

# RESPONSABLES CON EL ARRECIFE

*Protege el océano, escoge pesca sostenible*





## ¿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](mailto: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](mailto:PescaSostenible@tnc.org)  
+1 787 620 0052  
[nature.org/PuertoRico](http://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.

