

CAPITULO II

DATOS GENERALES DEL PAIS DONDE SE REALIZO LA PASANTIA. CUBA

Nombre Oficial: República de Cuba

Área: 110 922 km²

Población: 11,1 millones (70% urbana)

Capital: Ciudad de La Habana (3 millones de habitantes)

Idioma oficial: Español

Geografía: Ubicada a la entrada del Golfo de México, el archipiélago cubano está formado por la Isla de Cuba, la Isla de la Juventud y aproximadamente 4 195 cayos e islotes. Cerca de 140 kilómetros la separan de la Bahamas; 77, de Haití; 180, de Florida; 210, de Cancún; y 146, de Jamaica.

La silueta de Cuba, alargada y estrecha, alcanza los 1 200 kilómetros de longitud y entre 32 y 145 kilómetros de ancho. En total, el territorio abarca 110 922 kilómetros cuadrados, lo que la distingue como la mayor de las Antillas.

Temperatura promedio anual: 25⁰C

División político - administrativa: La República de Cuba está dividida en 14 provincias y un Municipio Especial, la Isla de La Juventud. Son ellas: Pinar del Río, La Habana, Ciudad de La Habana, Matanzas, ITHI

Cienfuegos, Villa Clara, Sancti Spíritus, Ciego de Ávila, Camagüey, Las Tunas, Holguín, Granma, Santiago de Cuba y Guantánamo.

Productos de exportación: Azúcar crudo y refino, óxido de níquel, pescado y mariscos, tabaco, rones y alcoholes, cítricos.

Esperanza de vida: 74 años

Red de carreteras: 46 000 Km

Impuesto aeropuerto: 25.00CUC

Forma de Gobierno: Parlamentario

Moneda: Aunque el peso cubano es la moneda nacional, para pagar todos los servicios turísticos del país se emplea el peso convertible cubano. Que circula en las siguientes denominaciones: 1, 5, 10, 20 y 50 pesos. El peso cubano tiene 100 centavos. Circulan billetes de 1, 3, 5, 10, 20 y 50 pesos, y monedas por valor de 1 y 3 pesos. Existen piezas de 1, 2, 5 y 20 centavos. El euro circula en los polos Turísticos de Varadero, Holguín y Jardines del Rey.

INFORME CRONOLOGICO DE ACTIVIDADES DE **LA VISITA**

- ❖ **DIA 11 DE JULIO DEL 2009. RECIBIMIENTO. TRANSFER HABANA – HOTEL ACUAZUL.** Llegada al Aeropuerto José Martí de la Habana y traslado al Hotel en Varadero.

- ❖ **DIA 12 DE JULIO DEL 2009. LIBRE PARA DISFRUTE DEL SOL Y LA PLAYA.** Recorrido por la playa de Varadero, turismo en la zona. Traslado al Hotel Oasis.

- ❖ **DIA 13 DE JULIO DEL 2009. INAUGURACION DEL CURSO DE LA PASANTIA. 9:00 AM Conf. No.1:** Modelos de Gestión de la Calidad en la hotelería. Tarde libre para uso de las instalaciones del hotel.

- ❖ **DIA 14 DE JULIO del 2009. 9: 00 AM .CONFERENCIA. MODELOS DE GESTION DE LA CALIDAD EN LA HOTELERIA. Conf. No.2:** Despliegue de la Función de Calidad en la hotelería. Recorrido por las instalaciones de la cocina y restaurante del hotel.

- ❖ **DIA 15 DE JULIO del 2009. 9: 00 AM.CONFERENCIA.Conf. No.3:** Tendencias Actuales de la Gastronomía hotelera. En la tarde: Practicas de Servicios Gastronómicos.

- ❖ **DIA 16 DE JULIO del 2009. TENDENCIAS ACTUALES DE LA GASTRONOMIA HOTELERA.** Solmeliá, Tuxpan, Barceló fueron las cadenas hoteleras a visitarse este día, y explicación de su funcionamiento.

- ❖ **DIA 17 DE JULIO del 2009. PRACTICA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS. Conf. No.4:** La Gestión de Intangibles en la hotelería. Hotel Breezes Bella Costa. En la noche visitamos El Cabaret Tropicana de Varadero, vimos El show y nos regresamos al hotel.

- ❖ **DIA 18 DE JULIO del 2009.** Este día nos trasladamos hacia el sur del país a la Ciénega de Zapata a observar a los cocodrilos y conocer sobre la cultura del país.

- ❖ **DIA 19 DE JULIO del 2009.** El recorrido este día fue para Trinidad de Cuba, un viaje de todo el día en el bus, donde conocimos la arquitectura de la parte colonial del país y se pudo degustar la mejor comida del recorrido y a la tarde el regreso a Varadero.

- ❖ **DIA 20 DE JULIO del 2009. 9:00 AM. Conf. No.5:** Modelo de Gestión del Cliente Interno.

- ❖ **DIA 21 DE JULIO del 2009. Conf. No.6:** La Gestión de la Innovación y la Tecnología en la hotelería. En la tarde: Práctica de Gestión hotelera.

- ❖ **DIA 22 DE JULIO del 2009. 9: 00 AM.** Taller sobre Capacidad Innovadora del hotel. Clausura y entrega de certificados. El Chef del hotel nos preparo una cena de clausura y despedida, al igual que los maestros que nos impartieron sus conocimientos.

- ❖ **DIA 23 DE JULIO del 2009. CHECK OUT HOTEL OASIS. SALIDA HASTA LA CIUDAD DE LA HABANA. CHECK IN HOTEL VEDADO.** En la tarde que llegamos pudimos recorrer parte de las calles de la Habana.

- ❖ **DIA 24 DE JULIO del 2009. DIA LIBRE PARA DISFRUTE DE LA CUIDAD DE LA HABANA.** Tuve la oportunidad de conocer el Capitolio, disfrutar de comida típica criolla de Cuba y un breve recorrido por el centro histórico de la Ciudad.

- ❖ **DIA 25 DE JULIO del 2009. CHECK OUT HOTEL VEDADO. REGRESO A ECUADOR.** Salimos del hotel hacia el aeropuerto y el retorno a Quito fue a la madrugada del día domingo.

MARCO TEORICO

HISTORIA DE LA EXPLOTACIÓN Y EL COMERCIO DE LA TORTUGA CAREY

Tradicionalmente las tortugas carey han sido objeto de explotación principalmente por sus caparazones y no se ha registrado nunca un comercio internacional significativo de otros productos derivados de esta especie (pese a que se reconoce la existencia de la utilización nacional de diversos productos y derivados). El mercado de carey de tortuga derivado del caparazón y las escamas marginales de la tortuga carey existe desde hace siglos. Una sola tortuga produce entre 0,75 y 1,5 kg de carey en forma de 13 escudos en el caparazón, con una producción media de 1kg.

En los Siglos XIX y XX, los principales mercados de carey eran Europa y América del Norte, donde se utilizaba para fabricar peines, cepillos, gemelos de teatro y artículos suntuarios. También existía el comercio en Asia, principalmente en Japón, aunque también en la República de Corea y Taiwán, Provincia de China. Con la llegada del plástico, disminuyó la necesidad de carey para fines utilitarios, pese a que conservó su lugar en el mercado de artículos de lujo.

HISTORIA DE LA EXPLOTACIÓN Y EL COMERCIO DE LA TORTUGA CAREY EN EL GRAN CARIBE

La explotación directa ha tenido un impacto considerable en muchas poblaciones de tortugas en el Caribe. Prácticamente todos los pueblos del Caribe han explotado las tortugas y sus huevos desde tiempo inmemorial. La carne y los huevos de tortuga han proporcionado una fuente adicional de proteínas para las comunidades pesqueras y ribereñas de subsistencia en el Caribe. Entre otros productos de tortuga pueden citarse el aceite, el calipe (cartilago), el cuero, el caparazón y los artículos curiosos. Las tortugas siguen capturándose en las pescas incidentales en todo el Caribe y a menudo se utilizan a escala nacional por todos sus productos.

La captura y el comercio a gran escala se iniciaron en los decenios de 1950 y 1960, cuando se iniciaron o ampliaron los mercados internacionales de caparazones de tortuga carey y otras tortugas. Los principales mercados eran Estados Unidos, Europa y Japón, hasta que la legislación nacional y las reglamentaciones internacionales redujeron en gran medida, e incluso prohibieron, el comercio legal en esas zonas.

De los registros comerciales se desprende que Japón importó legalmente un total de 641.531 kg de caparazones de carey entre 1970 y 1986, más de cuya mitad procedía de países del Caribe y América Latina. Panamá y Cuba eran los principales exportadores, seguidos de las Islas Caimán y Haití. El 75% de las importaciones de Japón procedentes de esta región procedían de estos cuatro países o territorios. Entre 1970 y 1986, Panamá fue después de Indonesia el principal exportador de carey a Japón. Panamá exportó a Japón 98.679 kg durante este periodo, lo que representa el 15% de las importaciones totales de Japón, actuando como almacén de caparazones obtenidos en toda la región.

Cuba fue el tercer país más importante en las exportaciones de carey a Japón durante el mismo periodo, con un total de 97.852 kg, o el 15% del comercio total. En 1986 cesó el comercio procedente de Panamá y las Islas Caimán, haciendo que Cuba y Haití fueran los principales exportadores regionales de caparazón de carey a Japón.

La tortuga carey (*Eretmochelys imbricata*) es una de las seis especies de tortuga que prosperan en el Caribe y sus poblaciones se han visto y se ven afectadas por una amplia serie de amenazas. Entre otras, cabe señalar la pérdida de playas de nidificación, la degradación del hábitat marino, la captura incidental en la pesca con redes y líneas y la explotación destinada al consumo de subsistencia y la utilización comercial.

Sólo Cuba y San Vicente, ambos en el Caribe, siguen manteniendo reservas sobre la especie, pese a que no se dispone de registros de comercio de dichas Partes en los últimos años y no hay comercio legal internacional de especímenes o productos de tortuga carey con fines comerciales.

La pesca de tortugas marinas utiliza en la actualidad redes de malla de 48 cm. Hay una veda de caza de tres meses (1 de mayo - 31 de julio) que coincide con la época de anidamiento de la tortuga carey en la Isla de Pinos. Si se llega al límite de capturas anuales de 500 especímenes, la captura en ambos sitios se cierra hasta la temporada siguiente.

El motivo principal de la pesca de tortugas en Cuba es la carne para el consumo interno, una pequeña cantidad se mantiene en los sitios de pesca para el consumo local y el resto se distribuye a través de la empresa de pesca estatal en los dos distritos pesqueros.

Cuba prohibió la captura de tortugas de mar y la recolección de huevos por particulares en 1961. Se sabe que el uso ilegal para subsistencia

ocurre ocasionalmente, pero a niveles muy bajos. Se comunica que los nidos se recolectan furtivamente en las islas adyacentes.

SISTEMA DE REGLAMENTACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL

El comercio internacional de la tortuga carey y de sus productos está prohibido, salvo que la transacción comercial se efectúe con fines no comerciales. Para realizar dicho comercio con fines no comerciales, es preciso contar con un permiso de importación válido, así como con un permiso de exportación o un certificado de reexportación válidos.

Los permisos de importación pueden concederse cuando a) la Autoridad Científica del país de importación ha concluido que la finalidad de la importación no será perjudicial para la supervivencia de la especie de que se trate; b) la Autoridad Científica o la Autoridad Administrativa está satisfecha de que el beneficiario propuesto de un espécimen vivo está debidamente equipado para acogerlo y cuidarlo; y c) la Autoridad Administrativa está convencida de que el espécimen no se utilizará con fines primordialmente comerciales.

Los permisos de exportación sólo pueden concederse cuando:

a) La Autoridad Científica del país de exportación ha concluido que dicha exportación no será perjudicial para la supervivencia de la especie;

b) La Autoridad Administrativa está convencida de que el espécimen no se obtuvo en contravención de la legislación del país sobre la protección de la fauna y la flora;

c) La Autoridad Administrativa está convencida de que cualquier espécimen vivo se acondicionará de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de heridas, deterioro en su salud o maltrato; y

d) En el caso de especies incluidas, la Autoridad Administrativa está convencida de que el país de importación del espécimen ha concedido un permiso de importación.

SISTEMAS QUE REGLAMENTAN LA EXPLOTACIÓN Y COMERCIO NACIONAL EN ESTADOS DEL CARIBE

La utilización y el comercio nacional están reglamentados. Sólo Haití, Islas Caimán, Islas Vírgenes Británicas y Turks y Caicos permiten actualmente la utilización nacional y la venta general de tortugas carey si se capturan durante la temporada de pesca con arreglo a la reglamentación en vigor.

CUBA

Desde 1995 sólo pueden pescarse las tortugas carey, bobas y verdes en dos lugares, a saber, la Isla de los Pinos (Isla de la Juventud) en la zona pesquera B (sudoccidental) y en Nuevititas en la zona pesquera D (nororiental), del 1 de agosto al 30 de abril. Las tortugas deben tener como mínimo una longitud recta del caparazón de 65 cm. Pueden capturarse hasta 500 ejemplares. Está prohibida la recolección de huevos y crías recién eclosionadas, así como la destrucción de los nidos. También está prohibida la posesión, el uso y el comercio de tortugas marinas y sus productos por personas privadas.

El Gobierno de Cuba ha acumulado conchas de carey debidamente registradas que se han obtenido en el marco de su programa de

capturas tradicionales desde 1993. En abril de 2000, las reservas cubanas ascendían aproximadamente a 6.900 kg.

CUESTIONES SOBRE EL COMERCIO QUE DEBEN EXAMINARSE

Demanda

Es difícil estimar la demanda de productos de tortuga. No obstante, hay pruebas de una demanda local considerable y constante de carne, huevos de tortuga, así como sus conchas para fabricar adornos. El comercio de objetos curiosos en algunos Estados del área de distribución se mantiene activo y los productos locales acceden al mercado internacional por medio de los turistas. Dado que no se disponen de datos cuantitativos sobre el impacto colectivo de la demanda local de carne, huevos y conchas, es preciso evaluar dicha demanda.

En dónde pueden observarse

En ambos litorales, el Pacífico y el Caribe, las tortugas llegan a desovar a lo largo de casi toda la costa. Pequeños grupos de tortugas, o a veces hasta algunas solitarias, ubican un pequeño espacio en la arena en el que escarba y depositan sus huevos. Sin embargo, existen también playas específicas a las que llegan en ocasiones miles de tortugas en una sola noche, momento al que se le ha denominado “arribadas”.

En el Pacífico, las arribadas más grandes se reportan en Playa La Flor y en Chacocente, ubicadas en Rivas, la primera, y en Carazo, la segunda. Ambas han sido declaradas, por este fenómeno, como Refugios de Vida Silvestre. Estas playas están bajo vigilancia y aún

conservan el ecosistema sin alteración, el carácter virgen, y son consideradas por muchos como paradisíacas, a pesar de ser visitadas constantemente por turistas y científicos.

La tortuga que mayoritariamente tiene presencia en el Pacífico es la Paslama, sin embargo, también se observan en muy pocas cantidades la Laúd (o Tora), la Carey y la Verde del Pacífico.

Desove

Las diversas especies de tortugas marinas se agrupan para aparearse en cierto sitio del océano. Cuando las hembras ya están listas para desovar, viajan hacia ciertas costas en aguas tropicales o templadas. Se cree que las tortugas buscan siempre la playa en donde ellas mismas nacieron.

Al llegar a la costa, la tortuga comienza a arrastrarse lentamente por la arena hasta encontrar el sitio ideal para desovar. Allí, ella empieza a sacar la arena con sus cuatro patas por debajo de su cuerpo, y luego cava con sus patas traseras un profundo orificio circular. En éste, una vez alcanzada cierta profundidad, la tortuga comienza a depositar sus huevos, uno a uno o dos a la vez, hasta llegar a poner un promedio de 90 huevos.

Al terminar, la tortuga madre cubre el nido con arena y luego esparce con sus patas más arena alrededor del nido para despistar su ubicación. Finalmente, la tortuga vuelve con su lento andar hasta el mar, en el que se pierde.

Los huevos quedan a la merced de diversos depredadores y hasta de la fuerza con que la marea azote la playa. Luego de dos meses, comienzan a salir los tortuguillos y emprenden su migración instintiva mar adentro. En realidad, se conoce que los tortuguillos se guían por la brillantez del horizonte, que normalmente se ubica en el mar, pero

cuando en la costa hay luces artificiales, éstas pueden atraer a los pequeñines, los que se dirigirían a una muerte segura.

El trayecto hacia el agua y dentro del mar es el más peligroso en la vida de las tortuguitas. Las amenazas sobre estas pequeñas son tantas que, según se sabe, apenas unas decenas sobreviven y llegan a la adultez, de las miles que nacen en cada ocasión.

PROBLEMAS SOBRE LA CAZA, CONSUMO DE LA TORTUGA CAREY.

A parte de los depredadores naturales, que en realidad forman parte del ciclo natural, las tortugas enfrentan un sinnúmero de problemas con los humanos, con la gente.

Los problemas tienen estrecha relación con la pobreza de las poblaciones costeras, principalmente. Estos han llegado a ser graves, sobre todo en la zona Caribeña.

Los huevos de tortuga y su carne forman parte de la tradición culinaria de casi toda la población del caribe nicaragüense. Existen, incluso, platos típicos muy deliciosos preparados en la zona. La caza ha llegado a ser tanta y tan desordenada que ha sido declarada ilegal, sin embargo, el control sobre el asunto por las autoridades es casi nulo.

Existen algunas comunidades indígenas que tienen el derecho a la caza de tortugas en su territorio para el autoconsumo. Sin embargo, muchas veces a esos lugares llegan foráneos a cazar, o los mismos pobladores las comercializan para obtener dinero.

Otros tres grandes problemas son: las redes de pesca, en las que muchas tortugas perecen atrapadas, ahogadas; la destrucción de su habitat; y la utilización de la tortuga por sus productos: el carey (usado

para la fabricación artesanal de una gran variedad de artefacto, es un material codiciado), el aceite, el calipe (cartílago), el cuero, el caparazón y otros artículos curiosos.

En el Pacífico el problema principal es el consumo y sobre todo la comercialización de los huevos. Los pobladores costeros, empobrecidos por la poca bonificación que deja la actividad pesquera, han encontrado en los huevos de tortuga una fuente de alimento, pero sobre todo un producto apetecido. Estos los venden a restaurantes especialistas en mariscos, o los venden en las calles a la población en general.

PROTECCIÓN DE LAS ESPECIES DE TORTUGAS Y SU HABITAT

En algunas zonas las organizaciones civiles desarrollan viveros de tortugas. Existen experiencias en Chacocente y en la Península de Cosigüina. Una fundación de la zona recolecta huevos de tortugas en diversas playas y los trasladan hasta un vivero en la playa El Rosario en dónde los protegen, estudian y vigilan su nacimiento. Esto se repite año con año en la temporada de anidación. La especie más encontrada en la zona es la Paslama, aunque también se ven en mínimas cantidades la tortuga Tora.

A pesar de ello, en el resto de playas del litoral pacífico donde llegan tortugas en pequeñas o medianas cantidades, éstas se encuentran desamparadas y en amenaza total. Tristemente, las dos especies que arriban mayoritariamente a esta costa se encuentran en peligro de extinción.

En la Costa Caribe el problema es más agudo debido a la cultura que valora el consumo de la carne de tortuga. Existen organizaciones

nacionales o extranjeras, como la Word Wild Life Coservation Society (WCS), que laboran para la protección de las tortugas que se encuentran también en peligro de extinción. La Sociedad de Conservación de la Vida Silvestre o WCS por sus siglas en inglés, opera en la Costa Caribe tratando de disminuir el consumo masivo de la carne y de huevos de tortuga. Además de tratar de hacer conciencia en la población, la WCS también monitorea las poblaciones de tortugas sus movimientos y patrones migratorios.

CUBA PROHIBE LA CAZA DE TORTUGAS MARINAS

“El Ministerio cubano de la Industria pesquera anunció la completa prohibición de la caza de tortugas marinas, por lo que se elimina la cuota anual de 500 caparazones de careyes que comercializaba el país caribeño.

"Decidimos dirigirnos a la preservación porque la pesquería sostenible no era rentable, y el coste ambiental era muy alto" “, dijo a la agencia de noticias Prensa Latina Maritza Reyes, oficial del proyecto de pesquería sostenible en dos localidades de la isla.

Las comunidades de Cocodrilo en la Isla de la Juventud, ubicada al sur de la capital, y de Nuevitas en la provincia central de Camagüey, que vivían de la pesca de este quelonio, recibirán fondos de la Agencia Internacional Canadiense de Desarrollo para buscar otras fuentes de ingresos.

Los caparazones de tortugas careyes son muy apreciados por los artesanos para hacer peines y accesorios. Además, muchas poblaciones pesqueras incluyen tradicionalmente la carne de tortuga en su dieta.

Todos los años, cientos de tortugas llegan a poner sus huevos en las playas de regiones como Guanacabibes (en el occidente de la isla),

donde existe un proyecto de preservación especial para estos animales.

Las consecuencias del cambio climático, la escasez de alimento, la falta de lugares seguros para colocar sus huevos y el tráfico ilegal de caparazones, atentan contra la supervivencia de estos quelonios marinos.

“Los careyes y las caguamas abundan en las costas cubanas. El nombre científico de los primeros es *Eretmochelys imbricata*. El denominador científico de las caguamas es el de *Chelonia caucana* o *Chelonia mydas*, conocida también como Tortuga Verde. La diferencia con sus primos, los careyes, está dada por el tamaño algo mayor y el caparazón abombado de las caguamas.”

Actualmente en Cuba la carne de carey y de caguama, sobre todo, son altamente apreciadas. Atracción reforzada por el hecho de la ausencia de carne de res a la venta en los comercios de distribución estatal racionada.

La carne de caguama se consume generalmente como bistec, ciertamente apreciados por los cubanos.

Un breve reportaje del noticiero de la televisión cubana difundió que aumentó indiscriminadamente el sacrificio ilegal de tortugas en las cercanías de las costas de la provincia Matanzas.

De hecho, sacrifican ilegalmente careyes y caguamas para comercializar su carne jugosa en el mercado negro. Según datos ofrecidos en el reportaje citado, las autoridades de pesca hallan rastro de 20 a 30 quelonios sacrificados diariamente por los "quelonicidas".

En las imágenes ofrecidas por la televisión cubana, un buzo extraía del agua un caparazón con partes del quelonio aún adheridas a la concavidad del carapacho. Fueron abandonados aunque el caparazón

de los careyes y las caguamas, sobre todo de los primeros, sirven para fabricar utensilios de tocador, ornamentales y armaduras de espejuelos que alcanzan buen precio debido a la manufactura. Por tanto, se puede concluir que el real motivo del sacrificio del quelonio era extraerle la carne.

Multas por valor de más de 44 mil pesos cobraron a los matarifes de tortugas.

“ CUBA VEDA LA CAZA DE TORTUGAS MARINAS”

El proyecto de pesquería sostenible elimina la cuota anual de 500 caparazones de carey que el país comercializaba.

(VER ANEXO #3)

LA HABANA, Cuba; 5 febrero 2008.

“Cuba declaró una veda total y permanente a la caza de tortugas marinas, como parte de un proyecto de preservación y ante el costo ambiental de la pesca sostenible, según una resolución del Ministerio de la Industria Pesquera.

La disposición establece la veda para la tortuga verde, caguama, carey y tinglado, los quelonios marinos que más abundan en aguas cubanas, dijo Maritza Reyes, oficial del proyecto de pesquería sostenible, del Centro de Investigaciones Marinas.

“Cuba se suma así a un reclamo internacional de preservar la especie, la mejor decisión es unirnos y suspender todo tipo de captura de los quelonios, declaró.

“Las dos comunidades se dedicarán ahora a otro tipo de pesquería, para lo cual se les ha habilitado condiciones de trabajo y medios sostenibles”, aseveró la oficial.

Las tortugas también son cazadas porque su carne es plato tradicional en la dieta de poblaciones pesqueras o es vendida, sobre todo la caguama, en el mercado negro en La Habana y otras ciudades.

La captura de los ejemplares adultos y al saqueo de los huevos en las playas de anidación han llevado a las tortugas marinas al peligro de extinción, por lo que las autoridades del sector intensificaron las medidas para protegerlas.

En el proyecto participan estudiantes e investigadores voluntarios, que esperan por la noche durante 15 días en las playas a la espera de tortugas anidadoras o de la eclosión de los huevos. Se estima que en cada temporada arriban cerca de 200 ejemplares.(VER ANEXO#6)

MANERAS DE AYUDAR CON LA SUPERVIVENCIA DE TORTUGAS MARINAS.

La supervivencia de las tortugas marinas es responsabilidad de todos y deber protegerlas de la Extinción. Para eso se han citado algunos consejos:

- **Si se conduce una embarcación** Cuando detecte la presencia de tortugas, reduzca la velocidad al mínimo, de modo que no genere olas. Ancle la embarcación en fondos arenosos y nunca deseche aceite de motor en el agua.

- **Si se bucea:** Observe, pero no toque las tortugas. Tome fotografías se desea, pero no se acerque deliberadamente al animal, no lo aceche.
- **Si se pesca:** No deseche líneas de pesca o plásticos en el agua. Las tortugas se lastiman con implementos de pesca descartados. Estos eventualmente les causan la muerte. Si tiende redes, revíselas cada hora para asegurarse de que no hay tortugas atrapadas. Si pone sus redes a secar sobre la arena, recójalas al anochecer.
- **Si se disfruta de la playa:** Traiga de regreso a su casa todos los desperdicios plásticos que podrían ser perjudiciales para la vida marina: bolsas, globos, yuntas de refresco o cerveza, frascos de loción bronceadora, platos, vasos y demás utensilios. No auspicie el uso de vehículos de campo traviesa.
- **Si se visita restaurantes de mariscos:** No promueva la cacería de las tortugas marinas ordenando carne de carey.
- **Si es educador:** Tome tiempo para explicarles a sus estudiantes sobre las tortugas marinas, sus problemas y la necesidad de conservarlas. (VER ANEXO # 4)

ALGUNAS ESPECIES DE TORTUGAS **UTILIZADAS PARA EL CONSUMO**

1)TORTUGA BOBA O CAGUAMA

La Tortuga Boba o conocida también como Tortuga Carey es la más hermosa de las tortugas marinas. Su caparazón duro, llamado concha, está formado por placas de color café oscuro o café y amarillo ámbar. Estas placas están sobrepuestas en la misma forma que las tejas de un techo. El caparazón inferior se llama plastrón o peto y es de color amarillo. La piel de la cabeza y de las aletas tiene manchas color café rodeadas de amarillo. Esta tortuga mide un poco menos de 1 metro de largo y pesa algo más de 45 kilogramos. Las tortugas carey, así como el resto de las tortugas marinas y terrestres, son reptiles; poseen pulmones y respiran aire. Aunque las tortugas marinas pueden contener la respiración durante varios minutos, deben subir a la superficie a respirar. Las tortugas carey viven alrededor de los arrecifes de coral donde se alimentan de esponjas, gusanos de mar, peces, caracoles y cangrejos. (VER ANEXO #2)

DISTRIBUCIÓN:

Esta tortuga habita en las aguas tropicales, subtropicales y templadas de los océanos Atlántico, Pacífico e Índico. Al norte llega hasta Terra Nova, Gran Bretaña y Japón y al sur hasta Chile y Sudáfrica. En su distribución se incluye el mar Mediterráneo. Es común en las aguas costeras al norte de Australia.

REPRODUCCIÓN:

Las hembras salen a la arena para desovar. La puesta puede contar con 100 huevos

ALIMENTACIÓN:

La alimentación consiste de peces, moluscos, crustáceos y otros invertebrados, también come plantas acuáticas.

DESCRIPCIÓN:

El carapacho de los adultos alcanza de .71 a 2.3 metros de longitud. Esta tortuga llega a pesar hasta 540 kg.

CONSERVACIÓN:

La carne es comestible y de muy buen sabor si se sabe preparar. Los huevos también son comestibles.

OTROS NOMBRES:

A la Tortuga Boba también se le llama “Caguama”, “Cayuma”, “Tortuga Caguama”, “Tortuga Cahuama” y “Tortuga Perica”. En inglés se le conoce por “Loggerhead Turtle”.

2)TORTUGA MATA MATA

El reptil Mata Mata es una de las especies de la fauna silvestre, que está amenazado por cazadores furtivos para el consumo humano de su carne y comercio como mascotas.

Este animal es usado como recurso alimenticio, lo que implica una caza de subsistencia para el uso del comercio. En países limítrofes, existe un alto uso de la especie para el comercio ilegal como mascotas. (VER ANEXO # 1)

Al tratarse de una especie estrictamente acuática, cualquier contaminación de las aguas implica serios efectos sobre la especie.

3) PEJE BLANCO

Cuando Cristóbal Colon descubrió el Nuevo mundo, habían miles de estas tortugas en el Mar Caribe y actualmente son muy pocas las que existen, disminuyendo la cantidad de individuos a través del tiempo. Colón y otros exploradores, comerciantes, colonizadores y piratas que más tarde siguieron su huella, pronto se dieron cuenta de que esta especie tenía un sabor agradable lo que hizo ser un plato exquisito en la mesa de muchos.

Hoy día después de cientos de años, el peje blanco todavía es perseguido y cazado para ser consumido. El Peje blanco es de color café, crece más de 1 metro de largo y a menudo puede llegar a pesar sobre 140 kilogramos; se alimenta de hierbas marinas en lechos cerca de la costa. En aquellos tiempos los marineros capturaban con facilidad al dócil animal y le daban vuelta quedando sobre el caparazón, inmovilizándola para facilitar el trabajo, con el propósito de mantenerla a bordo de los barcos para matarla cuando necesitaran carne fresca.

4) TINGLAR

El Tinglar o Fanduca es la tortuga marina más grande que existe en la actualidad. Puede llegar a medir 2.4 metros de largo y pesar 675 kilogramos. Su color predominante es negro con manchas blancas. El Tinglar es la única tortuga marina que no posee un caparazón duro. En su lugar está protegida por una piel coriacea en la que aparecen siete quillas longitudinales. El Tinglar es un animal nómada por excelencia; sus enormes aletas delanteras le sirven para recorrer miles de kilómetros. Puede hacer su nido a lo largo de la costa norte de América del Sur y de ahí nadar hacia el norte, siguiendo la cálida Corriente del Golfo, a lo largo de la costa oriental de América del Norte. Ha sido vista alimentándose en lugares tan lejanos como Nueva Escocia, en Canadá. Su alimento favorito es un tipo de medusa que la mayoría de los animales tratan de evitar el sifonóforo o medusa venenosa.

Como todas las tortugas de mar, el tinglar no tiene dientes y usa, en vez de ellos, su fuerte y afilado pico para alimentarse.

CARNE DE TORTUGA

Carne de tortuga es rica en nutrientes, rica en proteínas, minerales, proteínas tortugas tienen un cierto componente considerado como un anti-cáncer, se especula que puede inhibir las células tumorales, y mejorar la función inmunológica.

COMPONENTES DE LA CARNE DE TORTUGA

Azufaifo que contienen vitamina A, C, E, P, biotina, caroteno fósforo, potasio, magnesio y otros minerales, ácido fólico, ácido pantoténico, ácido nicotínico, y así sucesivamente. Se ha mejorado la inmunidad del cuerpo humano, la prevención y el tratamiento de la osteoporosis y la anemia, suavizar los vasos sanguíneos. Osteoporosis en los ancianos, los jóvenes período máximo de crecimiento y el desarrollo de la deficiencia de calcio, anemia por deficiencia de hierro, y otros grupos vulnerables de mujeres, el consumo de alimentos fechas será un muy buen efecto terapéutico del consumo humano como también para la hepatitis crónica, cirrosis de las personas adoptadas, pueden también reducir otros fármacos para el daño al hígado, expansión de vasos sanguíneos, aumentan la contracción cardíaca, la mejora de la nutrición cardíaca y la prevención y el tratamiento de las enfermedades cardiovasculares tienen una determinada ventaja.(VER ANEXO#7)

CAPITULO III

ANALISIS COMPARATIVO DEL TEMA CON ECUADOR.

La comparación del tema de la carne de Caguama es con la carne de Guanta en el Ecuador, son especies silvestres, en peligro de extinción, codiciadas por su agradable sabor e incomparable valor nutricional, y que con el pasar de los años el ser humano no ha sabido mantener un equilibrio en cuanto al consumo de ésta carne.

GUANTA

Habita en los pisos tropicales y subtropicales de las regiones Litoral y Oriental. Alcanza hasta 80 cm de largo y su peso promedio es de 10 kg. Tiene hábitos nocturnos y nada con facilidad. Durante el día reposa en cuevas y madrigueras cavadas por ellos mismos y en troncos o árboles viejos. Normalmente es solitaria, pero se la puede encontrar también en parejas. Se alimenta de frutos, semillas, insectos y pequeños vertebrados. Pare generalmente una cría dos veces por año. Esta especie puede ser manejada en condiciones semidomésticas debido a que es dócil. Es un animal muy perseguido por el alto valor nutritivo de su carne. (VER ANEXO # 5)

La guanta es un animal de caza y su carne, como cualquier otra carne, tiene proteínas. Pero es mucho más sana porque este es un animal que vive en movimiento y no tiene el contenido de grasa que otros.

El tráfico de carne está en aumento por la promoción de la culinaria amazónica, lo que genera una alta. La carne de guanta es considerada

la más fina y llega a costar hasta \$5 el kg. En los restaurantes, los platos preparados con este ingrediente cuestan hasta \$10.

Vigilancia Verde, en 2005, decomisó 570 libras de carne de guanta, y hasta junio de 2006 se incautó de 72 libras de carnes de guanta.

Varias delicias con productos de la zona se cocinan en Pastaza. Entre ellas, el estofado de guanta, seco de guanta acompañado de yuca.

Según la reseña de Manuel Pérez, colono de Orellana, asiduo visitante a la feria, comenta que el pincho apetecido es el de guanta. La carne de este animal cazado en la selva por los indígenas “sabe a lomo de cerdo”, la preparación del demandado plato sigue el mismo procedimiento.

Pese a la prohibición existente sobre la caza y comercialización de animales silvestres, en la práctica esto no se respeta en Orellana debido a la falta de control.

Por ello, es común la venta de carne de guanta a \$2 la libra. En los restaurantes, el plato con carne asada de este animal cuesta \$3 y es degustado por los lugareños y visitantes como gastronomía típica.

Los Huaoranis, Shuar, Kichwas salen en sus canosas para ofertar la carne silvestre que es esperada a orilla del río como "perro sabueso" por los compradores, quienes les pagan un dólar no por la libra, sino por el kilo. Además, sacan a ofertar animales como el mono, lagarto y la piel de tigrillos. Dicen que lo hacen para sobrevivir.

El Coca es parte de la provincia de Orellana, llena de magia por sus nacionalidades indígenas como Huaorani, Kichwas, Shuar y mestizos que llegaron de diferentes puntos del país. Además del colorido por su contorno natural plasmado en su selva, imponentes ríos como el Coca, Napo, Payamino, puerta de entrada al gran afluyente mar de las Amazonas y el Parque Nacional Yasuní, templo de vida y biodiversidad, uno de los últimos pulmones del mundo.

Este paraíso corre peligro porque la captura y venta de especies en peligro que habitan en el Parque Nacional son cazadas furtivamente por indígenas y colonos que fueron adoptados por estas tierras.

En la capital de provincia cada domingo, en la denominada feria indígena, se puede comprar crías de guanta, todos ellos vivos.. Así como la venta de carne de monte ya sea fresca o ahumada. Lo peor es que todas estas especies salen de una zona prohibida o intangible lo que está penado por las leyes ecuatorianas.

La crisis es el motivo de este negocio, aparte de no tener otra alternativa para subsistir, dicen los vendedores, como es el caso de Jacinta Tapuy, "con nuestra pobreza tenemos que vender los animalitos para comprar medicina y comida".

Por otra parte, quienes expenden la carne de monte en esta feria también se refirieron a que no tienen otra salida y que realizan esto hace unas dos décadas. Dicen además que las autoridades del Ministerio del Medio Ambiente, Municipio y Consejo Provincial les prometieron darles alternativas para que no sigan comercializando el tan apetecible producto, pero solo se quedó en ofrecimientos.

Venta

Aunque se trata de ocultar las distintas especies en el espacio, la venta se realiza al aire libre, turistas se acercan para preguntar los precios de los animales. Una cría de guanta cuesta USD 20.

No existe control alguno, allí deambulan la Policía Nacional y Municipal, pero la venta continúa, pese a la advertencia de prohibición colocada por el Cabildo.

Métodos de comercialización de la carne

Pero la situación es peor en Pompeya, a 120 km del Coca, cerca de los límites provinciales con Sucumbíos. No hay control de las autoridades ambientales, cada sábado se realiza otra feria y el producto estrella es la carne de monte, compradores llegan muy temprano, a las 06:00, de diversas partes y se ponen en espera viendo al horizonte. Dos horas más tarde Kichwas y Huaorani de la ribera del Napo se divisan en sus canoas a motor tripuladas por 20 de ellos, salen a comprar los víveres, pero en especial cerveza y aguardiente en carros que llegan desde Ambato.

Allí los compradores esperan con ansias, llega el producto y se lanzan al agua para disputarse y comprar a los indígenas al irrisorio precio de USD 1,00 la libra de carne.

Se puede indicar que los controles se les van de las manos a moradores y autoridades, primero por el escaso personal del ministerio y segundo que hace falta educación y conciencia ambiental en la gente y que tienen previsto realizar trabajos conjuntamente con los gobiernos seccionales para lanzar una campaña mediática en los medios locales y nacionales y así mermar esta ilegalidad.

En el Ecuador hay 700 reglamentos, normativas y ordenanzas ambientales que no se aplican

Xavier Bustamante, ex director ejecutivo de Fundación Natura (2008 – 2010), asegura que el motivo principal para el tráfico de fauna consiste en que este comercio es el tercer negocio ilegal más lucrativo en el mundo, después del narcotráfico y el tráfico de armas. Un guacamayo puede ser comprado hasta en \$100 en Sudamérica y revendido en Europa por \$6 mil; una piel de caimán, que cuesta entre \$5 y \$10, puede llegar a costar \$200 en Europa.

Bustamante asegura que por lo menos el 45% del comercio ilegal de especies se realiza por las fronteras terrestres del norte y del sur, aunque la fuga de especies también se da por vía marítima. El director de Fundación Natura considera que lo más grave es que en las leyes vigentes, como la Forestal y de Conservación de Áreas Naturales Protegidas, que data de 1981, no existe una normativa específica para el caso del comercio ilícito y aprehensión de flora y fauna silvestre. Tampoco hay un reglamento sobre los decomisos de especies y sus destinos. "El Ecuador es un país muy rico en legislación ambiental, hay más de 700 reglamentos, normativas, ordenanzas referidas al tema ambiental, pero el problema es que ninguna se aplica", dice

A estas debilidades legales se suma el poco control y supervisión. Para Bustamante, el Ministerio de Ambiente debe fortalecer su capacidad operativa en los gobiernos seccionales autónomos delegando funciones y, al mismo tiempo, creándoles capacidades para que puedan hacer el control de la vida silvestre.

Además, cree que la inequidad en la distribución de las riquezas es el principal problema ambiental del Ecuador, porque un colono caza un animal y lo vende para conseguir el dinero que necesita para enviar a sus hijos a la escuela o para comprar medicinas, "entonces hay que

mejorar las condiciones socio-económicas del país para evitar que se meta mano a nuestra fauna". (MEC).

ANALISIS:

Animales Silvestres están siendo explotados para el consumo, ya que al decir de los comerciantes la carne de éstos animales es beneficiosa, pero la razón principal de su captura es el factor económico ya que las personas que se dedican a esto lo hacen para sobrevivir, y tener ingresos para su familia; sin pensar en el gran daño que esto está ocasionando a la naturaleza.

Tanto la Caguama como la Guanta están en peligro de extinción y es su consumo indiscriminado que ha afectado al ecosistema marítimo y terrestre ocasionando un daño en la naturaleza irreversible, y todo esto por causa de la ambición del hombre.

Dentro de la investigación que realice en Cuba sobre mi tema pude resolver algunas inquietudes que son muy importantes saber:

Una tortuga hembra puede parir entre 250 a 500 huevos por camada lo que algunas especies de tortuga no dejen de existir.

En la actualidad tanto en islas del Caribe y también en nuestro país parques nacionales que cuidan el ecosistema han hecho encovaduras para poder proteger diferentes especies de tortugas.

También hay que recalcar que los huevos son consumidos por el ser humano pero esto se da por la cantidad de sobrepoblación de huevos de tortuga que hay.

Al igual que la tortuga la guanta en nuestro país se han dedicado varios empresarios ganaderos en la creación de criaderos de guanta para el consumo humano y así evitar la extinción de esa especie salvaje.

El valor comercial de esta carne en el mercado es alto por lo cual el mercado favorito es el extranjero especialmente Europa y Asia.

El precio comercial en la actualidad de la libra está entre unos 10 a 15 dólares americanos.

En el mercado negro la obtención de esta carne es un poco más económico pero los procesos de faena miento no son de lo mejor ya que los animales son capturados de una forma cruel y sacrificados de la misma forma, el valor en el que se obtiene esta carne es mas económica pero no tan recomendada para el consumo humano es de 6 a 9 dólares americanos la libra.

La cacería para subsistencia, la cacería comercial y la recolecta de huevos en esas mismas categorías, son actividades vernáculas en Centroamérica. La explotación indiscriminada, oportunista e incontrolada ha reducido a niveles críticos poblaciones de tortugas marinas en los últimos dos siglos.

Por otro lado, el hombre ha provocado la pérdida y alteración de hábitats vitales para estos reptiles tan importantes como componentes de sus sistemas ecológicos y como fuentes de proteína animal.

Por otra parte el uso de las tortugas marinas puede ser categorizado como consumista o no consumista. Además, la gente valora a las tortugas marinas por razones comerciales, recreacionales, científicas, estéticas y espirituales.

La ubicación de productos de tortugas marinas en el mercado ha traído la asignación de valores económicos, y frecuentemente esto conlleva a confusión términos como valor, uso y comercio.

Si las tortugas marinas están siendo usadas para algún propósito, esto tiene un valor, pero éste puede ser un valor tangible o intangible, como lo místico y espiritual.

El marco de usos económicos de las tortugas marinas en el istmo se puede delinear según las siguientes categorías:

Uso para subsistencia: está restringido a situaciones donde la gente recolecta o caza para su propio consumo, con una distribución a la unidad social y al área inmediata. Es la economía del recolector y sus dependientes.

Uso para el mercado local: este uso está restringido a la venta en baja escala, de alcance a pueblos o comarcas, delimitado por la inversión mínima, la intención es el incremento del ingreso familiar.

Ranqueo o crianza en granjas: se refiere a crianza en cautiverio para usos científicos, turísticos, gastronómicos y consumistas; todos de índole comercial. Se caracteriza por una significativa inversión de capital.

Usos comerciales: este se diferencia del uso local por poseer una escala mayor e inversión superior.

Otras actividades que afectan negativamente la anidación son: el turismo sin control ni guía, la iluminación en las playas, la multitud de personas en las zonas de anidación y el contacto con las tortugas, todo esto provoca que ellas regresen al mar sin haber desovado.

Por otro lado, la carne de tortuga ha sido tradicionalmente consumida por las comunidades indígenas, por lo menos desde la llegada de los españoles. La carne y los huevos de tortuga formaron para los indígenas y algunos pobladores parte de su dieta básica.

Actualmente, las comunidades locales comercian tanto con la carne y huevos de tortuga, como productos secundarios que extraen de ellas (artesanías fabricadas con el caparazón, aceite y cuero).

En general, el oportunismo, el fácil acceso, la falta de alternativas económicas y la desconcientización de los pobladores con respecto de la fragilidad del recurso, provoca una explotación irracional de las tortugas marinas, que en algunos casos ha causado la desaparición de las colonias de anidación como lo ocurrido en Gran Caimán y Bermudas.

El hombre debe promover la recuperación de las poblaciones afectadas por medio de la conservación que tradicionalmente implica una interferencia en el desarrollo de las comunidades humanas.

Por eso, es necesario cambiar el paradigma de que la conservación es una barrera para la supervivencia humana o al desarrollo socioeconómico (Marcovaldi y Thomé 1999).

La disponibilidad de información, el involucramiento de los actores claves de carácter multisectorial y multilateral y el reclutamiento de suficientes recursos humanos y económicos son pilares para gestar el éxito de cualquier programa de conservación de tortugas marinas. Los impactos de las acciones de conservación deben beneficiar a todos los actores y en todo nivel, incluyendo los ambientes críticos para la sobrevivencia de las especies, lo que significa conservar ecosistemas para alimentación, migración, anidación y descanso. Esto conlleva iniciativas internacionales y requiere de mecanismos cooperativos entre los Estados que comparten las poblaciones de tortugas marinas.

Definitivamente, toda acción de conservación de tortugas marinas, lleva implícita la sobrevivencia como objetivo a largo plazo, lo que significa una dicotomía entre salvar las poblaciones diezmadas y conservar los hábitats críticos, haciendo partícipes a las poblaciones humanas con las cuales interactúan.

Tabla de conservación alimentos	
Conservación en refrigerador (0-8°C)	
<ul style="list-style-type: none"> • Pescado fresco (limpio) y carne picada • Carne y pescado cocidos • Leche abierta, postres caseros, verdura cocida • Carne cruda • Verdura cruda y conservas abiertas • Huevos • Productos lácteos con fecha de caducidad 	<p>2 días</p> <p>2-3 días</p> <p>3-4 días</p> <p>3 días</p> <p>4-5 días</p> <p>2-3 semanas</p> <p>Fecha indicada</p>
Conservación en congelador (-18°C)	
<ul style="list-style-type: none"> • Carnes de vacuno • Hortalizas • Pollos • Cordero • Cerdo • Carne picada • Tartas, pasteles horneados • Pan • Pescados grasos • Mariscos 	<p>12 meses</p> <p>12 meses</p> <p>10 meses</p> <p>8 meses</p> <p>6 meses</p> <p>6 meses</p> <p>6 meses</p> <p>3 meses</p> <p>3 meses aprox.</p> <p>3 meses</p>

APRENDIZAJES ADQUIRIDOS. TEORICO, **PRÁCTICO**

En los quince días recorridos por la República de Cuba se pudo aprender muchas cosas importantes, reforzando un poco los conocimientos que hemos adquirido a lo largo de la carrera. Entre las principales cosas que fueron de gran importancia se encuentran:

Las Siete Fortalezas del producto turístico cubano que son: Hospitalidad y calidad del pueblo, Excepcionales atractivos naturales, Patrimonio histórico y social, rica vida artística y cultural, desarrollo sanitario, estabilidad política y seguridad para el turista.

Los activos intangibles no tienen un impacto directo en los resultados financieros, tienen impactos de segundo o tercer orden.

Sensibilizar a todo el personal del área de cocina del significado y la importancia de la tarea que realizan, y proporcionar al trabajador, en la medida de lo posible, un mejoramiento de los aspectos referidos al contenido de la tarea.

El Capital Intelectual es el conocimiento explicitado, sistematizado e internalizado por la organización.

El Capital Estructural es propiedad de la empresa, queda en la organización cuando sus personas la abandonan.

La Tecnología: es la aplicación de conocimientos a una rama del saber, y no solamente se puede presentar de forma dura (en equipos o maquinarias) sino también como procedimientos o manuales.

En la práctica se reforzó lo que es cortes, el tiempo y cocción de tipos de alimentos, por lo de cambio de clima, como es el arroz. El frejol, el pan.

CONCLUSIONES

- El consumo de carne de caguama es importante ya que es rica en nutrientes, proteínas y minerales que ayudan a mejorar la función inmunológica en el cuerpo humano, y actúan como efecto terapéutico para inhibir células tumorales.
- En el Caribe se creó proyectos comunitarios investigadores y voluntarios para evitar la extinción total de tortugas.
- Durante décadas las tortugas marinas han servido para el consumo de las personas que encontraron apetecible a este animal.
- La guanta al ser un animal en constante movimiento hace que su carne sea rica en proteínas y bajo contenido de grasa, por lo que su carne es muy saludable para el organismo y al ser un producto exótico y se ha vuelto apetecida por sus bondades curativas.
- La carne de tortuga como la de guanta es una carne tan sana ya que son animales que tienen una alimentación a base de plantas y pasan en constante movimiento lo que su carne es suave de mucha calidad evitando la propagación de enfermedades,

RECOMENDACIONES

- Por las bondades curativas que posee la carne de tortuga es indispensable realizar planes de concientización para evitar la extinción de esta especie, como la implementación de proyectos de criaderos de tortugas y así ayudar a su mejor reproducción.
- La calidad que tiene tanto la carne de tortuga como la de guanta no la tiene ninguna de las carnes de consumo habitual del ser humano lo que es recomendable realizar programas de reproducción de estos animales cumpliendo normas de calidad y no destruyendo su ecosistema.
- La utilización de la carne de tortuga es recomendada para personas con enfermedades tumorales o con cáncer ya que las propiedades evitan la propagación de estas células en el resto del cuerpo.
- La prevención sobre la caza indiscriminada de carnes exóticas en países del Caribe como en nuestro País es muy importante ya que así se evitara la extinción de dichas especies.

BIBLIOGRAFIA

- ✓ <http://www.bienvenidoscuba.com/dgenerales.htm>
- ✓ <http://www.cubanet.org/CNews/y02/apr02/29a9.htm>
- ✓ Preguntas y Respuestas sobre las Tortugas Marinas. 1993. Red Caribeña de Varamientos y el Programa Sea Grant-UPR
- ✓ Recursos Naturales Educa: Proyecto Criadero de Tortugas. 1988
- ✓ http://ctp.uprm.edu/jobos/especies/tortugas_marinas.html
- ✓ http://www.cites.org/esp/prog/HBT/bg/trade_status.shtml
- ✓ <http://www.fmbolivia.com.bo/noticia14539-tortuga-mata-mata-es-cazada-por-su-carne-y-para-mascota.html>
- ✓ <http://seamarazul.blogspot.com/2008/02/cuba-prohibe-la-caza-de-tortugas.html>
- ✓ <http://www.hoy.com.ec/Suplemen/blan410/byn.htm>
- ✓ <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/caza-y-venta-de-animales-silvestres-sin-control-274219-274219.html>
- ✓ <http://www.hipecuador.com/html/ups/florafaua/guanta.htm>
- ✓ <http://www.hoy.com.ec/suplemen/blan410/negro2.htm>

ANEXOS

ANEXO #1



ANEXO #2



ANEXO #3



ANEXO #4



ANEXO #5



ANEXO #6



ANEXO # 7



ANEXO # 8

Factores que afectan los estados de la vida de las Tortugas Marinas

