pesca, cómo ha sido capturada y las reglamentaciones, vedas y tallas mínimas que protegen a la especie.

El objetivo principal de esta iniciativa es trabajar con restaurantes y consumidores para promover la venta y consumo de especies locales que tienen buen manejo y que se encuentran en buen estado. Creemos que, mediante el alcance y la participación, podemos lograr nuestro objetivo de preservar nuestros recursos naturales y promover la economía y pesca local.

Hacer elecciones sostenibles

Las siguientes categorías han sido desarrolladas para las especies comerciales locales:

BUENA OPCIÓN

Estas especies están en buen estado y tienen un buen manejo.

CONSUMO MODERADO

Estas especies son importantes para el ambiente marino y hay preocupaciones con su manejo o la forma en que se capturan.

MENOS RECOMENDABLES

Estas especies son importantes para el ambiente, y si son sobreexplotadas o se pescan de forma perjudicial tendrá un impacto negativo en otras especies marinas y en el ambiente marino.

NO COMER

La captura, posesión y consumo de estas especies está prohibida por ley.





Guía de especies

BUENA OPCIÓN

- Pez león (*Pterois volitans*)
- Langosta común (*Panulirus argus*)
- Chillo ojo amarillo (*Lutjanus vivanus*)
- Colirrubia (*Ocyurus chrysurus*)
- Arrayao (*Lutjanus synagris*)
- Alinegra (*Lutjanus buccanella*)
- Dorado (*Coryphaena hippurus*)
- Peje puerco (*Balistes vetula*)
- Pez espada (*Xiphias gladius*)
- Peto (*Acanthocybium solandri*)
- Bonito/Bacora (*Katsuwonus pelamis*)
- Atún ojón (*Thunnus obesus*)
- Calamar diamante (*Thysanoteuthis rhombus*)
- Sierra (*Scomberomorus cavalla*)
- Alasana (*Scomberomorus regalis*)

CONSUMO MODERADO

- Sama (*Lutjanus analis*)
- Carrucho (*Lobatus gigas*)
- Mero cabrilla (*Epinephelus guttatus*)
- Cartucho (*Etelis oculatus*)
- Chapín veteado (*Lactophrys quadricornis*)
- Chapín panal (*Lactophrys polygona*)
- Pulpo (*Octopus briareus*)
- Capitán (*Lachnolaimus maximus*)
- Atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*)

MENOS RECOMENDABLES

- Atún aleta azul (*Thunnus thynnus*)
- Loro reina (*Scarus vetula*)
- Loro colirrojo (*Sparisoma chrysopterygum*)
- Loro verde (*Sparisoma viride*)
- Mero pinto (*Mycteroperca venenosa*)
- Mero guasa/Mero rojo (*Epinephelus morio*)
- Mero prieto (*Epinephelus bonaci*)
- Mero tigre (*Mycteroperca tigris*)
- Aletiamarilla (*Hyporthodus flavolimbatus*)
- Róbalo (*Centropomus undecimalis*)

NO COMER

- Mero cherna (*Epinephelus striatus*)
- Mero batata (*Epinephelus itajara*)
- Sábalo (*Megalops atlanticus*)
- Picúa (*Sphyrna barracuda*)
- Jurel negrón (*Caranx lugubris*)
- Medregal (*Seriola dumerili*)
- Jueyita de tierra (*Gecarcinus lateralis*)
- Juey morao (*Gecarcinus ruricola*)
- Juey pelú (*Ucides cordatus*)
- Juey de mangle (*Goniopsis cruentatus*)
- Tiburón gata (*Ginglymostoma cirratum*)
- Loro de medianoche (*Scarus coelestinus*)
- Loro azul (*Scarus coeruleus*)
- Loro guacamayo (*Scarus guacamaia*)

Compromiso de restaurantes

- Cumplir con las regulaciones de pesca y no servir especies que estén en vedas locales y federales
- Comprar, preparar y servir pesca en temporada y que cumpla con la medida mínima de captura en aguas locales y federales
- Promover y apoyar a pescadores y a la pesca local
- Compartir conocimiento sobre las regulaciones y mejores prácticas de pesca y manejo
- Promover las alternativas bajo la categoría de Buena Opción y la venta de pesca que esté en buen estado
- Nunca servir pesca prohibida y bajo la categoría de No Comer
- Difundir información del consumo responsable a sus consumidores a través de sus empleados y patronos
- Proveer información sobre la pesca local: qué pescado o mariscos ofrecen, su origen (pescador, villa pesquera, municipio) y manejo

Esta guía incluye algunas de nuestras recomendaciones para los pescados y mariscos más populares y será revisada periódicamente según sea necesario. Para obtener la lista completa por favor escríbenos a alberto.mercado@tnc.org



Para más información:

The Nature Conservancy
Programa de Puerto Rico
Cupey Professional Mall
359 Avenida San Claudio, Suite 305A
San Juan, Puerto Rico 00926

PescaSostenible@tnc.org
+1 787 620 0052
nature.org/PuertoRico

Este documento fue preparado por The Nature Conservancy bajo el Acuerdo de cooperación #NA16NOS4820106 del Programa de Conservación de Arrecifes de Coral de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA), Departamento de Comercio de los Estados Unidos. Las declaraciones, hallazgos, conclusiones y recomendaciones son de los autores y no necesariamente reflejan las opiniones de NOAA, el Programa de Conservación de Arrecifes de Coral de la NOAA o el Departamento de Comercio de los Estados Unidos.

