



LA OLA



Las noticias sobre la pesca, en un solo anzuelo

REVISTA GRATIS

FREE MAGAZINE

GASIBU SIN FALLEI

Centro de Estudios Marinos. Honduras. Volumen 1, Enero - Marzo 2013

Subscribase por medio electrónico y reciba gratuitamente cada volumen en formato PDF

ALTERNATIVAS PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD PESQUERA

A LO LARGO DEL CARIBE HONDUREÑO

La administración de los recursos pesqueros dirigida por los mismos pescadores conlleva a múltiples beneficios económicos en torno a la productividad de la pesca, tanto artesanal como industrial.

Infórmese aquí sobre las alternativas y las herramientas que pueden ayudarnos a recuperar poblaciones de peces en el mar y salvaguardar los medios de subsistencia de los pescadores para las generaciones futuras, aliviar la pobreza y mantener el tejido social de las comunidades costeras de Honduras.



The Yellow Tail Snapper

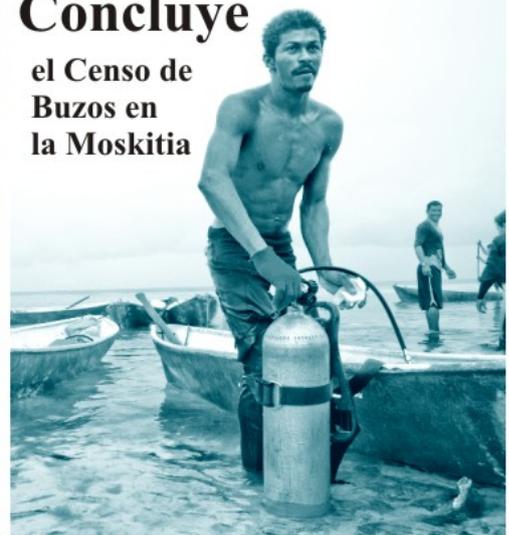
El Yalatel



Un importante pez que merece un buen manejo

Concluye

el Censo de Buzos en la Moskitia

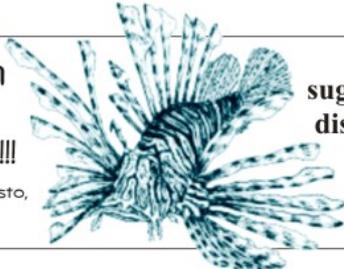



Chef Calamari nos recomienda

Pez León

Peligroso, ...pero sabroso!!!

Probablemente lo has visto, pero lo has probado?



Conozca las sugerencias para disfrutar de este suculento pez evitando accidentes



¿Le gusta la **Carne de tiburón..?** mejor piénselo dos veces



"Consumir pescado y mariscos de una manera responsable, es una forma de conservar los beneficios de la pesca para nuestro futuro y el de nuestras familias"

THE BAY ISLANDS RESPONSIBLE SEAFOOD GUIDE

WWW.BAYISLANDSRESPONSIBLESEAFOOD.COM



EDITORIAL

Con inmensa alegría anunciamos el nacimiento de nuestra revista marino costera “La Ola”. El Centro de Estudios Marinos (CEM) tiene el honor de presentar el primer volumen de una revista pionera orientada a divulgar el fruto de nuestro trabajo, traducido en resultado de investigaciones basadas en ciencia, unida con el conocimiento innato de las comunidades y que expresa las actividades que se vienen realizando en nuestro centro de investigación.

El CEM es una organización No-Gubernamental independiente, con fortalezas ampliamente reconocidas en el desarrollo de investigación sobre la biodiversidad de las zonas costeras hondureñas, así como en el establecimiento de capacidades para la investigación y manejo de recursos naturales. Contamos con un grupo de profesionales con un fuerte compromiso en lograr el mejoramiento, el bienestar y el crecimiento económico de Honduras. Ahora unidos en este nuevo proyecto, deseamos aportar y difundir el conocimiento y experiencia construidos en años de trabajo, mano a mano con los hombres y las mujeres del mar, quienes tienen muchas cosas para contar y compartir.

La Ola, es una publicación trimestral cuya misión es facilitar la difusión de información de interés y mensajes importantes por parte de los distintos actores que se desempeñan en el sector pesquero, ya sean instituciones responsables de la administración de los recursos, ONGs, universidades, investigadores independientes y gobiernos locales entre otros. Abordaremos formas novedosas y sostenibles de pescar. A través de La Ola, usted podrá indagar sobre las experiencias positivas que se estén llevando a cabo en el país o en la región y que puedan servirle como guía para aportar más riqueza a sus propias prácticas pesqueras. Pondremos a su disposición información actual sobre el manejo y regulaciones de las pesquerías en Honduras. Indagaremos en la historia para rescatar elementos valiosos sobre la actividad pesquera que nos ayuden a conocer nuestras raíces y nos permita visualizar acciones del pasado con repercusiones en el presente y el futuro. Haremos que se escuche la voz de los pescadores mediante nuestro segmento de entrevistas, en el cual tendremos opiniones personales de líderes locales, jefes de gobierno, pescadores responsables, capitanes de barcos, mujeres y hombres emprendedores.

A través de este valioso instrumento, difundiremos progresivamente el resultado de la investigación básica y aplicada que nuestros investigadores han y están produciendo, con el único propósito de hacer aportes tangibles a la sostenibilidad de los recursos marino costeros del país y de la región.

Finalmente esperamos que “La Ola” ayude a levantar una onda sísmica de conocimiento e información en el país. Un movimiento de vaivén de la ciencia, un foro de análisis y un lugar de confluencia de la experiencia para todos nuestros lectores.


Diana Vásquez
Directora CEM

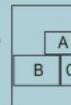
DIRECTORA
Diana Vásquez

EDICIÓN & ARTE
Andrés Alegria

EQUIPO DE REDACCIÓN
Andrés Alegria
Mariela Ochoa
Mayra Nuñez
Sara Bonilla
Steven Canty

ADMINISTRACIÓN
Beatriz Osorio

CREDITOS DE PORTADA
A- Cristina Mittermeier, iLCP
B- Ken Marks
C- Miguel de la Cueva, iLCP



En esta primera edición, el CEM agradece de manera muy especial el apoyo de Summit Foundation (summitfdn.org)

Volumen 1. Enero-Marzo 2013
1,000 impresiones
Tegucigalpa, Honduras

La Ola es una revista publicada trimestralmente por el Centro de Estudios Marinos

Tegucigalpa, Honduras
Edificio Florencia
4to piso oficina 401-403
+(504) 2239-0551
www.utilaecology.org

¿Eres Pescador Artesanal, Deportivo o Industrial?

Si lo eres, entonces solicita tu Licencia de Pesca ya! Contar con una Licencia de Pesca es tuyo deber y también es importante para ti, ya que al portar una Licencia tú te identificas como un Pescador. Al ser identificado, formarás parte del Sistema de Registro de la DIGEPESCA. Esto significa que serás candidato a recibir beneficios como ser: Capacitaciones, Información, Potencial Acceso a Créditos, y más.

El costo por Licencia es de L 30.00 + 2 Fotografías tamaño carnet y copia de tu tarjeta de identidad.

Avócate ya a la oficina de DIGEPESCA más cercana:

La Ceiba
2442-0068

Trujillo
2434-4540

Roatán
2445-0600

Puerto Lempira
2433-6044



DIRECCION GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA

El Centro de Estudios Marinos se complace en anunciar para abril 2013, el lanzamiento de La Ola, una revista trimestral concebida para propiciar un ambiente informativo en el sector pesquero artesanal, deportivo e industrial en Honduras y en la región mesoamericana.

Para recibir de manera gratuita cada uno de los volúmenes de La Ola en su correo electrónico, por favor solicitar una suscripción escribiéndonos a la dirección: andres@utilaecology.org



ALTERNATIVAS PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD PESQUERA A LO LARGO DEL CARIBE HONDUREÑO

LA REALIDAD ACTUAL: Honduras está experimentando cambios rápidos y sin precedentes a lo largo de sus más de 400 millas de largo costa del Caribe y en sus aguas territoriales. Los ecosistemas que sustentan la biodiversidad marina están amenazados por la pérdida y fragmentación de los manglares, el dragado de las zonas marinas y el impacto generalizado en los arrecifes de coral a causa de la contaminación costera y la sedimentación terrestre. Sumado a esto, presiones como la pesca incontrolada, tanto por pescadores artesanales y flotas industriales, ha disminuido severamente las poblaciones de especies marinas de gran valor comercial como el mero, el caracol y la langosta.

LA CAUSA: El persistente problema de la pesca no sostenible es evidente con el colapso económico de la pesquería del Mero de Nassau, el cierre completo de la pesquería del Caracol Reina y el cierre previsto de la pesquería por buceo de Langosta Espinosa. Está claro que los recursos marinos no pueden seguir soportando la sobre-explotación. También es evidente que la gestión de las pesquerías existentes y los programas de conservación del hábitat por parte de Honduras están fallando y llevando a que el país no pueda mantener a salvo sus recursos marinos, necesarios para sostener los medios de vida de las comunidades costeras en el futuro. Mientras los efectos de una pesquería en declinación se hacen sentir a través de distintas comunidades costeras, disminuyendo de su prosperidad económica y el deterioro de su estabilidad social, existe una necesidad urgente de enfrentar el vacío de gestión y desarrollar un nuevo paradigma para la

gestión de los recursos costeros y marinos.

ES MOMENTO DE ACTUAR: Iniciando el 2013, The Nature Conservancy, la Iniciativa de la Langosta Espinosa y el Centro de Estudios Marinos en coordinación con la DIGEPESCA tienen como objetivo catalizar acciones dentro de comunidades de pescadores artesanales e industriales mediante la potenciación de los grupos de interés, empoderándolos con los conocimientos necesarios para asumir la responsabilidad de custodia marina. El objetivo es involucrar a los pescadores en la toma de decisiones como en la designación, control y protección de sitios de crianza como una herramienta para recuperar la disminución de las poblaciones de peces y proporcionar un seguro para las poblaciones de peces del futuro. Así mismo, se apoyará a la DIGEPESCA en modernizar y actualizar el sistema de registro de Licencias para pescadores.

"El derecho a pescar lleva consigo la obligación de hacerlo de forma responsable a fin de asegurar la conservación y la gestión efectiva de los recursos acuáticos vivos" (FAO)

Este programa trabajará específicamente en la construcción de la capacidad de los grupos de pescadores para manejar sus propias pesquerías, llenando el vacío actual en la gobernanza marina, proporcionando herramientas para recopilar, analizar e interpretar información sobre la pesca a nivel local.

El objetivo es que el manejo local se conviertan en una piedra angular de la gestión de recursos en Honduras, y que la gestión de la pesca pueda convertirse en una parte integral de la vida de los pescadores. En definitiva, el programa busca disminuir los continuos descensos en los recursos marinos y salvaguardar los medios de subsistencia de los pescadores para las generaciones futuras, aliviar la pobreza y mantener el tejido social de las comunidades costeras de Honduras. AA

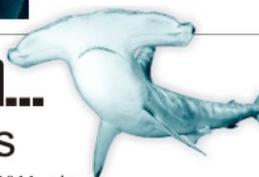


Comer carne de tiburón... mejor piénselo dos veces

El comercio de tiburones ha sido prohibido en Honduras desde el 2011, sin embargo, su mercado aún sobrevive de manera ilegal. Pero, ¿por qué debemos preocuparnos por consumir tiburón? Los tiburones son peces que tienen largas vidas. Día a día, ellos acumulan en su misma carne un metal pesado conocido como mercurio. Estudios científicos han confirmado que la cantidad de mercurio que puede acumular un tiburón es altamente dañina para el ser humano y elevar riesgos tan graves como ser malformaciones en el feto (en mujeres embarazadas) o afectar el cerebro y el sistema nervioso en desarrollo. En niños, puede tener un efecto negativo sobre su capacidad de aprendizaje, memoria, atención, lenguaje y habilidades motoras y visuales.

Además, en los adultos pueden existir síntomas secundarios como la pérdida de visión, alteraciones de la sensibilidad ("hormigueo" por lo general en las manos, pies, y alrededor de la boca), falta de coordinación en los movimientos, problemas del habla y la audición y debilidad muscular.

Por estas razones los médicos aconsejan no consumir carne de tiburón y en su lugar, consumir otros tipos de pescado como los róbalo, corvinas y pargos, que contienen carne rica en Omega 3, un ácido graso que es muy bueno para mantener el buen funcionamiento del cerebro. MN



BU DULA BASUPUGUN



Felicitaciones a la comunidad Garifuna por conmemorar este 12 abril, el 216 aniversario de su llegada a Honduras!



Amigos pescadores de Punta Gorda, Roatan

Todo sobre *El Yalatel*

Entre enero de 2011 hasta noviembre de 2012 los investigadores de la Centro de Estudios Marinos (CEM) visitaron más de treinta comunidades pesqueras desde Omoa hasta La Raya en la Moskitia.

Centrándose en la zona de Omoa a Trujillo, incluyendo las Islas de la Bahía, al hablar con los pescadores y observando sus capturas, una especie de gran importancia resultó ser el pargo cola amarilla o yalatel. Curiosamente, se encontró que los pescadores que apuntan hacia el yalatel, todos usan técnicas de pesca muy similares, utilizando líneas de mano con cebo de sardina o el atún, y todos agitan el agua para atraer el yalatel. De hecho, el método de pesca de agitación o “chumming” es utilizado por los pescadores a lo largo de todo el rango del yalatel.

En base a los resultados del estudio, los investigadores del CEM sugieren que el yalatel es la especie de pez más importante dentro de la pesca artesanal y también de la pesca industrial de Honduras. No se trata sólo Honduras; de hecho, el yalatel es una pesquería principal en los países vecinos como Nicaragua y México. Al igual que en muchos de estos países, Honduras comercializa el yalatel en los mercados nacionales y los internacionales, principalmente los EEUU.

En todo su rango de distribución, el yalatel está siendo extraído cerca de su máximo potencial, con algunas pesquerías mostrando signos de sobrepesca. Esta es debe ser de importancia para las comunidades que dependen de este recurso. En Honduras, existe poco o nada de la gestión que promueve las actividades de pesca sostenible.

Sin embargo, buenos ejemplos existen, como lo es la regulación dentro de la pesquería de yalatel en los EEUU donde sí se ha aplicado desde la década de 1990. En esta pesquería las longitudes mínimas de captura y las zonas de no-pesca se han implementado, resultando en una pesquería estable.

La longitud mínima proporciona protección a los peces más pequeños y son devueltos al agua, lo que garantiza que sólo aquellos que se han reproducido y han contribuido al crecimiento de la población son capturados. Las zonas de no-pesca proporcionan un santuario para los juveniles y adultos, donde una cantidad de peces es dejada para crecer y multiplicarse, hasta que algunos emigran a los bancos de pesca y se convierten en parte de la pesquería activa. En el caso de los EEUU, en un período relativamente corto de tiempo, dos o tres años, el aumento de poblaciones de yalatel se observó como resultado de implementar zonas de no-pesca. SC



El yalatel es uno de los peces de mayor importancia para la pesca artesanal e industrial de Honduras, así como también de otros países en el continente Americano

Sabías que...

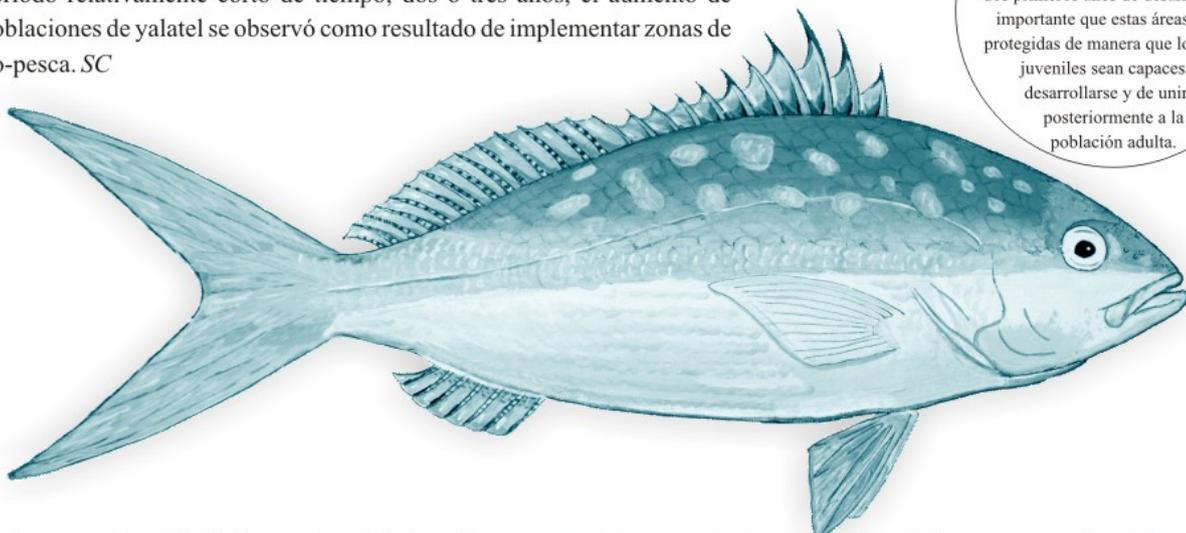
El yalatel o pargo cola amarilla crece muy rápido y alcanza la madurez sexual a la edad de dos años, aproximadamente con 12 pulgadas o ½ libra, esto es mucho más rápido que otras especies que pueden tardar entre cuatro y ocho años para alcanzar la madurez sexual. También tiene una dieta muy amplia, puede comer plancton así como otros peces y cangrejos de los arrecifes. Esto es una ventaja, ya que no dependen de una única fuente de alimento, si un tipo de alimento no está presente simplemente cambia a otro.

Sabías que...

La palabra yalatel, proviene de su nombre en inglés *yellow tail snapper*; y su nombre científico es *Ocyurus chrysurus*

Sabías que...

El yalatel depende de praderas de pastos marinos y áreas de manglar. Estas áreas son utilizadas por los juveniles durante sus dos primeros años de desarrollo. Es importante que estas áreas estén protegidas de manera que los peces juveniles sean capaces de desarrollarse y de unirse posteriormente a la población adulta.



Las ventajas biológicas del yalatel sugieren que su pesquería tiene el potencial para ser sostenible a largo plazo y seguir siendo un importante recurso pesquero para las generaciones actuales y futuras de pescadores hondureños.



VISTAZO HISTÓRICO



Con sirenas y un camarón gigante, estas imágenes tomadas en 1972 atestiguan la creatividad y alegría con la que los habitantes de Guanaja celebraron por vez primera la llegada de Cristóbal Colón a su isla, el 31 de julio de 1502.

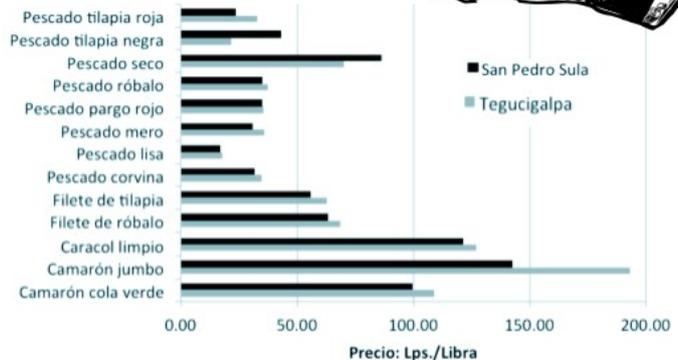
Al fondo, se aprecia la flota de la empresa Mariscos del Caribe, S.A. (MARCASA) fundada por el pionero Sr. Daniel Zolavarrieta.



Gracias a Edgardo Ortega y a Sifredo Salinas por facilitar este Vistazo Histórico.

¿Cuánto cuestan los mariscos? Reporte Trimestral de Precios

Promedio de Precios por Libra / ENERO - MARZO 2013				
Productos	Tegucigalpa (Mercado Las Américas)		San Pedro Sula (Mercado Dandy)	
	Precio Bajo	Precio Alto	Precio Bajo	Precio Alto
Camarón cola verde	L 108.96	L 121.57	L 99.79	L 100.63
Camarón Jumbo	L 193.33	L 204.17	L 142.71	L 144.38
Caracol limpio	L 127.08	L 130.00	L 120.83	L 120.83
Filete de róbalo	L 68.75	L 82.17	L 63.33	L 65.00
Filete de tilapia	L 62.71	L 81.21	L 55.83	L 56.67
Jaiba	L 24.25	L 26.04	-	-
Pescado corvina	L 34.71	L 38.96	L 31.29	L 32.13
Pescado lisa	L 17.79	L 20.25	L 17.13	L 17.63
Pescado mero	L 35.83	L 41.67	L 30.83	L 30.83
Pescado pargo rojo	L 35.50	L 41.67	L 35.00	L 35.83
Pescado róbalo	L 37.54	L 42.50	L 35.00	L 35.83
Pescado seco	L 70.00	L 100.00	L 86.67	L 106.67
Pescado tilapia negra	L 21.75	L 50.00	L 43.33	L 53.33
Pescado tilapia roja	L 33.00	L 27.00	L 23.46	L 24.13



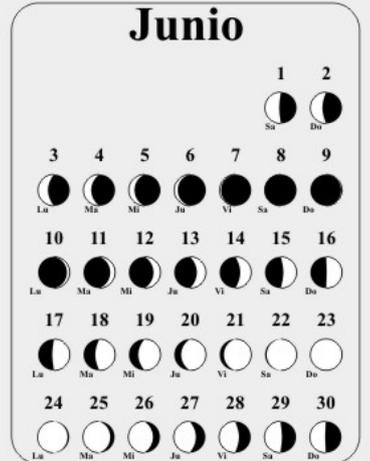
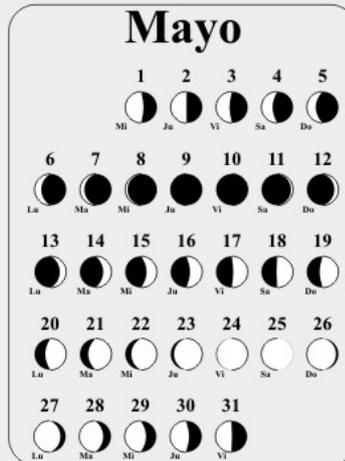
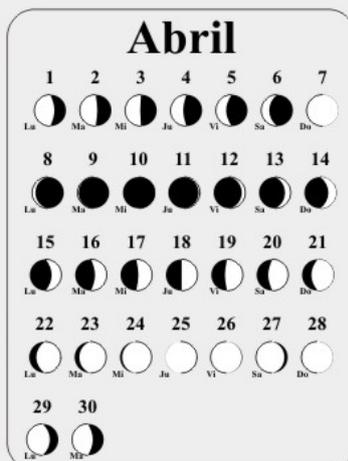
Aquí se presenta un promedio de los precios diarios registrados por el Sistema de Información de Mercados de Productos Agrícolas de Honduras (SIMPAH) de la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA). Para acceder directamente a los reportes diarios, puede hacerlo de manera gratuita visitando la página www.fhia.org.hn. SB

CALENDARIO LUNAR

Hace siglos, los mejores cazadores señalaron que la actividad de los animales a menudo aumenta cuando la luna llena esta en lo alto. Los pescadores, por su parte, también señalaron que las mareas altas y bajas siguen el ciclo de la luna.

Hoy en día, es fácil encontrar muchas referencias de los efectos de la actividad lunar sobre la pesca. Siendo este el caso, una gran cantidad de pescadores interesados en los efectos lunares programan sus actividades de pesca en los días cercanos a la luna llena y nueva. AA

A la derecha se muestra el calendario lunar para los próximos tres meses. Este pendiente de la siguiente edición de La Ola para actualizar su calendario:



Concluye

Censo de Buzos en la Moskita

La pesca industrial de langosta por buceo es la fuente de empleo más importante para la Moskita. Con el propósito de anticipar el impacto que las decisiones de gobierno conllevan para este sector pesquero, diversas instituciones apoyadas por la Gobernadora del Departamento de Gracias a Dios, la Señora Nora Trino y personas de ambas asociaciones de buzos lisiados (APBGAD y AMHBLI), se unieron para levantar un censo actualizado sobre las condiciones socioeconómicas propias de los buzos en esta zona del país. Para esta tarea, más de 2,500 buzos fueron entrevistados.

De acuerdo a la Ingeniera Sara Bonilla, investigadora en el Centro de Estudios Marinos (CEM) y encargada del proyecto, esta actividad genera 3,500 empleos directos (incluyendo buzos, cayuqueros y sacabuzos). En promedio, en una faena de 12 días, un solo buzo captura 150 libras, lo cual equivale a L 8,900.

A pesar de los beneficios económicos que genera ésta actividad, su costo social y ambiental es muy elevado, ya que, ha tenido consecuencias negativas tanto en los ecosistemas marinos como en la salud de los buzos.

Durante los últimos treinta años la pesca industrial de langosta por buceo se ha convertido en una extracción a gran escala realizada a profundidades que requieren del uso de tanques de aire comprimido. El crecimiento acelerado del buceo con tanque ha causado la sobreexplotación de las langostas obligando a los buzos a sumergirse en aguas cada vez más profundas para poder capturarlas. Es este aumento en las profundidades y la intensidad con la que cada buzo se sumerge, lo que ha provocado que un gran número de buzos resulten con discapacidades físicas, hayan desaparecido o muerto. Actualmente, se reportan 1,000 buzos lisiados y 203 muertos.



A raíz de la problemática social y ambiental de la pesca con tanque, el Gobierno de Honduras se comprometió a cerrar de manera definitiva la pesca de langosta por buceo con tanque y a crear alternativas económicas para la población afectada.

Los hallazgos del Censo de Buzos revelaron que la pesca artesanal y la agricultura son las alternativas preferidas por los buzos. En menor grado, se consideraron el transporte de personas y alimentos, y el aprovechamiento y procesamiento de productos madereros.

Respecto a la factibilidad de las alternativas, Bonilla señala que en base a los resultados del Censo, se evidenció que la mayor parte de los miskitos prefieren trabajar juntos a nivel de sus familias y en armonía con las relaciones de poder y confianza existentes dentro de sus hogares. Ante este aspecto cultural, parte de las recomendaciones plasmadas en el Censo de Buzos es considerar el desarrollo de alternativas desde dos puntos clave:

- **Social:** El desarrollo económico sea liderado por las mismas comunidades.

- **Económico:** Las capacidades de los hogares y grupos locales deben ser fortalecidas para producir, procesar y comercializar los productos locales.

A partir del mes de abril, el CEM se encuentra ejecutando un segundo Censo sobre los buzos de langosta que habitan la isla de Guanaja. *SB*

El nuevo vecino del Vecindario

Pescadores de todo el Caribe hondureño siguen avistando el pez león. Esta es una especie invasora, originaria del Indo-Pacífico. Su introducción en el Caribe se cree tuvo lugar en Florida, cuando un acuario con peces león fue dañado durante un huracán en los 1990s, evento que liberó los peces en las aguas circundantes. Además, se cree que los coleccionistas privados a propósito liberaron algunos cuando estos llegaron a ser demasiado grandes para sus acuarios. Cualquiera que sea la fuente, el pez león se ha adaptado rápidamente a su nuevo entorno.

El primer avistamiento documentado en Honduras se dio en Roatán en el 2009. Al principio, los avistamientos eran poco frecuentes y generalmente de individuos pequeños. Con el tiempo, los avistamientos se hicieron más frecuentes y ahora son comunes.

Los peces león son una amenaza potencial para la pesca del Caribe ya que son depredadores voraces que consumen pescado, cangrejos y langostas. Como una especie invasora, no tiene depredadores naturales existentes en el Caribe, lo que ha permitido a las poblaciones del pez león crecer sin control.

Una iniciativa para controlar las poblaciones de peces león en Honduras se

estableció con DIGIPESCA en las islas de Roatán y Utila, coordinado por el Parque Marino de Roatán, BICA y el CEM. Los residentes locales, instructores de buceo, y divemasters han sido autorizados a utilizar Arpones Hawaianos, específicamente para la eliminación de pez león. También se han promovido diferentes maneras en que el pez león puede ser preparado y consumido por los humados. *SC*





Chef Calamari le recomienda probar hoy,

Pez León

Como muchos pescadores y buzos saben, el pez león es comestible y el hecho que posean algunas espinas venenosas, no les impide filetearlo para disfrutar de su exquisita carne blanca, la cual tiene un sabor semejante al mero y al pargo. De hecho, mucha gente lo captura para consumirlo directamente o para venderlo a restaurantes.

Al manipularlo, hay que tener precaución debido a sus espinas venenosas. Para empezar, sujete siempre el pez por la cabeza para evitar el contacto con estas espinas venenosas. Para limpiar el pez león se necesita un cuchillo afilado o un buen par de tijeras.

Para quitar las espinas dorsales, corte la carne a lo largo de ambos lados de la fila de espinas, una vez que están sueltas pueden ser removidas con la hoja del cuchillo.

Las espinas venenosas anal y pélvicas pueden ser removidas con un corte en la base de la columna vertebral lo más cerca del cuerpo del pez como sea posible.

Una vez que esto se ha completado, el pescado ahora puede ser fileteado como cualquier otra especie de pescado.

Una forma sencilla de cocinar el pez, es adobarlo con sal y pimienta, no le hace falta nada más. Luego se calienta aceite vegetal en una sartén. No use mantequilla porque ésta no aguanta el calor. Manténgalo en la sartén por dos minutos. No sobre cocine el pescado, prepárelo medianamente cocido porque, de lo contrario, queda seco y tostado. El siguiente paso es colocarlo en el horno a 300 °C 4 minutos para que se selle. Finalmente, añádale la salsa de su predilección. Ahora, disfrute, el Chef Calamari les desea un buen provecho!

En caso de un pinchazo...



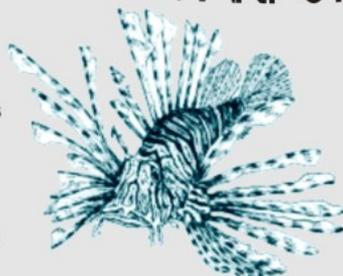
Si durante la manipulación ocurre un pinchazo, podrá reducir los síntomas sumergiendo el área afectada en agua caliente durante 20 minutos. Esto reducirá la hinchazón. No lo coloque en agua hirviendo y tenga cuidado de no quemar la piel. Adicionalmente, puede tomar algo para aliviar el dolor, como una aspirina. Si persisten los síntomas busque atención médica.



Ilustraciones por Jorge Anariba

LICENCIAS PARA ARPONEO DE PEZ LEÓN

En Honduras, el uso de arpones es prohibido por la Ley. Sin embargo, la DIGEPESCA permite el uso de arpones tipo hawaianos exclusivamente para la pesca de Pez León. Para ello, usted debe contar con una Licencia Especial.



El costo de la Licencia varía entre L 200 y L1,000 dependiendo si usted tiene o no su propio arpón hawaiano o si es local o extranjero

Para más información, contacte al Roatan Marine Park
+(504) 2245-4206 www.roatanmarinepark.com

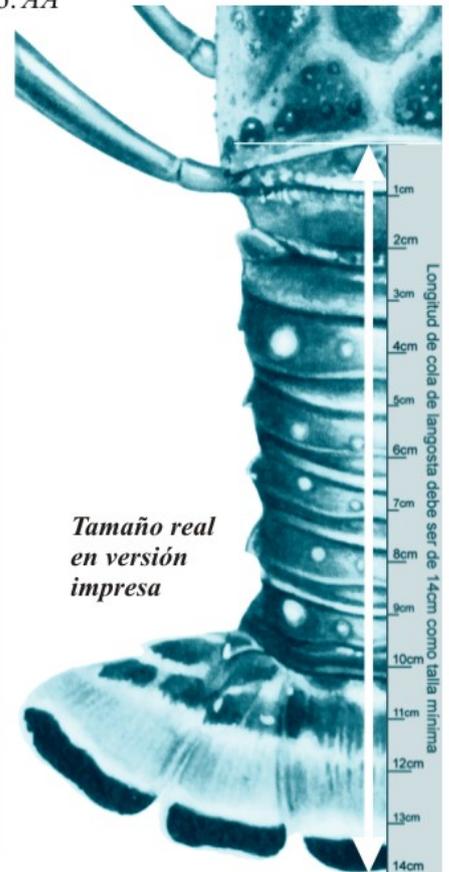


GUÍA PARA EL CONSUMO RESPONSABLE DE MARISCOS

Con el propósito de incrementar la sostenibilidad pesquera, se continua promoviendo desde inicios del 2012 la Guía para el Consumo Responsable de Mariscos. Esta iniciativa representa un esfuerzo interinstitucional entre el Centro de Estudios Marinos, Roatan Marine Park, Coral Reef Alliance (CORAL), la Iniciativa de la Langosta Espinosa y otras instituciones aliadas que operan en las Islas de la Bahía.

La Guía esta siendo difundida en restaurantes que han manifestado el deseo de ser parte de este esfuerzo. Para informar al consumidor, se utiliza un sistema sencillo que se presenta a continuación, el cual permite identificar las especies que son más apropiadas para nuestro consumo en función de sus características biológicas y ecológicas, las que requieren precauciones adicionales y aquellas que debemos evitar por completo. *AA*

Mejores Opciones	Opciones con Cautela	Evitar Consumir
Pez León  Cero  Kingfish  Carito español  Wahoo / Peto  Jack / Jurel  Dorado  Yalatel  Tuna (Atun, Aleta negra y Bonito)  Calamar 	Langosta  Caracol  Barracuda  Cubero Perro  Pargo habanero  Pargos de agua profunda (Negro, Aleta negra, Rojo, Reina, Ojo amarillo)  Mero Rojo Cabrilla  Mero Cabrilla 	Todos los otros Meros  Pargos de arrecife (Gris, Cubera, Biajaiba, Juanito)  Pez loro  Ballesta  <hr/> NO COMER <hr/> Tiburón  Tortuga marina 
Las Mejores Opciones incluyen especies que: <ul style="list-style-type: none"> • Producen muchos huevos. • Poseen una alta tasa de crecimiento poblacional. • Tienen números poblaciones sanos en el ambiente silvestre. • Crecen rápido y alcanzan madurez sexual a una edad temprana. • Tiene asociaciones ambientales de mínima preocupación. NOTA: Las especies de tuna recomendadas en esta guía son consideradas como sostenibles en las Islas de la Bahía.	Opciones con Cautela incluyen especies que tienen ciertas restricciones para considerar, incluyendo: <p>Restricciones de talla mínima: Langosta: Longitud de cola > 5.5 pulgadas / 14cm – por ley Barracuda: 26 pulgadas/66cm – por ley</p> <p>Temporadas de Veda: Langosta: Mar - Jun (recomendación) Todos los Pargos: Feb-Sep (recomendación) Mero rojo/cabrilla: Dic - Abr (recomendación)</p> <p>NOTA: El caracol vendido en restaurantes debe provenir de compañías procesadoras legalmente registradas. *Las restricciones de talla mínima aseguran que los juveniles no sean capturados y se les permita reproducirse. *Las temporadas de veda aseguran que las especies no sean capturadas durante los eventos de desove o de migración.</p>	Evitar Consumir incluye especies que: <ul style="list-style-type: none"> • Ya han sido sujeto de sobrepesca y se encuentran consideradas como vulnerables o en peligro (meros y tortugas) • Su pesca es ilegal en Honduras (tiburones) • Son vitales para mantener la salud de los arrecifes (pez loro y ballesta) <p>*© Patrick Lynch, 2010. Todos derechos reservados. **© Diane Rome Peebles</p>



William Trubridge
 Worldchampion & world record holder presents the
 First annual international Freediving competition

2013

Caribbean Cup
 Freediving Competition Roatan, 2013

Caribbean Cup International
 Freediving Competition 2013

The Beach Club
 San Santos

INFINITY BAY

BICA-Guanaja

Un nuevo aliado para la conservación en las Islas de la Bahía

El 29 de agosto de 2012 se integró la nueva junta directiva de la Asociación para la Conservación Ecológica de las Islas de la Bahía (BICA) en su capítulo de Guanaja. El presidente electo Arnox Bush, manifestó que en el corto plazo estarían ejecutando las diligencias necesarias para integrar un comité técnico conformado por profesionales que apoyen en la gestión y ejecución de proyectos en beneficio de la isla. Esta organización se encuentra en la ejecución de un proyecto sobre restauración de manglares con el propósito de incrementar los beneficios para los pescadores locales. Otros temas prioritarios para la Junta Directiva son la educación ambiental, trabajando con los maestros de la isla; la gestión y manejo de proyectos de ecoturismo; y proyectos productivos como ser cacao orgánico y cocoteros, para los que se están realizando estudios de factibilidad. *MO*