



Biodiversidad: Mi hotel en acción

Guía para el uso sostenible de los recursos biológicos



UICN

Creada en 1948, la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza) reúne a Estados, agencias gubernamentales y una gran variedad de organizaciones no gubernamentales en una red mundial única con más de 1.000 miembros en unos 160 países.

La misión de la UICN es influir, alentar y ayudar a las sociedades de todo el mundo a conservar la integridad y diversidad de la naturaleza y asegurar que todo uso de los recursos naturales sea equitativo y ecológicamente sostenible. Una Secretaría central coordina el Programa de la UICN y brinda servicio a los miembros de la Unión, manifestando sus puntos de vista sobre la situación mundial y proporcionándoles estrategias, conocimiento científico y el apoyo técnico necesarios para conseguir sus objetivos. A través de sus seis Comisiones, la UICN reúne a casi 11.000 expertos voluntarios en equipos de proyectos y grupos de acción, centrándose particularmente en la conservación de la biodiversidad y en el manejo de los hábitats y recursos naturales. La UICN ha ayudado a muchos países a preparar sus Estrategias Nacionales de Conservación y demuestra la aplicación de sus conocimientos a través de los proyectos de campo que supervisa. Las operaciones, cada vez más descentralizadas, están a cargo de una creciente red de oficinas regionales y nacionales, situadas principalmente en los países en desarrollo.

La UICN se basa en las fortalezas de sus miembros, redes y colaboradores para aumentar su capacidad y apoyar alianzas mundiales para salvaguardar los recursos naturales a escala local, regional y mundial.

Accor

Accor, el mayor grupo mundial y líder europeo en hostelería, además de líder mundial en servicios a clientes corporativos e instituciones públicas, opera en casi 100 países, con 150.000 empleados, ofreciendo a sus clientes más de 40 años de experiencia en sus dos actividades principales:

Hoteles

con las marcas Sofitel, Pullman, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, all seasons, Etap Hotel, Formule 1 y Motel 6, que representan 4.000 hoteles y cerca de 500.000 habitaciones en 90 países, así como actividades complementarias estratégicas tales como Lenôtre.

Servicios

con 30 millones de personas que se benefician en 40 países de las prestaciones de Accor Services en ventajas para los empleados y el público, incentivos y programas de fidelidad y gestión de gastos profesionales.

IH&RA

Fundada en 1946 en París (Francia) y con sede en Ginebra (Suiza) desde enero de 2008, IH&RA es la única organización empresarial que representa al sector de la hostelería en todo el mundo. Está compuesta por asociaciones nacionales de hoteles y restaurantes de todo el mundo y cadenas internacionales y nacionales de hoteles y restaurantes que representan unas 50 marcas. IH&RA está reconocida oficialmente por las Naciones Unidas y tiene como objetivo alcanzar un mayor reconocimiento del sector a nivel mundial, que se calcula incluye 200.000 hoteles y 8 millones de restaurantes, proporciona empleo a 60 millones de personas y contribuye en 950.000 millones de dólares anualmente a la economía mundial.

GRUPO AGRISAL

Grupo Agrisal es un grupo de empresas salvadoreñas dedicadas al rubro Hotelero con sus marcas Crowne Plaza, Holiday Inn San Salvador y Holiday Inn San José-Escazú, Edificios de Oficinas Torre Futura y World Trade Center, Centros Comerciales Plaza Futura y Plaza Mundo, Automotriz Star Motors y Rensica. El trabajo de cada una de estas empresas se caracteriza por su compromiso social y medioambiental.

Este compromiso se refleja en prácticas de reciclaje, reducción en el consumo de recursos naturales y contaminación, preservación y buen uso del agua y energía. Durante la construcción de la expansión del Centro Comercial Plaza Mundo, uno de los proyectos más importantes de Grupo Agrisal

Agrisal también es miembro del U.S. Green Building Council, que promueve la sostenibilidad en términos de diseño, construcción y funcionamiento de los edificios dentro de los Estados Unidos.

Grupo Agrisal está comprometido con la sostenibilidad ambiental, reflejándose al desarrollar nuevos proyectos, en las operaciones de los negocios existentes, implementando una política inteligente de eficiencia y optimización de las inversiones empresariales.

FUNDEMAS

La Fundación Empresarial para la Acción Social (FUNDEMAS) fue fundada en el año 2000 con el objetivo de contribuir al desarrollo económico y social sostenible de El Salvador, promoviendo la RSE, el emprendedurismo y el mejoramiento de la calidad educativa del país.

FUNDEMAS esta enfocada en la difusión y promoción de la adopción de valores, políticas y prácticas de Responsabilidad Social Empresarial, para lograr competitividad y desarrollo económicos social sostenible, promueve una cultura ética y responsable.

Como parte del movimiento mundial que visualiza las prácticas de Responsabilidad Social Empresarial, como un medio para lograr una sociedad justa y una economía sostenible, FUNDEMAS forma parte de organizaciones internacionales como: Business for Social Responsibility (BSR), Foro de la Empresa Privada y la Responsabilidad Social en las Américas (Forum EMPRESA) y del AccountAbility del Reino Unido.

FIDES

El Fondo para Iniciativas de Desarrollo Educativo de El Salvador (FIDES) es un programa de FUNDEMAS cuyo propósito es contribuir al desarrollo de iniciativas innovadoras orientadas a mejorar las oportunidades y logros educativos de los salvadoreños. Busca propiciar una mayor competitividad de El Salvador en el entorno internacional promoviendo -con criterios de equidad- el progreso económico, social y cultural del país.

El Fondo adopta un enfoque de Responsabilidad Social Empresarial con el cual, el sector privado puede y debe contribuir a desarrollar estrategias nacionales para una mayor competitividad del país en la economía internacional.

Biodiversidad: Mi hotel en acción

Guía para el uso sostenible de los recursos biológicos



La designación de entidades geográficas y la presentación del material en este libro no implican la expresión de ninguna opinión por parte de la UICN respecto a la condición jurídica de ningún país, territorio o área, o de sus autoridades, o referente a la delimitación de sus fronteras y límites.

Los puntos de vista expresados en esta publicación no reflejan necesariamente los de la UICN o de Accor.

Esta publicación ha sido posible en parte gracias a la generosidad del Ministerio de Ecología, Energía, Planificación y Desarrollo Sostenible de Francia, el Ministerio de Asuntos Exteriores de Francia y Accor.

Publicado por: UICN, Gland, Suiza, en colaboración con Accor.

Derechos reservados: © 2011 Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y de los Recursos Naturales.

Se autoriza la reproducción de esta publicación con fines educativos y otros fines no comerciales sin permiso escrito previo de parte de quien detenta los derechos de autor con tal de que se mencione la fuente. Se prohíbe reproducir esta publicación para la venta o para otros fines comerciales sin permiso escrito previo de quien detenta los derechos de autor.

Citación: Biodiversidad: Mi hotel actúa

Guía para el uso sostenible de los recursos biológicos

Gland, Suiza: UICN. 128pp.

ISBN: 978-2-8317-1071-6

Traducción al español: Wendy Caroline Byrnes

Diseño de la cubierta: Charlescannon

Coordinación general / versión español

Roberto H. Murray Meza

Juan Marco Álvarez

Coordinación

José Manuel Dutriz

Alejandro Villacorta

Revisión

Ximena Buitrón, UICN

Adaptación

Brush Print, El Salvador

Diagramado por: Charlescannon

Producido por: Programa de Negocios y Biodiversidad de la UICN

Impreso por: ALBACROME S.A. de C.V.

Disponible en: UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza)
Servicio de publicaciones
Rue Mauverney 28
1196 Gland
Suiza
Tel +41 22 999 0000
Fax +41 22 999 0020
books@iucn.org
www.iucn.org/publications

También existe un catálogo de las publicaciones de la UICN. El texto de este libro fue impreso en papel hecho de fibra de madera proveniente de bosques bien gestionados, certificada según las normas del Consejo de Manejo Forestal (FSC).

Fotografías de la cubierta (por filas, de izquierda a derecha y de arriba abajo)

© Peter Peer
© Mark EDWARDS / WWF-Canon
© DR Accor
IUCN Photo Library © IUCN / Enrique Lahmann
IUCN Photo Library © IUCN / Sue Mainka
IUCN Photo Library © Jim Thorsell
© Serge Detalle
© Cat HOLLOWAY / WWF-Canon
© Fabrice Rambert

Fotografías de la cubierta trasera (por filas, de izquierda a derecha y de arriba abajo)

© Darren JEW / WWF-Canon
IUCN Photo Library © Karl-Heinz Gaudry
IUCN Photo Library © IUCN / Sue Mainka
IUCN Photo Library © IUCN / Ger Bergkamp
© Michel GUNTHER / WWF-Canon
© Kevin SCHAFFER / WWF-Canon
© Martin HARVEY / WWF-Canon
© Renato Sehn, Director, Ilha do Papagaio
© Michel GUNTHER / WWF-Canon



Agradecimientos

La preparación de esta guía ha sido posible gracias a las contribuciones y el compromiso de muchas personas, así como al generoso apoyo financiero del Ministerio de Ecología, Energía, Planificación y Desarrollo Sostenible de Francia, el Ministerio de Asuntos Exteriores de Francia y Accor.

Las siguientes personas merecen un agradecimiento especial:

El equipo de expertos que redactó la guía:

Richard Tapper, Environment Business & Development Group

Frits Hesselink, HECT Consultancy

Ghislain Dubois y Marie Lootvoet, TEC - Tourisme, Transports, Territoires, Environnement Conseil

Sue Wells, Ed Parnell y Martin Jenkins - Consultores de TRAFFIC

Una editora comprometida:

Amy Sweeting

Las coordinadoras del proyecto:

Giulia Carbone, Programa de Negocios y Biodiversidad, UICN

Patricia Cortijo, Directora de Medio Ambiente, Desarrollo Sostenible, Accor

Los pacientes revisores:

Marta Andelman, Comisión de Educación y Comunicación, UICN

Ludovic Armand, Ministerio de Ecología, Energía, Planificación y Desarrollo Sostenible (Francia)

Keerti Averbouch, Ministerio de Ecología, Energía, Planificación y Desarrollo Sostenible (Francia)

Tim Badman, Programa de Áreas Protegidas, UICN

Maria Ana Borges, Programa de Negocios y Biodiversidad, UICN

Monica Borobia, Roteiros de Charme

Dena Cator, Programa de Especies, UICN

Annabelle Cuttelod, Programa Mediterráneo, UICN

Saskia de Koning, Programa de Negocios y Biodiversidad, UICN

Aymeric Eekman, Programa Mediterráneo, UICN

Benoit Herrmann, Director de Proyecto, Desarrollo Sostenible Accor

Oliver Hillel, Convenio sobre la Diversidad Biológica

Stephane Hotton, Ibis Agen Centre

David Huberman, Economía y Medio Ambiente, UICN

Andrew Hurd, Programa Marino, UICN

Sandrine Porteron, Marketing Global, Ibis



Christophe Quevremont, Departamento de Compras del Grupo Accor

Mohammad Rafiq, Programa de Negocios y Biodiversidad, UICN

Pedro Rosabal, Programa de Áreas Protegidas, UICN

Jerome Sanchez, Etap Hotel Aubervilliers

Juergen E. Seidel, Six Senses Resorts & Spas

Deidre Shurland, Alianza Caribeña para el Desarrollo Sostenible (CAST)

Francois Simard, Programa Mediterráneo, UICN

Anna Spencely, Comisión de Supervivencia de las Especies (CSE)

Jamie Sweeting, Royal Caribbean Cruises, Ltd.

Richard Thomas, TRAFFIC

Judith Voermans, Comité Holandés de la UICN

Paul Warneant, Integrated Development Solutions

Los autores de los testimonios:

Eduardo Bagnoli, Propietario, Hotel Manary Praia

Daniel Cunin, Director, Novotel Limoges le Lac

Elisabeth Dissauer, Directora de Mercure Wien City y Directora de Desarrollo Sostenible de Accor Austria

Laurent Guerre-Genton, Director, Ibis Blois Vallée Maillard

Jean Hentz, Coordinador de Desarrollo Sostenible, Etap/F1

Yves Lecret, Director de Marketing Operativo, Novotel Francia

Nathanaël Mathieu, Director de Proyectos de Desarrollo Sostenible, Accor

Lucia Padovan, Gerente de Apoyo, Franquicias de los Hoteles Accor Italia

Eric Robert, Director de Marketing Operativo y Calidad, Sofitel Luxury Hotels - Sur de Europa y Norte de África (Magreb)

Hélène Roques, Directora de Desarrollo Sostenible, Accor

Juergen E. Seidel, Director de Mantenimiento, Ingeniería e Innovación del Grupo Six Senses Resorts & Spas

Renato Sehn, Propietario, Pousada Ilha do Papagaio

Helenio e Ildiko Waddington, Propietarios, Hotel Rosa dos Ventos

Los Miembros del Grupo de Biodiversidad de ACCOR, que participaron en el taller inicial de enero de 2008 que ayudó a estructurar la guía:

Gilles Attias, Director, Sofitel Athens Airport

Chris Broodryk, Director Regional de Mantenimiento,

Accor Asia-Pacífico

Laurent Delporte, Gerente de Business & City Hotels Brand,

Marketing Internacional Sofitel

Pascal Fillon, Director del Proyecto de Desarrollo Sostenible, Marketing Internacional Accor

Dan Gilligan, Vicepresidente de Energía y Servicios Ambientales, Accor Norteamérica

Jean Hentz, Coordinador de Desarrollo Sostenible, Etap/F1

Stephane Hotton, Director, Ibis Agen Centre

Sophie Janet, Segundo Gerente de Productos, Marketing Internacional Etap/F1

Monika Krzyszowicz, Directora, Mercure Wrocław

Jean Baptiste Le Blan, Gerente de Productos, Marketing Internacional Novotel

Shanmugam Nanthakumar, Director de Proyectos y Mantenimiento, Accor Asia

Domminique Ottiger, Gerente de Productos, Marketing Internacional Ibis

Johanne Payen, Directora de Responsabilidad Social Corporativa, Accor Hospitality Oriente Medio, África y Océano Índico

Christophe Quevremont, Segundo Gerente de Productos, Departamento de Compras del Grupo Accor

Claude Ronda, Director de Diseño, Marketing del Grupo Accor

Alice Sadois, Directora de Calidad Alimentaria, Adquisiciones Grupo Accor

Francisco Sobrinho, Director de Operaciones, Ibis Brasil

Jean-Marc Schnell, Director de Operaciones, Accor África Occidental

Jérôme Sanchez, Director, Etap Hotel Aubervilliers

Índice

Cómo utilizar esta guía 10

1ª Parte: La biodiversidad y los hoteles 12

Acerca de la biodiversidad

¿Qué hace la biodiversidad por nosotros?	12
¿Cómo dañamos a la biodiversidad?	13
Y ¿Qué podemos hacer para conservarla?	17

Hacia un hotel ecológico

¿Qué impacto tienen los hoteles sobre la biodiversidad?	19
---	----

2ª Parte: Acciones en el hotel 23

Principios para actuar a favor de la biodiversidad en un hotel 24

En los restaurantes del hotel, 28

En las habitaciones y los espacios públicos

Madera	36
Artículos de tocador y productos de spa	38
Animales y plantas ornamentales	40

En las tiendas del hotel 42

En el recinto y jardines del hotel 46

En el destino del hotel

Apoyar iniciativas locales para la conservación de la biodiversidad	49
Actividades y excursiones propuestas por el hotel	50

3ª Parte: Recomendaciones de TRAFFIC – Pautas para el uso sostenible de los recursos biológicos

1. Atún	64
2. Salmón	68
3. Moluscos	72
4. Pescados y mariscos específicos de Asia	80
5. Crustáceos	88
6. Otros tipos de pescado	96
7. Caviar	98
8. Madera para muebles y construcción	100
9. Plantas medicinales y aromáticas para artículos de tocador y productos de spa	104
10. Animales vivos	108
11. Artículos de recuerdo elaborados con especies silvestres	110
12. Plantas hortícolas	114
13. Actividades y excursiones	118

Apéndices

Apéndice 1:	
Comunicación con los interesados dentro y fuera del hotel	120
Apéndice 2:	
Trabajo con colaboradores en el sitio de destino del hotel	124

Cuadros y figuras

Cuadro 1:	Importancia de la diversidad genética entre especies	13
Cuadro 2:	Biodiversidad amenazada	14
Cuadro 3:	Cambio climático, biodiversidad y turismo	15
Cuadro 4:	Hitos en las iniciativas internacionales para proteger el medio ambiente y la biodiversidad	16
Cuadro 5:	Consejos para la localización, el diseño y las etapas de construcción de nuevos hoteles	19
Cuadro 6:	¿Cuáles son las ventajas comerciales para los hoteles que adoptan prácticas responsables en materia de biodiversidad?	20
Cuadro 7:	Especies amenazadas	26
Cuadro 8:	Sistemas de certificación de productos marinos y agrícolas	33
Cuadro 9:	Salvar los ecosistemas de alcornosques sirviendo vino con tapón de corcho	35
Cuadro 10:	Sistemas de certificación forestal	37
Cuadro 11:	Certificación del Consejo de Acuarios Marinos	41
Cuadro 12:	Minerales y fósiles como objetos de recuerdo	43
Cuadro 13:	Directrices para un turismo sostenible	52
Cuadro 14:	Áreas de biodiversidad de gran valor	53
Fig. 1:	Impactos sobre la biodiversidad durante el ciclo de vida de un hotel	18
Fig. 2:	Recursos procedentes de la biodiversidad en un hotel	22

Testimonios

Protección de la biodiversidad: un enfoque integral	27
Alimentación “orgánica” en el Sofitel	30
Redescubrir los alimentos locales en el Mercure	31
Proteger un servicio ambiental: abastecimiento de agua natural	32
Cultivo comunitario de mariscos para la conservación	34
Alimentos sostenibles	35
Cosméticos más naturales	39
Un recuerdo que apoya la conservación de la biodiversidad	44
Desalentar la compra de recuerdos ilegales	45
Alianzas para unos jardines naturales	47
Las aves, los nuevos huéspedes en Hoteles Etap	52
Six Senses se compromete a proteger a los tiburones	54
Accor Austria y sus hoteles para murciélagos	55
La playa, un lugar ideal para sensibilizar a los empleados	55
Accor se compromete con el programa “Plantemos para el Planeta”	56

Cómo utilizar esta guía

Cada decisión que usted tome como hotelero hace una diferencia para la naturaleza, se trate de la comida que sirve en su restaurante, de los recuerdos que vende en su tienda o de los consejos turísticos locales que da a sus huéspedes. El cambio, sin embargo, puede ser desafiante. Nosotros, en UICN, esperamos que al proporcionarle esta guía, podamos ayudar a que el desafío de lograr un hotel sostenible en la práctica, sea más fácil.

Julia Marton-Lefèvre, Directora General, UICN

La biodiversidad juega un papel importante en la vida cotidiana de un hotel: desde la comida del restaurante y la madera de los muebles e instalaciones, hasta los servicios del spa, los productos de la biodiversidad están en todas partes dentro de los hoteles. En el exterior, plantas y animales hacen que los espacios públicos y los jardines sean atractivos para los huéspedes, mientras que más allá de los límites del hotel, las áreas protegidas, los espacios verdes, las zonas costeras y los hábitats naturales proporcionan a los huéspedes oportunidades para la recreación y el placer.

El objetivo de esta guía es ayudar a los propietarios y directores de hoteles pequeños y grandes situados en todo tipo de áreas, desde ciudades a zonas costeras o de montaña, a conservar la naturaleza. La guía está particularmente diseñada para proporcionarles orientaciones sobre el uso sostenible de los recursos biológicos en las operaciones cotidianas del hotel.

Esta guía pretende servir de complemento a las numerosas herramientas que ya existen para ayudarle a reducir el impacto ambiental en su hotel, utilizando prácticas adecuadas en la elección del lugar, el diseño y la construcción, y mejorando la gestión energética y de consumo de agua, así como la gestión de las aguas residuales y los residuos sólidos.

Para tener una **rápida visión general de qué es la biodiversidad**, por qué es importante y cómo es su interacción con los hoteles, **se recomienda leer la 1ª Parte: La Biodiversidad y los Hoteles**.

Para conocer las **acciones concretas** que su hotel puede emprender para proteger y promover la biodiversidad, **revise las secciones “Acciones en...” en la 2ª Parte**. Cada sección se centra en un área distinta de las operaciones de un hotel, que

incluye:

- Restaurantes
- Habitaciones y espacios públicos
- Tiendas del hotel
- Terrenos y jardines del hotel
- Sitios de destino más amplios fuera de las instalaciones del hotel, incluyendo las oportunidades de recreo para los huéspedes.

En la 2ª Parte, cada sección contiene consejos prácticos sobre lo que pueden hacer los hoteles para ayudar a conservar la biodiversidad, **testimonios** de lo que ya están haciendo algunos hoteles en el mundo y un resumen de los asuntos locales y mundiales relativos a la biodiversidad en torno a cada tema. Usted puede utilizar estas secciones con los directores y el personal encargado de cada una de las áreas de operación.

Si usted necesita **más información** de apoyo sobre la aplicación de las acciones sugeridas, en las secciones “Acciones en ...”, consulte la **3ª Parte**, donde las **13 fichas técnicas desarrolladas por TRAFFIC**, la red para el monitoreo del comercio de especies silvestres, le proporcionan información detallada sobre la obtención y el uso de una gran variedad de recursos biológicos, desde pescado y marisco hasta madera o recuerdos para turistas.

Para obtener ideas sobre cómo usted puede **comunicar las acciones emprendidas por su hotel a favor de la biodiversidad** al personal, los huéspedes u otros interesados, revise el **Apéndice 1**, y para obtener asesoramiento sobre cómo trabajar con colaboradores en el sitio de destino, consulte el **Apéndice 2**.

Al utilizar esta guía, se debe recordar que es importante involucrar a todos los responsables y empleados pertinentes en poner en práctica las acciones. Una misma acción se puede llevar a cabo de diferentes maneras de acuerdo a la estructura de funcionamiento de su hotel (y particularmente dependiendo del reparto de tareas y responsabilidades). Por ejemplo, en el caso de las compras: en hoteles pequeños el director del hotel puede ser responsable de todas las compras, mientras en hoteles de mayor tamaño esta función puede estar a cargo de los responsables de los distintos sectores y en grupos de hoteles es probable que las compras se realicen a través de un departamento central. Por lo tanto, es importante asegurarse de la participación de las personas adecuadas en cada hotel o grupo.

1ª Parte: La biodiversidad y los hoteles

Acerca de la biodiversidad

- ¿Qué hace la biodiversidad por nosotros?
- ¿Cómo dañamos a la biodiversidad?
- Y ¿qué podemos hacer para conservarla?

Hacia un hotel “verde”

- ¿Qué impacto tienen los hoteles sobre la biodiversidad?

2ª Parte: Acciones en el hotel

Principios para actuar a favor de la biodiversidad

En los restaurantes del hotel

1. Atún
2. Salmón
3. Moluscos
4. Pescados y mariscos específicos de Asia
5. Crustáceos
6. Otros tipos de pescado
7. Caviar

En habitaciones y los espacios públicos

- Madera
- Artículos de tocador y productos de spa
- Animales y plantas ornamentales

8. Madera para muebles y construcción
9. Plantas medicinales y aromáticas para artículos de tocador y productos de spa
10. Animales vivos
12. Plantas hortícolas

En las tiendas del hotel

9. Plantas medicinales y aromáticas para artículos de tocador y productos de spa
11. Artículos de recuerdo elaborados con especies silvestres

En los terrenos y jardines del hotel

12. Plantas hortícolas

En el sitio de destino del hotel

- Apoyar iniciativas locales para la conservación de la biodiversidad
- Actividades y excursiones propuestas por el hotel

13. Actividades y excursiones

1ª Parte: La biodiversidad y los hoteles



© Serge Detalle

Acerca de la biodiversidad

La biodiversidad está en todas partes. Mire a su alrededor y verá muchas clases distintas de organismos: insectos, plantas, aves y otros animales. Vaya a dar un paseo y observará distintos tipos de hábitats y ecosistemas: bosques, praderas, charcas, ríos y costas, cada uno con distintas especies de animales y plantas. A menos que utilice un microscopio, no podrá distinguir los microorganismos, que también forman parte del mundo natural.

Esto es la **biodiversidad** – la diversidad de organismos vivos y hábitats naturales de nuestro planeta. El término biodiversidad es el resultado de combinar la palabra bios, que significa vida en griego, con “diversidad”, y significa simplemente la gran variedad de vida que existe en la Tierra. Esta diversidad se expresa de muchas formas, desde el número de especies de organismos vivos, hasta las diferencias entre individuos de una misma especie o las distintas formas en las que estas especies se agrupan para formar distintos hábitats y ecosistemas. Un **ecosistema** es la combinación de organismos vivos y el medio físico en el que viven. Los principales tipos de ecosistemas, tales como bosques, montañas, desiertos, praderas y

ecosistemas costeros, marinos y de agua dulce, se pueden subdividir en categorías de ecosistemas más específicas según sus rasgos físicos y los tipos de organismos que los habitan.

Una de las características de la vida en la Tierra es que las especies dependen unas de otras. Por ejemplo, los predadores como los leones en Kenia necesitan presas como las gacelas para alimentarse. Las gacelas, a su vez, se alimentan de las plantas de las extensas sabanas del Masai Mara. Establezca las relaciones entre los predadores y sus presas y entre las presas y las plantas de las que se alimentan y empezará a comprender las interacciones entre las distintas especies. Si cambia una parte de esta red, los leones, las gacelas o las sabanas, los efectos se sentirán en toda esta cadena entre las especies. La interdependencia de las especies dentro de los ecosistemas hace que la biodiversidad sea un indicador importante del estado de salud del mundo viviente: cuando la biodiversidad empieza a disminuir, suele ser una señal de que el ecosistema tiene problemas, así como la sociedad humana.

¿Qué hace la biodiversidad por nosotros?

La biodiversidad es esencial para la vida humana. Proporciona muchos beneficios y servicios importantes a la sociedad humana. Por ejemplo, los insectos polinizan nuestros cultivos, las aves dispersan semillas y los hongos, las lombrices y los microorganismos producen nutrientes y fertilizan el suelo. Las interacciones entre los organismos y el medio físico influyen sobre el clima, el abastecimiento de agua y la calidad del aire y nos ayudan a protegernos de las condiciones climáticas extremas, llegando a mitigar los efectos de las catástrofes naturales. Estos beneficios se denominan “servicios ambientales”. El informe mundial de la Evaluación de los Ecosistemas del Milenio para 2005 (<http://www.millenniumassessment.org>) describe cuatro tipos principales de servicios ambientales:

- **Servicios de aprovisionamiento:** Son los productos tangibles que proporciona la biodiversidad, es decir alimento, agua dulce, combustible y materias primas, tales como madera para muebles y construcción y fibras para la elaboración de prendas de vestir, así como recursos genéticos para los medicamentos y la protección de cultivos (véase el Cuadro 1).
- **Servicios de regulación:** Son los servicios que mantienen el equilibrio de los principales procesos ecológicos, tales como la regulación del clima, el control de las inundaciones, la regulación de las enfermedades y la depuración del agua.
- **Servicios culturales:** Son los valores inmateriales que los seres humanos obtienen de la naturaleza, es decir los beneficios estéticos, espirituales, educativos y recreativos.
- **Servicios de apoyo:** Son los servicios necesarios para la producción de todos los demás servicios ambientales, tales como la producción de biomasa, la formación de suelos, el ciclo de los nutrientes y la disponibilidad de hábitats.

Todos estos servicios son esenciales para nuestro bienestar y no es posible sustituirlos por ninguna tecnología si sufren un deterioro. La única opción que tenemos para conservar estos beneficios es reducir nuestros impactos adversos sobre el mundo natural para que la biodiversidad y los recursos naturales tengan la posibilidad de recuperarse. Existe una tendencia creciente a restaurar ecosistemas para que puedan proporcionar servicios clave en vez de recurrir a alternativas diseñadas por el hombre. Por ejemplo, la restauración de la vegetación y los humedales costeros se utiliza en algunas regiones como alternativa a las obras de defensa costera en algunas zonas, mientras que la protección de los ecosistemas en las cuencas hidrográficas ya es una parte importante de la gestión del abastecimiento de agua potable. En agricultura, los sistemas agrícolas sostenibles están sustituyendo poco a poco los fertilizantes artificiales y pesticidas por servicios proporcionados por ecosistemas naturales.

¿Cómo dañamos a la biodiversidad?

Aunque la biodiversidad proporciona productos y servicios esenciales para nuestra sociedad, las actividades humanas están provocando tremendos daños a los ecosistemas y a las especies en todo el mundo. Todo lo que consumimos y lo que tiramos a la basura tiene un impacto sobre la biodiversidad. La población mundial ha aumentado drásticamente en las últimas décadas y sigue creciendo. El poder adquisitivo y la movilidad de una parte de esa población están en aumento, lo cual incrementa el consumo y multiplica el impacto humano sobre el medio ambiente. En julio de 2008, el Director Ejecutivo del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) señaló que se calcula que las tasas actuales de pérdida de biodiversidad son 100 veces superiores a la tasa de extinción natural y que el 60% de los servicios ambientales están sufriendo una degradación a consecuencia de actividades humanas. Lo que queda del mundo natural está en un estado menos saludable y sometido a una presión mayor, y los sistemas naturales están desequilibrados (véase el Cuadro 2).

La pérdida de biodiversidad a la que nos enfrentamos actualmente se debe a muchas causas, entre las que se incluyen las siguientes:

- **Cambio climático:** El cambio climático provocado por actividades humanas está alterando la temperatura, los patrones de precipitaciones, la disponibilidad de agua, las sequías y otros factores similares que afectan a la distribución de las especies vegetales y animales en todo el mundo. Según el Panel Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (www.ipcc.ch), entre un 20 y un 30% de las especies vegetales y animales evaluadas, estarían amenazadas de extinción si la temperatura media

Cuadro 1: Importancia de la diversidad genética entre especies

Sólo dos especies de arroz proporcionan alimento a miles de millones de personas en todo el mundo, aunque se conocen 100.000 variedades sólo de una de estas especies. ¿Necesitamos todas estas variedades? ¿No sería más lógico concentrarse en cultivar sólo unas pocas variedades? En los años 70, un virus estaba destruyendo arrozales desde la India hasta el Asia suroriental. La epidemia amenazaba con provocar una grave hambruna y una ruina financiera hasta que los científicos descubrieron una variedad de arroz resistente al virus entre las miles de variedades existentes. Esta experiencia demuestra la importancia de proteger la diversidad natural de las especies para nuestra propia seguridad alimentaria.

Fuente:
Biodiversity, the Basis of our Life – Ministerio Federal de Medio Ambiente, Conservación de la Naturaleza y Seguridad Nuclear (Alemania)
http://www.bmu.de/files/pdfs/allgemein/application/pdf/faltblatt_biovielfalt_en.pdf

Cuadro 2: Biodiversidad amenazada

Especies amenazadas

Según la Lista Roja de Especies Amenazadas^{MR} de la UICN en 2007, 16.306 de las 41.415 especies evaluadas están amenazadas de extinción, lo que significa que están clasificadas en las categorías En Peligro Crítico, En Peligro o Vulnerable. Entre ellas se encuentran:

- **Mamíferos:** 1.094 especies
(el 22% de todos los mamíferos conocidos)
- **Aves:** 1.226 especies. Datos de 2008
(el 12% de todas las aves conocidas)
- **Peces:** 1.201 especies
(el 39% de las especies evaluadas)
- **Reptiles:** 422 especies
(el 30% de las especies evaluadas)
- **Anfibios:** 1.808 especies
(el 31% de las especies evaluadas)
- **Gimnospermas:** 321 especies
(el 35% de las especies evaluadas)

Fuente:

Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN, disponible en: <http://www.iucnredlist.org>
(http://www.iucnredlist.org/info/2007RL_Stats_Table%201.pdf)

Pérdida de bosques

Los bosques han desaparecido completamente en 25 países, y otros 29 países ya han perdido más del 90% de su cobertura forestal. Por ejemplo:

- La tala ilegal ha destruido más de la mitad de los bosques de Indonesia y está llevando a la extinción a especies tales como el rinoceronte de Sumatra, el tigre y el orangután.
- La tala insostenible está amenazando a la caoba y a los ecosistemas forestales de Sudamérica. La mayoría de las especies de caoba están clasificadas como amenazadas en la Lista Roja de la UICN. La caoba se utiliza a menudo para elaborar muebles de lujo y otros productos.

Fuentes:

Millennium Ecosystem Assessment, Capítulo 21, Forest and Woodland Systems, en el informe Ecosystems and Human Well-being: Current State and Trends
<http://www.millenniumassessment.org/>

Nellemann, C., Miles, L., Kaltenborn, B. P., Virue, M., y Alhenius, H. (Editores), 2007. The last stand of the orangutan – State of emergency: Illegal logging, fire and palm oil in Indonesia's national parks. United Nations Environment Programme, GRID-Arendal, Noruega.
http://www.grida.no/_documents/orangutan/full_orangutanreport.pdf

Big Leaf Mahogany, Natural Resources Defense Council
<http://www.nrdc.org/wildlife/habitat/esa/international03.asp>

Amenazas de extinción para los primates

El primer estudio exhaustivo en cinco años de los 634 tipos de primates del mundo ha revelado que casi el 50% de las especies están amenazadas de extinción, según la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN en 2008. En Asia, más del 70% de los primates se consideran amenazados, lo que significa que podrían desaparecer para siempre en un futuro próximo.

“La destrucción de los bosques tropicales siempre ha sido la causa principal, pero ahora parece que la caza representa una amenaza igual de grave en algunas zonas” según Russell A. Mittermeier, presidente del Grupo de Especialistas en Primates de la UICN. Los simios y otros primates, nuestros parientes más cercanos, son importantes para la salud de los ecosistemas que los rodean. Los bosques en los que habitan proporcionan recursos esenciales para las poblaciones humanas y también absorben dióxido de carbono, responsable del cambio climático.

Fuente:

<http://cms.iucn.org/about/work/programmes/species/index.cfm?uNewsID=1391>

Corales amenazados

La primera evaluación exhaustiva de los corales de arrecife reveló en 2008 que una tercera parte de las especies está amenazada de extinción. El estudio fue realizado por expertos mundiales en corales y la Global Marine Species Assessment (Evaluación Global de Especies Marinas, GMSA), una iniciativa conjunta de la UICN y Conservation International (CI). Los investigadores concluyeron que las principales amenazas para los corales son el cambio climático, la pesca destructiva, la disminución de la calidad del agua debido a la contaminación y la degradación de los hábitats costeros.

Los arrecifes de coral, que tardan millones de años en formarse, albergan a más del 25% de las especies marinas, lo que los convierte en los ecosistemas marinos más diversos. Además, contienen peces y otros recursos marinos importantes para las comunidades costeras.

Fuente:

<http://cms.iucn.org/about/work/programmes/species/index.cfm?uNewsID=1279>

mundial aumentará en más de 1,5 o 2 grados Celsius. Muchas especies ya están afectadas por el calentamiento global: por ejemplo, el aumento de la frecuencia de las sequías amenaza a las especies silvestres de África, y las tormentas recurrentes y el aumento de la temperatura de los océanos están deteriorando e incluso matando a los corales en todo el mundo, mientras que en el Ártico los osos polares tienen dificultades cada vez mayores para alimentarse, ya que la banquisa se fragmenta cada vez más pronto cada año (véase el Cuadro 3).

- **Modificación de hábitats:** Aproximadamente la mitad de la superficie de la Tierra ya ha sido transformada o degradada por la actividad humana, ya sea a través de cambios en el uso del suelo y una ocupación indebida, la modificación física de los ríos o la extracción de agua de los mismos, la desaparición de los arrecifes de coral y el deterioro de los fondos marinos a causa de la pesca de arrastre. El costo de décadas de transformación de hábitats se está volviendo demasiado evidente: por ejemplo, en las zonas en las que se ha talado los bosques con fines madereros o agrícolas o para el desarrollo de infraestructura, la erosión del suelo es más rápida y los ríos se desbordan con mayor frecuencia. La pérdida de hábitats cruciales también tiene un impacto negativo sobre muchas especies vegetales y animales.
- **Especies invasoras:** Las especies no autóctonas introducidas de forma accidental o deliberada en un ecosistema (a través del cultivo de especies exóticas en los

jardines, por ejemplo) pueden causar daños importantes a las funciones del ecosistema y a las poblaciones de especies autóctonas o nativas por depredación o por competencia por recursos esenciales como el alimento, el agua o los lugares de anidación. Un ejemplo dramático de una especie invasora es el sapo gigante (*Bufo marinus*), que fue introducido en Australia para controlar las plagas de escarabajos que destruían los cultivos de caña de azúcar. Los sapos no consiguieron eliminar la plaga, pero han causado importantes daños a la fauna autóctona australiana comiéndose animales pequeños y envenenando a los predadores de mayor tamaño que intentan comérselos.

- **Sobreexplotación:** La utilización de especies, nutrientes, agua y otros recursos biológicos más rápido de lo que éstos se pueden recuperar a través de los ciclos naturales de reproducción o renovación puede provocar graves disminuciones en las poblaciones de especies y en la disponibilidad de los recursos. La sobreexplotación de los recursos hídricos en las ciudades, en complejos turísticos y para la agricultura intensiva representa una amenaza para los humedales naturales y los niveles freáticos. La sobrepesca ha deteriorado los stocks pesqueros en la mayor parte de los mayores caladeros del mundo. En el continente, la caza contribuyó a la disminución o la extinción de numerosas especies en el siglo pasado, mientras que muchas otras continúan amenazadas por la caza furtiva.

Cuadro 3: Cambio climático, biodiversidad y turismo

El clima es un factor esencial para el turismo, y el sector turístico es muy sensible a los efectos del cambio climático y el calentamiento global. Además, el cambio climático tiene un impacto muy importante sobre los recursos de la biodiversidad que son importantes para el turismo, por ejemplo ecosistemas como los arrecifes de coral y las montañas. En África, los elefantes son muy vulnerables al cambio climático debido a las presiones ocasionadas por las sequías prolongadas y la reducción de su espacio vital, y la Gran Barrera de Coral de Australia podría perder hasta el 95% de sus corales vivos de aquí al 2050 a causa de los cambios en la temperatura de los océanos y otros factores asociados.

Según la 2ª Conferencia Internacional sobre Cambio Climático y Turismo, organizada por la Organización Mundial del Turismo en 2007, el turismo es responsable de un 5% de las emisiones mundiales de dióxido de carbono, uno de los principales gases causantes del calentamiento climático. En la conferencia se reconoció que, para crecer de forma sostenible, el sector turístico debe responder rápidamente al cambio climático reduciendo sus emisiones de gases de efecto

invernadero causantes del calentamiento climático y adaptando sus actividades comerciales y los destinos a los cambios en las condiciones climáticas. Parte de esta respuesta implica mejorar la eficiencia energética, que constituye una de las mejores formas de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, así como obtener recursos financieros para ayudar a las regiones y los países pobres a enfrentarse al cambio climático. También es necesario esforzarse por conservar la biodiversidad y los ecosistemas naturales para aumentar su resiliencia frente al cambio climático y garantizar su uso sostenible a largo plazo como recurso ambiental básico para el turismo.

Los hoteles pueden realizar una importante contribución a la mitigación del cambio climático reduciendo su gasto de energía, aumentando su eficiencia energética e incorporando prácticas respetuosas con la biodiversidad en sus operaciones cotidianas.

Fuentes:
 Convenio sobre la Diversidad Biológica (2007) "Biodiversity and Climate Change"
www.cbd.int/doc/bioday/2007/lbd-2007-booklet-01-en.pdf

Davos Declaration on Climate Change and Tourism: Responding to Global Challenges (2007).
 Second International Conference on Climate Change and Tourism organised by UNWTO
http://www.unwto.org/climate/current/en/pdf/CC_Broch_DavBal_memb_bg.pdf



IUCN Photo Library © IUCN / Ger Bergkamp

Cuadro 4: Hitos en las iniciativas internacionales para proteger el medio ambiente y la biodiversidad

- 1972: “Los límites del crecimiento”, un informe publicado por el Club de Roma, predice que los límites de la Tierra se alcanzarán dentro de 100 años si se mantienen las tasas de crecimiento poblacional, agotamiento de recursos y generación de contaminación. Las Naciones Unidas establecen el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).
- 1973: Firma del Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) en Washington, DC (Estados Unidos). El tratado prohíbe o limita el comercio de especies animales y vegetales en peligro de extinción.
- 1979: Firma de la Convención sobre la conservación de las especies migratorias de animales silvestres (CMS o Convenio de Bonn) en Bonn (Alemania).
- 1987: La Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo subraya la necesidad del “desarrollo sostenible” para proteger el medio ambiente y luchar contra la pobreza y las desigualdades en el mundo.
- 1992: Adopción del Convenio sobre la Diversidad Biológica (también conocido como Convenio de Biodiversidad) y el Convenio Marco sobre Cambio Climático en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo (la “Cumbre de la Tierra”) en Río de Janeiro (Brasil), junto con la Agenda 21, un plan detallado para la aplicación del desarrollo sostenible a escala mundial.
- 1997: Firma del Protocolo de Kioto, a través del cual los países industrializados se comprometen a reducir sus emisiones de dióxido de carbono, en Japón.
- 2002: Adopción de la meta de biodiversidad para 2010: alcanzar una reducción significativa de la tasa actual de pérdida de biodiversidad para 2010, en la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible en Johannesburgo (Sudáfrica).
- 2005: La Evaluación de los Ecosistemas del Milenio concluye que los recursos naturales se están degradando a gran escala, provocando el deterioro de los procesos ecológicos que sostienen la vida en la Tierra.



- **Contaminación:** Los productos químicos, fertilizantes y pesticidas, contaminantes atmosféricos, aguas residuales y residuos sólidos pueden causar daños a especies concretas y al funcionamiento general de los ecosistemas. La contaminación causada por los fertilizantes y las aguas residuales puede dar lugar a una elevada concentración de nutrientes en el agua y desencadenar una proliferación de algas. La secuencia de este tipo de acontecimientos empieza con un rápido crecimiento de las algas, que luego mueren y se descomponen, dejando tras ellas zonas muertas en los ríos, lagos y aguas costeras, con un impacto perjudicial sobre la fauna y la flora. Otros tipos de contaminantes pueden imitar las hormonas animales y afectar gravemente a la salud y el desarrollo de peces y anfibios. Muchos de nuestros vertederos generan líquidos tóxicos y gases que contribuyen al efecto invernadero. Se encuentran residuos plásticos y de otros tipos en la mayoría de los océanos del mundo, donde muchas especies los ingieren por error o quedan atrapadas en ellos, con consecuencias a menudo fatales.

Y ¿qué podemos hacer para conservarla?

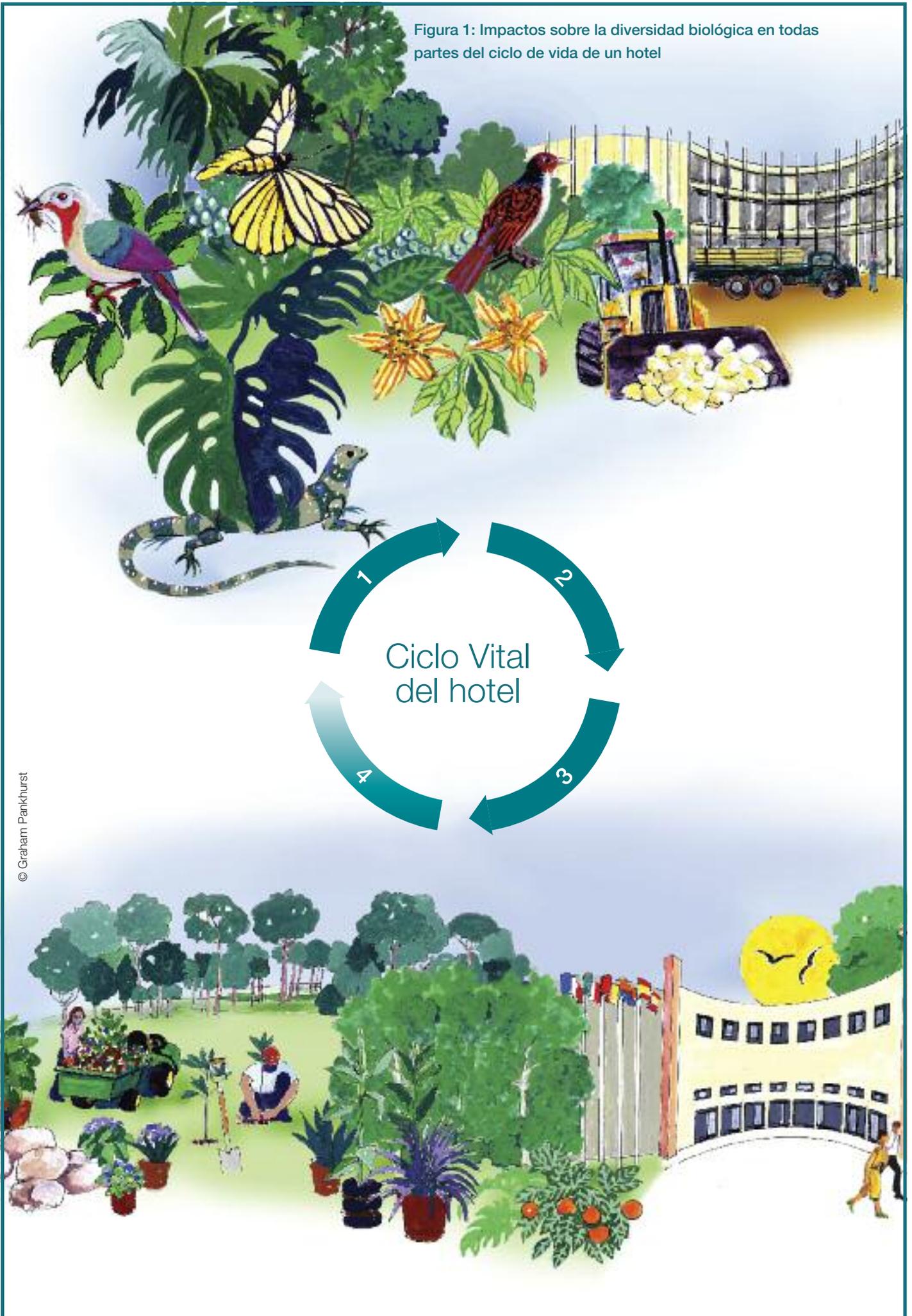
A pesar de todas estas amenazas, existen soluciones. La sociedad en su conjunto debe atacar las causas de la pérdida de biodiversidad y cada uno de nosotros tiene que desempeñar una función para afrontar este reto. Aunque se ha hecho mucho para proteger el medio ambiente y la biodiversidad en las últimas décadas, aún queda mucho por hacer (véase el Cuadro 4). La clave está en mantener nuestro

uso de biodiversidad y los servicios ambientales dentro de unos límites sostenibles.

El uso sostenible consiste en satisfacer las necesidades humanas sin poner en peligro el estado del medio ambiente ni los recursos de los que dispondrán las generaciones futuras para satisfacer sus necesidades. En términos prácticos, mantener la existencia de recursos naturales para el futuro implica no agotarlos más rápidamente que el tiempo que necesitan para regenerarse a través de la reproducción o los procesos naturales, tales como la lluvia, que repone las reservas de agua dulce.

Además de garantizar que el consumo de productos procedentes de la biodiversidad sea sostenible, también es importante realizar una gestión eficaz de los usos no consuntivos del mundo natural. Cuando la biodiversidad se utiliza con fines recreativos, turísticos o culturales, ésta no se va agotando necesariamente. El número de árboles en el bosque es el mismo antes y después de la visita de un grupo de turistas. No obstante, las actividades humanas mal gestionadas pueden tener un impacto negativo, por ejemplo perturbando a la fauna silvestre, dejando basura, o simplemente a causa de las pisadas de las personas en un bosque. En cambio, cuando están bien gestionados, dichos usos no consuntivos pueden ser una forma excelente de generar ingresos a partir de la biodiversidad sin necesidad de explotarla, contribuyendo al mismo tiempo a aumentar la comprensión de las personas acerca de la biodiversidad y su conservación.

Figura 1: Impactos sobre la diversidad biológica en todas partes del ciclo de vida de un hotel



© Graham Pankhurst

Hacia un hotel ecológico

¿Qué impacto tienen los hoteles sobre la biodiversidad?

Cada persona tiene un impacto distinto sobre el medio ambiente. La magnitud del impacto depende de elecciones personales y las consecuencias pueden afectar a zonas muy diversas en todo el mundo: los alimentos pueden importarse de otros continentes, el agua se puede bombear de ríos o embalses lejanos y los residuos pueden ser depositados a kilómetros de su lugar de origen. Lo mismo ocurre con los hoteles.

Los hoteles tienen un impacto sobre la biodiversidad en cada una de las etapas de su ciclo vital, desde su planificación hasta su cierre:

Figura 1: El ciclo de vida del hotel (ver dibujo al lado)

- 1. En la fase de planificación,** la cuestión más importante a la hora de determinar el impacto del hotel está relacionada con la elección de lugar y el diseño. Incluso el hotel con la gestión más sostenible tendrá un impacto considerable si se construye en una zona sensible desde el punto de vista de la biodiversidad (véase el Cuadro 5). La elección de los materiales que se utilizarán para su construcción, su lugar de origen y las características físicas del hotel en su conjunto también influirán en su impacto en la fase de explotación.
- 2. En la fase de construcción,** el impacto está determinado por las dimensiones y el emplazamiento de la zona designada para la construcción, los métodos de construcción elegidos, el origen, la cantidad y el tipo de materiales, el agua y la energía utilizados en la construcción, la ubicación de campamentos temporales para los trabajadores, las instalaciones elegidas para almacenar los materiales de construcción, la cantidad de residuos generados por la construcción y otros tipos de perjuicios tales como la erosión de la superficie del suelo, la compactación causada por las obras o la perturbación del drenaje y flujo naturales de las aguas.
- 3. En la fase de explotación,** el impacto de un hotel está relacionado principalmente con la energía, el agua, los alimentos y demás recursos que se consumen en el curso de sus actividades, los residuos sólidos y líquidos que genera, la forma en que se gestiona todo el recinto y los impactos directos de sus clientes. Además, las reformas y la sustitución frecuente de mobiliario, aparatos e instalaciones puede generar un impacto a través de las decisiones de compra y el aumento de residuos generados. Se puede contribuir a reducir los impactos negativos de un hotel sobre la biodiversidad mediante un uso más eficiente de la energía

y el agua, la elección de alimentos ecológicos y producidos de forma sostenible, la reducción, el tratamiento y la eliminación adecuada de los residuos, las decisiones de compra realizadas de forma sostenible y la elección de jardines de aspecto natural. Además, la relación entre el hotel y las comunidades vecinas no sólo influye sobre la sostenibilidad de las actividades del hotel sino también sobre la forma en que las propias comunidades utilizan los recursos ambientales.

- 4. En el momento del cierre,** el impacto de un hotel está ligado a la eliminación de los materiales extraídos del hotel

Cuadro 5: Consejos para la localización, el diseño y las etapas de construcción de nuevos hoteles

Esta guía se centra en la forma en que los hoteles pueden contribuir a la conservación de la biodiversidad en sus actividades cotidianas. No obstante, incluso antes de la etapa de las decisiones y actuaciones operativas, es necesario tomar decisiones cruciales en la fase de planificación respecto de la elección del lugar, el diseño y la construcción, que pueden tener un impacto negativo sobre el medio ambiente. Es indispensable tomar decisiones responsables sobre la localización y el diseño del hotel, los materiales para su construcción y la gestión de ésta para proteger la biodiversidad y evitar perjudicar a las especies y los hábitats.

Si tiene la intención de construir un hotel, asegúrese de que esté diseñado de acuerdo con principios sostenibles, para generar un beneficio para las comunidades locales, proteger el medio ambiente y la biodiversidad y evitar el despilfarro de recursos. Las siguientes referencias contienen orientaciones sobre estas cuestiones:

Sustainable Hotel Siting, Design and Construction, publicado por International Business Leaders Forum's Tourism Partnership y Conservation International
<http://www.tourismpartnership.org/pages07/SDCGuidelines.html>

International Ecotourism Guidelines, publicado por The International Ecotourism Society y la Organización Mundial del Turismo

http://www.ecotourism.org/webmodules/webarticlesnet/templates/eco_template_home.aspx?articleid=421&zoneid=25

para remodelarlo, convertirlo para otros usos o demolerlo, y a los trabajos necesarios para ello. Es posible reutilizar y reciclar algunos materiales, pero también puede haber materiales tóxicos, sobre todo en edificios más antiguos, que deben ser manipulados y gestionados con cuidado. Un operador hotelero responsable también debería contemplar el apoyo a actividades de restauración ecológica si es necesario.

La elección del lugar y el diseño responsables, la gestión eficaz del consumo de agua y de energía y la eliminación adecuada de las aguas residuales y los residuos sólidos representan importantes desafíos para cualquier hotel que desee mejorar la sostenibilidad de sus operaciones. Estas cuestiones se tratan en detalle en otras muchas fuentes y publicaciones.

Esta guía se centra en la gestión de los impactos directos de un hotel durante la fase de explotación, concretamente en lo que se refiere a la utilización de los recursos biológicos.

Muchos recursos biológicos, desde la madera hasta los recursos pesqueros, están sufriendo un deterioro o un agotamiento debidos a la explotación excesiva.

El turismo y las actividades de recreo mal gestionados pueden ser perjudiciales para las especies silvestres por causar perturbaciones a la fauna y la flora o por la recolección de especies para elaborar artículos de recuerdo y de adorno para la venta. En cambio, las actividades comerciales sostenibles, como el turismo sostenible, pueden ser beneficiosas para la biodiversidad, ya que fomentan la protección de los ecosistemas mediante los ingresos que generan, siempre y cuando no den lugar a una sobreexplotación de los recursos naturales utilizándolos a un ritmo mayor que su capacidad de regeneración. Además, este tipo de prácticas respetuosas con la biodiversidad también pueden generar beneficios para los hoteles (véase el Cuadro 6).

Véase la introducción a la 3ª Parte: Recomendaciones de TRAFFIC para obtener más información sobre los posibles impactos de la sobreexplotación de los recursos biológicos.

Cuadro 6: ¿Cuáles son las ventajas comerciales para un hotel de adoptar prácticas responsables en materia de biodiversidad?

La adopción de prácticas ambientales responsables en las actividades de un hotel, tales como la utilización más sostenible de los recursos biológicos, puede generar ventajas comerciales, además de representar una importante contribución a la conservación de la biodiversidad. Algunas de las ventajas más importantes son las siguientes:

- **Atraer a consumidores responsables:** Existe un número creciente de turistas interesados en cuestiones de sostenibilidad que desean contribuir a la conservación de la naturaleza y gozar de un medio ambiente y de productos más saludables.
- **Reducir costes:** Las medidas a favor de la biodiversidad realmente pueden disminuir los costes de explotación reduciendo los gastos de aprovisionamiento, utilización de recursos y eliminación de residuos.
- **Mejorar la calidad del destino:** Los destinos con una gran biodiversidad son atractivos y seducen a clientes selectos, además de ofrecer la posibilidad de realizar actividades de recreo relacionadas con la biodiversidad.

- **Mejorar la productividad del personal y su sentido de responsabilidad con el medio ambiente:** Las medidas para proteger la biodiversidad suelen motivar mucho al personal. Dicha motivación contribuye a aumentar la productividad y lealtad de los empleados y a reducir la rotación de personal.
- **Garantizar buenas condiciones para la explotación de un hotel:** La adopción de prácticas destinadas a proteger la biodiversidad demuestra la conciencia ambiental de un hotel y su gestión responsable, lo cual puede dar lugar a un mayor apoyo por parte de las autoridades, el personal y las comunidades locales.
- **Atraer a inversores sociablemente responsables:** Algunos inversores quieren estar seguros de que sus fondos se invierten en empresas con una buena trayectoria en materia de biodiversidad.

Fuentes:

Earthwatch Institute (Europe), International Union for Conservation of Nature and Natural Resources, World Business Council for Sustainable Development (2002), Business & Biodiversity - The Handbook for Corporate Action, ISBN 2-940240-28-0

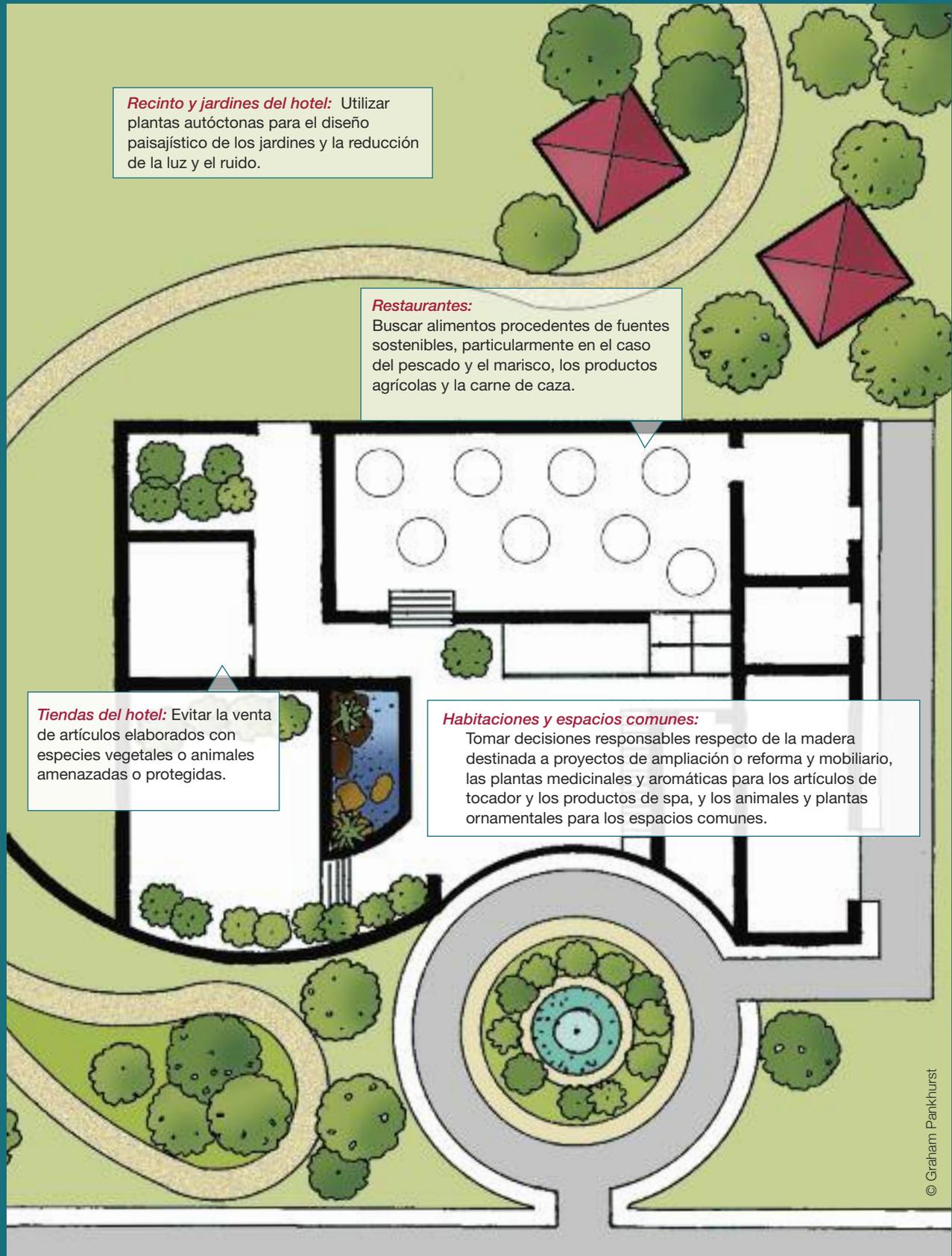
Sustainability (2004), The Business Case for Sustainability

Tour Operators' Initiative for Sustainable Tourism Development (2004), Supply Chain Engagement for Tour Operators - Three Steps Toward Sustainability



Figura 2: Recursos de Biodiversidad en un hotel

En el destino: Fomentar las actividades de ocio y las excursiones responsables y apoyar las iniciativas locales para la conservación de la biodiversidad.



2ª Parte: Acciones en el hotel

Los recursos naturales se utilizan en cada área de un hotel, ya sea en los restaurantes, en las habitaciones o en los jardines (véase la Figura 2). En esta sección de la guía usted encontrará recomendaciones sobre acciones específicas que se pueden llevar a cabo en las distintas áreas del hotel, como las siguientes:

- **Restaurantes:** Buscar alimentos procedentes de fuentes sostenibles, particularmente en el caso del pescado y los mariscos, los productos agrícolas y la carne de caza.
- **Habitaciones y espacios públicos:** Tomar decisiones responsables respecto de la madera destinada a proyectos de ampliación o reforma y mobiliario; las plantas medicinales y aromáticas para los artículos de tocador y los

productos de spa, y los animales y plantas ornamentales para las áreas públicas.

- **Tiendas del hotel:** Evitar la venta de artículos elaborados con especies de plantas y animales amenazadas o protegidas.
- **Terrenos y jardines del hotel:** Utilizar plantas autóctonas para el diseño paisajístico de los jardines y la reducir la luz y el ruido.
- **En el sitio de destino del hotel:** Fomentar las actividades de recreación y las excursiones responsables y apoyar las iniciativas locales para la conservación de la biodiversidad.





Principios para actuar a favor de la biodiversidad en un hotel

Aunque las prácticas concretas para conservar la biodiversidad serán distintas dependiendo del recurso o área de actividad del hotel, existen algunos principios básicos que se aplican en todos los casos:

- **Trabajar de forma interna** para introducir prácticas de manejo y procedimientos que contribuyan a la conservación de la biodiversidad, particularmente:
 - Nombrar a un gerente y/o un “equipo verde” que sea responsable de las medidas tomadas a favor de la biodiversidad.
 - Establecer metas claras y realistas, realizar un seguimiento e informar de los avances logrados hacia el cumplimiento de las metas.
- Hacer que sea sencillo para los empleados, clientes, proveedores e interesados realizar lo que se espera de ellos.
- Proporcionar a los empleados la formación necesaria e invitarlos a aportar ideas y sugerencias sobre medidas a favor de la biodiversidad que pueda apoyar el hotel.
- Crear incentivos para motivar al personal a apoyar la conservación de la biodiversidad, por ejemplo a través de un premio al “empleado más verde del mes”.
- Dedicar el tiempo necesario a explicar las acciones del hotel y las motivaciones de estas prácticas a los empleados, huéspedes, proveedores e interesados, para obtener su apoyo y concienciarlos acerca del valor y la importancia de conservar la biodiversidad.

- Integrar los principios y recomendaciones de esta guía en el Sistema de Gestión Ambiental de su hotel.
- Realizar un seguimiento y evaluar los avances realizados en todas las áreas.
- Siempre que sea posible, asegurarse de que **los productos hayan sido extraídos o producidos de forma sostenible** y, si procede, de que estén avalados por sistemas de certificación que incluyan criterios relativos a la biodiversidad:
 - No utilizar productos obtenidos a partir de especies o poblaciones amenazadas (incluidas en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN, <http://www.iucnredlist.org>, o en los Apéndices de CITES, <http://www.cites.org>), particularmente aquellas cuyo consumo y comercio estén prohibidos por la legislación nacional o internacional (véase el Cuadro 7).
 - No utilizar recursos producidos o extraídos mediante métodos no reglamentados o particularmente perjudiciales para la biodiversidad, que además pueden ser ilegales, como ocurre con la pesca con dinamita.
 - Fomentar los sistemas de certificación para alimentos producidos de forma sostenible.
- Trabajar con **otros actores importantes**, tales como:
 - **Proveedores:** Elegir proveedores que estén dispuestos a cumplir los estándares establecidos por su hotel, especificando los requisitos que se espera de los bienes y servicios que usted obtiene de ellos. Los hoteles pueden ayudar a sus proveedores a mejorar en ámbitos clave de sus actividades e integrar aspectos ambientales y ecológicos en sus criterios de selección y contratos. Se recomienda trabajar con los proveedores y otros colaboradores para mejorar la sostenibilidad de los productos que les compra el hotel. Usted puede explicar y discutir los principios y las acciones del hotel a favor de la biodiversidad con los proveedores para determinar cómo pueden trabajar juntos para aplicar dichos principios.
 - **Clientes:** Los hoteles pueden tener una gran influencia sobre el comportamiento y las acciones de sus clientes informándoles sobre las características de la biodiversidad local, sobre lo que pueden hacer para protegerla y disfrutar de ella, y sobre las iniciativas adoptadas por el hotel para contribuir a la conservación. **Véase el Apéndice 1 para obtener más información sobre la comunicación con los interesados dentro y fuera del hotel.**
- **Autoridades públicas y organizaciones locales:** Los hoteles pueden influir sobre los distintos interesados en el sitio de destino del hotel, tales como otras empresas, autoridades, organizaciones de conservación, comunidades locales y gestores de áreas protegidas, divulgando información sobre las contribuciones del hotel, la importancia de conservar la biodiversidad y lo que puede hacer cada uno para protegerla. Aunque las actividades de estos interesados escapen al control directo del hotel, las decisiones sobre desarrollo local y planificación, por ejemplo sobre infraestructura, atracciones, áreas protegidas, etc., pueden tener un impacto importante sobre las actividades comerciales del hotel. Las organizaciones locales pueden aportar sus conocimientos y experiencia para ayudar a su hotel a aplicar medidas positivas para la biodiversidad. Además, las alianzas con organizaciones de conservación pueden aumentar el impacto de las acciones del hotel a favor de la biodiversidad y facilitar su liderazgo en la promoción de la conservación en el sector turístico. **Véase el Apéndice 2 para obtener más información sobre el trabajo con colaboradores en el destino del hotel.**

Cuadro 7: Especies amenazadas

La Lista Roja de la UICN

La Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN es el inventario mundial más completo y científico del estado de conservación global de las especies vegetales y animales. En ella se evalúa el riesgo de extinción de miles de especies y subespecies en todas las regiones del mundo. La Lista Roja clasifica las especies amenazadas en tres categorías principales:

- **Especies en peligro crítico:** Son aquellas que se enfrentan a un riesgo extremadamente elevado de extinción en un futuro inmediato porque su población ha disminuido al menos en un 80% en los últimos 10 años, se encuentra únicamente en un hábitat muy reducido o cuenta con menos de 250 individuos maduros. El rinoceronte de Java es un ejemplo.
- **Especies en peligro:** Son aquellas que se enfrentan a un riesgo muy elevado de extinción en un futuro próximo porque su población ha disminuido al menos en un 50% en los últimos 10 años, se encuentra únicamente en un hábitat fragmentado que abarca menos de 5.000 kilómetros cuadrados o cuenta con menos de 2.500 individuos maduros. Algunos ejemplos son el guepardo, el tigre y el perro salvaje africano.
- **Especies vulnerables:** Son aquellas que se enfrentan a un riesgo elevado de extinción a medio plazo porque su población ha disminuido al menos en un 30% en los últimos 10 años, se encuentra únicamente en un hábitat fragmentado que abarca menos de 20.000 kilómetros cuadrados o cuenta con menos de 10.000 individuos maduros. Algunos ejemplos son el dragón de Komodo, el gaur, los peces loro jorobados y arcoíris, los caballitos de mar, la almeja gigante, el gran tiburón blanco, el oso polar, el león y el elefante africanos, el hipopótamo y el pingüino de penacho amarillo. Muchos loros, anfibios, murciélagos y águilas también están clasificados como vulnerables, así como varias especies de árboles, como el karité, el sándalo, el cedro rojo o americano y el árbol de la nuez de Brasil.

Desde que se creó la Lista Roja en 1963, el número de especies que abarca no ha parado de crecer: en 1988 se habían evaluado todas las especies de aves y en 1996 todos los mamíferos. En 2007 se habían evaluado 41.415 especies en todo el mundo. El Programa de Especies de la UICN compila la Lista Roja utilizando datos facilitados por la Comisión de Supervivencia de las Especies y otros colaboradores. La lista se publica en

colaboración con BirdLife International, la Zoological Society of London, Conservation International y Nature Serve.

Aunque la Lista Roja de la UICN es una evaluación mundial, varios países han desarrollado sus propias listas rojas nacionales y regionales para fauna y flora.

Fuente:

IUCN, 2001. Categorías y Criterios de la Lista Roja de la UICN: Versión 3.1. IUCN Species Survival Commission. IUCN, Gland, Suiza y Cambridge, Reino Unido. ii + 30 pp
<http://www.iucnredlist.org/>

CITES

CITES es el acrónimo que identifica a la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres, firmado en 1973, que regula el comercio internacional de las especies amenazadas y sus productos derivados. Este tipo de comercio puede representar una grave amenaza para algunas poblaciones de animales y plantas y puede llevar a algunas especies al borde de la extinción cuando se combina con otros factores como la pérdida de hábitat.

CITES protege actualmente a más de 30.000 especies animales y vegetales comercializadas como especímenes vivos o utilizadas para elaborar otros productos. La Convención contempla tres niveles de protección, que corresponden a tres apéndices:

- **Apéndice I** Incluye las especies en peligro de extinción. El comercio de los especímenes de dichas especies sólo se permite bajo circunstancias excepcionales.
- **Apéndice II** Incluye las especies que no se encuentran necesariamente en peligro de extinción pero cuyo comercio debe ser regulado para evitar una utilización incompatible con su supervivencia.
- **Apéndice III:** Incluye las especies que están protegidas al menos en un país, que ha solicitado la cooperación de otros países para controlar su comercio.

Cada país adopta su propia legislación para garantizar la aplicación de CITES a escala nacional. Existen algunas diferencias entre la normativa de los distintos países y siempre es necesario consultar la legislación nacional, que puede establecer medidas más estrictas que las de la Convención.

Fuente:

Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres - ¿Qué es la CITES?, <http://www.cites.org/eng/disc/what.shtml>;
<http://www.cites.org/eng/app/appendices.shtml>

Protección de la biodiversidad: un enfoque integral



En 1998, Accor introdujo en sus hoteles la Carta de Compromiso Accor con el Medio Ambiente. Esta carta original fue dirigida a los responsables de hoteles e incluyó 15 acciones prácticas relativas al uso de agua y de energía, la gestión de residuos y la protección del medio ambiente local en colaboración con una asociación.

En 2005, la Carta fue revisada completamente por el Departamento de Desarrollo Sostenible de Accor en estrecha colaboración con directores de hoteles y una red de representantes en los países de destino. La nueva Carta contiene 65 iniciativas en torno a ocho temas tales como el agua, la energía, la capa de ozono y la biodiversidad, con una guía detallada que ofrece sugerencias para su puesta en práctica.

En la Carta, cada tema se presenta con una explicación proporcionada por un experto sobre lo que está en juego. La sección relativa a la biodiversidad se preparó en estrecha colaboración con la asociación francesa para la protección de las aves (Ligue pour la Protection des Oiseaux -LPO) y BirdLife International,

que ayudaron a identificar y explicar las acciones y prepararon la introducción sobre la extinción de especies y las consecuencias para la sociedad humana. La introducción de las otras secciones estuvo a cargo de expertos del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.

Las acciones propuestas a favor de la biodiversidad abarcan desde la reducción o incluso la eliminación del uso de pesticidas y fertilizantes en las zonas verdes hasta el uso de plantas locales, la plantación de árboles y la promoción de iniciativas locales. Las otras secciones también contienen acciones destinadas a proteger los recursos naturales, tales como la utilización de alimentos orgánicos certificados y papel procedente de bosques certificados FSC.

Esta nueva carta, redactada en consulta con directores de hoteles, refleja sus deseos de avanzar más en

el apoyo a la conservación de la biodiversidad y ha sido muy bien recibida por los hoteles. En 2007 ya se aplicaba en el 84% de los 3.900 hoteles Accor. Cada hotel utiliza el sistema de presentación de informes del grupo para indicar las acciones que ha emprendido.

Los resultados logrados hasta el momento en materia de protección de la biodiversidad son alentadores: más de 1.000 hoteles eligen plantas adaptadas a la zona, más de 800 han reducido su utilización de insecticidas y más de 600 utilizan productos orgánicos. Cada año, las divisiones regionales y las marcas definen sus objetivos de mejora.

Patricia Cortijo
Directora de Medio Ambiente
Desarrollo Sostenible
Accor
www.accor.com





© Joel Biletta

En los restaurantes del hotel

¿CUÁLES SON LOS ASUNTOS LOCALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

Una gran parte de nuestros alimentos procede de plantas y animales que han sido domesticados para la agricultura y la ganadería. Otra parte procede de poblaciones silvestres a través de la pesca o la caza. La forma de extraer, cultivar y producir alimentos puede tener grandes impactos sobre la biodiversidad. Las zonas con agricultura intensiva contienen una cantidad mucho menor de hábitats y biodiversidad que los ecosistemas que reemplazaron, mientras que en el caso de los alimentos obtenidos del medio silvestre, la extracción excesiva amenaza las poblaciones silvestres y los hábitats naturales. En los restaurantes, los principales asuntos relativos a la biodiversidad tienen que ver con la producción y extracción de pescado y marisco, la caza de animales silvestres, la forma de producir fruta, hortalizas, carne y la acuicultura.

Pescado y marisco

La extracción excesiva de pescado y marisco de los océanos, ríos y lagos del mundo está provocando la disminución de la biodiversidad marina y de agua dulce en todo el planeta. La sobrepesca está agotando los stocks de peces, mientras que

los métodos de pesca intensivos y destructivos están degradando los ecosistemas marinos y la biodiversidad. Por ejemplo, la utilización de redes de cerco para la pesca del atún conlleva el riesgo de capturar algunas especies de delfines que suelen estar presentes entre los bancos de atún de aleta amarilla. Las redes de deriva son las redes de pesca más destructivas y su uso ya se ha prohibido en muchas partes del mundo. La explotación de más del 75% de las principales pesquerías del mundo es tan intensa que los ciclos de reproducción no pueden garantizar la continuidad de las capturas. Los hábitats de los grandes fondos marinos son vulnerables a la destrucción provocada por la pesca de arrastre de fondo, en la que se captura una cantidad importante de especies no deseadas, que luego se descartan. Esto recibe el nombre de captura accidental. Sin hábitats saludables, las poblaciones de peces y otros tipos de biodiversidad marina disminuirán aún más. Muchas pesquerías de agua dulce también están en peligro a causa de la sobrepesca y los métodos de pesca destructivos.

Las prácticas pesqueras no sostenibles también pueden tener consecuencias imprevistas para otras especies. Cada año mueren 100.000 ejemplares de albatros a causa de los anzuelos utilizados en la pesca comercial con palangre de

atún, pez espada y otras especies. De las 22 especies de albatros que existen en el mundo, 18 están en peligro de extinción.

Véanse las Fichas 1 a 7 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre el pescado y marisco.

Carne de caza

La carne de caza suele ser un plato especial en algunos restaurantes, y muchos turistas desean probar platos preparados con carne de caza de especies locales. No obstante, la caza excesiva e incontrolada tiene un impacto negativo sobre las poblaciones de las especies cazadas. En Europa, por ejemplo, la caza es un factor importante en la disminución de algunas especies de aves.

Si usted tiene previsto ofrecer platos a base de carne de caza, es importante obtener la carne de fuentes adecuadas, tales como actividades de caza sostenible y operaciones de cría bien manejadas, que apoyan la conservación y la economía local y representen un uso sostenible de la biodiversidad. Muchos países tienen regulaciones de manejo y cacería para garantizar un manejo sostenible de las poblaciones. En Europa se ha desarrollado la Carta Europea sobre Caza y Biodiversidad en el marco del Convenio relativo a la Conservación de la Vida Silvestre y del Medio Natural de Europa, también llamado Convenio de Berna (<http://www.coe.int/t/dg4/cultureheritage/conventions/bern/>).

Alimentos cultivados

Frutas y hortalizas

Los métodos de agricultura intensiva que utilizan grandes cantidades de pesticidas y fertilizantes y a menudo causan problemas de escorrentía han causado importantes daños a la biodiversidad, como por ejemplo la disminución de muchas especies de aves. Otras consecuencias importantes para la biodiversidad se deben al control inadecuado de desmonte, de uso del suelo y erosión, al consumo excesivo de agua, al monocultivo, la disminución de la diversidad genética y la desaparición de variedades tradicionales de cultivos y ganado. Uno de los mayores impactos de cualquier tipo de agricultura intensiva es la desaparición de hábitat para otras especies, que representa una de las principales amenazas para las mismas.

Como alternativa, los métodos de agricultura orgánica y sostenible que excluyen o minimizan la utilización de pesticidas y fertilizantes artificiales, reducen en gran medida las amenazas para la biodiversidad. También es importante comprar productos de origen local.

Producción de carne

La producción de carne suele ser muy intensiva y tiene impactos similares al cultivo intensivo de frutas y hortalizas. La producción intensiva de carne se suele llevar a cabo en granjas con una gran densidad de animales, que reciben antibióticos para prevenir las enfermedades que aparecen en este tipo de

condiciones, hormonas para aumentar su ritmo de crecimiento y alimento para animales importado de otras granjas o incluso de otros países o continentes. Este tipo de alimento también se produce de forma intensiva. Además, la producción de un determinado valor nutritivo en forma de carne requiere mucho más terreno que su producción en forma de grano y legumbres. Finalmente, la ganadería intensiva genera grandes cantidades de estiércol y purín que pueden provocar problemas ambientales si no se eliminan con cuidado.

La producción sostenible de carne implica una baja densidad de animales y una alimentación para animales, de origen local, a menudo obtenida en la misma granja, donde los animales pastan o se cultiva alimento para ellos. La producción de carne puede ser interesante cuando se utilizan terrenos que no sirven para la agricultura y cuando forma parte de sistemas de producción equilibrados.

Acuicultura

La acuicultura (cría de peces) puede tener efectos adversos sobre la biodiversidad si las actividades no están bien gestionadas y organizadas. Los restos de peces y alimento procedentes de las jaulas utilizadas en la acuicultura pueden contaminar océanos, lagos y ríos. Los antibióticos y otros productos químicos utilizados para proteger a los peces de enfermedades y parásitos pueden contaminar el ecosistema natural. Además, muchos peces de acuicultura se escapan de las piscícolas y entran en competencia con poblaciones de peces autóctonos. En Europa, la Federación Europea de Productores de Acuicultura (FEAP) ha desarrollado un código de conducta para promover la acuicultura sostenible y evitar sus impactos sobre el medio ambiente y la biodiversidad (<http://www.feap.info>).

¿QUÉ PUEDO HACER...?

En el hotel

- Evitar comprar especies que estén sobreexplotadas a escala local, regional o mundial, a menos que procedan de fuentes sostenibles.
- Elegir alimentos certificados por sistemas que garanticen que proceden de fuentes sostenibles, comercio justo o producción orgánica (véase el Cuadro 8).
- Introducir platos regionales preparados con alimentos de producción local en el menú.
- Sensibilizar al personal sobre cuestiones de biodiversidad relativas a la producción y obtención de alimentos (pescado, mariscos y carne de caza).
- Educar al personal acerca de la necesidad de revisar la normativa local con regularidad.
- Educar a los empleados para que ayuden a los clientes a entender y apreciar los alimentos procedentes de fuentes sostenibles e invitarles a que aporten sus ideas sobre la utilización de alimentos procedentes de fuentes sostenibles en el restaurante.
- Crear un huerto o invernaderos en los terrenos del hotel o en otro lugar.

Con mis proveedores

- Explicar a sus proveedores que desea comprar alimentos procedentes de fuentes sostenibles y preguntarles cómo podrían trabajar con ellos para lograr este objetivo.
- Buscar nuevos proveedores locales a través de Internet y/o dirigiéndose al Ministerio de Agricultura. Explicar sus normas de compra a los proveedores y ayudarles directamente a desarrollar sus actividades o ponerlos en contacto con asociaciones especializadas que puedan ayudarles a mejorar sus prácticas.
- Promover y apoyar los sistemas de certificación para productos obtenidos de manera sostenible.
- Buscar proveedores que utilicen materiales y sistemas de empaquetado sostenibles, tales como el corcho natural (véase el Cuadro 9).

En colaboración con las autoridades y las organizaciones locales

- Ayudar a los productores y proveedores de alimentos locales a producir y almacenar sus alimentos de forma que cumplan los criterios de calidad y la demanda de su hotel (por ejemplo, proporcionándoles cajas isotérmicas con hielo para conservar el pescado local obtenido de forma sostenible o semillas, herramientas u otros artículos necesarios para el cultivo).

Con mis clientes

- Informar a los clientes acerca de los asuntos relativos a la producción sostenible de alimentos, los métodos de extracción que promueven la conservación de la biodiversidad, los sellos de sostenibilidad y el origen de los alimentos.
- Informar a los clientes sobre los beneficios de una alimentación sostenible para ellos mismos, tanto en la salud como en el mejor sabor de los alimentos.
- Montar una pequeña exposición de productos locales o fotografías de la producción local de alimentos y utensilios utilizados en la recolección.
- Invitar a los clientes y proveedores a visitar el huerto o los invernaderos para sensibilizarlos y aumentar su experiencia de contacto con la naturaleza durante su estancia.

Alimentación “orgánica” en el Sofitel

Uno de los 65 puntos clave en la Carta de Compromiso Accor con el Medio Ambiente es servir un menú a base de ingredientes orgánicos. En Francia, Sofitel decidió experimentar con esta recomendación, en la que se combinan la conservación del medio ambiente y la utilización de ingredientes de alta calidad. Cada hotel ofrece a sus huéspedes un menú que promociona especialidades a base de productos orgánicos. También se están llevando a cabo otras iniciativas basadas en pan orgánico y vino biodinámico.

Gracias a las negociaciones con algunos proveedores especializados en la venta de productos orgánicos, todos los restaurantes del grupo han podido obtener una cantidad suficiente de productos sin incurrir en gastos adicionales. Vivrao

proporciona los alimentos orgánicos básicos, y Chapoutier ha sido seleccionado como proveedor de dos vinos biodinámicos, uno blanco y uno tinto. Malongo se ha unido a esta iniciativa y proporciona el café orgánico del menú, Moka de Etiopía. Además, cada chef es libre de contactar con un socio local que pueda proporcionar otros productos certificados, principalmente pan. Los directores de los hoteles fijan libremente el precio de los platos así como su margen de beneficio.

Se han impreso en papel reciclado dos tipos de folletos que describen los objetivos de la iniciativa, uno destinado a los empleados y el otro a los clientes. Los folletos promocionan los productos orgánicos y su contribución a una dieta equilibrada. Además, explican los principios de la

agricultura orgánica, las diferencias con la explotación comercial intensiva y subrayan el impacto de ambos tipos de producción, particularmente en lo que se refiere a la conservación del medio ambiente y la economía local.

Esta iniciativa ha permitido demostrar que las importantes ventajas de la alimentación orgánica – conservación del medio ambiente y de las especies locales y apoyo a los pequeños productores agrícolas – no son incompatibles con los negocios de la hostelería de lujo.

Eric Robert
Director de Marketing y Calidad
Sofitel Luxury Hotels
www.accor.com



© Fabrice Rambert

Redescubrir los alimentos locales en Mercure



Educar las papilas gustativas del público y proteger la biodiversidad al mismo tiempo son los objetivos de un proyecto conjunto entre los hoteles Mercure en Italia y la asociación internacional Slow Food. “Nuestros hoteles participan activamente en la comunidad. Gracias a esta iniciativa, estamos promoviendo la producción local y apoyamos a los productores y los productos locales que están en peligro de desaparecer”, explica la coordinadora de operaciones.

Slow Food es una asociación que promueve las ventajas de consumir productos locales. Sus objetivos son propagar la educación del gusto y defender la biodiversidad. A través de su programa “Arca del Gusto”, por ejemplo, se fomenta el redescubrimiento de productos

locales con un sabor excepcional que están en peligro de desaparecer y se producen con métodos tradicionales locales. De este modo, apoya a los productores agroalimentarios que obtienen productos de alta calidad respetando el conocimiento tradicional. El objetivo es desarrollar un modelo de agricultura menos intensiva y menos perjudicial que pueda conservar y mejorar la biodiversidad. Por lo tanto, Slow Food intenta asociar el placer del gusto a un profundo sentido de responsabilidad con el medio ambiente y el mundo de la producción agrícola.

Más concretamente, cada uno de los 20 hoteles italianos selecciona tres productos obtenidos en el marco de proyectos de Slow Food para ayudar a grupos de productores artesanales a rescatar un alimento artesanal (Presidia). Estos productos elaborados con alimentos producidos de manera orgánica se incluyen en el menú de degustación del chef. El personal del hotel recibe formación al respecto y se ofrecen folletos informativos sobre la asociación Slow Food a los clientes. En el restaurante, se proyecta una película sobre la asociación y un marco de fotos digital ilustra “la ruta” recorrida por un

producto desde su origen hasta el plato del consumidor. Mercure ha designado un responsable de Slow Food para coordinar el proyecto y Slow Food ha proporcionado un gran apoyo para la puesta en práctica y la comunicación, que ha dado lugar a la publicación de un catálogo Presidia. Además, la asociación controla periódicamente la calidad de todos los productos con la etiqueta Slow Food.

Aparte de centrarse en los productos locales, la iniciativa también pretende ayudar a los clientes a descubrir alimentos de alta calidad. “Para Mercure, esta colaboración forma parte de nuestro compromiso con nuestros clientes”, señala la coordinadora. “Ya ofrecíamos una estupenda carta de vinos, así que nos pareció natural acompañarla con una comida excelente”. Esto también proporciona a la empresa una ventaja competitiva: gracias a esta colaboración, la cadena Mercure ha subido de categoría en la hostelería de lujo, transmitiendo un mensaje fuerte a su clientela internacional.

Lucia Padovan
Coordinadora de Operaciones
Mercure Italia
www.accor.com

Proteger un servicio ambiental: abastecimiento de agua natural

El hotel Rosa dos Ventos se encuentra en un parque privado de 1 millón de m², de los cuales 8.000 m² corresponden a superficie construida, lo que representa menos del 1% del área total. Más del 50% de la propiedad es Mata Atlántica bien conservada. En 1990, el hotel se convirtió en el primer establecimiento de la cadena Relais & Chateaux en Brasil.

El hotel está situado cerca de dos áreas protegidas que forman parte de un importante corredor ecológico para la conservación de los recursos naturales de la Mata Atlántica de Río de Janeiro. La región también es la “huerta” de la ciudad y del estado de Río de Janeiro, con la mayor producción de hortalizas y fruta del estado, que proceden principalmente de pequeños y medianos negocios agrícolas familiares. De ahí que el uso racional de un valioso recurso como el agua dulce, que se utiliza para muchos fines y es esencial para la conservación del ecosistema sea un asunto clave para el cuidado de las fuentes naturales de agua como una parte integral de las medidas de conservación del agua.

Desde 2008, el hotel Rosa dos Ventos ofrece un atractivo único a sus huéspedes: agua mineral naturalmente fluorada procedente de los manantiales existentes en los terrenos del hotel, todo un lujo que pueden ofrecer muy pocos hoteles.

El agua se analiza con regularidad desde 2002 y está clasificada como agua mineral naturalmente fluorada. El personal del hotel se encarga de la conservación y del monitoreo regular de los manantiales, ya que ha recibido formación para comprender su valor para la conservación de la biodiversidad y el bienestar y consumo humanos, particularmente fuera del recinto del hotel (ya que este tipo de manantiales también se encuentra en toda la región). Se han tomado medidas para conservar la vegetación natural del bosque lluvioso y para evitar perturbaciones en los manantiales a causa de la circulación de personas y animales domésticos u otras actividades. El objetivo es mantener los manantiales en un estado prístino y sólo utilizar algunos de ellos por sistema de rotación. Se realizan análisis químicos y se preparan informes con regularidad.

En el hotel, el agua mineral natural se utiliza en las duchas, los baños y los lavabos de las habitaciones y apartamentos de los huéspedes, así como en el restaurante, en saunas, en las piscinas y en otros servicios e instalaciones del hotel. A través de la carpeta informativa que se encuentra en los apartamentos los huéspedes conocen sobre la existencia de los manantiales de agua naturalmente fluorada y de la posibilidad de consumir dicha agua en el hotel.

En cuanto a los beneficios

ambientales y sociales, esta iniciativa ha contribuido a evitar un uso inadecuado del suelo, es decir, un posible desmonte, la contaminación provocada por el uso de productos químicos asociados a la agroindustria y la aceleración de la erosión, entre otros. Además, ha ayudado a concienciar a los huéspedes y a la población local acerca del valor de los servicios ambientales proporcionados por las cuencas forestales y la importancia y beneficios para la salud de dichas fuentes de agua naturalmente fluorada. Para el hotel en particular, ofrecer este lujo y poder contribuir a la conservación de la biodiversidad y la salud de los ecosistemas en la amenazada Mata Atlántica representa un valor agregado.

En este momento, se pretende utilizar el hotel Rosa dos Ventos como ejemplo para movilizar a los propietarios de terrenos vecinos y firmar acuerdos de colaboración con ellos para la creación de corredores biológicos que contribuyan a la ampliación de las zonas protegidas de bosque lluvioso y a la conservación de la biodiversidad, fortaleciendo así la integridad y la gestión eficaz de las áreas protegidas existentes en la Serra Fluminense.

Helenio e Ildiko Waddington
Propietarios

Hotel Rosa dos Ventos

www.hotelrosadosventos.com.br



Cuadro 8: Sistemas de certificación de productos marinos y agrícolas

Certificación pesquera

El Consejo para la Gestión Pesquera Sostenible **MSC (Marine Stewardship Council)** maneja el único programa ampliamente reconocido de certificación ambiental y ecoetiquetado para la pesca extractiva. Se trata de la única ecoetiqueta que cumple el Código de Buenas Prácticas para el Establecimiento de Estándares Sociales y Ambientales de ISEAL y las directrices de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en materia de certificación pesquera.

El pescado, marisco y productos derivados con certificación o ecoetiqueta del MSC están disponibles en muchas partes del mundo. Desde 2008, más de 90 pesquerías participan en el programa del MSC, de las cuales 26 están certificadas, 64 están en proceso de evaluación y entre 20 y 30 pesquerías adicionales se encuentran en fase de pre-evaluación confidencial. En su conjunto, estas pesquerías registran capturas anuales de más de 4 millones de toneladas de pescado y marisco, lo que representa más del 42% de las capturas de salmón silvestre, el 40% de las capturas de corégonos blancos de primera calidad mundial y el 18% de las capturas de langostas y bogavantes para el consumo humano. En todo el mundo, más de 1.000 productos del mar procedentes de pesquerías certificadas llevan la ecoetiqueta azul del MSC. El sistema del MSC sigue en expansión, incluyendo países en desarrollo, y fomenta el acceso igualitario a su programa de certificación, independientemente del tamaño, la escala, el tipo, la localización o la intensidad de la pesquería.

Para obtener más información, consulte www.msc.org

Certificación de productos agrícolas

Los sistemas de certificación y de etiquetado “orgánico”, de “comercio justo” y “agricultura sostenible” incluyen criterios que fomentan la protección de la biodiversidad en la producción agrícola. Todos los sistemas que se describen a continuación cumplen el Código de Buenas Prácticas para el Establecimiento de Estándares Sociales y Ambientales de ISEAL (Alianza Internacional para la Acreditación y el Etiquetado Social y Medioambiental).

Los principales sistemas de certificación para alimentos orgánicos están gestionados por la Unión Europea y Estados Unidos, aunque otros muchos países tienen sistemas nacionales de etiquetado orgánico igual de estrictos que son compatibles con los sistemas de la Unión Europea y Estados

Unidos. La IFOAM (Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Orgánica en el Mundo) proporciona información detallada y actualizada de los sistemas de certificación orgánica que existen en muchos países. El etiquetado orgánico está muy extendido para los principales productos alimenticios brutos y transformados.

Las normas para la concesión del sello de comercio justo fomentan la agricultura sostenible y excluyen totalmente el uso de una amplia gama de pesticidas, aunque se autoriza el uso de algunos pesticidas sólo en circunstancias excepcionales, tal y como lo establece la Organización Internacional de Certificación del Comercio Justo (FLO, por sus siglas en inglés). La certificación de la FLO y los programas compatibles con la misma se aplican actualmente a plátanos, miel, naranjas, cacao, café, zumos frescos de fruta, frutos secos y semillas oleaginosas, arroz, especias y hierbas, azúcar, té, vino, algodón y flores.

La Red de Agricultura Sostenible (SAN, por sus siglas en inglés) establece estándares para la certificación de agricultura sostenible. Estas normas son utilizadas por la Rainforest Alliance para su programa de productos agrícolas certificados, que incluye café, cacao, chocolate, bananas, zumo de naranja, guayaba, piña, maracuyá, plátano macho, nueces de macadamia y helechos que proceden de producciones saludables donde se conserva el bosque tropical y los trabajadores reciben un trato justo.

Para obtener más información sobre sistemas de certificación que incluyen la biodiversidad en sus criterios, por favor consulte los siguientes sitios web:

- <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/>
- <http://www.ams.usda.gov/>
- <http://www.ifoam.org/>
- <http://www.organicguide.com/>
- <http://www.fairtrade.net/>
- <http://www.maxhavelaar.ch/>
- <http://www.transfairusa.org/>
- <http://www.transfair.ca/>
- <http://www.rainforest-alliance.org/marketplace/>
- <http://www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/san/index.html>
- <http://www.ecoagriculture.org>

Cultivo comunitario de marisco para la conservación

La Posada Isla del Papagayo o Ilha do Papagaio está situada frente a la Playa de Sueños o Praia dos Sonhos, en el municipio de Palhoça (estado de Santa Catarina, Brasil). Tiene una extensión de 142.000 m² y ha operado como hotel desde 1994. En 1984, la familia propietaria de la isla adquirió 60.000 m² en una zona costera continental frente a la isla y decidió mantener la zona para la regeneración natural del bosque lluvioso.

Aunque la Isla del Papagayo se encuentra en una de las zonas mejor conservadas del litoral del estado de Santa Catarina, la pesca, la acuicultura no sostenible, el desarrollo costero desenfrenado y la falta de gestión de las actividades de recreo en el mar (paseos en barco, motos de agua, etc.) amenazan a la biodiversidad y los ecosistemas locales. Además, la disminución de las actividades marítimo-pesqueras tradicionales ha provocado el éxodo de los pescadores locales.

Para evitar la pérdida de la biodiversidad costera provocada por las prácticas pesqueras no sostenibles (particularmente la pesca de ejemplares de todas las especies y edades y la extracción de mejillones y otros mariscos de las zonas rocosas de la costa por turistas y pescadores) así como la pérdida del tejido social y cultural de la región, el propietario de la Pousada Ilha do Papagaio decidió promover el cultivo de ostras (así como mejillones y otros mariscos) utilizando métodos sostenibles. A través de esta iniciativa, el hotel pretende participar en la conservación de la biodiversidad marina local y promover el desarrollo económico y social de los pescadores de la zona que dependen de los recursos marinos para su sustento.

Este proyecto, pionero en Brasil, comenzó en 1988. En sus inicios, la producción era de 300 docenas de ostras al mes y el proyecto proporcionaba empleo a dos personas de la zona. Actualmente, la empresa, Moluskus Marine Farm, produce ostras en 30 palangres que abarcan siete hectáreas y da trabajo a 16 personas de la zona. Cada año se producen un millón de ostras destinadas al mercado nacional e internacional. Se ha establecido



Photos © Renato Sehn, Director, Ilha do Papagaio



acuerdos de colaboración con el sector pesquero para fomentar el manejo sostenible de la actividad, y 14 productores distintos se dedican actualmente al cultivo sostenible de ostras y mejillones. Los pescadores locales también están implicados en todos los aspectos de la producción, tales como la elaboración de los utensilios, la selección y clasificación de las ostras, el mantenimiento diario y la confección y venta de artículos de recuerdo con las conchas. Desde la posada, los huéspedes pueden observar directamente el cultivo de las ostras. También pueden saborearlas recién recolectadas en el restaurante del hotel, que ofrece varios platos deliciosos en su menú.

Algunas de los principales beneficios de esta iniciativa son el fortalecimiento de un manejo pesquero sostenible entre los pescadores locales y la adopción y aplicación de buenas prácticas gracias a la colaboración con el sector

pesquero. La creación de una industria sostenible asociada a un destino turístico ha contribuido a minimizar las amenazas a la biodiversidad y a conservar las áreas protegidas, mientras que el hotel ha conseguido contribuir al desarrollo cultural y económico de la comunidad.

Para llevar el proyecto un paso más allá, se prevé dar a las comunidades y a los pescadores locales una capacitación específica sobre alternativas económicas sostenibles. El objetivo es mejorar sus habilidades y obtener un consenso sobre las directrices de negocios y buenas prácticas a partir de las distintas iniciativas exitosas con las que se ha logrado una pesca sostenible en la región.

Renato Sehn
Propietario
Pousada Ilha do Papagaio
www.papagaio.com.br

Cuadro 9: Salvar los paisajes de alcornoques sirviendo vino con tapón de corcho

Desde hace siglos, las botellas de vino se han cerrado con tapones de corcho elaborados con la corteza del árbol de alcornoque (*Quercus suber*). El corcho es un producto natural, renovable y biodegradable, que se obtiene mediante uno de los procesos más respetuosos con el medio ambiente de todo el mundo: la corteza se extrae sin cortar un solo árbol y se regenera después de la extracción.

Sólo existen bosques de alcornoques en Portugal, España, Italia, Francia, Marruecos, Argelia y Túnez. Los alcornocales están considerados como uno de los bosques más valiosos del mundo en materia de biodiversidad por las plantas endémicas y las especies amenazadas que protegen, tales como el lince ibérico, el águila imperial y el ciervo de Berbería. El valor económico de los bosques de alcornoques hace que éstos, y por ende su diversidad, se vean protegidos por las comunidades que extraen el corcho.

El corcho utilizado para fabricar tapones para botellas representa casi el 70% del valor total del mercado del corcho. No obstante, el uso creciente de tapones de plástico o metal en las botellas de vino está reduciendo las ventas de tapones de corcho. Al disminuir el valor de los bosques de alcornoques, éstos y su biodiversidad sufren un mayor riesgo de incendios, degradación o cambio del uso del suelo.

Usted puede hacer que su hotel apoye la conservación de los bosques de alcornoques comprando sólo vino con tapón de corcho. Como medida adicional para tener la garantía de que el corcho procede de un bosque bien manejado, se recomienda seleccionar vinos embotellados con tapones de corcho certificado FSC (véase el Cuadro 10 para obtener información más detallada sobre la certificación FSC).

Fuentes:

assets.wwf.es/downloads/factsheet_dagon_ok.pdf

www.panda.org/about_wwf/where_we_work/europe/what_we_do/mediterranean/about/forests/cork/index.cfm

www.fsc.org

Alimentos sostenibles

Six Senses es un grupo internacional de hoteles y spas de gran lujo involucrado activamente en la conservación de la biodiversidad y el desarrollo sostenible del turismo en general.

El grupo se ha fijado principios estrictos en materia de suministro de alimentos, que se aplican en todos sus hoteles. Éstos compran frutas y hortalizas, carne, pescado y marisco a productores locales e intentan asegurarse de que se han producido utilizando métodos respetuosos o amigables con el medio ambiente.

El grupo ha elaborado una lista de alimentos que están prohibidos o cuyo consumo está sometido a condiciones estrictas. Algunos pescados, cuyos stocks han disminuido drásticamente a causa de la sobrepesca, están prohibidos. Muchos están autorizados sólo en caso de que tengan un certificado que garantice condiciones de pesca responsables, como ocurre en el caso de atunes y tiburones. Por ejemplo, se recomienda estrictamente el pescado capturado con línea y anzuelo, ya que las técnicas de pesca a gran escala (redes, pesca de arrastre, etc.) tienen un impacto particularmente

destrutivo sobre la biodiversidad marina y ocasionan la captura indiscriminada de distintas especies de peces, la destrucción del lecho marino y otras consecuencias negativas. Para algunas especies, tales como el bagre o pez gato y las ostras, existen condiciones estrictas que exigen que provengan sólo de piscifactorías sostenibles.

Además de las consideraciones relativas a la conservación de la biodiversidad y el medio ambiente, también se tienen en cuenta otros principios en esta lista de alimentos prohibidos. Algunos alimentos figuran en la lista porque no se consideran saludables (chocolate con leche o pan blanco, productos que contienen demasiados aditivos, etc.) o porque proceden de zonas del mundo donde no se respetan los derechos humanos o los derechos de los trabajadores.

Aunque se ha confeccionado una lista para todo el grupo, se invita a los distintos hoteles a completarla en función de sus necesidades locales, de las especies disponibles en la zona y de las condiciones de aprovisionamiento. Cada hotel trabaja en colaboración con las comunidades locales para identificar productos

disponibles en la zona según la temporada, adoptar técnicas de explotación, pesca y otros tipos de producción que respeten los principios de sostenibilidad y en algunos casos exigir certificaciones. Los hoteles establecen relaciones a largo plazo con los pescadores locales, garantizándoles la compra de sus capturas si cumplen los criterios del grupo.

Six Senses se asegura de que todos los directores y empleados sean capacitados y estén bien informados sobre este asunto. Así, los empleados desarrollan una concienciación y comprensión global de los temas relativos a la sostenibilidad en la producción y el suministro de alimentos y son capaces de garantizar un origen sostenible para los productos.

Juergen E. Seidel

**Director de Mantenimiento,
Ingeniería e Innovación**

Six Senses Resorts & Spas

www.sixsenses.com

En las habitaciones y los espacios públicos

Madera

¿CUÁLES SON LOS ASUNTOS LOCALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

El uso no sostenible de madera para la construcción, la elaboración de muebles y otros fines representa una amenaza para bosques ricos y diversos en todo el mundo. La tala rasa de los bosques primarios destruye los ecosistemas forestales, mientras que la silvicultura intensiva puede ser perjudicial para el medio ambiente debido a la conversión de hábitats o el uso de pesticidas y productos químicos. Por ejemplo, la tala no sostenible está amenazando especies como la caoba y ecosistemas forestales en Centro y Sudamérica y ha dado lugar a que la mayoría de las especies de caoba estén incluidas en alguna categoría de amenaza en la Lista Roja de la UICN. En Indonesia, la tala ilegal ha destruido más de la mitad de los bosques del país y amenaza con la extinción a especies como el rinoceronte de Sumatra, el tigre y el orangután.

Los ecosistemas forestales albergan a más de la mitad de la biodiversidad terrestre del planeta, protegen las cuencas hidrográficas, controlan el caudal de las aguas evitando inundaciones, estabilizan el suelo protegiéndolo de la erosión y moderan el cambio climático almacenando carbono que de otro modo sería liberado a la atmósfera. La degradación de los bosques destruye los productos y servicios esenciales que proporcionan estos ecosistemas a las comunidades humanas, tales como combustible, medicina tradicional y alimento.

Véase la Ficha 8 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre la madera para la elaboración de muebles y la construcción.

¿QUÉ PUEDO HACER.....?

En el hotel

- Identificar los productos de madera adquiridos por el hotel que puedan tener un impacto negativo sobre bosques con gran biodiversidad y sustituirlos por otros productos alternativos de madera procedentes de fuentes sostenibles, en futuras compras.
- Explicar al personal la necesidad de obtener madera a partir de fuentes manejadas de forma sostenible, de revisar periódicamente la reglamentación forestal local y asegurarse de que la madera y los productos derivados de los bosques se han obtenido conforme dicha reglamentación.



- Reutilizar la madera siempre que sea posible.
- Informar al personal sobre la madera sostenible utilizada en su hotel y las iniciativas emprendidas por su hotel para apoyar la plantación de árboles y el manejo sostenible de los bosques.

Con mis proveedores

- Evitar comprar madera y productos derivados del bosque de especies cuyas poblaciones estén diezmadas a escala local, regional o mundial, de origen desconocido, o de zonas sobreexplotadas y/o que han sido extraídas de forma ilegal.
- Explicar a sus proveedores que desea comprar madera procedente de fuentes reguladas y sostenibles, como por ejemplo madera y productos de madera certificados por el Consejo de Manejo Forestal u otros sistemas de certificación forestal (véase el Cuadro 10), y pregúnteles en qué forma pueden trabajar con ellos para poner en práctica este objetivo.

En colaboración con las autoridades públicas y organizaciones locales

- Apoyar proyectos locales de manejo forestal sostenible, tales como la creación de viveros, la restauración de bosques o el fomento de la producción sostenible de madera para la construcción y leña. Su hotel puede apoyar este tipo de proyectos comprándoles madera para la construcción y leña; ofreciendo ayuda a través de la financiación de capacitación básica; obteniendo semillas, herramientas y otros artículos necesarios para los viveros y divulgando información sobre sus iniciativas.
- Apoyar proyectos locales que ayuden a las comunidades a hacer un uso más eficaz de la leña, como la introducción de estufas de leña con mayor rendimiento y soluciones alternativas para la producción de energía renovable, tales como sistemas hidroeléctricos de pequeña escala.

Con mis clientes

- Informar a sus huéspedes cómo usted aborda las preocupaciones sobre la biodiversidad relativas a la madera explicando, por ejemplo, el tipo de madera certificada que utiliza el hotel y los proyectos locales de conservación del bosque que reciben su apoyo. Si el hotel está amueblado con antigüedades, se recomienda explicar a los clientes que dichos muebles fueron elaborados en una época en la que la biodiversidad no se encontraba tan amenazada como lo está en la actualidad.
- Fomentar las visitas a proyectos locales para la conservación del bosque.
- Recaudar donaciones de los huéspedes para proyectos locales de conservación forestal.

Artículos de tocador y productos de spa

¿CUÁLES SON LOS ASUNTOS LOCALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

Las plantas siempre han sido un recurso básico para la salud y el bienestar humanos, y en el mundo se utilizan más de 70.000 especies vegetales para la salud y el cuidado del cuerpo. El interés por los productos de belleza de origen vegetal y la demanda de los mismos están en aumento en todo el mundo, sobre todo en las sociedades urbanas en rápida expansión. El aumento del consumo de este tipo de productos a base de plantas aumenta la presión sobre un recurso que se obtiene principalmente de poblaciones silvestres diezmadas en hábitats silvestres cada vez más reducidos.

Unas 15.000 especies de plantas medicinales y aromáticas están amenazadas por la extracción excesiva o la pérdida de hábitat. Un ejemplo de esta tendencia es el sándalo (*Santalum album*): los árboles maduros de esta especie se talan para extraer su aceite aromático y utilizarlo en productos de belleza y perfumes. Por esta razón, la especie está muy amenazada en India, Indonesia, Papúa Nueva Guinea y el Pacífico Sur.

Véase la Ficha 9 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre las plantas medicinales y aromáticas utilizadas en los artículos de tocador y productos de spa.

¿QUÉ PUEDO HACER...?

En el hotel

- Revisar todos los productos de origen vegetal para asegurarse de que las plantas utilizadas:
- Han sido extraídas de forma sostenible o proceden de fuentes cultivadas que no representan una amenaza para las poblaciones silvestres. Entre las normas adecuadas se incluye el Estándar Internacional para la Recolección Silvestre Sostenible de Plantas Medicinales y Aromáticas, ISSC-MAP (por sus siglas en inglés, actualmente FairWild Standard - <http://www.fairwild.org/standard>) (y otros estándares de certificación orgánica, de comercio justo y agricultura sostenible (véase el Cuadro 8 en la página 33)
- No están amenazadas y/o incluidas en CITES.
- Explicar a sus empleados la política del hotel respecto de las plantas medicinales y aromáticas utilizadas en los artículos de tocador y productos de spa y ayudarles a comunicar sobre estos asuntos a los clientes.

Cuadro 10: Sistemas de certificación forestal

Consejo de Manejo Forestal (FSC)

El Consejo de Manejo Forestal (FSC, por sus siglas en inglés) promueve un manejo responsable con el medio ambiente, socialmente beneficioso y económicamente viable de los bosques del planeta a través de su estándar de principios y criterios de buen manejo forestal reconocidos y respetados en el mundo entero. Los bosques que cumplen estos criterios pueden solicitar la certificación y en caso de obtenerla utilizar el logotipo del FSC en su madera y otros productos forestales. El sello FSC permite a los compradores en todo el mundo reconocer productos que apoyan el desarrollo del manejo forestal sostenible. El FSC trabaja a través de su red de iniciativas locales en 45 países.

Hasta la fecha, más de 94 millones de hectáreas en más de 75 países cuentan con la certificación del FSC, y varios miles de productos se producen con madera certificada FSC y llevan la marca FSC. Se está ampliando la superficie total de bosques certificados con FSC, incluyendo en los países en desarrollo.

Para obtener más información, consulte www.fsc.org

La Iniciativa Forestal Sostenible

La Iniciativa Forestal Sostenible (SFI, por sus siglas en inglés) fue creada en 1994 por la American Forest and Paper Association (Asociación Americana de Bosques y Papel) como un código de conducta para la industria de productos forestales en Estados Unidos y se convirtió en una organización independiente en 1997. En 2002, la organización desarrolló el programa del sello SFI para certificar los productos forestales. En la actualidad, el programa cuenta con 219 participantes que abarcan más de 55 millones de hectáreas, de las cuales más de 10 millones cuentan con la certificación de organizaciones independientes que cumplen los criterios de la SFI. Existen 37 comités distintos a escala estatal, regional y provincial para la aplicación de la SFI en Norteamérica, y la organización ha impartido formación a casi 100.000 madereros y forestales desde 1995.

Para obtener más información, consulte www.sfiprogram.org

Norma nacional canadiense sobre el manejo forestal sostenible

Desarrollada por la Asociación Canadiense de Normalización (CSA, por sus siglas en inglés), la Norma nacional canadiense sobre manejo forestal sostenible fue publicada por primera vez en 1996. Abarca tres ámbitos: participación pública, funcionamiento y sistemas establecidos para lograr los resultados deseados. El sistema también se basa en el principio de mejora continua. Para recibir la certificación, una organización debe someterse a una auditoría realizada por un organismo independiente para verificar el cumplimiento de los requisitos de manejo sostenible de la Norma.

Para obtener más información, consulte www.certificationcanada.org/english/

Programa para el Reconocimiento de Sistemas de Certificación Forestal

El Programa para el Reconocimiento de Sistemas de Certificación Forestal (PEFC, por sus siglas en inglés) fue creado en 1999 y es una organización no gubernamental independiente y sin fines de lucro dedicada a la evaluación y el reconocimiento mutuo de los sistemas nacionales de certificación forestal. El PEFC cuenta actualmente con 35 sistemas nacionales de certificación forestal independientes, de los cuales 25 han pasado por un riguroso proceso de evaluación que conlleva una consulta pública y la participación de evaluadores independientes. En su conjunto, estos 25 sistemas representan más de 200 millones de hectáreas de bosques certificados.

Para obtener más información, consulte www.pefc.org



Productos de belleza más naturales

Los artículos de tocador ofrecidos de forma gratuita por el hotel (jabón, gel de ducha, champú, etc.) son un elemento importante de la acogida que el hotel brinda a sus clientes. Estos productos serán mejor recibidos por los clientes si combinan la calidad con el respeto al medio ambiente.

Cuando los hoteles del grupo Accor decidieron seleccionar artículos de tocador respetuosos con el medio ambiente, se llevó a cabo un estudio detallado. Se creó una lista de especificaciones de Accor para ayudar a las marcas a desarrollar una gama de artículos de tocador teniendo en cuenta criterios ecológicos. Se les facilitó una Carta que incluía recomendaciones para establecer acuerdos de colaboración con sus proveedores y permitir el desarrollo de productos limitando al mismo tiempo los costes adicionales que esto pudiera ocasionar.

Por último, se realizó un estudio de los diferentes sellos franceses. Cosmebio, la certificación más extendida en Francia, comercializa dos sellos para productos de belleza desde 2002: el sello ECO (respetuoso

con el medio ambiente) y el sello BIO (respetuoso con el medio ambiente y ecológico). Ambos sellos certifican que los productos contienen al menos un 95% de ingredientes naturales. Además, el sello BIO de Cosmebio va incluso más allá al exigir que los ingredientes sean ecológicos. Existen otros sellos mucho menos utilizados, tales como el sello alemán “cosméticos naturales certificados” otorgado por BDIH, la certificación AB (agricultura ecológica) para los aceites esenciales o el sello Nature & Progrès, que exige que los ingredientes de los productos sean 100% ecológicos. La importancia de dichos sellos radica en que apoyan la agricultura ecológica, un modo de producción que respeta la biodiversidad y el equilibrio ecológico.

Las consultas a los proveedores revelaron que actualmente los productos con el sello Cosmebio son difíciles de obtener en grandes cantidades para una distribución internacional. Por el momento, sólo unos cuantos proveedores están trabajando para obtener esta certificación y aun no están preparados para trabajar con las

marcas internacionales del grupo. Al final, la empresa eligió la Etiqueta Ecológica Europea (Ecolabel), menos estricta que Cosmebio pero más utilizada, lo cual garantiza un suministro adecuado. La Etiqueta certifica que los productos contienen sustancias menos nocivas para el medio ambiente o la salud humana y son menos perjudiciales para los ecosistemas acuáticos, además de altamente biodegradables.

Ibis y Novotel, las marcas líderes del grupo en gestión ambiental, ya han confirmado su nueva gama de productos, de los cuales todos cuentan con la etiqueta ecológica. Varias marcas, tales como All Seasons, también están trabajando en este sentido. El grupo espera que sus marcas puedan ofrecer productos con el sello Cosmebio a medio plazo conforme vayan estando disponibles.

Nathanaël Mathieu
 Director de Proyectos de Desarrollo Sostenible
 Accor
www.accor.com



© Michel GUNTHER / WWF-Carion

Con mis proveedores

- Escoger productos que procedan de fuentes fiables que estén informadas sobre los problemas de conservación y uso sostenible asociados a la elaboración de productos de belleza de origen vegetal y apliquen las normas internacionales de sostenibilidad. Entre estas normas se incluyen el estándar Internacional para la Recolección Silvestre Sostenible de Plantas Medicinales y Aromáticas, ISSC-MAP, actualmente FairWild Standard. (<http://www.fairwild.org/standard>) y las normas de certificación ecológica, comercio justo y agricultura sostenible (véase el Cuadro 8 en la página 33).
- Explicar a sus proveedores habituales que desea comprar productos de belleza y artículos afines a base de plantas que procedan de fuentes sostenibles y estudiar con ellos la forma de trabajar juntos para conseguirlo.
- Apoyar a las comunidades y los productores locales a crear sus propios negocios de extracción sostenible y cultivo de plantas para la elaboración de productos de belleza y comprar sus productos una vez que dichas empresas estén en marcha.

Con mis clientes

- Explicar a sus clientes la importancia de proteger las plantas medicinales y aromáticas e informarles de dónde pueden comprar productos sostenibles a base de estas plantas. Se puede estudiar la posibilidad de poner a la venta una selección de estos productos en la tienda del hotel.
- Utilizar el espacio en las paredes del spa para dar a conocer la cultura y la biodiversidad locales a través de fotografías y objetos.

Animales y plantas ornamentales

¿CUÁLES SON LOS PROBLEMAS REGIONALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

La utilización de especies ornamentales de plantas y animales, incluyendo mascotas exóticas como iguanas, tortugas, loros o peces, puede ser perjudicial para la biodiversidad debido a una extracción excesiva o al impacto de las especies exóticas invasoras sobre los ecosistemas naturales.

Extracción de animales y plantas del medio silvestre

La extracción de animales y plantas del medio silvestre puede diezmar las poblaciones silvestres y poner en peligro la supervivencia de las especies ya sea porque el número de ejemplares extraídos es demasiado elevado o porque los métodos de extracción empleados tienen un impacto negativo sobre hábitats sensibles. Por ejemplo, algunos recolectores de peces utilizan veneno ilegalmente para inmovilizar a los peces en los arrecifes y así poder capturar muchos más ejemplares que con otros métodos. Esto puede provocar graves disminuciones en las poblaciones de peces e introducir en el ecosistema venenos nocivos para otras especies del arrecife. Muchas plantas silvestres también están amenazadas por la extracción excesiva, como ocurre con las cícadas utilizadas en la horticultura y algunas poblaciones de plantas carnívoras (*Sarracenia* spp.) que se extraen para el comercio de flor cortada y la horticultura.

Especies ornamentales exóticas invasoras

Muchas especies utilizadas con fines ornamentales resultan ser muy invasoras cuando son introducidas en otras zonas y

pueden representar una amenaza para las especies autóctonas. El pez koi, una variedad muy colorida de la carpa común que se utiliza con fines ornamentales en estanques de jardines, puede desplazar a las especies autóctonas. El guppy (*Poecilia reticulata*), un pez muy popular en los acuarios, puede escapar y sobrevivir en muchos hábitats subtropicales y templados de agua dulce, donde es perjudicial para las poblaciones de peces e insectos comestibles autóctonos.

Entre los ejemplos de plantas ornamentales exóticas invasoras figura el tamarisco o pino salado (*Tamarix ramosissima*), que reduce la biodiversidad en las zonas que invade porque constituye un hábitat de mala calidad para las aves y no alberga muchas especies de insectos. El jacinto de agua (*Eichhornia crassipes*) puede provocar alteraciones importantes en los ecosistemas donde es introducido de forma intencionada o accidental y provocar graves disminuciones en la diversidad autóctona si no se realiza una evaluación previa adecuada y una gestión eficaz de la especie.

Véase la Ficha 10 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre los animales vivos.

Véase la Ficha 12 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre las plantas hortícolas

¿QUÉ PUEDO HACER...?

En el hotel

- Crear una lista de las actividades del hotel susceptibles de introducir especies exóticas invasoras y explicar al personal su programa para limitar el uso de dichas especies.
- Solicitar un inventario de las especies exóticas invasoras presentes en el hotel o en sus alrededores y pedir asesoramiento a especialistas (por ejemplo, agrónomos, gestores de la conservación, especialistas en el sector pesquero y botánicos) sobre la forma de erradicarlas.
- Evitar el uso de especies que estén amenazadas a escala local, regional o mundial.

Con mis proveedores

- En colaboración con viveros locales y empresas de paisajismo, comprobar que las plantas y los animales ornamentales utilizados en su hotel no están clasificados como especies invasoras y priorizar el uso de otras especies autóctonas (para obtener más información, véase el Programa Mundial de Especies Invasoras: <http://www.gisp.org/species/index.asp>).
- Asegurarse de que los animales y plantas comprados por su hotel hayan sido extraídos, criados o cultivados de forma sostenible. Utilizar fuentes certificadas, tales como peces certificados por el Consejo de Acuarios Marinos (véase el Cuadro 11).

En colaboración con las autoridades y las organizaciones locales

- Incluir a grupos ecologistas, universidades, jardines botánicos y viveros locales en el diseño y la decoración de los espacios verdes del hotel y el desarrollo de paneles explicativos.
- Concienciar a la comunidad y los organismos públicos sobre los problemas causados por las especies invasoras y los métodos para controlarlas, así como las precauciones que hay que tomar respecto de las especies amenazadas.
- Apoyar programas de erradicación de especies invasoras e iniciativas que promuevan la conservación de las especies autóctonas de fauna y flora o utilicen dichas especies con fines educativos.

Con mis clientes

- Informar a sus clientes de que la decoración de su hotel con plantas ornamentales y, en su caso, animales vivos, refleja su compromiso a favor de la biodiversidad; incluir información sobre el problema de las especies invasoras para explicar la utilización de plantas autóctonas.
- Explicar a sus clientes los problemas que causan las especies invasoras y la forma de controlarlas.
- Informar a sus clientes sobre el trato que se debe dar a los animales en el recinto del hotel.

Cuadro 11: Certificación del Consejo de Acuarios Marinos

El Consejo de Acuarios Marinos dirige un programa de certificación internacional para la calidad y sostenibilidad de los organismos marinos de acuario. La misión del MAC es conservar los arrecifes de coral y otros ecosistemas marinos estableciendo normas y un sistema de certificación para las personas y entidades implicadas en la extracción y el cuidado de los organismos marinos ornamentales entre el arrecife y el acuario. Sus normas cumplen el Código de Buenas Prácticas para el Establecimiento de Estándares Sociales y Ambientales de ISEAL.

El programa de certificación cuenta con el apoyo del sector de los acuarios y el número de recolectores y proveedores de peces ornamentales certificados por MAC no para de aumentar en países como Fiji, Indonesia y Filipinas, por ejemplo, que proporcionan más de la mitad de los peces y corales ornamentales vendidos en todo el mundo.

Para obtener más información, véase www.aquariumcouncil.org



En las tiendas de los hoteles

¿CUÁLES SON LOS PROBLEMAS REGIONALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

La extracción generalizada de plantas y animales del medio silvestre para la producción de artículos de recuerdo puede tener un impacto muy grave sobre la biodiversidad, y la supervivencia de algunas especies está amenazada por su uso más o menos intensivo en la elaboración de dichos artículos. Por ejemplo, las poblaciones de coral rojo del Mediterráneo han sufrido un grave deterioro debido a la explotación intensiva para la elaboración de joyería y objetos de adorno vendidos a escala local. La caza de animales por su piel u otras partes de su cuerpo ha tenido consecuencias nefastas para las poblaciones de tigres (cazados principalmente por sus huesos, utilizados en la medicina tradicional), leopardos y jaguares, mientras que el comercio de marfil o cuernos ha diezariado las poblaciones de elefantes y rinocerontes y la demanda de caparazones y conchas amenaza a las tortugas marinas y a especies de moluscos como la almeja gigante. Algunas de las especies vegetales amenazadas por la extracción excesiva del medio silvestre para este tipo de comercio son las orquídeas,

las cactáceas (los “palos de lluvia” se fabrican con los tallos de algunas cactáceas, por ejemplo) y las cícadas, así como algunas especies tropicales de madera dura como la caoba.

Debido a las amenazas para su supervivencia, el comercio internacional de algunas especies utilizadas para elaborar artículos de recuerdo está regulado por CITES (véase el Cuadro 7 en la página 26). El uso local también puede estar regulado por la ley en el país donde se encuentra el hotel y/o en los países de origen de muchos de los clientes. Los clientes que intenten llevarse a su país artículos prohibidos o regulados se arriesgan a ser multados o a la confiscación de los artículos. Informando a sus clientes sobre las especies amenazadas y los productos que deberían evitar y asegurándose de que no se vendan en su hotel, protegerá no sólo a sus clientes y su hotel sino también a las especies amenazadas. También es importante tener en cuenta los aspectos éticos de la venta de minerales o fósiles como objetos de recuerdo (véase el Cuadro 12).

Véase la Ficha 9 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre las plantas medicinales y aromáticas utilizadas en los artículos de tocador y productos de spa.

Véase la Ficha 11 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre los artículos de recuerdo elaborados con especies silvestres.

Cuadro 12: Minerales y fósiles como objetos de recuerdo

La venta de minerales y fósiles en las tiendas de hoteles es otro aspecto que se debe tener en cuenta en el marco de una política de conservación responsable en un hotel. No obstante, se ha trabajado menos sobre los aspectos éticos del comercio del patrimonio geológico que en el caso de la biodiversidad.

Algunos tipos de especímenes, como las stalactitas y estalagmitas, son completamente inadecuados y nunca deberían venderse. Existen distintas opiniones sobre los aspectos éticos del comercio de minerales y fósiles, y cada vez más países están preocupados por la recolección y el comercio ilegales de este tipo de recursos. Los hoteles deberían informarse seriamente acerca de la sostenibilidad e integridad científica de los yacimientos de donde proceden los materiales, de las condiciones laborales de los trabajadores y, por supuesto, de la legalidad de la extracción.

¿QUÉ PUEDO HACER...?

En el hotel

- Comprobar periódicamente (cada año, por ejemplo) con las autoridades y asociaciones locales si se ha añadido especies a las listas de CITES y mantenerse al corriente de la legislación nacional que controla o prohíbe el comercio de especies amenazadas (<http://www.cites.org>).
- Formar al personal para informar a los clientes sobre los problemas relativos al comercio ilícito de especies amenazadas, CITES y la normativa local que protege a las especies amenazadas.

Con mis proveedores

- Informar a los gerentes o responsables de la tienda sobre los problemas relativos al comercio ilegal de especies amenazadas, las especies incluidas en CITES y la legislación que controla o prohíbe el comercio de especies amenazadas.
- Asegurarse de que los responsables de la tienda entiendan que no deben exponer, almacenar o vender ningún producto derivado de especies amenazadas y/o especies incluidas en CITES y/o la legislación nacional que controla o prohíbe el comercio de especies amenazadas o en peligro.

En colaboración con las autoridades y las organizaciones locales

- Animar a los artistas locales a que elaboren artículos de recuerdo con materiales sostenibles, incluyendo materiales reciclados.
- Sensibilizar a la comunidad y los organismos públicos acerca de las especies amenazadas y la necesidad de protegerlas.
- Trabajar en colaboración con las autoridades locales y organizaciones no gubernamentales (ONG) en programas para controlar el uso de las especies locales amenazadas en la elaboración de objetos de recuerdo y otros artículos.

Con mis clientes

- Proporcionar información (videos, DVD, pósters y libros con fotografías) a sus clientes acerca del comercio ilegal de especies amenazadas y las restricciones comerciales establecidas por CITES y/o la legislación nacional. Subrayar el hecho de que las autoridades aduaneras están formadas para controlar la presencia de estas especies y sus productos derivados y facilitar información sobre las sanciones establecidas en los países de origen de los clientes. Es útil contactar con la Autoridad Administrativa CITES nacional (los datos de contacto se pueden encontrar en http://www.cites.org/common/directy/e_directy.html). Dicha autoridad puede proporcionar información acerca de las especies comercializadas a escala internacional e indicar donde se puede obtener información sobre la legislación nacional.
- Colocar un cartel en la tienda que explique que los clientes pueden comprar en ella recuerdos y artículos autorizados por CITES, lo cual garantiza que no tendrán problemas con la aduana a la salida ni a la llegada.
- Ofrecer a los clientes la oportunidad de comprar para sus hijos peluches de especies locales emblemáticas amenazadas (tales como tortugas, etc.). Los grupos ecologistas locales suelen encargarse de producir este tipo de peluches u otros juguetes relacionados con la biodiversidad.

Un recuerdo que apoya la conservación de la biodiversidad

El Hotel Manary Praia es un pequeño hotel romántico situado en Natal, una ciudad de 800.000 habitantes. Se encuentra en la playa de Ponta Negra, uno de los principales destinos turísticos de playa del noreste de Brasil, rodeado de dos importantes áreas protegidas de bosque lluvioso primario.

En la zona habita el mamífero marino más amenazado de Brasil: el manatí. En la época colonial, este pacífico gigante estaba presente a lo largo de la mayor parte del litoral en el noreste de Brasil, pero debido a la caza y la destrucción de su hábitat, se calcula que sólo quedan 500 individuos en el medio silvestre, en una zona mucho más restringida. Para evitar que las comunidades costeras cacen manatíes como alimento, el Proyecto Manatí (www.projetopeixe-boi.com.br), del Gobierno federal, ha desarrollado varias iniciativas. Una de ellas consiste en la fabricación de manatíes de peluche por parte de las hijas de antiguos furtivos.

En 2000, Eduardo, el propietario del hotel Manary Praia, encontró por casualidad el Centro de Investigación sobre el Manatí, donde se venden los peluches, y tuvo la idea de ofrecerlos a la venta a los clientes de su hotel. Cuando los clientes entran en su habitación, encuentran este tierno juguete en su cama, con un pequeño folleto que explica la historia y finalidad del Proyecto Manatí. También existen un libro y un DVD sobre el proyecto que pueden comprar los invitados. El hotel organiza visitas al Centro de Investigación sobre el Manatí (Centro de Mamíferos Acuáticos do IBAMA) en el Estado de Pernambuco y a las instalaciones del Proyecto Manatí

donde se reintroducen ejemplares en el medio natural.

Esta iniciativa se promociona a través del sitio web del hotel, que contiene enlaces con el sitio del proyecto; el personal del hotel también está sensibilizado acerca de esta iniciativa y sus objetivos.

La ventaja de esta iniciativa radica en su sencillez, ya que sólo es necesario encargar los peluches, pagarlos por adelantado y venderlos a los clientes con un pequeño aumento de precio para cubrir los costes de la operación (gastos de envío, impuestos, etc.). Esta iniciativa se realiza sin ánimo de lucro y el beneficio para el hotel es la mejora de su imagen, un “efecto secundario” positivo. Desde el año 2000, el hotel ha vendido cerca de 600 manatíes de peluche, recaudando 11.500 dólares. Teniendo en cuenta que el salario mínimo mensual en Brasil se sitúa alrededor de 259

dólares, con este dinero la familia de un antiguo furtivo podría vivir durante casi cuatro años. No obstante, más allá del dinero, el director del hotel está convencido de que el mensaje implícito que se transmite a los clientes es que siempre es posible hacer algo para ayudar a conservar la biodiversidad de nuestro planeta.

A partir del ejemplo de Manary Praia, una importante tienda de mobiliario (Tok & Stock) ha puesto a la venta los mismos juguetes, esperando obtener más fondos para el Proyecto Manatí.

Eduardo Bagnoli
Propietario
Manary Praia Hotel
www.manary.com.br



© Eduardo Bagnoli, Director, Manary Praia Hotel

Desalentar la compra de recuerdos ilegales



Six Senses es un grupo internacional de hoteles y spas de gran lujo involucrado activamente en la conservación de la biodiversidad y el desarrollo sostenible del turismo en general. El grupo sigue principios estrictos en materia de conservación de la biodiversidad, con especial interés en la biodiversidad marina.

Una de sus actividades consiste en controlar los productos que se venden en las tiendas de los hoteles para asegurarse de que ninguno procede de especies animales o vegetales amenazadas y particularmente de especies que forman el ecosistema del arrecife de coral: aletas o dientes de tiburón, coral, caracolas o conchas, flores, etc.

Estos principios forman parte de las reglas y políticas del grupo y se aplican a todas las tiendas de los hoteles, ya que todas pertenecen al grupo Six Senses, que se encarga de su gestión. No obstante, este principio se basa ante todo en el trabajo realizado sobre el terreno con las comunidades locales.

Los equipos de los establecimientos hoteleros están encargados de vigilar cualquier práctica ilegal en las comunidades vecinas, tales como la extracción de especies protegidas

(tortugas, conchas, etc.) para venderlas a los turistas. Si se detecta alguna de estas prácticas, se estudian sus motivos caso por caso y se buscan soluciones. Se trabaja principalmente con las poblaciones más desfavorecidas de las comunidades vecinas para luchar contra la pobreza. Concretamente, se les puede ofrecer una fuente alternativa de ingresos a través de la producción de artículos de recuerdo más “éticos” y sensibilizarlas acerca de los problemas medioambientales.

La cadena Six Senses fomenta la producción de objetos que se puedan vender a los turistas en los establecimientos hoteleros y puedan constituir una fuente de ingresos para estas poblaciones. El grupo busca artesanos que puedan elaborar artículos interesantes y les proporciona apoyo. También anima a los miembros de la comunidad a adaptar técnicas tradicionales, tales como la producción local de papel de arroz, a las necesidades actuales. El papel de arroz, por ejemplo, se utiliza para fabricar papel de regalo y para los folletos del hotel. Los hoteles también fomentan la elaboración de

artículos de recuerdo con materiales reciclados, tales como los juguetes hechos con cáscara de coco.

Para proporcionar este apoyo, el grupo Six Senses se compromete a comprar los productos de los artesanos y propone ideas para fabricar artículos de recuerdo que respondan a los gustos de los turistas. También propone iniciativas de formación y sensibilización, que pueden estar a cargo de equipos de empleados en el hotel o realizarse mediante la contratación de colaboradores externos en la comunidad.

Juergen E. Seidel
*Director de Mantenimiento,
Ingeniería e Innovación*

Six Senses Resorts & Spas
www.sixsenses.com



En el recinto y los jardines del hotel

¿CUÁLES SON LOS PROBLEMAS REGIONALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

El mantenimiento del recinto y los jardines del hotel puede tener un impacto negativo sobre la biodiversidad a través de la contaminación provocada por pesticidas y fertilizantes y el consumo excesivo de agua para el riego. Además, algunas especies utilizadas en los jardines son muy invasoras y pueden causar importantes daños a las poblaciones de especies autóctonas y perturbar los procesos naturales de los ecosistemas. El uso de especies amenazadas a escala local, regional o mundial puede representar una presión adicional sobre sus poblaciones. La luz y el ruido procedentes de las instalaciones del hotel pueden perturbar a las especies silvestres y hacer que les sea más difícil alimentarse y reproducirse. Por ejemplo, el éxito reproductivo de las tortugas marinas se reduce mucho cuando existe una fuerte iluminación en sus playas de anidación, ya que esto desorienta a las tortugas recién nacidas, que se pueden confundir y dirigir hacia los edificios en vez del mar. La conversión de hábitats naturales a usos recreativos, tales como jardines y zonas deportivas, también puede provocar la fragmentación de los ecosistemas locales y reducir el espacio total disponible para las especies silvestres.

Véase la Ficha 12 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre la utilización de plantas hortícolas.

¿QUÉ PUEDO HACER...?

En el hotel y/o con mis proveedores

- Plantar especies autóctonas y/o especies resistentes a la sequía siempre que sea posible en las áreas de paisaje y jardín. Se pueden utilizar este tipo de especies incluso en pequeños jardines de hoteles en ciudades. Se recomienda comprar estas plantas de viveros locales.
- Si se prevé tener animales exóticos, hay que comprobar que se dispone de todos los permisos necesarios para su compra y tenencia y que su origen es sostenible.
- Comprobar que las plantas utilizadas en el recinto y los jardines del hotel no están clasificadas como especies invasoras (para obtener más información, véase el Programa Mundial de Especies Invasoras, <http://www.gisp.org/species/index.asp>).
- Plantar árboles y arbustos autóctonos para crear zonas de sombra y nuevos hábitats. También se pueden cubrir cubiertas y muros con vegetación, lo cual contribuye al ahorro de energía.
- Fomentar la presencia de especies silvestres en el recinto

del hotel. Por ejemplo, se puede crear un jardín con especies silvestres o, en zonas urbanas de pequeño tamaño, proporcionar espacios adecuados para la anidación de las aves o cajas nido y/o cultivar plantas atractivas para las mariposas. Siempre que sea posible, se recomienda dedicar una parte del terreno al establecimiento de una zona o reserva natural, ya que incluso espacios pequeños pueden ser muy importantes para las especies silvestres.

- Trabajar con expertos locales en especies silvestres para asegurarse de que la iluminación del hotel no es perjudicial para dichas especies, sobre todo si el hotel está situado cerca de espacios naturales sensibles, como playas de anidación de tortugas. Utilizar un equipo que limite la proyección de luz hacia arriba cerca y por encima de la horizontal (utilizando luminarias que dirijan la luz hacia abajo, por ejemplo). Situar las luces de forma que se minimicen la luz difusa y el resplandor. Al alejarse de los edificios, la luminancia no debería superar 5 candelas por metro cuadrado (Cd/m²). Existen requisitos específicos para algunas especies. En el caso de las tortugas, por ejemplo, no debe haber luces intensas visibles desde las playas durante el período de reproducción y de nacimientos.
- Utilizar un buen aislamiento acústico y reducir el ruido en su origen para evitar perturbar a las especies silvestres.

En colaboración con las autoridades y las organizaciones locales

- Consultar a los grupos ecologistas, universidades o jardines botánicos de la zona sobre el diseño de jardines o espacios respetuosos con la biodiversidad.
- Elaborar materiales explicativos sobre las distintas especies en colaboración con grupos ecologistas locales.
- Implicar a profesores, grupos ecologistas, universidades o jardines botánicos en el desarrollo de actividades y circuitos lúdico-educativos sobre la biodiversidad para niños y sus familias, por ejemplo a través de un juego para explorar y descubrir los distintos aspectos de la biodiversidad en el hotel y sus alrededores.
- Fomentar el uso de especies autóctonas y el establecimiento de zonas dedicadas a las especies silvestres en los jardines y espacios públicos del hotel.
- Apoyar programas de erradicación de especies exóticas invasoras.
- Apoyar el desarrollo de empresas locales relacionadas con la biodiversidad, tales como viveros de especies autóctonas, e incluir los productos de dichas empresas en la cadena de suministro del hotel.

Con mis clientes

- Informar a los clientes sobre cómo aborda los problemas de la biodiversidad en el diseño y la gestión de los jardines y el recinto del hotel:
 - colocando etiquetas en los árboles y macizos florales indicando el nombre de las especies autóctonas.
 - creando itinerarios de descubrimiento para los clientes con folletos explicativos y otros materiales informativos sobre la biodiversidad.
 - incluyendo en el directorio del hotel en las habitaciones

de los clientes un plano del jardín que indique las distintas especies y las posibilidades de observar aves y otras especies silvestres. El plano también debería estar colocado en una pared cerca de la entrada del jardín y se puede imprimir en el papel que se utiliza en las bandejas para servir café o refrescos en el jardín.

- Instalar paneles en la playa del hotel para informar a los clientes sobre la biodiversidad local y cómo pueden contribuir a su conservación.

Alianzas para unos jardines naturales

Históricamente, muchos hoteles Novotel en Francia se construyeron en la periferia de las ciudades, en las carreteras principales, para satisfacer la demanda de los viajeros de negocios. Estos establecimientos suelen encontrarse en grandes parcelas de terreno, que eran muy económicas en la época en que se construyeron.

En la actualidad, el atractivo original de estos hoteles está disminuyendo porque las zonas en las que se encuentran se han convertido en áreas industriales y comerciales. Sin embargo, gracias a sus grandes parcelas de terreno, pueden proporcionar un refugio para la naturaleza en un entorno poco atractivo. Esto ha dado lugar a la idea de restaurar estas zonas y ponerlas en valor para convertirlas en un escaparate del programa ambiental de la marca.

Se propone a los hoteles una guía para la gestión de su terreno basada en dos principios: los hoteles deben empezar por replantarse la utilización de su parcela y elegir especies vegetales adaptadas a las condiciones locales. Además, deben garantizar una gestión responsable del terreno utilizando técnicas y productos naturales adaptados a las distintas estaciones y transformando el paisaje para hacerlo más atractivo tanto para las especies silvestres

como para el público.

La guía se preparó durante un período de dos años a partir de proyectos piloto en tres hoteles y en colaboración con la dirección nacional del grupo.

Novotel Limoges fue uno de los hoteles piloto en este proyecto nacional. Para hacer más atractivos sus 7.000 m² de espacios verdes, el hotel transformó sus jardines creando una pradera natural de flores, replanteándose el concepto de cortar el césped e imaginando un jardín aromático. En las jardineras de la entrada hay enredaderas, y arbustos con flores o bayas forman setos que atraen a mariposas y aves. En los paneles informativos instalados en la entrada del hotel se explican el proyecto y los logros de la empresa.

Esta iniciativa ha movilizado a muchos colaboradores locales: un viverista y un botánico, la empresa que se ocupa de los espacios verdes y promueve el trabajo realizado por personas discapacitadas y policías de la red de intervención juvenil, en cuyos talleres se elaboraron cajas nido y paneles explicativos. En todos estos hoteles piloto, la restauración de los terrenos para adaptarlos a las especies locales se llevó a cabo en colaboración con la asociación francesa para la protección de las aves Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO). La ciudad de Lyon también aportó todos

sus conocimientos para esta nueva gestión de los espacios verdes.

Esta experiencia demuestra el interés por la cuestión compartido por entidades muy diversas, que aportan medios y conocimientos para que proyectos como este sean más fáciles de llevar a cabo.

Daniel Cunin

*Director del Hotel Novotel Limoges
le Lace Yves Lecret*

*Director de Marketing Operativo de
Novotel Francia*

www.accor.com





En el destino del hotel

Apoyar iniciativas locales para la conservación de la biodiversidad

¿CUÁLES SON LOS PROBLEMAS REGIONALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

La protección de la biodiversidad es esencial para mantener la viabilidad y el atractivo turístico de un destino. Aunque la biodiversidad es el principal atractivo para el turismo en algunos lugares, proporciona servicios ambientales que influyen sobre la calidad y salud del entorno en todos los casos, independientemente del destino.

Aunque existen muchas organizaciones muy competentes que trabajan a favor de la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad en distintos lugares, a menudo carecen de suficientes recursos y personal. Además, puede ocurrir que los organismos públicos y las comunidades no sean lo suficientemente conscientes de la importancia de la biodiversidad en su territorio y por lo tanto no den prioridad a la conservación y al uso sostenible de la biodiversidad en la zona.

Trabajando con otros colaboradores, es posible dar más protagonismo a estas cuestiones y aumentar la influencia del hotel sobre las actividades de conservación y la protección de la biodiversidad más allá del recinto del hotel, contribuyendo así a mantener la calidad y competitividad del destino.

¿QUÉ PUEDO HACER.....?

En el hotel

- Organizar actividades con el personal para apoyar a grupos ecologistas locales, haciendo corresponder las competencias y el talento de los empleados con las necesidades del lugar.
- Proporcionar al personal información sobre la biodiversidad y los ecosistemas locales, los colaboradores con los que trabaja el hotel y sus actividades a favor de la biodiversidad.
- Organizar campañas para la limpieza de hábitats locales, tales como playas, y participar en ellas.
- Utilizar la contribución realizada por su hotel dedicando tiempo de su personal y otros recursos para aumentar el interés y apoyo de la comunidad respecto de la conservación de la naturaleza.

Con mis proveedores

- Promover su compromiso proporcionándoles información sobre los colaboradores con los que trabaja su hotel y sus actividades a favor de la biodiversidad.
- Explicar a sus proveedores que desea asociarse a otros

colaboradores para la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad, y estudiar con ellos la forma de trabajar juntos para ponerlo en práctica.

En colaboración con las autoridades y las organizaciones locales

- Trabajar con las organizaciones y las autoridades locales con los siguientes objetivos:
 - Sensibilizarlos acerca de la importancia y el valor de proteger la biodiversidad para el destino del hotel, sus comunidades y empresas.
 - Animarlos a designar áreas para la conservación de la biodiversidad y gestionarlas adecuadamente (véase el Cuadro 13).
 - Animarlos a apoyar a las empresas locales cuyos productos y servicios tengan en cuenta el valor de la biodiversidad.
 - Fomentar el desarrollo y la aplicación de prácticas voluntarias y códigos de conducta para responsables de hoteles que contribuyan a la conservación de la biodiversidad y los paisajes naturales en el destino.
- Apoyar los proyectos de organizaciones y autoridades que mejoren la biodiversidad y el turismo en lugares de interés para sus clientes:
 - Crear oportunidades para que sus clientes visiten estos proyectos ayudándoles a contactar a los principales responsables de la toma de decisiones en el sector privado o público. Participar en la toma de decisiones sobre estos proyectos y otros relativos a la planificación y el desarrollo en el destino del hotel.
 - Poner a disposición de las iniciativas locales de conservación salas y un servicio de catering para sus reuniones o celebraciones y/o proponer premios en especies (cenas, estancias en el hotel, etc.) para loterías y otras iniciativas de recaudación de fondos.
 - Ofrecer asesoramiento técnico informal a estos grupos sobre marketing y desarrollo de productos para ayudarles a organizar excursiones que generen ingresos para sus actividades de conservación.
 - Ofrecer sesiones de formación sobre habilidades comerciales, sistemas de gestión y contabilidad, turismo y hostelería.
 - Proporcionar apoyo financiero directo o sugerir posibles fuentes de financiación para proyectos locales de gestión de la biodiversidad y programas de educación ambiental en centros educativos y comunidades locales.

Con mis clientes

- Proporcionarles información sobre las iniciativas conjuntas que apoya su hotel y sobre los colaboradores con los que trabaja (pósters, folletos, sitios web).
- Ofrecer a sus clientes la posibilidad de visitar los proyectos que apoya su hotel.
- Proporcionar a los clientes que lo deseen la oportunidad de hacer donativos a los proyectos, incluyendo en su factura la posibilidad de realizar una aportación a actividades de conservación, por ejemplo.
- Ofrecer a los clientes que lo deseen la posibilidad de participar como voluntarios en actividades desarrolladas en colaboración con otras entidades o apoyadas por el hotel.

Actividades y excursiones propuestas por el hotel

¿CUÁLES SON LOS PROBLEMAS REGIONALES Y MUNDIALES EN MATERIA DE BIODIVERSIDAD?

La biodiversidad es un activo esencial para los destinos turísticos, dado que un entorno natural de gran calidad es un elemento importante para muchas actividades de ocio. Las excursiones bien gestionadas para observar especies silvestres o visitar proyectos de conservación en zonas de gran biodiversidad (véase el Cuadro 14) constituyen uno de los principales atractivos para los clientes y uno de los ámbitos del sector turístico en mayor crecimiento. Las excursiones también pueden constituir una valiosa fuente de ingresos para proteger a las especies silvestres.

No obstante, si las zonas donde se realizan las actividades turísticas están masificadas y deterioradas, la calidad de la experiencia se reduce. En ecosistemas sensibles como arrecifes de coral, humedales o zonas de montaña por encima del límite del bosque, las visitas de turistas pueden perjudicar a las especies silvestres y la biodiversidad si no están bien gestionadas. Incluso un número relativamente pequeño de turistas puede perturbar a la fauna y provocar daños a la vegetación debido a la compactación del suelo por las pisadas y la erosión de los senderos. Por ejemplo, las zonas de buceo muy visitadas en los arrecifes de coral tienen menos peces y muestran más signos de deterioro que otras zonas del arrecife, al igual que los senderos y zonas de esquí en las zonas de montaña, y las actividades turísticas mal gestionadas en zonas desérticas pueden tener un grave impacto negativo sobre el frágil y sensible ecosistema del desierto.

Véase la Ficha 13 de TRAFFIC en la 3ª Parte para obtener más información sobre las actividades y excursiones.

¿QUÉ PUEDO HACER...?

En el hotel

- Asegurarse de que todas las actividades propuestas por el hotel estén bien gestionadas en cuanto a la protección de la biodiversidad, cumplen las normas locales, nacionales e internacionales pertinentes (por ejemplo, las normas relativas a las actividades marítimas de recreo o la normativa local sobre el buceo en arrecifes de coral u otras zonas sensibles) y están organizadas por profesionales competentes que puedan realizar un seguimiento del impacto de las actividades turísticas. En caso de duda acerca de las normas existentes, se recomienda consultar a las autoridades locales responsables de la conservación y las ONG.
- Designar y formar entre sus empleados a personas responsables de informar a los clientes acerca de la biodiversidad (sobre todo si el hotel se encuentra a proximidad de un espacio natural).
- Ofrecer a los clientes información actualizada sobre las posibilidades de observar fauna y flora silvestres y de visitar proyectos de conservación, áreas protegidas, reservas naturales o áreas particularmente ricas en biodiversidad (véase el Cuadro 14).
- Invitar al personal a aportar ideas para mejorar las actividades existentes o proponer nuevas actividades que se podrían ofrecer.

Con mis proveedores

- Trabajar con agencias de viajes y operadores turísticos locales para ofrecer excursiones y actividades bien gestionadas en términos de protección de la biodiversidad, que cumplan las normas locales, nacionales e internacionales y estén a cargo de personal totalmente cualificado.
- Animar a las pequeñas empresas a aumentar sus beneficios gracias al turismo y el uso sostenible de la biodiversidad creando empresas locales para desarrollar la producción o extracción sostenible de los recursos biológicos que se utilizan en su hotel y/o ofrecer excursiones a sus clientes (observación de aves o senderismo, por ejemplo).

En colaboración con las autoridades y las organizaciones locales

- Apoyar las excursiones organizadas y gestionadas por grupos y empresas locales (observación de aves y senderismo, por ejemplo).
- Contratar a guías cualificados locales y ayudarles proporcionándoles formación y/o materiales necesarios para trabajar con grupos de turistas.
- Trabajar con los organismos responsables de la gestión del destino del hotel y las autoridades locales para garantizar



IUCN Photo Library © Jim Thorsell

que las normas sobre la observación de las especies silvestres y el turismo de naturaleza sean divulgadas por todos los hoteles y operadores turísticos del destino del hotel.

- Trabajar con las organizaciones que ofrecen actividades relacionadas con la naturaleza para evitar las masificación y el uso excesivo de los sitios promoviendo una mayor diversidad de actividades y la utilización de lugares variados, por ejemplo.

Con mis clientes

- Informar a los clientes sobre el valor de los recursos naturales de la zona y el daño que pueden causar el buceo y otras actividades de ocio a los arrecifes de coral o a las aves, por ejemplo.
- Recomendar a empresas responsables para la organización de actividades de recreo y proporcionar directrices sobre la forma de practicar estas actividades de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Informar a los clientes sobre comportamientos eco-responsables que les permitan minimizar su impacto negativo sobre el medio ambiente y las especies silvestres, como por ejemplo códigos de conducta para la observación de ballenas y el buceo con tubo o botella. Desarrollar fichas que ilustren las prácticas recomendadas en las actividades de recreo tales como el senderismo, el buceo y la observación de tortugas y fichas plastificadas para mejorar la experiencia de buceo de sus clientes (véase <http://www.coral.org>).
- Asegurarse de la disponibilidad de guías cualificados para ayudar a los clientes a apreciar la biodiversidad local y exigir que las visitas a zonas sensibles se realicen con un guía.
- Diseñar programas de interpretación específicos para ayudar a los clientes a entender mejor el valor de la biodiversidad local.

Cuadro 13: Directrices para un turismo sostenible

La relación entre el turismo y la biodiversidad está reconocida por el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) desde 2004. Las Directrices sobre Biodiversidad y Desarrollo del Turismo del CDB (<http://www.cbd.int/tourism/guidelines.shtml>) resumen los principios que debe seguir cualquier actividad turística para ser respetuosa con la biodiversidad, desde su planificación y la evaluación del impacto ambiental a las relaciones con las comunidades y la preparación de informes. Las directrices consisten en 12 etapas para una planificación adecuada de las

instalaciones y los productos turísticos, y se pueden utilizar como una lista de verificación o “checklist” (el sitio web “Biodiversity and Tourism Network” del CDB le permitirá comprobar sus resultados en los 35 tipos de actuaciones principales a través de un cuestionario – véase <http://tourism.cbd.int/survey.shtml>) o como referencia, particularmente en lo que se refiere a las relaciones jurídicas, institucionales y con la comunidad. Dado que las directrices son bastante generales, el CDB ha desarrollado un manual que explica cómo se pueden aplicar los principios al turismo y desarrollo de infraestructuras (<http://tourism.cbd.int/>).

Las aves, los nuevos huéspedes en Hoteles Etap

La cadena de hoteles de bajo coste Etap Hotel y la asociación francesa para la protección de las aves Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO) se han asociado con un objetivo común: sensibilizar al público sobre la conservación de la naturaleza.

LPO es una asociación francesa cuya misión principal es la restauración y conservación del patrimonio natural y la educación y concienciación ambiental, particularmente a través de actividades dirigidas al descubrimiento de la naturaleza. La asociación considera que con sus 280 hoteles, 2.500 colaboradores y 8 millones de clientes al año en Francia, la cadena Etap Hotel es un medio muy eficaz para llegar a un público más amplio. Etap Hotel, por su parte, quería responder a las expectativas de clientes que están cada vez más concienciados e interesados en descubrir su patrimonio natural.

En 2006, se firmó un acuerdo de colaboración y en 2007 más de la mitad de la red de hoteles ya se había aliado con LPO. Para 2008 se fijó el objetivo de implicar al 70%.

Más concretamente, cada hotel que participa en esta iniciativa se convierte en empresa benefactora del

grupo local de LPO. A cambio, el hotel se beneficia de servicios destinados a la educación de los clientes, el personal y los niños, incluyendo materiales educativos para colocar en las habitaciones del hotel y los espacios comunes, una suscripción a la revista l’Oiseau y a Rapaces de France, dos de las publicaciones de la asociación, juegos educativos para niños y guías para excursiones al campo organizadas en la zona.

Además, cada hotel es libre de realizar otras actuaciones individuales con la oficina local de LPO. Por ejemplo, se organizan excursiones para observar aves durante el momento de las migraciones en la bahía de Somme, y en algunos hoteles en zonas urbanas la instalación de cajas nido ha contribuido al retorno del vencejo común. Por último, la creación de un “espacio natural” en el hotel con cantos de aves como música de fondo y pósters de fauna y flora mejoran el ambiente del establecimiento y al mismo tiempo realizan una función orientada a los ciudadanos.

En 2007, Etap Hotel dio un paso más y decidió apoyar a seis centros de

rescate para aves de LPO donando 0,30 euros de cada desayuno servido por el hotel durante dos semanas. Esta iniciativa permitió a los colaboradores de los hoteles y sus familias visitar los centros de rescate, aprender sobre su misión y participar en la liberación de aves que estaban listas para volver al medio silvestre después de ser atendidas en los centros.

Jean Hentz

Coordinador de Desarrollo Sostenible

Etap Hotel-Formule 1

www.accor.com



Cuadro 14: Áreas de gran valor de biodiversidad

Áreas protegidas: La UICN (1994) define área protegida como “un área de tierra o mar especialmente dedicada a la protección y mantenimiento de la biodiversidad y de los recursos naturales y culturales asociados, gestionada a través de medios jurídicos o de otros medios efectivos”. Las áreas protegidas están clasificadas en función de sus objetivos de gestión en seis categorías y, excepto en la Categoría I (Reserva Natural Estricta), en todas las áreas protegidas se permiten actividades turísticas y de ocio, principalmente el ecoturismo. Por lo tanto, es esencial realizar una buena gestión de las visitas para la conservación de dichas áreas. El WCMC (Centro Mundial de Monitoreo de la Conservación) del PNUMA mantiene una lista mundial de más de 100.000 áreas protegidas nacionales. Además, las comunidades, empresas o personas también pueden establecer áreas protegidas para la conservación de la biodiversidad.

http://cms.iucn.org/about/union/commissions/wcpa/wcpa_work/wcpa_strategic/wcpa_science/wcpa_categories/index.cfm
http://www.unep-wcmc.org/protected_areas/
<http://www.unep-wcmc.org/wdpa/>

Áreas Importantes para las Aves (IBA – Important Bird Areas): Se trata de áreas que contienen un hábitat importante para la conservación de poblaciones de aves, como por ejemplo los hábitats que mantienen poblaciones de una especie amenazada a escala mundial o albergan un gran número o una gran concentración de aves migratorias, limícolas o marinas, o que sostienen un número importante de especies de aves con una distribución limitada. Actualmente existen unas 10.000 IBA en el mundo, algunas de las cuales son el arrecife de Tubbatana en Filipinas, el Parque Nacional Royal Chitwan en Nepal y la Camarga en Francia. El programa de las IBA está dirigido por BirdLife International y organismos para la conservación de la naturaleza de los países donde están establecidas las IBA.

<http://www.birdlife.org/action/science/sites/index.html>
<http://www.audubon.org/bird/iba/index.html>

Áreas Importantes para las Plantas (IPA – Important Plant Areas): Las IPA son el equivalente de las IBA para las especies vegetales. Se trata de una red de las mejores áreas naturales o semi-naturales para las plantas silvestres, los hongos y sus hábitats en todo el mundo, designadas para garantizar la supervivencia a largo plazo de dichas áreas. Las IPA son seleccionadas siguiendo directrices nacionales y regionales basadas en tres criterios: especies amenazadas,

riqueza/diversidad de especies y hábitats amenazados. En Europa el programa está coordinado por Plantlife International, que también es uno de los principales colaboradores de la UICN en la coordinación de la Meta 5 de la Estrategia Mundial para la Conservación de las Plantas. Actualmente existen unas 1.000 IPA en Europa y se están designando nuevas zonas en Líbano, Nueva Zelanda, Asia suroriental, África austral, Camerún, Marruecos y algunas zonas del Himalaya.

<http://www.plantlife.org.uk/international/plantlife-ipas-about.htm>

Sitios Natura 2000: Natura 2000 es una red de zonas que protegen los hábitats y especies más amenazados de Europa. Los sitios Natura 2000 se establecen conforme a legislación adoptada por la Unión Europea y pueden ser de dos tipos: Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA), consideradas importantes para aves raras y vulnerables porque las utilizan para la reproducción, alimentación, invernada o migración; y las Zonas Especiales de Conservación (ZEC), que proporcionan una mayor protección y gestión de fauna, flora y hábitats raros y vulnerables.

<http://www.natura.org/>
http://ec.europa.eu/environment/nature/natura2000/db_gis/index_en.htm
<http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l28076.htm>

Humedales de Importancia Internacional

(sitios Ramsar): Se trata de lugares que han sido seleccionados para su conservación en el marco de la Convención sobre los Humedales, firmada en Ramsar (Irán) en 1971. En la actualidad, existen 1.718 sitios Ramsar, que representan una superficie total de 159 millones de hectáreas. Algunos de ellos son destinos turísticos muy importantes, como ocurre con los Everglades en Estados Unidos, el lago Titicaca en Bolivia y Perú, el parque de los humedales de Saint Lucía en Sudáfrica y el lago Balaton en Hungría.

http://www.ramsar.org/index_list.htm

Lugares Patrimonio de la Humanidad: Estos lugares son designados por la UNESCO (la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) y el país en cuestión considerando que forman parte del patrimonio cultural y natural más significativo del mundo. En 2007, 660 de los lugares Patrimonio de la Humanidad eran culturales, 166 eran naturales y 25 eran mixtos en 141 países. Algunos ejemplos del patrimonio natural son el Parque Nacional del Serengeti en Tanzania, las Islas Galápagos en Ecuador y la Gran Barrera de Coral en Australia.

<http://whc.unesco.org/en/>

Six Senses se compromete a proteger a los tiburones

Six Senses es un grupo internacional de hoteles y spas de gran lujo. Algunos de sus establecimientos se encuentran en las Maldivas, donde la conservación y calidad del medio marino son esenciales para el futuro de las poblaciones locales y del sector turístico.

En colaboración con otros hoteles de la región, Six Senses inició el proyecto "Baa Atoll" a mediados de 2007 con el objetivo de encontrar formas de mejorar la protección del medio ambiente y el bienestar de las comunidades locales.

El proyecto abarca varias cuestiones, incluyendo la protección de la manta raya, la pesca nocturna, las tallas mínimas de los peces autorizados para la pesca y los daños causados al lecho marino por las anclas. El proyecto también desaconseja las actividades susceptibles de perturbar a las especies en su hábitat natural, tales como las excursiones de observación de tortugas o delfines en las zonas de reproducción durante el período de cría. Incluso si se realizan con fines educativos, este tipo de actividades pueden representar un peligro para estos animales y amenazar su supervivencia.

En el marco de todas estas actividades, se prioriza la protección de los tiburones, cuyas poblaciones han disminuido drásticamente en todo el mundo en los últimos años. La caza intensiva está reduciendo gravemente las poblaciones de tiburones en

nuestros océanos, donde la desaparición de estos grandes predadores pondría en peligro el equilibrio de todo el ecosistema marino. El objetivo principal de este proyecto es conseguir la prohibición total de la pesca de tiburones en el atolón Baa y el resto de las Maldivas.

Six Senses y sus colaboradores prohíben actividades turísticas tales como la pesca de altura y la caza en sus establecimientos, ponen en evidencia a los operadores que ofrecen este tipo de actividades a los turistas y presionan a los responsables políticos para se desarrolle y aplique la legislación al respecto.

Para concienciar a los clientes y apoyar las actuaciones del grupo en esta materia, los clientes, agencias

colaboradoras y operadores turísticos reciben modelos de cartas para enviar a las autoridades locales y al Gobierno sobre este grave problema, exigiendo que se prohíba la pesca recreativa de tiburones. De este modo, los clientes y promotores turísticos pueden enviar un mensaje fuerte desde los hoteles a los responsables políticos de las Maldivas.

Juergen E. Seidel
Director de Mantenimiento,
Ingeniería e Innovación Six Senses
Resorts & Spas
www.sixsenses.com



Accor Austria y sus hoteles para murciélagos

Desde 2007, Accor Austria trabaja en un proyecto de conservación de murciélagos en colaboración con un biólogo. Aunque los murciélagos suelen sufrir el rechazo de las personas y son objeto de creencias erróneas, son animales muy beneficiosos ya que comen mosquitos, por ejemplo. Existen 25 especies de murciélagos en Austria, pero su futuro está amenazado por la expansión urbana, que invade su hábitat natural.

El personal de Accor Austria decidió intentar ayudar a estos animales. Cada hotel se comprometió a construir un refugio de madera para

murciélagos, un “hotel para murciélagos”. A continuación, los equipos encargados de la construcción se desplazaron a un bosque a las afueras de la ciudad para colocar las cajas en árboles de zonas visitadas por los murciélagos. Unos cuantos meses después, el biólogo del proyecto señaló que varios de estos refugios ya estaban ocupados por murciélagos.

En 2008, voluntarios entre el personal (entre seis y siete por hotel) fueron invitados a participar en una jornada de descubrimiento para explorar cuevas en bosques locales. Esta jornada lúdica se organizó en torno a una merienda, en la que los niños

también fueron bienvenidos, y fue una oportunidad para aprender más sobre el hábitat natural de los murciélagos, además de limpiar los “hoteles para murciélagos” construidos en 2007.

Esta operación poco costosa fue financiada por Accor Hospitality. Aunque se trataba de un proyecto interno, independiente de los clientes del hotel, se publicó información sobre el proyecto en la prensa local.

Elisabeth Dissauer
Directora de Mercure Wien City y Directora de Desarrollo Sostenible Accor Austria
www.accor.com



Fotos © Peter Peer



La playa, un lugar ideal para sensibilizar a los empleados

En el marco de la política de desarrollo sostenible de Accor, los hoteles Ibis obtuvieron la certificación de sistemas de gestión medioambiental ISO 14001 en 2004. A continuación, Ibis Francia firmó un acuerdo de colaboración con la Fundación Nicolas Hulot para la Naturaleza y el Hombre en 2007.

Del mismo modo, los 21 hoteles Ibis en la región Centre-Val de Loire organizan periódicamente jornadas conjuntas de acción y sensibilización para su personal. En cada reunión se seleccionan dos empleados por hotel, que recopilan información y participan en actividades de protección medioambiental e informan al resto de

los empleados del hotel al respecto a su vuelta.

Después de una actividad de limpieza de la ribera del río Loira en 2005, se organizó la limpieza de una playa en el departamento de la Vandea (Vendée) en 2006, en colaboración con un grupo ecologista local. Este tipo de iniciativa requiere un presupuesto de 3.000 euros, excluyendo los gastos de desplazamiento de los participantes, sufragados por los distintos hoteles.

La playa en cuestión se encuentra en una reserva natural y es un lugar de reproducción para varias especies de fauna. Aunque las dunas no son accesibles en coche, el resultado de

la jornada de limpieza demostró que la contaminación de las áreas protegidas es un problema real. La asociación comenzó la actividad con una charla de 30 minutos sobre la zona, la fragilidad del entorno y las precauciones que habría que tomar. Al final del día, los 40 participantes habían recogido dos toneladas de basura: cigarrillos, bolsas de plástico, botellas de vidrio e incluso una lavadora.

Laurent Guerre-Genton
Director
Hotel Ibis Blois Vallée Maillard
www.accor.com

Accor se compromete con el programa “Plantemos para el Planeta”



En abril de 2008, Accor confirmó su compromiso a favor del desarrollo sostenible uniéndose a la iniciativa “Plantemos para el Planeta: Campaña de los Mil Millones de Árboles”. A través de esta iniciativa, lanzada por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) bajo el patrocinio del Príncipe Alberto II de Mónaco y Wangari Maathai, Premio Nobel de la Paz en 2004, se plantaron más de 1.600 millones de árboles en 2007.

Accor pretende incluir a los operadores hoteleros y los clientes en este innovador proyecto de reforestación mundial. A través del proyecto, los hoteles se comprometen a financiar proyectos de plantación de árboles con el dinero que ahorran en gastos de lavandería cuando los clientes utilizan las mismas toallas más de un día.

Para apoyar este proyecto, Accor ofrece una formación especial a su personal de planta. Con la ayuda de un gran número de responsables de planta de distintos hoteles de varias marcas, se realizó una película educativa para explicar la importancia

de la reforestación para las comunidades locales, presentando también el programa y las nuevas prácticas adoptadas respecto de las toallas de baño.

También se prevé una campaña de sensibilización para los clientes, a los que se anima a participar en el programa a través de un nuevo mensaje colocado en el cuarto de baño que dice “Aquí, sus toallas plantan árboles”.

Después de una fase piloto en la que ya han participado todas las marcas en todos los continentes, este proyecto financiará la plantación de tres millones de árboles antes de que termine 2012. Los hoteles Accor de 100 países participarán en proyectos en siete de las regiones forestales del mundo, trabajando en estrecha colaboración con siete asociaciones seleccionadas por su capacidad para gestionar programas de plantación particularmente importantes para la protección del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad y al mismo tiempo desarrollar oportunidades locales de negocio.

Estos proyectos incluyen programas

de plantación en regiones clave como Brasil, Indonesia o Senegal. En el caso de este último, Accor tiene un proyecto conjunto con SOS Sahel en la zona de Niayes que consiste en plantar árboles pequeños en las dunas para impedir que éstas sean desplazadas por el viento invadiendo tierras cultivadas cercanas. En total, está previsto plantar 300.000 árboles en 3 años, conservando así una zona agrícola estratégica para Senegal.

Hélène Roques

**Directora de Desarrollo Sostenible
Accor**

www.accor.com







3ª Parte: Recomendaciones de TRAFFIC

Fichas sobre el uso sostenible de los recursos biológicos

Las 13 fichas informativas siguientes han sido desarrolladas como parte de este proyecto por TRAFFIC, la red para el monitoreo del comercio de especies silvestres, con el propósito de orientar y ayudar a los responsables de hoteles a tomar decisiones sostenibles y razonables en materia de productos y servicios basados en recursos biológicos.

TRAFFIC (<http://www.traffic.org>) se creó en 1976 con la misión de intentar garantizar que el comercio de especies de flora y fauna silvestres no suponga una amenaza para la conservación de la naturaleza. TRAFFIC trabaja para lograr un mundo en el que el comercio de flora y fauna silvestre se gestione a niveles sostenibles sin dañar la integridad de los sistemas ecológicos de tal forma que realice una importante contribución a las necesidades humanas, apoye a las economías locales y nacionales y ayude a fomentar iniciativas para la conservación de las especies silvestres y sus hábitats. TRAFFIC es una red mundial impulsada por la investigación y orientada hacia el trabajo práctico que está dirigida por un comité compuesto por miembros de WWF y la UICN, las organizaciones asociadas a la red. TRAFFIC también trabaja en estrecha colaboración con la Secretaría del Convenio sobre el Comercio de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES).

La compra de productos animales y vegetales de origen silvestre, ya sea para alimento, tónicos, uso medicinal, madera, ropa, adornos o mascotas, puede tener un impacto importante sobre la conservación. Aunque existe un comercio lícito de muchas especies, a menudo no se dispone de sistemas de seguimiento fiables. Por lo tanto, se pueden introducir en el mercado productos de origen ilegal procedentes de poblaciones silvestres protegidas que resultan imposibles de distinguir de los de origen legal. Los compradores en los hoteles pueden tener una influencia enorme, tanto positiva como negativa, sobre la oferta y la demanda de productos de especies silvestres. La información incluida en estas fichas ayudará a los compradores a reflexionar cuidadosamente antes de comprar y por lo tanto les ayudará a evitar contribuir al comercio ilícito o perjudicial de las especies silvestres. En caso de duda sobre la legalidad de un producto, se recomienda no comprarlo.

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008,

es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas. Es útil contactar con la Autoridad Administrativa CITES nacional (los datos de contacto se pueden encontrar en http://www.cites.org/common/directy/e_directy.html). Dicha autoridad puede proporcionar información acerca de las especies comercializadas a escala internacional e indicar dónde se puede obtener información sobre la legislación nacional.

¿Qué es el comercio de especies silvestres?

El comercio de especies silvestres se refiere a la venta o el intercambio de recursos animales o vegetales silvestres realizados por personas. Puede tratarse de plantas y animales vivos o de una amplia gama de productos necesarios o valorados por las personas, tales como pieles, ingredientes para productos medicinales, objetos para turistas, madera, pescado y otros productos alimenticios. Aunque la mayor parte del comercio de especies silvestres probablemente tiene lugar dentro de los países, existe un gran volumen de comercio internacional de especies silvestres.

¿Por qué se comercializan las especies silvestres?

Existen muchas razones para ello, entre las cuales figuran las siguientes:

- **Alimento:** La fruta, los hongos, los frutos secos, las hojas y los tubérculos constituyen recursos particularmente importantes para el sustento de las personas en muchas zonas rurales. Los animales silvestres (incluyendo el pescado) representan al menos una quinta parte de la proteína animal en la dieta de las poblaciones rurales en más de 60 países. Un estudio de TRAFFIC ha demostrado que la dependencia de las poblaciones respecto de la carne de origen silvestre está en aumento en África oriental y austral a consecuencia del aumento de la población humana y la pobreza.
- **Combustible:** Los árboles y otras plantas son una importante fuente de combustible para la cocina y la calefacción, particularmente en las zonas rurales.

Nota acerca de las pesquerías y los sistemas de certificación

Las Fichas 1 a 7 tratan de distintos productos del mar. Para cada tipo de producto, TRAFFIC recomienda las especies que se deberían elegir e indica las especies con las que hay que tener cuidado cuando se toma una decisión de compra. Mucha de esta información está sesgada a favor de Europa y el Atlántico Norte simplemente porque es más fácil obtener información sobre estas regiones. En otras partes del mundo, los hoteles y compradores deberían intentar informarse todo lo posible sobre el origen y los métodos de extracción o cultivo de los productos disponibles y utilizar las orientaciones generales incluidas en las fichas sobre este tipo de productos para tomar sus decisiones.

Aunque se ha hecho todo lo posible para presentar consejos claros y prácticos, la decisión de qué especies comprar o no comprar suele ser compleja. Algunas especies pueden gozar de protección local o ser objeto de vedas en algunas épocas del año (esto afecta sobre todo a algunas especies de marisco). Por consiguiente, los responsables de hoteles deberían intentar informarse a través de sus proveedores u otras fuentes sobre la existencia y las condiciones de dichas restricciones. Es igual de importante elegir proveedores que tengan una buena reputación y puedan garantizar el origen y la identidad de sus productos. Los compradores pueden tener una gran influencia sobre el origen de los productos y la forma en que se obtienen haciendo preguntas pertinentes a los proveedores al respecto.

En el caso de muchas especies, las fichas también incluyen referencias a las distintas certificaciones o clasificaciones realizadas por distintos sistemas de evaluación de pesquerías. A continuación se explican dichos sistemas y sus esquemas de clasificación para facilitar la comprensión de lo que significa cada categoría.

WWF

WWF, colaborador del programa de TRAFFIC (junto con la UICN), ayuda a promover el suministro sostenible de pescado y marisco. Utilizando una metodología desarrollada en colaboración con Seafood Choices Alliance (www.seafoodchoices.com/), WWF ha preparado guías informativas que contienen consejos sobre las especies de pescado y marisco que se

deberían comprar o no. Se recomienda a los compradores la utilización de estas guías:

(www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm)

Entre ellas se incluye una guía elaborada por **WWF Hong Kong** que pretende ofrecer información creíble sobre el impacto ambiental del consumo de productos del mar disponibles habitualmente en Hong Kong y el sur de China, una región sobre la que suele haber muy poca información en este tipo de guías.

Sociedad para la Conservación Marina (MCS)

La guía de los productos del mar sostenibles de la MCS (Sustainable Seafood Guide, www.fishonline.org) permite a los usuarios realizar búsquedas a partir del nombre del pescado que les interesa. Cada pescado recibe una puntuación basada en el estado de sus stocks, la gestión de las pesquerías y el impacto ecológico de los métodos de pesca utilizados. También se incluyen listas de especies recomendadas o a evitar. Cada especie recibe una puntuación del 1 al 5:

- La puntuación 1 se concede al pescado y marisco producido de la forma más sostenible.
- Las puntuaciones 2, 3 y 4 indican un motivo de preocupación creciente.
- La puntuación 5 corresponde al pescado y marisco que se recomienda evitar.

Consejo para la Gestión Pesquera Sostenible (MSC)

El MSC (www.msc.org) es una organización mundial independiente sin ánimo de lucro que otorga su certificación a las pesquerías sostenibles y bien gestionadas que cumplen su estricta norma ambiental

Monterey Bay Aquarium (MBA)

El programa Seafood Watch (www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp) del acuario de Monterrey permite a los usuarios realizar búsquedas a partir del nombre de una especie de pescado para determinar su sostenibilidad. La iniciativa también publica guías regionales de pescado y marisco que clasifican a las especies en tres niveles:

- Mejor opción
- Buena alternativa
- Evitar



© Martín HARVEY / WWF-Canon

- **Forraje:** El forraje se considera un producto forestal no maderero muy importante en las regiones áridas de Asia y África.
- **Materiales de construcción:** Abarcan desde madera para la elaboración de muebles y viviendas hasta ingredientes utilizados en procesos de fabricación, tales como gomas y resinas.
- **Ropa y adornos:** Incluyen el cuero, las pieles y las plumas.
- **Deporte:** Las especies silvestres son extraídas de su medio en algunos deportes tales como la cetrería o la caza de trofeos.
- **Salud:** Las especies silvestres proporcionan ingredientes para remedios a base de plantas, medicina tradicional y productos farmacéuticos industriales. Se calcula que el 80% de la población mundial depende de la medicina tradicional para sus cuidados básicos de salud.
- **Religión:** Muchas especies animales y vegetales o sus derivados se utilizan con fines religiosos.
- **Colecciones:** Muchos especímenes y objetos curiosos procedentes de especies silvestres son coleccionados por museos y particulares.

El principal factor que motiva a los comerciantes de especies

silvestres es económico, abarcando desde la generación local de ingresos a pequeña escala hasta grandes empresas comerciales, tales como las pesquerías marinas y las compañías madereras.

Entre los recolectores de especies silvestres y los usuarios finales puede haber muchos intermediarios, tales como empresas especializadas en el almacenamiento, el transporte, la fabricación, la producción industrial, la comercialización y el comercio mayorista y minorista. De hecho, la mayoría de las personas participamos de alguna forma en el comercio de especies silvestres, aunque sólo sea como consumidores finales de productos procedentes de éstas.

Escala

El comercio de especies silvestres afecta a cientos de millones de plantas y animales de decenas de miles de especies.

La madera y el pescado y marisco son las categorías más importantes del comercio internacional de especies silvestres, tanto en volumen como en valor. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se comercializaron más de 100 millones de toneladas de pescado en 1998, y se exportaron más de mil millones de metros cúbicos de productos de madera en todo el mundo en 1999.

TRAFFIC calcula que entre 2000 y 2005 la Unión Europea (UE) importó 3,4 millones de pieles de lagarto, 2,9 millones de pieles de cocodrilo y 3,4 millones de pieles de serpiente, todas de especies incluidas en CITES, así como 300.000 serpientes vivas para el comercio de mascotas. Sólo en 2004, la UE importó más de 10 millones de metros cúbicos de madera tropical desde África, Sudamérica y Asia, por un valor de 1.900 millones de dólares.

En 1996, el comercio internacional mundial de plantas medicinales y aromáticas superó las 440.000 toneladas.

El comercio internacional de especies amenazadas está controlado por CITES. Entre 1995 y 1999, CITES registró una media anual de más de 1,5 millones de aves vivas, 640.000 reptiles vivos, 300.000 pieles de cocodrilo, 1,6 millones de piel de lagarto, 1,1 millones de pieles de serpiente, 150.000 pieles de peletería, casi 300 toneladas de caviar, más de 1 millón de trozos de coral y 21.000 trofeos de caza.

Valor

El comercio de productos de especies silvestres en todo el mundo es enorme, con China como mercado principal y mercados importantes en Estados Unidos y la Unión Europea. El comercio es internacional y nacional, y este último es de una gran magnitud particularmente en los países en desarrollo. La Unión Europea es el mayor importador en términos de valor para muchos productos animales y vegetales silvestres, incluyendo la madera tropical, el caviar, las pieles de reptiles y los reptiles vivos. Sólo en la UE, se calcula que el comercio lícito de productos de origen silvestre representó un valor de 93.000 millones de euros en 2005.

A principios de los años 1990, TRAFFIC calculaba que el valor de los **productos de especies silvestres de origen legal** importados en el mundo se situaba en torno a 160.000 millones de dólares.

Otras fuentes han calculado que las exportaciones legales de madera en 1999 superaban los 132.000 millones de dólares y que las exportaciones legales de pescado y marisco en 1998 representaban unos 50.000 millones de dólares.

Aunque las propias características del comercio ilícito de especies silvestres hacen que sea casi imposible obtener cifras fiables, se considera que su valor total ronda los cientos de millones de dólares. El Departamento de Estado de Estados Unidos calcula que el valor total de mercado de los productos de especies silvestres de origen ilegal ha alcanzado los 10.000 millones de dólares al año y posiblemente incluso el doble.

Según William Clark, presidente del Grupo de Trabajo de Interpol sobre Delitos contra la Vida Silvestre, el tráfico ilegal de especies silvestres está vinculado a la violencia, la corrupción, el fraude, el contrabando, las conspiraciones, los robos, el incumplimiento de las normas sanitarias y el tráfico de drogas y armas, además del blanqueo de dinero y la evasión fiscal.

Problemas

Con el crecimiento demográfico humano ha aumentado la demanda de especies silvestres. En los países desarrollados, la población se ha acostumbrado a un estilo de vida que alimenta la demanda de especies silvestres; la gente espera tener acceso a una gran variedad de pescado y marisco, artículos de piel, maderas, ingredientes medicinales, textiles, etc. En cambio, en los países en desarrollo, la pobreza extrema hace que muchos habitantes consideren a las especies silvestres como una forma de satisfacer sus necesidades a corto plazo y las vendan por lo que puedan obtener a cambio.

La sobreexplotación de las especies silvestres es una preocupación importante:

- Las especies silvestres son fundamentales para una gran proporción de la población mundial, que depende directamente de ellas para su consumo y como forma de obtener ingresos. Sin embargo, el comercio irresponsable de las especies silvestres está amenazando este recurso, y los más afectados suelen ser las personas más pobres que viven en los países en desarrollo.
- El comercio ilícito de especies silvestres causa otros problemas adicionales. Las especies comercializadas a menudo ya están muy amenazadas y en peligro de extinción, las condiciones de transporte de los ejemplares suelen ser pésimas, los comerciantes no suelen tener escrúpulos y no les importa el daño que pueden causar al medio ambiente (por ejemplo, utilizan cianuro para matar a los peces o talan árboles en áreas protegidas) y el comercio ilícito socava los esfuerzos de los países para gestionar sus recursos naturales de forma sostenible y causa pérdidas económicas enormes en ingresos perdidos.
- La introducción de especies invasoras que depredan sobre especies autóctonas o las desplazan es una de las principales causas de las extinciones recientes. Los comerciantes de especies silvestres han introducido deliberadamente muchas especies invasoras, tales como el visón americano, el galápagos de Florida y muchas especies vegetales.

Puntos calientes

Las zonas donde el comercio de especies silvestres representa una amenaza particularmente grave se conocen como "puntos calientes del comercio de especies silvestres". Entre estos puntos calientes se encuentran las fronteras internacionales de China, los principales núcleos comerciales de África oriental y austral y Asia suroriental, las fronteras orientales de la Unión Europea, algunos mercados de México, algunas zonas del Caribe, de Indonesia y de Nueva Guinea y las Islas Salomón.



Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 1: Atún

El atún es un pez oceánico de gran tamaño de la familia Scombridae. Efectúa migraciones estacionales en las que recorre cientos de kilómetros, cruzando en ocasiones los océanos. Se puede encontrar en cantidades variables en casi todas las aguas templadas, subtropicales o tropicales. Comparado con algunas especies de peces, el atún es de madurez tardía y puede vivir entre 10 y 25 años, dependiendo de la especie. El atún rojo tiene un crecimiento más lento que el atún blanco, el listado y el atún de aleta amarilla o rabil, de menor tamaño. Un atún rojo del Atlántico adulto puede medir más de 2 m de largo y pesar 500 kg. Todas las especies de atún de importancia comercial se reproducen en aguas cálidas, aunque varias especies son de sangre caliente, lo que les permite vivir en aguas más frías. El atún nada a gran velocidad y, a diferencia de la mayoría de los peces, cuya carne es blanca, su carne es entre rosada y rojo oscuro.

Entre las pesquerías de atún se incluyen pesquerías de grandes volúmenes y bajo valor (menos de 1 dólar/kg), que abastecen a las fábricas de conservas, y pesquerías de bajos volúmenes y valor elevado (más de 500 dólares/kg), que se especializan en atún fresco. Las siete especies siguientes son objeto de la pesca comercial:

- **Atún rojo del Sur** (*Thunnus maccoyii*): Se encuentra en las aguas templadas y frías del hemisferio sur y migra a los trópicos para reproducirse. Lo pescan principalmente Japón, Corea, Australia y Nueva Zelanda, y el mayor consumidor es Japón.
- **Atún rojo del Pacífico** (*Thunnus orientalis*): Se encuentra principalmente en las regiones subtropicales del océano Pacífico Norte, y Japón es el principal país pescador y consumidor.
- **Atún rojo del Atlántico** (*Thunnus thynnus*): Esta especie se encuentra en la mitad norte del océano Atlántico, el Mediterráneo y el sur del mar Negro.
- **Patudo** (*Thunnus obesus*): También conocido como ahi, po'onui o atún de ojo grande, se trata de una especie tropical y subtropical con stocks distintos en los océanos Atlántico, Índico, Pacífico occidental y central, y Pacífico oriental.
- **Atún blanco** (*Thunnus alalunga*): También conocido como bonito del norte o albacora, tomo o longfin tunny, se trata de un pez muy migratorio que se encuentra en

todos los océanos pero es menos común en los trópicos. Se comercializa en forma de atún blanco en conserva, fresco y congelado.

- **Listado** (*Euthynnus o Katsuwonus pelamis*): Esta especie se encuentra en todas las aguas templadas cálidas y tropicales del mundo, y sus capturas representan la mitad del suministro anual de atún en el mundo. También se comercializa con el nombre de bonito de vientre rayado, atún claro en conserva, aku, arctic bonito o striped tuna, y puede encontrarse mezclado con otras especies una vez que ha sido transformado. Aunque su forma comercial más común es como atún claro en conserva (generalmente pescado con redes de cerco), algunas veces se vende fresco o congelado.
- **Atún de aleta amarilla o rabil** (*Thunnus albacares*): Se encuentra en todos los mares tropicales y subtropicales del mundo excepto el Mediterráneo, y se comercializa también con el nombre de ahi cuando está fresco o congelado y en forma de atún claro en conserva. Se trata de la especie más utilizada para la elaboración de conservas y se captura principalmente con flotas de cerco.

Problemas de conservación

Tres especies de atún están incluidas en la Lista Roja de la UICN:

- **Atún rojo del Atlántico** (En Peligro en el Atlántico oriental y En Peligro Crítico en el Atlántico occidental).
- **Atún rojo del Sur** (En Peligro Crítico).
- **Patudo** (Vulnerable).

Una cuarta especie, el **atún blanco**, está en la categoría de Datos Insuficientes, pero se considera que sus stocks están amenazados en el Atlántico Norte (Vulnerable) y el Atlántico Sur (En Peligro Crítico).

Varios problemas de conservación afectan a las siete especies de atún de importancia comercial. Los principales son los siguientes:

La sobrepesca: Las capturas mundiales de atún se han duplicado en la última década. Se considera que todas las especies, excepto algunos stocks de listado, están totalmente explotadas, sobreexplotadas o diezmadas. La popularidad del sashimi y el sushi es una de las causas de



© Jorge BARTOLOME / WWF-Canon

la sobrepesca, particularmente de las tres especies de atún rojo (también llamado atún de aleta azul, kuromaguro, thon rouge, blue-fin tuna y horse mackerel), que son el pescado más caro del mundo. Las consecuencias de la sobrepesca son agravadas por el hecho de que los atunes juveniles (el patudo, por ejemplo) a menudo son capturados de forma accidental en las pesquerías de cerco dirigidas a los atunes adultos (véase el texto más abajo). Aún no se conocen plenamente los efectos a largo plazo sobre los ecosistemas marinos de la eliminación de peces de gran tamaño como el atún.

La captura accidental de especies no objetivo: Existen tres métodos principales para la pesca del atún: las redes de cerco, la pesca con caña o con aparejo de mano y el palangre. Otros métodos son la pesca al curricán, la línea de mano y las redes de deriva. Se siguen utilizando métodos tradicionales en unas cuantas pesquerías de gran valor comercial, tales como las almadrabas o trampas para capturar atún rojo del Atlántico en el Mediterráneo y el Atlántico oriental, y la pesca con arpón frente a la costa de Norteamérica. La magnitud de la captura accidental varía en función del tipo de artes de pesca:

- El palangre, que es el método más común para pescar el atún blanco, el patudo y el atún rojo, provoca la captura accidental de tiburones, tortugas marinas, peces de pico (aguja, pez vela y marlín) y aves marinas. Las flotas palangreras internacionales están contribuyendo en gran medida a la disminución a largo plazo de algunas de estas especies amenazadas o en peligro. Las flotas palangreras estadounidenses del Atlántico y Hawái están sujetas a una reglamentación estricta en materia de captura accidental.
- La pesca con redes de cerco, que se utiliza para varias especies, es particularmente perjudicial cuando se realiza rodeando a los delfines en la superficie con el fin de capturar los atunes (sobre todo los ejemplares grandes de atún de aleta amarilla) que tienden a formar bancos por debajo. Las redes capturan tanto atunes como delfines, y en el pasado han muerto millones de delfines con este método. Aunque esta práctica se ha reducido mucho (véase el apartado sobre el atún “dolphin safe” o sin riesgo para los delfines más abajo), en las redes de cerco aún puede haber una gran cantidad de capturas accidentales, aunque la técnica de aflojar las redes para que los delfines puedan escapar reduce el problema.

Continuación de la ficha No. 1

Si las redes de cerco se utilizan junto con objetos flotantes o dispositivos de concentración de peces (FAD, “fish aggregating devices”, en inglés), la captura accidental puede incluir ejemplares juveniles de patudo y atún de aleta amarilla, además de otros peces pelágicos y tiburones.

- Los métodos de pesca con línea y anzuelo, caña, arpón o almadraba son responsables de muy poca captura accidental. Por ejemplo, el atún blanco se pesca o bien al curricán con señuelos artificiales en la superficie o cerca de ella y con caña, o bien utilizando cebos para atraer a los peces, que luego se enganchan con arpones de mano para arrastrarlos a bordo de uno en uno. Se utilizan anzuelos sin muerte y la ausencia de redes garantiza que la pesquería no conlleva riesgos para los delfines.

Los problemas de gestión: Aunque los Estados son responsables de la gestión de los stocks de atún que se encuentran y se pescan en sus aguas territoriales, una gran parte de la pesca del atún se realiza en alta mar, donde la gestión corre a cargo de organizaciones regionales de pesca (ORP). No obstante, las recomendaciones de las ORP no siempre se llevan a cabo. Japón, por ejemplo, ha capturado el doble de su cupo de atún rojo del Sur en los últimos 20 años y algunos países mediterráneos parecen no haber respetado los cupos tampoco.

Las granjas de engorde: El hecho de que el atún sea una especie migratoria que nada a gran velocidad significa que no es adecuado para la acuicultura. No obstante, en el Mediterráneo, México y Australia se realiza el engorde de



atún. Consiste en capturar peces silvestres y engordarlos en jaulas flotantes durante un período que oscila entre varios meses y dos años. Esta técnica conlleva importantes retos de gestión asociados a problemas medioambientales y un aumento del esfuerzo de pesca, que han dado lugar a que varias organizaciones hayan pedido una moratoria sobre esta práctica y un mejor control del cumplimiento de las tallas mínimas establecidas para las capturas de atunes juveniles.

¿Qué especies elegir?

Atún blanco:

- Pesquerías con caña y curricán de la American Albacore Fishing Association (AAFA) en el Pacífico Norte y Sur. *Certificadas por el MSC (Pesca Sostenible Certificada) en 2007.*
- Columbia Británica (curricán/caña) y Hawái (curricán/caña/línea de mano/palangre). *Clasificación del MBA: Mejor opción.*

Patudo:

- Hawái (curricán/caña y línea de mano) y en todo el mundo (curricán/caña). *Clasificación del MBA: Buena alternativa.*

Listado:

- Pesquerías con caña y curricán en todo el mundo. *Clasificación del MBA: Mejor opción – aunque la Marine Conservation Society (MCS) puntúa a esta pesquería con un 3 (motivo de preocupación).*
- Hawái, línea de mano. *Clasificación del MBA: Mejor opción.*
- Hawái, palangre. *Clasificación del MBA: Buena alternativa (gracias a la estricta reglamentación sobre la captura accidental).*

Atún de aleta amarilla:

- Atlántico estadounidense, caña y curricán. *Clasificación del MBA: Mejor opción.*
- Atlántico estadounidense, palangre. *Clasificación del MBA: Buena alternativa.*
- Caña y curricán en todo el mundo. *Clasificación del MBA: Buena alternativa – aunque la Marine Conservation Society (MCS) puntúa a esta pesquería con un 3 (motivo de preocupación).*
- Hawái, línea de mano. *Clasificación del MBA: Buena alternativa*

Atún en conserva “dolphin safe” o “dolphin friendly” de las especies listado, atún blanco y atún de aleta amarilla: Se trata de atún capturado con métodos que no implican la

caza deliberada, captura y muerte de delfines, es decir, la pesca al curricán, con caña o línea de mano o con redes de cerco, siguiendo un conjunto de normas estrictas, incluyendo las siguientes:

- No realizar una persecución intencional, rodear o lanzar redes sobre delfines.
- No utilizar redes de enmalle de deriva para capturar atún.
- No provocar la muerte accidental o heridas graves a ningún delfín durante el lanzamiento de las redes.
- No mezclar atún “dolphin safe” con otros tipos de atún en las bodegas de los barcos o en las plantas transformadoras o almacenes.
- Presencia de un observador independiente a bordo de embarcaciones de un determinado tamaño en las campañas de pesca al Pacífico oriental tropical.

Pesquerías de cerco de listado y atún de aleta amarilla en el Atlántico:

Bajos niveles de captura accidental y poca interacción con tortugas y mamíferos marinos.

Especies de especial preocupación

- **Atún rojo del Atlántico:** Aunque la captura de individuos pescados de forma lícita y con más de 30 kg de peso puede ser sostenible, es prácticamente imposible para los consumidores saber si este ha sido el caso antes del despiece y la transformación. *Puntuación de la MCS: 5 (evitar); Clasificación del MBA: Evitar.*
- **Atún rojo del Sur:** *Puntuación de la MCS: 5 (evitar).*
- **Atún rojo del Pacífico:** *Puntuación de la MCS: 5 (evitar).*
- **Atún rojo de granja:** La cría y engorde de estas especies se basa en la captura de juveniles del medio silvestre.
- **Patudo pescado con palangre:** *Puntuación de la MCS: 5 (evitar); Clasificación del MBA: Evitar.*
- **Atún blanco pescado con palangre en el Pacífico Sur:** *Clasificación del MBA: Evitar.* Este pez suele ser más grande que otros tipos de atún blanco y su carne es de color rojo rosado en vez de marrón claro. Se suele comercializar con su nombre hawaiano: tombo o tombo ahi. *La MCS puntúa al atún blanco del Atlántico y el Pacífico Sur (incluyendo Hawái) con un 4 (motivo de preocupación).*
- **Listado (excepto Hawái) y atún de aleta amarilla (excepto Atlántico estadounidense) capturados con palangre:** *Clasificación del MBA: Evitar.*

Environmental Defense Fund, una organización no gubernamental estadounidense, ha publicado una alerta sanitaria sobre todo el atún pescado con palangre y todo el

atún en conserva debido a sus elevados niveles de mercurio. No existe ninguna alerta sobre el atún pescado al curricán o con caña ya que se trata de ejemplares más jóvenes con niveles más bajos de mercurio. Para obtener más información, consúltense los sitios web www.oceansalive.org o www.edf.org

Fuentes de información adicional

Sustainable Seafood Guide de Australia– disponible en el sitio web de la Australian Marine Conservation Society: http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood: www.blueocean.org/seafood

Comisión para la Conservación del Atún Rojo del Sur (CCBST): www.ccsbt.org

Información de Earth Island Institute sobre el atún certificado “dolphin-friendly” o “dolphin safe”: www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/consumer/

Lack, M. (2007). With an eye to the future: addressing failures in the global management of big-eye tuna. TRAFFIC International y WWF Australia.

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society: www.fishonline.org

Marine Stewardship Council: <http://eng.msc.org/>

Programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium: www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp

Seafood Choices Alliance: www.seafoodchoices.com

Guías de consumo responsable de pescado y marisco de WWF – disponibles para Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Hong Kong, Indonesia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Sudáfrica, Suecia y Suiza: http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 2: Salmón



El salmón desova en el agua dulce de los ríos. Después de uno a tres años, los ejemplares jóvenes migran hacia el mar, y vuelven a desovar hasta tres años más tarde a los ríos donde nacieron.

El **salmón del Pacífico** habita a lo largo de la costa del Pacífico desde California hasta el mar de Bering y las aguas del océano Ártico frente a Alaska, y también en las aguas del extremo oriental de Rusia y Japón. Existen cinco especies de salmón del Pacífico:

- **Salmón real o chinook** (*Oncorhynchus tshawytscha*): Es la especie de mayor tamaño del Pacífico. Pesa entre 5 y 8 kg como promedio, vive entre 4 y 9 años y se encuentra desde el río Yukón en Alaska hasta el centro de California.
- **Salmón keta o chum** (*Oncorhynchus keta*): Esta especie pesa unos 3,5 kg como promedio y se encuentra en Japón, Rusia y a lo largo de la costa del Pacífico de Norteamérica, desde el estado de Washington hasta Alaska. Rusia exporta grandes cantidades a China para su transformación.
- **Salmón coho o plateado** (*Oncorhynchus kisutch*): Esta especie, que tiene un peso medio de 5,5 kg, se pesca entre Oregón y Alaska y representa menos del 10% de las capturas de salmón salvaje de Estados Unidos casi todos los años.
- **Salmón rojo o sockeye** (*Oncorhynchus nerka*): Esta especie constituye la segunda pesquería más importante de salmón salvaje de Norteamérica en tamaño y la de mayor valor, con un 75% de las capturas mundiales procedentes de las aguas de Alaska. Una pesquería importante de la especie en Rusia abastece a Japón y otros países asiáticos.
- **Salmón rosado** (*Oncorhynchus gorbuscha*): Se trata de la especie más abundante y generalmente representa más de la mitad de las capturas comerciales de salmón salvaje de Estados Unidos. Rusia exporta grandes cantidades a China para su transformación.

La especie comercial más importante de **salmón del Atlántico** es *Salmo salar*, que está presente en todas las aguas de Europa.

Existe una fuerte demanda de salmón en Europa, Norteamérica y Extremo Oriente, y Japón constituye el mayor mercado. La pesca comercial de salmón salvaje se realiza principalmente en el mar, aunque la pesca deportiva de salmón en los ríos es muy popular.

Aproximadamente el 60% del mercado mundial de salmón consiste en salmón de acuicultura (unos 1.400 millones de toneladas anuales). Noruega, Chile y el Reino Unido son los principales productores, y juntos producen el 86% de todo el salmón de acuicultura. Alrededor del 89% del salmón de acuicultura es salmón del Atlántico. El salmón del Pacífico (principalmente el chinook y el coho) se cría en piscifactorías en Canadá, Noruega, Reino Unido, Chile, Estados Unidos y varios países asiáticos, tales como Japón.

Problemas de conservación

La dependencia de zonas de agua dulce del salmón lo hace particularmente vulnerable a la pérdida de hábitat, que actualmente representa la mayor amenaza para su supervivencia. Entre las artes de pesca utilizadas en el mar se incluyen las redes de enmalle fijas y de deriva, las redes de cerco y el curricán (o líneas con anzuelos), que rara vez tocan el lecho marino. Estos métodos provocan poca captura accidental y son poco perjudiciales para el hábitat.

Salmón del Pacífico: Las poblaciones de salmón del Pacífico han disminuido drásticamente debido a la sobrepesca y los daños ocasionados por la construcción de presas, la deforestación y el desarrollo urbanístico en los hábitats de agua dulce que necesitan para desovar y desarrollarse. Los stocks de salmón chinook, coho, sockeye y rosado de California, Oregón y Washington están considerablemente diezmados, excepto en unas cuantas rutas migratorias viables. A menudo se capturan salmones procedentes de zonas distintas a la vez, lo cual complica la gestión. Por ello, existen unas 30 localidades llamadas Unidades Evolutivas Significativas (ESU, Evolutionary Significant Units, en inglés) en California y el noroeste del Pacífico donde el salmón está clasificado como especie Amenazada o En Peligro en la Ley de Especies en Peligro de

Estados Unidos (Endangered Species Act) y por lo tanto su pesca está prohibida. No obstante, estos salmones se capturan con regularidad cuando se mezclan con salmones de stocks “saludables” o se encuentran cerca de ellos. Las pesquerías del Pacífico nororiental abastecen a los mercados comerciales de Asia, Europa y Norteamérica.

Salmón del Atlántico: Los stocks de salmón del Atlántico están amenazados en una gran parte de su área de distribución autóctona debido a la pérdida de hábitat, la sobrepesca, la contaminación, la acuicultura y los obstáculos en sus rutas migratorias. El salmón del Atlántico está clasificado como una especie amenazada y en declive por el convenio OSPAR (Convención para la Protección del Medio Marino del Noreste Atlántico).

Salmón de acuicultura: Las granjas y criaderos de salmón han causado problemas ecológicos en muchas zonas. Los criaderos a veces se encuentran en las rutas migratorias de los salmones silvestres o cerca de ellas y las fugas de salmones de criadero pueden amenazar a las poblaciones silvestres a través de la competencia por el alimento o las zonas de desove. A continuación se mencionan algunos de los impactos de la salmonicultura:

- Contaminación por productos químicos y exceso de nutrientes procedentes del alimento y desechos que perjudican al lecho marino y sus comunidades.
- Uso excesivo de antibióticos, productos antifouling y pesticidas para controlar las enfermedades que se contagian fácilmente en las explotaciones, que pueden ser perjudiciales para la salud humana.
- Transferencia de virus y parásitos entre peces de granja y peces silvestres y entre explotaciones.
- Los salmones de granja que se escapan compiten con los peces silvestres y se cruzan con stocks silvestres locales de la misma población, alterando la diversidad del patrimonio genético.
- La utilización de harina y aceite de pescado procedentes de peces silvestres para alimentar a los salmones de granja exacerba la sobrepesca; la harina y el aceite de pescado representan actualmente un tercio de la extracción mundial de pescado.

¿Qué especies elegir?

De origen silvestre:

Salmón del Pacífico (todas las especies) de las aguas de Alaska (Estados Unidos):

Las pesquerías de salmón de Alaska representan la mayor parte del salmón del Pacífico de Estados Unidos (más del 50% es salmón rosado y un 25% es salmón rojo, y el resto está formado por salmón chum, coho y chinook. Alrededor del 75% del salmón fresco o congelado se exporta, principalmente a Japón. El salmón en conserva se destina principalmente a Europa y Estados Unidos, y el producto fresco y ahumado es cada vez más accesible. Las poblaciones están en buen estado, en parte debido a que los sistemas de agua dulce de Alaska están comparativamente intactos; también se suplementan con alevines. Certificado por el Marine Stewardship Council (MSC) en 2000, con una nueva evaluación iniciada en 2005. MBA – Mejor opción, MCS 1 (bueno). Nota: existen preocupaciones acerca de la salud a largo plazo de las poblaciones silvestres de salmón en California, Washington y Oregón. De hecho, la pesquería de salmón rosado de California se cerró en 2008 a causa de un colapso reciente de la población (el salmón rosado de California se comercializa mucho en California y también se exporta a otras partes de Estados Unidos, Japón, Alemania y Reino Unido).

Cultivado:

La MCS recomienda elegir **salmón del Atlántico certificado** por la Soil Association como ecológico y/o por el programa Freedom Foods de la RSPCA/SSPCA.

WWF aconseja elegir salmón procedente de explotaciones que cumplan las condiciones siguientes:

- Estar situadas lejos de áreas protegidas, ríos importantes para salmones silvestres y otras especies amenazadas.
- Tener buenos antecedentes en materia de prevención y minimización del impacto de las fugas.
- Tener niveles bajos de enfermedades.
- Minimizar el uso de productos químicos antifouling a través del uso de redes dobles y una limpieza mecánica (seguida por un tratamiento del agua) o peces limpiadores (lábridos).
- Aplicar un sistema de trazabilidad.
- No utilizar ingredientes a base de harina o aceite de pescado procedentes de stocks de pesca sobreexplotados, diezmados o en proceso de recuperación.
- Utilizar alimentos que maximicen el uso de subproductos del mar (con una composición total de menos del 35%

de harina de pescado, menos del 27% de aceite de pescado y con un índice de conversión inferior a 1,15).

Especies de especial preocupación

- **Salmón salvaje del Atlántico:** *Puntuación de la MCS: 4 (motivo de preocupación).*
- **Salmón cultivado del Atlántico o del Pacífico no ecológico:**
Aunque el MBA recomienda evitar el salmón de granja en general, el salmón cultivado certificado como ecológico o procedente de explotaciones bien gestionadas (véase más arriba) se considera una opción excelente.

Fuentes de información adicional

Sustainable Seafood Guide de Australia– disponible en el sitio web de la Australian Marine Conservation Society: http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood: www.blueocean.org/seafood

Clarke, S. (2007). Trading tails: Russian Salmon fisheries and East Asian markets. TRAFFIC East Asia.

Knapp, G., C. Roheim y J. Anderson. 2007. The Great Salmon Run: Competition Between Wild and Farmed Salmon. TRAFFIC North America. Washington, D.C.: World Wildlife Fund.

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society: www.fishonline.org

Marine Stewardship Council: <http://eng.msc.org/>

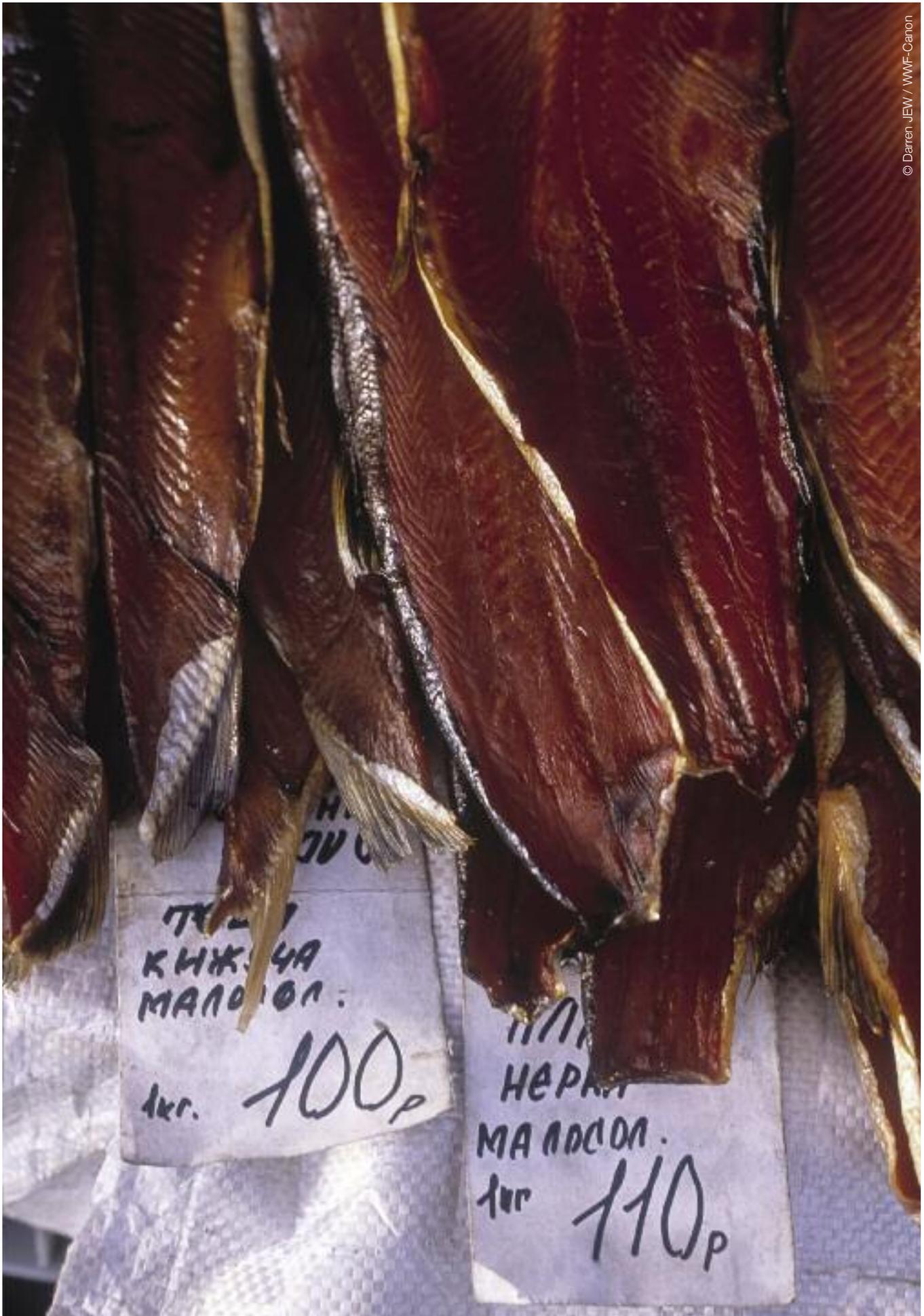
Programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium: www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp

Seafood Choices Alliance: www.seafoodchoices.com

Guías de consumo responsable de pescado y marisco de WWF – disponibles para Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Hong Kong, Indonesia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Sudáfrica, Suecia y Suiza: http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Diálogo de WWF sobre la acuicultura del salmón: www.worldwildlife.org/aquadialogues

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.



© Darren JEW / WWF-Canon

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 3: Moluscos

En el mundo se consumen cientos de especies de moluscos como marisco. La mayoría de estas especies son de crecimiento rápido y se reproducen abundantemente, por lo que en teoría pueden soportar una extracción importante. Los tres grupos más importantes en el comercio internacional de marisco son los siguientes:

- Bivalvos – moluscos filtradores con dos conchas, tales como los mejillones, las vieiras y las ostras.
- Gasterópodos – animales parecidos a los caracoles, como el caracol rosado.
- Cefalópodos – animales móviles de cuerpo blando, tales como el calamar y el pulpo.

Aunque algunas especies se extraen del medio silvestre, los moluscos son particularmente importantes ya que representan en torno al 25% de la producción de la acuicultura en el mundo. El principal productor es China, con poco más del 80% de la producción mundial, seguida por Japón, Estados Unidos, Francia, Tailandia, España, Nueva Zelanda e Italia. La mayoría de los moluscos consumidos como marisco son bivalvos, que se alimentan filtrando partículas en suspensión en el agua. Esto hace que sean muy adecuados para la acuicultura, ya que no es necesario alimentarlos. Su cultivo consiste en extraer larvas o juveniles silvestres en zonas donde se concentran de forma natural o bien producir larvas en criaderos y dejarlas crecer hasta un tamaño comercial en diferentes superficies (bateas, cuerdas, balsas, etc.) en el fondo o en suspensión en el agua. El cultivo de bivalvos tiene un impacto reducido sobre el medio marino, ya que no se alimenta a los ejemplares con harina o aceite de pescado y por lo tanto no se ejerce presión sobre otras pesquerías ni se aumenta la cantidad de nutrientes en las aguas costeras. Los bivalvos pueden incluso limpiar las aguas en las que se encuentran filtrándolas de nutrientes y materia orgánica. El uso de fertilizantes, antibióticos y otros productos químicos es poco frecuente.

Sin embargo, la cría de moluscos presenta unos cuantos riesgos para el medio ambiente, tales como los efectos sobre el equilibrio de nutrientes del lecho marino, el contagio de enfermedades a las poblaciones silvestres y la fuga de especies exóticas, que pueden desplazar a las poblaciones naturales.

En el Reino Unido, la Soil Association ha desarrollado normas para la certificación ecológica de varios bivalvos,

incluyendo los mejillones, las vieiras y las almejas. La certificación garantiza que los métodos de cría empleados tienen un impacto negativo mínimo sobre el medio ambiente, que los desechos se reutilizan y reciclan en la medida de lo posible y que la extracción es respetuosa con el medio ambiente (por ejemplo, sin utilizar el dragado para obtener vieiras).

Pectínidos o vieiras

Existen más de 360 especies de pectínidos, también conocidos como vieiras y llamados “scallops” en inglés, que se encuentran en prácticamente todo el mundo. Son un alimento apreciado en muchos países y suelen servirse cocidos dentro o fuera de su concha o crudos en forma de sushi; se comercializan frescos o congelados.

Las vieiras son una especie de importancia comercial en el océano Atlántico, con pesquerías en Estados Unidos y Canadá. La mayoría de las vieiras que se consumen a escala local son silvestres.

Los pectínidos se cultivan en acuicultura en 20 países, siendo los principales productores China y Japón, seguidos por Chile y Perú. Se cultivan unas 15 especies de pectínidos, que representan aproximadamente el 60% de la producción mundial. Se encuentran pectínidos de granja todo el año, pero la venta de producto fresco puede estar limitada en algunas regiones por motivos de seguridad alimentaria.

Problemas de conservación

La población de vieiras del Atlántico Norte está bien gestionada y es relativamente saludable y abundante, pero la población de la región del Atlántico central (entre Carolina del Norte y Nueva York) es objeto de sobrepesca.

La recolección de los pectínidos se realiza por dragado y en menor medida por arrastre. Ambos métodos pueden causar un grave daño al lecho marino y ocasionar la captura accidental de tortugas marinas y peces. El establecimiento de zonas de prohibición de pesca, la modificación de aparejos y los límites de capturas pueden reducir la captura accidental de peces, pero esta actividad sigue provocando la muerte e hiriendo a un gran número de ejemplares de tortuga boba en el Atlántico central. La recolección manual por buzos es el método recomendado para extraer pectínidos silvestres, dado que el buceo está restringido a

TRAFFIC

the wildlife trade monitoring network



© Martin HARVEY / WWF-Canon



© Hartmut JUNGLIUS / WWF-Carion

menos de 30 m de profundidad, lo que significa que las poblaciones de aguas más profundas están protegidas y sirven de plantel reproductor. En Europa, los ejemplares recolectados a mano por buzos suelen ser de mayor tamaño y mejor calidad que los que se han obtenido mediante dragado.

Las larvas para la acuicultura se extraen del medio silvestre o se producen en granjas para después trasplantarlas a zonas en aguas costeras. Se suspenden en la columna de agua (para la recolección manual) o se disponen en el lecho marino para su engorde (para la recolección por dragado, que puede dañar el lecho marino). La utilización de larvas silvestres no parece ser perjudicial para las poblaciones de estas especies, dado que se trasplantan a localidades que suelen ser mejores que aquellas en las que los ejemplares se asentarían de forma natural. No obstante, en China la abundancia de pectínidos en el medio silvestre suele ser baja, por lo que la extracción de larvas silvestres podría tener un impacto negativo

¿Qué especies elegir?

PECTÍNIDOS SILVESTRES:

- **Vieira patagónica** (*Zygochlamys patagonica*). Certificada por el Marine Stewardship Council (MSC) en 2006. La pesquería se limita principalmente a las aguas argentinas, pero el producto congelado en alta mar está disponible en Europa, Estados Unidos y Canadá.
- **Pectínidos silvestres recolectados a mano en Europa:**
 - **Vieira** (*Pecten maximus*). Puntuación de la MCS: 2 (motivo de preocupación).
 - **Vieira americana** (*Placopecten magellicanus*). Puntuación de la MCS: 3 (motivo de preocupación).
 - **Volandeira o golondrina** (*Aequipecten opercularis*). Puntuación de la MCS: 3 (motivo de preocupación).
- **Vieira silvestre del noroeste de Estados Unidos y Canadá.** Clasificación del MBA: Buena elección.
- **Pectínidos silvestres de Australia.** WWF Hong Kong: Recomendado.

Pectínidos cultivados:

- **Europa.** Los pectínidos cultivados en granjas gestionadas de forma responsable (vieiras, por ejemplo) y aquellos con certificación ecológica.

- **Peine caletero (*Argopecten irradians*) cultivado.** Clasificación del MBA: *Mejor opción cuando se producen en cultivos suspendidos. Los ejemplares cultivados sobre el fondo y recolectados por dragado se consideran una Buena alternativa.*
- **Pectínidos cultivados en China.** *WWF Hong Kong: Recomendado.*

Especies de especial preocupación

- **Pectínidos silvestres recolectados por dragado,** tales como los del Atlántico central de Estados Unidos.

Ostras

Las ostras son bivalvos filtradores que se encuentran en la mayoría de los océanos del mundo, excepto cerca de los extremos polares. Aunque se reproducen con rapidez y son muy prolíficas, la extracción excesiva, la destrucción del hábitat y la introducción de enfermedades han reducido mucho las poblaciones en el medio silvestre. Las ostras silvestres no son muy comunes, y las ostras cultivadas representan el 97% del consumo mundial de ostras en el mundo (4,6 millones de toneladas anuales). China produce más del 80% de las ostras cultivadas en el mundo, pero éstas se destinan al consumo nacional. Los otros principales productores de ostras cultivadas son Corea, Japón, Francia y Estados Unidos. La mayoría de las ostras cultivadas (el 97%) son ostras del Pacífico (*Crassostrea gigas*), cuyo origen es el noreste de Asia. Estas ostras alcanzan el tamaño comercial en tres o cuatro años, mientras que otras especies tardan entre cinco y seis años.

Problemas de conservación

Las poblaciones de ostra plana autóctona de Europa (*Ostrea edulis*) están muy reducidas en el medio silvestre en la mayor parte de su área de distribución. La contaminación de las aguas costeras y la destrucción del hábitat han diezmando las poblaciones silvestres en algunas zonas. Además, la extracción de ostras mediante dragado puede dañar los fondos marinos. De hecho, áreas conocidas en el pasado por sus abundantes poblaciones naturales se están utilizando actualmente para el cultivo de ostras.

La mayoría de las explotaciones ostrícolas son empresas privadas bien gestionadas. Las ostras nacen en criaderos y luego se dejan crecer en la zona de mareas, generalmente en bolsas de rejillas de plástico semi-rígidas, sujetadas por caballetes de acero o colocadas en jaulas alargadas colgadas entre una serie de postes sumergidos en el agua durante la marea alta. Las ostras de gran tamaño pueden volver a depositarse en el lecho marino cuando éste es de grava firme. Las mejores zonas de cultivo son lugares

resguardados con una mezcla de agua salada y agua dulce. Los productores de ostra del Pacífico de zonas templadas utilizan larvas procedentes de criaderos, ya que la especie no suele desovar en aguas templadas o frías, aunque el aumento reciente de las temperaturas favorece la reproducción. También se cultiva la ostra autóctona europea.

Los métodos de recolección manuales perturban menos los sedimentos que los métodos mecánicos, pero son menos adecuados para las aguas más profundas por razones prácticas. El cultivo de ostras en zonas en las que no son autóctonas puede introducir enfermedades, y cada vez existe mayor preocupación sobre el impacto de la cría de ostras genéticamente modificadas en el medio silvestre.

¿Qué especies elegir?

- **Ostra del Pacífico cultivada:** *Puntuación de la MCS: 1 (buena). Clasificación del MBA: Mejor opción*
- **Ostras cultivadas procedentes de China:** *WWF Hong Kong: Recomendado.* Se recomienda elegir productos procedentes de explotaciones que utilicen técnicas de cultivo en suspensión y recolección manual en vez de dragado.
- **Ostras silvestres del golfo de México (Estados Unidos) y Canadá:** *Clasificación del MBA: Buena elección.*

Mejillones

Alrededor del 90% de la producción mundial de mejillones procede de la acuicultura, y los principales productores son China, España, Italia, Tailandia, Francia y Nueva Zelanda. Estados Unidos representa menos del 0,1% de la producción acuícola mundial y depende de importaciones procedentes de Canadá y Nueva Zelanda. Los mejillones son la especie de marisco que más se cultiva en el Reino Unido, donde se trabaja con varias especies. Se encuentran mejillones cultivados todo el año, pero la venta de producto fresco puede estar limitada en algunas regiones por motivos de seguridad alimentaria.

Problemas de conservación

El cultivo del mejillón no suele causar problemas al medio ambiente, dado que en la mayoría de los casos se realiza en suspensión. Las larvas para el cultivo en suspensión, que representa aproximadamente el 85% de la producción, se suelen capturar en la columna de agua con dispositivos específicos. En el cultivo sobre el fondo, se draga la mejilla o cría de áreas naturales para colocarla en el lecho marino, de donde se recolecta por dragado después del período de engorde, lo cual puede provocar daños en el lecho marino. Se pueden observar una mayor concentración de materia

orgánica, un menor potencial de oxidorreducción y una menor diversidad bentónica debajo y en los bordes de los lugares de cultivo de mejillón en suspensión, aunque estos efectos suelen ser poco importantes.

Es poco común que se produzcan escapes de mejillones. Dado que las enfermedades son escasas, los productores de mejillón están menos afectados por epidemias que otros productores de bivalvos, por lo que no suelen utilizar antibióticos. Se han desarrollado recomendaciones para una buena gestión del cultivo de mejillón en Canadá y Nueva Zelanda.

¿Qué especies elegir?

- **Mejillones cultivados en todo el mundo:** *Clasificación del MBA: Mejor opción.* Elegir mejillones que hayan sido cultivados en suspensión en vez de sobre el fondo.

Abulón

El abulón es un gasterópodo herbívoro del género *Haliotis* que se encuentra en una gran parte del mundo (incluyendo Europa, Sudáfrica, la costa del Pacífico de Norteamérica, Japón, China, Australia y Nueva Zelanda). Es muy valorado, particularmente en Asia, donde su carne puede alcanzar el precio de 1.000 dólares/kg durante las fiestas del año nuevo chino. La mayor parte de la demanda mundial se abastece con abulón silvestre y cultivado de México, Australia, Nueva Zelanda, Taiwán, Japón y China. Existen pesquerías comerciales de *Haliotis tuberculata* en Francia y España y una pequeña industria acuícola de abulón en California, desde donde la mayor parte de la producción se exporta a Asia.

Problemas de conservación

Muchas poblaciones silvestres de abulón han sido diezmadas por la extracción excesiva. Los stocks de abulón han disminuido gravemente en Sudáfrica, donde la mayor parte de la cosecha se exporta a Asia oriental, particularmente Hong Kong. La extracción ilegal y el comercio continuados podrían tener un impacto muy grave sobre la supervivencia de la especie. Las cinco zonas de pesca de abulón más importantes de la costa del Pacífico en California están diezmadas a consecuencia de más de 50 años de pesca intensiva (tanto deportiva como comercial), la extracción ilegal, la predación por la creciente población de nutrias marinas, la contaminación del hábitat continental, las enfermedades y la gestión inadecuada de los stocks silvestres. Con el fin de permitir la recuperación de los stocks, la pesquería comercial se cerró en 1997, aunque la pesca deportiva sigue estando autorizada en una zona al norte de San Francisco. En Francia, la pesca del

abulón está reglamentada por un sistema de permisos y cupos, aunque su aplicación es deficiente. En Bretaña, los stocks sólo se han recuperado parcialmente después de haber sido muy afectados por una grave enfermedad bacteriana en 1996/7. En España, la pesquería se ha tenido que cerrar al menos en dos ocasiones por problemas de contaminación.

El cultivo del abulón en California está sujeto a una reglamentación estricta para controlar los problemas relacionados con enfermedades y parásitos (sabélidos y síndrome de marchitamiento). El abulón cultivado tiene una talla máxima de recolección de 10 cm de longitud de la concha. Los ejemplares de mayor tamaño probablemente son de origen ilegal. El abulón se alimenta con algas, aunque también se utiliza alimento artificial. Se está desarrollando la acuicultura del abulón en Europa, principalmente en Irlanda, donde se han importado *H. discus hannai* y *H. tuberculata*, y existen proyectos de cultivo de abulón en Francia, Inglaterra, España y Escocia.

¿Qué especies elegir?

- **Abulón silvestre de Australia.** *WWF Hong Kong: Recomendado.*
- **Abulón cultivado en Europa:** (*Haliotis tuberculata* y *Haliotis discus hannai*). *Puntuación de la MCS: 1 (bueno).*
- **Abulón rojo, verde y rosado cultivado en Estados Unidos.** *Clasificación del MBA: Mejor opción.*
- **Abulón cultivado en China.** *WWF Hong Kong: Recomendado.*

Especies de especial preocupación

- **Abulón silvestre de Sudáfrica y California**
— hasta que se hayan establecido medidas eficaces para luchar contra una extracción ilegal excesiva.

CARACOL REINA O ROSADO

El caracol reina o rosado (*Strombus gigas*) es un molusco gasterópodo que sólo se encuentra en el Caribe. Se desplaza lentamente y es fácil de atrapar a mano o simplemente con artes de pesca rústicos (palos con anzuelos). El caracol reina es particularmente vulnerable a la pesca durante la época de desove, cuando se concentra un gran número de individuos. Es una especie longeva y de madurez tardía, lo que la hace vulnerable a la presión pesquera. En Florida, las pesquerías comerciales y de recreo están cerradas a causa de la sobrepesca, pero los stocks se han recuperado lentamente debido a la contaminación y la pérdida de hábitat. Existe mucha extracción ilegal en otros países, y sólo algunos aplican

medidas de gestión adecuadas. Se ha intentado cultivar la especie, pero sin éxito comercial hasta el momento, aunque existe una explotación en las Islas Turcas y Caicos. La especie está incluida en el Apéndice II de CITES.

El Monterey Bay Aquarium recomienda evitar el consumo de esta especie.

CALAMAR

Aunque se pescan comercialmente casi 100 especies de calamar, sólo dos especies representan más de la mitad de las capturas mundiales de calamar. Se trata de la pota japonesa (*Todarodes pacificus*) y el calamar argentino (*Illex argentinus*). Más de 30 países o territorios pescan calamar, y China, Taiwán, India, Corea del Sur y Tailandia representan casi el 80% de las importaciones de calamar de Estados Unidos. India pesca calamar exclusivamente en el océano Índico.

Existe una pesquería importante de calamar veteadado (*Loligo forbesi*), una especie muy extendida en el Atlántico Nororiental y el Mediterráneo.

Problemas de conservación

El calamar tiene un ciclo de vida corto (entre 6 y 18 meses), poco solapamiento entre generaciones y un reclutamiento muy irregular, con grandes fluctuaciones en su abundancia. Estos factores, asociados a la poca o escasa gestión y los datos poco fiables sobre pesquerías, suscitan preocupaciones acerca de una posible sobrepesca. Además, a menudo es difícil determinar la especie y pesquería de origen del calamar en el comercio; en la mayoría de los casos, el producto sólo es etiquetado como “calamar” por los países exportadores.

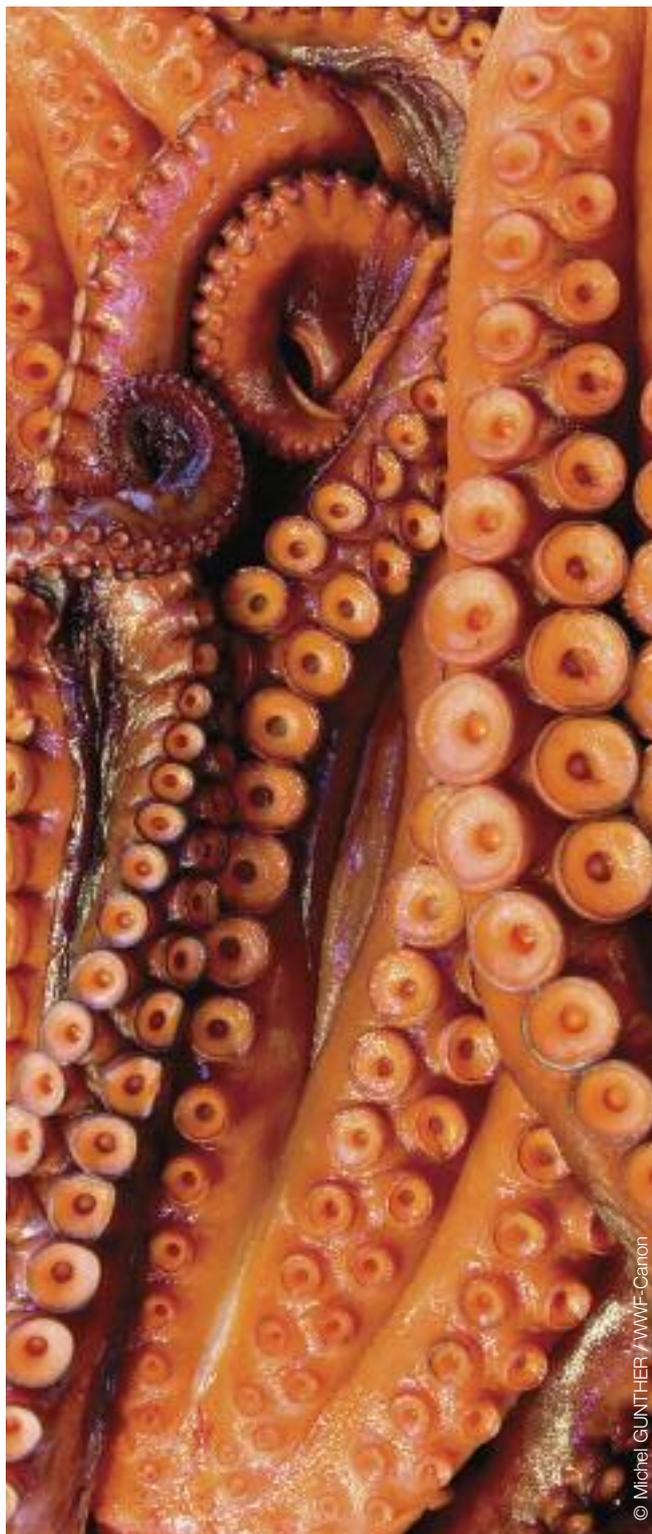
El calamar crece rápido y se reproduce a una edad temprana, lo que le da una gran resiliencia frente a la presión pesquera. No obstante, su abundancia varía a lo largo del tiempo y según la zona, ya que depende de condiciones tales como la temperatura del agua y la disponibilidad de presas. Algunas pesquerías han experimentado grandes fluctuaciones en sus capturas, no necesariamente provocadas por la sobrepesca.

En las aguas internacionales, se pesca principalmente con poteras o al arrastre, en ambos casos con poca captura



Continuación de la ficha No. 3

accidental. Las pesquerías de calamar en alta mar no están gestionadas, y se conoce muy poco sobre la abundancia de los stocks. El calamar desempeña una función importante en la cadena trófica marina, tanto como predador como presa, y representa una fuente de alimento importante para mamíferos marinos tales como los cachalotes. Esto constituye un método de preocupación, dado que el calamar se está convirtiendo cada vez más en especie



objetivo en zonas donde otras especies han disminuido a causa de la sobrepesca.

¿Qué especies elegir?

- Calamar silvestre en todo el mundo. Clasificación del MBA: Buena alternativa; WWF Hong Kong: Recomendado.
- Calamar de Boston o pálido (*Loligo pealei*) pescado al arrastre, océano Atlántico de Estados Unidos. Clasificación del MBA: Mejor opción.
- Pota argentina o voladora (*Illex illecebrosus*) pescada al arrastre, océano Atlántico de Estados Unidos. Clasificación del MBA: Buena alternativa.
- Calamar de Humboldt (*Dosidicus gigas*) silvestre, golfo de California. Clasificación del MBA: Buena alternativa.

Especies de especial preocupación

El calamar capturado en pesquerías comerciales industriales o a gran escala, que extraen grandes cantidades de calamar en la base de la cadena alimentaria. Puntuación de la MCS: 4 (motivo de preocupación).

PULPO

El pulpo crece rápidamente y probablemente alcanza la madurez sexual a los tres o cuatro años de edad. A diferencia del desove masivo del calamar, la reproducción del pulpo requiere la puesta de huevos por parte de la hembra, que guarda los huevos y muere una vez que han eclosionado. En Europa, tanto el pulpo común (*Octopus vulgaris*) como el pulpo blanco o cabezón (*Eledone cirrhosa*) forman parte de la captura accidental en la pesca de arrastre. También se capturan en vasijas de barro en las que entran instintivamente para refugiarse. El pulpo no está sujeto a evaluaciones de stocks o controles de cupos; no existen tamaños mínimos de capturas para el pulpo blanco, aunque sí existe un peso mínimo de captura de 750 gramos para el pulpo común.

¿Qué especies elegir?

- Especies de pulpo. Puntuación de la MCS: 3 (motivo de preocupación).

Especies de especial preocupación

- La MCS recomienda evitar el consumo de **pulпитos**, ya que no han tenido la oportunidad de reproducirse.
- Sepia del mar de China Meridional. WWF Hong Kong: Evitar.

OTROS MOLUSCOS

En el mundo se consumen otros muchos moluscos como marisco. Las almejas, nombre genérico con el que se conoce a bivalvos muy diversos, son particularmente apreciadas. Las especies silvestres más comunes en las capturas en el este de Estados Unidos son la almeja blanca (*Spisula solidissima*), utilizada en sopas, la almeja de Islandia (*Arctica islandica*), la almeja de can (*Mya arenaria*) y la chirla mercenaria o almeja americana (*Mercenaria mercenaria*). La población de almeja blanca es saludable y abundante, pero la extracción se realiza mediante dragado hidráulico, utilizando chorros de agua a presión para separar las almejas del sedimento y causando un daño considerable al fondo marino. Una pesquería de berberecho ha sido certificada por el MSC (véase más abajo). Se cultivan muchas especies.

¿Qué especies elegir?

- **Pesquería de berberecho (*Cerastoderma edule*) de Burry Inlet:** Pesquería tradicional en el sur de Gales donde los berberechos se recolectan manualmente con rastrillo y criba y se venden a escala local a comerciantes del Reino Unido, aunque parte de la producción se exporta a España, Países Bajos, Francia y Portugal. *Certificada por el MSC.*
- **Almeja de can (*Mya arenaria*) silvestre, océano Atlántico de Estados Unidos.** *Clasificación del MBA: Mejor opción.*
- **Almeja blanca silvestre (*Spisula solidissima*), océano Atlántico de Estados Unidos.** *Clasificación del MBA: Buena alternativa.*
- **Chirla mercenaria (*Mercenaria mercenaria*), silvestre, océano Atlántico de Estados Unidos.** *Clasificación del MBA: Buena alternativa.*
- **Almeja de Islandia silvestre, océano Atlántico de Estados Unidos.** *Clasificación del MBA: Buena alternativa.*
- **Almejas cultivadas (almeja de can, chirla mercenaria, berberecho).** *Clasificación del MBA: Mejor opción.*
- **Almejas cultivadas de China.** *WWF Hong Kong: Recomendado.*

Fuentes de información adicional

Sustainable Seafood Guide de Australia– disponible en el sitio web de la Australian Marine Conservation Society: http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood: www.blueocean.org/seafood

Huchette, S.M.H. y Clavier, J. 2004. Status of the ormer industry in Europe. J. Shellfish Research.

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society: www.fishonline.org

Marine Stewardship Council: <http://eng.msc.org/>

Programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium: www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp

Seafood Choices Alliance: www.seafoodchoices.com

Diálogo de WWF sobre la acuicultura del abulón: www.worldwildlife.org/aquadialogues

Diálogo de WWF sobre la acuicultura de los moluscos: www.worldwildlife.org/aquadialogues

Guías de consumo responsable de pescado y marisco de WWF – disponibles para Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Hong Kong, Indonesia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Sudáfrica, Suecia y Suiza: http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 4: Pescados y mariscos específicos de Asia



El pescado y el marisco son particularmente populares en los restaurantes asiáticos, en cuyos menús se ofrecen algunas especies que no se consumen en otras regiones del mundo. Esta ficha trata de alguna de las especies que son objeto de una importante demanda en Asia y cuya conservación es motivo de preocupación, a saber:

- Tiburones, particularmente las aletas de tiburón.
- Peces vivos de arrecife destinados al consumo, tales como los meros, pargos y peces napoleón.
- Cohombros o pepinos de mar de mar.
- Almejas gigantes.
- Geoduck.

TIBURONES

Entre 30 y 40 especies de tiburones se explotan por su carne y sus aletas en más de 120 países. Las aletas son el producto más valioso, ya que se secan para después elaborar la sopa de aleta de tiburón (un plato muy apreciado en muchas culturas asiáticas) y otros platos consumidos tradicionalmente en celebraciones en Asia oriental. El precio al por menor de las aletas de tiburón supera los 400 dólares/kg. Aunque la aleta en sí no tiene ningún sabor, su textura y significado cultural son muy valorados. El mercado más importante y creciente es China continental, aunque existe un mercado enorme en Japón, Hong Kong, Singapur y Corea.

La carne de tiburón no se conserva bien sin refrigeración y suele tener poco valor. Se consume en unos cuantos países, pero no suele aparecer en menús de restaurantes. La única excepción es el cazón, que a veces se utiliza como sustituto del bacalao en “fish and chips” pero no se consume en Asia.

Los tiburones tienen un valor turístico importante en los países en los que se practica el buceo, pero la disminución de sus poblaciones está poniendo en peligro este valor. Por ejemplo, se calcula que un solo tiburón de arrecife vivo tiene un valor de 250.000 dólares al año a través del turismo de buceo, mientras que un tiburón de arrecife muerto tiene un valor puntual de entre 50 y 60 dólares para un pescador.

Problemas de conservación

La mayoría de las poblaciones de tiburones del mundo están muy sobreexplotadas por su carne y sus aletas, así como la captura accidental. Alrededor del 20% de las 547 especies de tiburones en la Lista Roja de la UICN están en situación de amenaza. El tiburón peregrino (*Cetorhinus maximus*), el tiburón ballena (*Rhincodon typus*) y el gran tiburón blanco (*Carcharodon carcharias*) están incluidos en el Apéndice II de CITES, aunque no son objeto de demanda para su consumo.

Se calcula que cada año se capturan unos 100 millones de tiburones, y las capturas mundiales han aumentado en un 300% desde 1950. Dado que los tiburones tienen un crecimiento lento, una madurez tardía y un pequeño número de crías cada vez, sufren un rápido declive cuando son objeto de una explotación intensa. La pérdida de los stocks de tiburones de Asia ha hecho que las flotas asiáticas se desplacen más lejos para pescar tiburones, en el Pacífico, por ejemplo, aparte de contribuir al desarrollo de pesquerías dirigidas específicamente a los tiburones.

El comercio de aletas de tiburón representa actualmente la causa principal de la disminución de los tiburones en el mundo, y la demanda de aletas sigue creciendo. La práctica empleada es cortar las aletas del tiburón, que representan sólo un 5% de su peso, y tirar al mar al animal, que a veces aún está vivo y muere lentamente. Cada año se comercializan unas 10.000 toneladas de aletas de tiburón.

Muchas pesquerías de tiburones utilizan redes de arrastre, que pueden perjudicar gravemente a las comunidades del lecho marino y capturar a otras muchas especies de forma accidental. En las redes de enmalle o los palangres utilizados en la pesca dirigida de tiburones mueren tortugas, aves y mamíferos marinos amenazados. La causa de la muerte de la mitad de todos los tiburones cada año es la captura accidental en artes de pesca utilizados para capturar a otras especies de peces.

En el marco de la FAO se ha adoptado un Plan de Acción Internacional para la Conservación y Ordenación de los Tiburones. No obstante, aún no existen pesquerías de tiburón gestionadas de forma sostenible y la mayoría de los países no tienen ninguna reglamentación al respecto.

Además, puede ser muy difícil distinguir entre las especies de tiburones. La práctica de cercenar las aletas y descartar el resto del cuerpo (“shark finning”, en inglés) está “prohibida” en muchos países, lo que significa que el cadáver del animal se debe desembarcar entero con sus aletas, para reducir el despilfarro y contribuir a la identificación de las especies capturadas.

Environmental Defense Fund ha publicado una alerta sanitaria sobre todos los tiburones (incluyendo el cazón) debido a los elevados niveles de mercurio y bifenilos policlorados (PCBs) que contienen, que pueden representar un riesgo para la salud (<http://www.edf.org/page.cfm?tagID=16263>).

Especies de especial preocupación

Todas las guías de consumo responsable de pescado y marisco, incluidas las de la Marine Conservation Society (MCS), Monterey Bay Aquarium (MBA) y WWF, recomiendan no consumir tiburón. Existen sustitutos artificiales de las aletas de tiburón, tales como extractos de algas y tendones de origen animal. En Hong Kong, unas 30 organizaciones se han comprometido a no comprar ni vender sopa de aleta de tiburón en sus actividades de empresa, en el marco de la iniciativa de WWF para los productos del mar

PECES VIVOS DE ARRECIFE DESTINADOS AL CONSUMO

Este grupo de peces de gran tamaño que habitan en los arrecifes de coral comprende unas 100 especies, entre las que se incluyen algunas especies de mero (Serranidae), pargo (Lutjanidae), y dorada (Sparidae). La especie más conocida es el pez napoleón (*Cheilinus undulatus*), llamado en inglés humphead wrasse, Maori wrasse, Napoleon wrasse or Napoleonfish, que es la más grande y cara de las especies. Los machos pueden superar los dos metros de longitud y vivir al menos 30 años. La guía de peces vivos de arrecife destinados al consumo de WWF Hong Kong abarca 98 especies y contiene sus nombres comunes en Australia, China continental, Hong Kong, Indonesia, Malasia, Filipinas, Singapur, Taiwán, Tailandia y Vietnam.

Los peces de arrecife se mantienen vivos hasta el momento de cocinarlos, dado que se considera que de este modo tienen mejor sabor y textura. Los restaurantes suelen tener preferencia por determinadas clases de tamaño, es decir, ejemplares más pequeños para comidas familiares y más grandes para banquetes. Esto significa que en el caso de las especies de gran tamaño, tales como el pez napoleón, los ejemplares de tamaño más demandado suelen ser juveniles de tamaño mediano a grande, lo cual aumenta aún más la presión sobre las poblaciones explotadas.

El consumo de peces vivos de arrecife empezó en Hong Kong en los años 1960 y se ha convertido en una costumbre en las comunidades chinas, sobre todo en la cocina cantonesa, en los banquetes y ocasiones especiales tales como al año nuevo chino. Todos los ejemplares grandes de pez napoleón y la mayoría de las otras especies de arrecife son de origen silvestre y se capturan en arrecifes desde Hong Kong hasta la región Indo-pacífica y se exportan por avión desde lugares tan lejanos como Fiyi, las Maldivas, las Islas Salomón y las Islas Marshall de Estados Unidos. Se calcula que el valor del comercio mundial supera los 800 millones de dólares anuales, con Hong Kong como centro principal.

En el pasado, los peces vivos de arrecife eran extraídos por grandes embarcaciones extranjeras diseñadas para esos fines (*principalmente procedentes de Hong Kong y China*) que empleaban a buzos y pescadores extranjeros, pero desde finales de los 1980 y principios de los 1990, intermediarios locales compran los peces vivos a pescadores independientes o contratan pescadores en embarcaciones locales de mayor tamaño. En algunas zonas, los pescadores también venden directamente sus capturas a embarcaciones extranjeras especializadas en este comercio que visitan la zona.

Problemas de conservación

Muchas de las especies en cuestión son peces de arrecife de coral que son vulnerables a la sobrepesca por su crecimiento lento, madurez tardía y escasez natural. Algunas especies se reproducen formando grupos que son fáciles de pescar y pueden ser diezmadados con facilidad, mientras que otras tienen áreas de distribución muy limitadas. Algunas cambian de sexo a lo largo de su vida, por lo que si una pesquería se concentra en un determinado tamaño, puede desequilibrar la relación de sexos. Algunas especies están en la Lista Roja de la UICN, como ocurre con el pez napoleón, que se considera En Peligro, y el mero gigante (*Epinephelus lanceolatus*), clasificado como Vulnerable. El pez napoleón también está incluido en el Apéndice II de CITES (es decir, su comercio internacional sólo se autoriza con un permiso de exportación, que sólo se puede expedir si el país de origen aplica medidas de gestión para garantizar la sostenibilidad de la especie; Indonesia, por ejemplo, tiene un cupo CITES).

Aunque la pesca con línea y anzuelo se utiliza a menudo y es relativamente benigna, en algunas zonas se utilizan cianuro o trampas grandes, que pueden causar daños al hábitat.

En el caso de algunas especies de mero se producen alevines en criaderos, pero la mayor parte de los ejemplares



© Cat HOLLOWAY / WWF-Canon

proceden del medio silvestre, ya sea como juveniles o adultos, en función de la especie. Los juveniles se extraen del medio silvestre y se engordan en jaulas flotantes hasta que alcanzan un tamaño comercial (entre 0,5 y 1 kg.). A menudo se les alimenta con peces sin valor comercial, que a veces se capturan con dinamita, una práctica muy destructiva. Estas pesquerías de juveniles amenazan la sostenibilidad de las poblaciones objetivo.

¿Qué especies elegir?

Productos de sustitución, tales como peces de arrecife procedentes de la acuicultura o peces de agua dulce.

Especies de especial preocupación

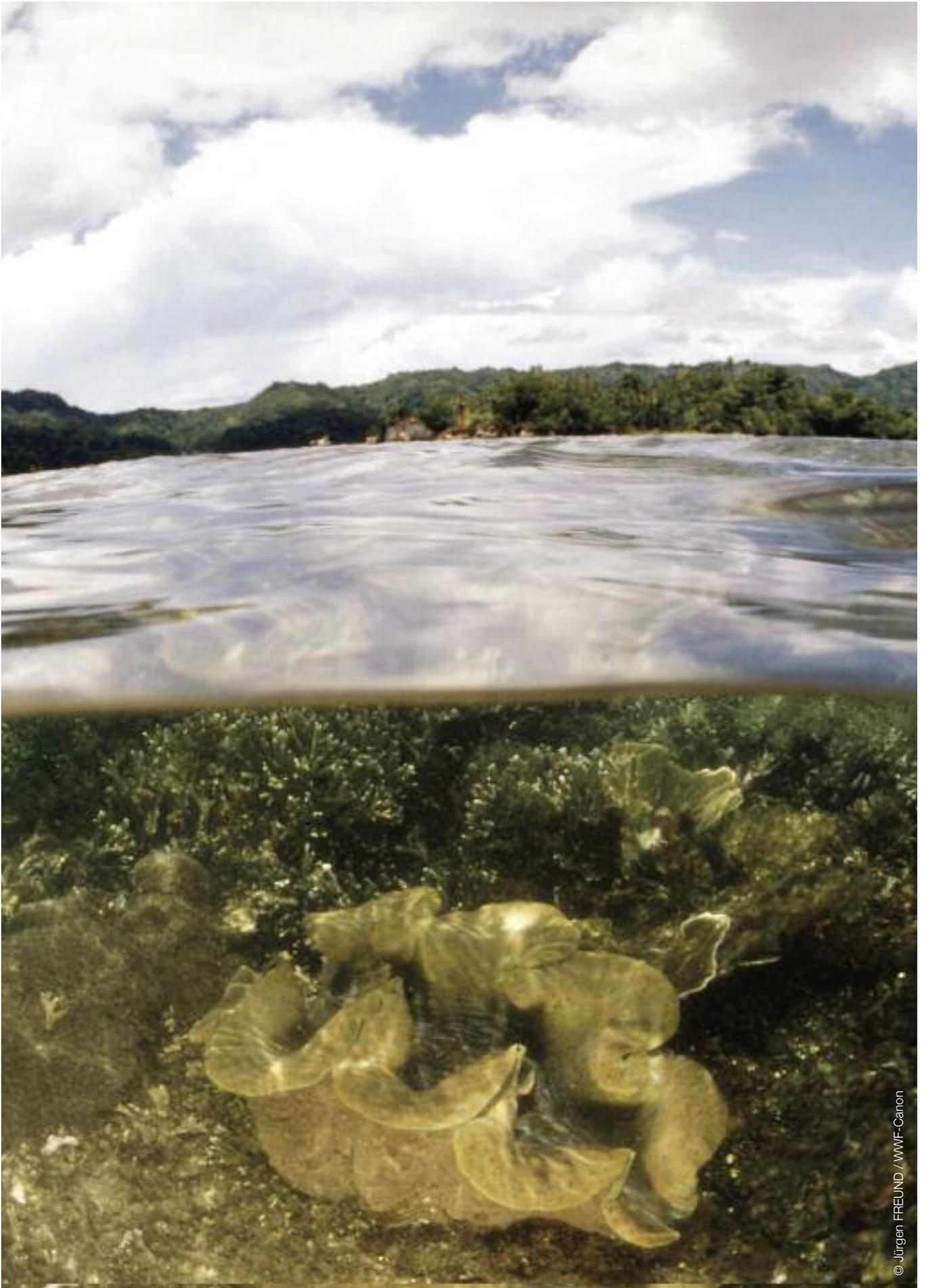
Los peces vivos de arrecife destinados al consumo, particularmente aquellos incluidos en la Lista Roja de la UICN y los especímenes inmaduros. Las especies más comunes son

- pez napoleón (*Cheilinus undulatus*)
- mero celestial (*Plectropomus leopardus*)
- mero troncón (*Plectropomus areolatus*)

- mero jorobado (*Cromileptes altivelis*)
- mero de pintas naranjas (*Epinephelus coioides*)
- mero disfrazado (*Epinephelus polyphekadion*)
- mero medioluto (*Epinephelus bleekeri*)
- mero areolado (*Epinephelus areolatus*)
- mero manchado (*Epinephelus fuscoguttatus*)
- mero gigante (*Epinephelus lanceolatus*)

COHOMBROS DE MAR

Los cohombros o pepinos de mar son muy apreciados en los mercados asiáticos del mundo entero. Son animales equinodermos (emparentados con las estrellas y los erizos de mar) de las familias Holothuridae y Stichopodidae. Se recolectan y secan principalmente para su consumo pero también se utilizan con fines medicinales. El mercado principal es Asia, con Singapur, China y Hong Kong como principales puertos de importación. Existen unas 50 especies de cohombros de mar de importancia comercial. Entre las especies de mayor valor figuran las especies *Holothuria scabra*, *H. nobilis* y *H. fuscogilva*.



© Jürgen FREUND / WWF-Canon

Existen varias técnicas de pesca de cohombros de mar, tales como la recolección manual con marea baja, el buceo con botella o con umbilical en aguas más profundas y la pesca de arrastre y con arpón. En la región Indo-pacífica, se pescan varias especies en las mismas zonas. En otras regiones, tales como el océano Índico, el Pacífico oriental y el Caribe, la pesquerías suelen estar dirigidas a unas pocas especies que no se suelen encontrar en la misma zona. Las pesquerías de aguas templadas suelen ser monoespecíficas. Desde los años 1980, el comercio internacional de cohombros de mar para el consumo ha aumentado drásticamente, sobre todo desde países en desarrollo donde la gestión es escasa o nula.

Problemas de conservación

Antaño comunes en todos los océanos del mundo, los cohombros de mar han sido diezmos por la sobrepesca, ya que son muy fáciles de recolectar al vivir en aguas poco profundas. Muchas de las pesquerías presentan un rápido crecimiento seguido de un colapso, a consecuencia de la gran demanda del mercado. Un estudio preliminar a escala mundial indica que 28 especies están sobreexplotadas, 11 tienen poblaciones estables, 3 están en declive y 24 en situación desconocida, pero el estado de los stocks varía de un país a otro. Se ha considerado la posibilidad de incluir los cohombros de mar en el Apéndice II de CITES pero aún no se ha llevado a cabo.

El cultivo de cohombros de mar es técnicamente posible y existen varias explotaciones piloto, por ejemplo en las Islas Salomón, India, Indonesia, Australia, Vietnam y Nueva Caledonia. Algunas empresas de Asia suroriental y Australia han propuesto realizar una explotación comercial en criaderos, pero ninguna ha llegado aún a la fase de producción. El engorde de especímenes subadultos extraídos del medio silvestre se realiza en Indonesia e India en recintos situados en estuarios o aguas tranquilas utilizando alimentos económicos tales como subproductos agrícolas. No obstante, este tipo de engorde basado en la extracción de juveniles del medio silvestre sigue representando un factor de presión sobre las poblaciones silvestres.

¿Qué especies elegir?

Hasta la fecha, no se han desarrollado directrices sobre pesquerías sostenibles de cohombros de mar, aunque la situación podría cambiar pronto, ya que se están realizando muchas investigaciones sobre esta cuestión.

Especies de especial preocupación

Se debería evitar consumir especies cuya conservación es motivo de preocupación, pero estas son difíciles de

identificar, dado que los productos que contienen cohombros de mar no son fácilmente reconocibles y rara vez están etiquetados. En la medida de lo posible, se recomienda evitar las siguientes especies:

- **Alto nivel de preocupación:** *Holothuria fuscogilva*, *Holothuria nobilis*, *Holothuria scabra*, *Isostichopus fuscus* y *Thelenota ananas*.
- **Motivo de preocupación en algunos países:** *Actinopyga echinites*, *Actinopyga mauritania*, y *Stichopus horrens*.
- **Riesgo de problemas futuros con el aumento de las capturas:** *Cucumaria frondosa*, *Isostichopus badionotus*, y *Parastichopus californicus*.

ALMEJAS GIGANTES

Existen nueve especies de almejas gigantes de los géneros *Hippopus* y *Tridacna*. Estas especies se extraen principalmente para el comercio de acuarios, pero su carne se consume en Okinawa (Japón), Taiwán, Australia y las islas del Pacífico. En Okinawa, la carne de estas especies se llama *Himejako* y se utiliza principalmente en la elaboración de sashimi y sushi; la especie preferida es *Tridacna crocea*. En Taiwán, el mercado se centra en los músculos aductores frescos o congelados de almeja gigante. En el Pacífico, la carne de almeja gigante se consume localmente y a veces se sirve cruda (o marinada) en restaurantes.

Cuatro especies están clasificadas como Vulnerables en la Lista Roja de la UICN, y todas las almejas gigantes están incluidas en el Apéndice II de CITES. Estas especies se cultivan en varios países de Asia y el Pacífico

¿Qué especies elegir?

Los especímenes cultivados.

Especies de especial preocupación.

Los especímenes extraídos del medio silvestre.

GEODUCK

El geoduck (*Panopea abrupta*) se conoce también como "almeja trompa de elefante". Se trata de una especie de almeja de gran tamaño autóctona de la costa del Pacífico de Estados Unidos y Canadá (principalmente el estado de Washington, Columbia Británica y el sureste de Alaska). Es la almeja más grande de las que se entierran en la arena (entre 0,5 y 1,5 kg como promedio en adultos, pudiendo alcanzar 7,5 kg y 2 m de largo). Tiene una esperanza de vida de unos 146 años, y se han llegado a documentar especímenes de más de 160 años. La pesca comercial de la especie sólo empezó a ser importante en los años 1970, pero actualmente representa una industria de 80 millones de

Continuación de la ficha No. 4

dólares, ya que es muy apreciada en la cocina china y en Japón, donde se llama *mirugai* o *mirukuigai*.

El geoduck se extrae del medio silvestre en el estado de Washington y en Columbia Británica. Los ejemplares se extraen de uno en uno por buzos que utilizan un chorro de agua dirigido llamado “stinger” (aguijón), que ablanda el sustrato alrededor de las almejas y permite extraerlas de la arena. Se considera que la pesquería de Columbia Británica está gestionada de forma sostenible y es objeto de estrictos controles por parte de los gobiernos estadounidense y canadiense.

También existen criaderos de geoduck en terrenos privados expuestos a las mareas en Puget Sound. Una criadero en la isla de Vancouver proporciona ejemplares jóvenes, que se hacen crecer en “dispositivos antipredadores”, que son tubos de PVC enterrados en el sedimento. Existen entre 50.000 y 108.700 de estos tubos por hectárea en estos terrenos. Existe cierta controversia en la zona sobre los métodos utilizados para la recolección y el engorde.

harvest practices.

En general, el **geoduck** está *recomendado*.

Fuentes de información adicional

ASustainable Seafood Guide de Australia– disponible en el sitio web de la Australian Marine Conservation Society: www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood: www.blueocean.org/seafood

IUCN 2007. Lista Roja de Especies Amenazadas de 2007. www.iucnredlist.org

Marine Stewardship Council: <http://eng.msc.org/>

Programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium: www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp

Seafood Choices Alliance: www.seafoodchoices.com

World Wide Fund for Nature Seafood Programme: www.panda.org

WWF Hong Kong – iniciativa sobre la selección de productos del mar: www.wwf.org.hk/eng/conservation/seafood

Guía de los productos del mar de WWF Indonesia: www.wwf.or.id/pdf_files/seafoodguide_only.pdf y www.wwf.or.id/index.php?fuseaction=whatwedo.marine_campaign4&language=e

Peces vivos de arrecife destinados al consumo

Bentley N. (1999) Fishing for solutions: Can the live trade in

wild groupers and wrasses from Southeast Asia be managed? Traffic Southeast Asia, Kuala Lumpur.

Chu C., C. Kirkpatrick, B. Kwan y Y. Sadovy (2006). Final Report: Western Pacific Workshop on Policy, Enforcement and Sustainable Trade for the CITES Appendix II – listed Humphead/Napoleon Wrasse, *Cheilinus undulatus* 5 - 7 June 2006. WWF Hong Kong, Agriculture, Fisheries and Conservation Department Hong Kong SAR, IUCN y TRAFFIC.

Lau, P.P.F. y R. Parry-Jones (1999). The Hong Kong trade in live reef fish for food, TRAFFIC East Asia and WWF Hong Kong, Hong Kong.

http://www.traffic.org/species-reports/traffic_species_fish18.pdf

Lau, P.P.F. y L.W.H. Li (2000). Identification Guide to Fishes in the Live Seafood Trade of the Asia-Pacific Region. WWF Hong Kong and Agriculture, Fisheries and Conservation Department. Hong Kong. http://www.wwf.org.hk/eng/conservation/wl_trade/reef_fish/online_guide/index.php

Sadovy, Y.J., T.J. Donaldson, T.R. Graham, F. McGilvray, G.J. Muldoon, M.J. Phillips, M.A. Rimmer, A. Smith y B. Yeeting (2003). While stocks last: the live food reef fish trade, Vol. Asian Development Bank, Manila.

Sadovy Y., M. Kulbicki, P. Labrosse, Y. Letourneur, P. Lokani y T.J. Donaldson (2004). The humphead wrasse, *Cheilinus undulatus*: synopsis of a threatened and poorly known giant coral reef fish. *Reviews in Fish Biology* 13:327-364.

The Secretariat of the Pacific Community (SPC) Live Fish Trade Initiative:

<http://www.seaweb.org/programs/asiapacific/documents/LiveReef.pdf>

Tiburones

Camhi, M., S. Fowler, J. Musick, A. Bräutigam y S. Fordham (1998). Sharks and their relatives: ecology and conservation. Occasional Paper of the IUCN Species Survival Commission 20.

FAO (2000a). The International Plan of Action for the Conservation and Management of Sharks. FAO, Roma.

Fowler, S.M. y J.A. Musick (2002). IUCN shark specialist group finning position statement.

Lack, M. (2006). Conservation of Spiny Dogfish *Squalus acanthias*: a role for CITES? TRAFFIC International.

Lack, M. y G. Sant. (2006). Confronting Shark Conservation Head On! TRAFFIC International



Vannuccini, S. (1999) Shark utilization, marketing and trade. FAO Fish. Tech. Paper, 389, Roma

Cohombros de mar

Bruckner, A.W., K.A. Johnson y J.D. Field (2003). Conservation strategies for sea cucumbers: can a CITES Appendix II listing promote sustainable international trade? Beche-de-Mer Information Bulletin, 18:24-33

Lovatelli A., C. Conand, S. Purcell, S. Uthicke, J-F Hamel y A. Mercier (eds) (2004). Advances in Sea Cucumber Aquaculture and Management. FAO, Roma, Fisheries Technical Paper No. 463: 425 p.

Toral-Granda, V. 2007. Biological and trade status of sea cucumbers in the

families Holothuriidae and Stichopodidae Annex 1.

Convenio sobre la Diversidad Biológica, decimocuarta Conferencia de las Partes, Documento COP14.62

Geoduck

Sitio web sobre el geoduck de Underwater Harvesters Association: www.geoduck.org

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 5: Crustáceos

Muchos crustáceos son apreciados como marisco, desde las grandes langostas a las pequeñas gambas. Las propias pesquerías son igual de diversas, utilizando distintas artes de pesca y abarcando desde pequeñas empresas locales a grandes explotaciones industriales. Pocas pesquerías han sido analizadas completamente para evaluar su sostenibilidad, particularmente las pequeñas y las de los países en desarrollo. Esta ficha es una guía sucinta de alguna de las especies más presentes en el comercio, entre las que figuran:

- Langostinos y gambas o camarones.
- Langostas y bogavantes.
- Cangrejos.

Es más fácil obtener información sobre las pesquerías de Norteamérica y Europa (véanse las guías de consumo responsable en el apartado Fuentes de información adicional). Se recomienda a los hoteles y compradores en Australasia que consulten la guía de productos del mar publicada por la Australian Marine Conservation Society. Los hoteles y compradores de otras regiones deberían intentar averiguar todo lo posible sobre el origen y los métodos de extracción o cultivo de los productos disponibles y aplicar las recomendaciones generales formuladas en las fichas para tomar sus decisiones (por ejemplo, elegir productos locales que hayan sido extraídos de manera respetuosa para el medio ambiente o cultivados con métodos adecuados, minimizando el impacto sobre los manglares y otros hábitats importantes).

LANGOSTINOS Y GAMBAS O CAMARONES

Los nombres langostino, gamba y camarón se utilizan a menudo de manera indistinta, aunque técnicamente las gambas y los langostinos son diferentes por la estructura de las agallas. En España, de pequeño a mayor tamaño, se utilizan los términos camarón, gamba y langostino, mientras que en Latinoamérica se tiende a utilizar camarón para referirse a todo. Para complicar aún más la cuestión, algunas especies se comercializan con muchos nombres distintos (por ejemplo, la especie *Pandalus borealis*, originaria de las aguas frías del hemisferio norte, se comercializa con los nombres gamba nórdica, camarón boreal o nórdico y langostino del norte y tiene cinco nombres distintos en inglés).

Existe un mercado enorme y creciente para este tipo de especies, y unas 40 especies de gambas y langostinos tienen valor comercial. Se pueden clasificar en tres

categorías principales: especies nórdicas silvestres de aguas frías del hemisferio norte de la familia Pandalidae (25% de las capturas mundiales); especies de aguas cálidas, tropicales o del sur, principalmente del género *Penaeus* (50% de las capturas mundiales); y langostinos o camarones de acuicultura (25% de las capturas mundiales). Aunque también se comercializan especies de agua dulce, no se tratan en esta ficha.

Se cultivan unas diez especies, la mayoría de las cuales son langostinos de aguas cálidas del género *Penaeus*, debido a su rápido crecimiento y gran tamaño. Algunas especies de este género se pueden adaptar a aguas mucho menos salinas que el agua del mar, lo que significa que se pueden cultivar en agua salobre y dulce. Se trata del langostino ecuatorial o camarón blanco (*Penaeus vannamei*), que se cultiva mucho en países occidentales, el langostino carnoso o chino (*P. chinensis*) y el langostino jumbo o camarón tigre gigante (*P. monodon*), que alcanza el tamaño comercial en cuatro meses y se cultiva mucho en Asia. Todas estas especies son de crecimiento rápido y se pueden cultivar en grandes densidades, por lo que constituyen las especies principales en el cultivo de langostinos en todo el mundo. Los países en desarrollo representan el 99% de la producción de langostinos cultivados, con China en primer lugar, seguida por India, Tailandia, Indonesia, Ecuador, Brasil, Bangladesh y Vietnam. La mayor parte de la producción se exporta a Estados Unidos, la Unión Europea y Japón. Los métodos de cultivo abarcan desde estanques sencillos en zonas costeras hasta sistemas de alta tecnología en zonas de interior con filtrado y recirculación del agua. Estos métodos se pueden dividir en tres categorías: extensivos o tradicionales, semi-intensivos e intensivos.

Problemas de conservación

Muchos stocks de gambas o langostinos han sido sobreexplotados. Es difícil determinar qué productos son sostenibles porque el mercado mundial de estas especies no distingue entre especies de aguas cálidas y frías ni entre especies cultivadas o silvestres. Además, la confusión en los nombres comunes hace que sea difícil conocer el origen de un producto (por ejemplo, las gambas importadas a veces se vuelven a empaquetar como un producto nacional). En algunos países, es obligatorio indicar el país de origen en los productos alimentarios.

Gambas o camarones nórdicos: Son pequeños (longitud máxima de unos 15 cm), crecen rápido, son muy prolíficos y



tienen ciclo de vida corto. Se conoce muy poco sobre el estado de los stocks, que experimentan grandes fluctuaciones. En Norteamérica, la gamba rosada o camarón rosado y la gamba nórdica o camarón boreal se suelen capturar mediante arrastre de fondo, que a menudo deteriora los fondos marinos, particularmente los hábitats arenosos y fangosos predilectos para estas especies. La captura accidental de especies amenazadas (tortugas y mamíferos marinos, aves marinas, etc.) ha disminuido mucho gracias a los dispositivos de reducción de este tipo de capturas, aunque sigue habiendo captura accidental de peces bentónicos.

Langostinos de aguas tropicales o del sur: Son especies muy prolíficas, con una vida corta. La mayoría de los langostinos tropicales se capturan mediante pesca de arrastre de fondo, una técnica que deteriora el fondo marino y es responsable de un elevado nivel de captura accidental (27% de las capturas accidentales mundiales), incluyendo un gran número de tortugas marinas, así como peces e invertebrados; se llega a descartar hasta 10 kg de captura accidental por cada kilo de langostinos desembarcado. Entre las medidas para reducir la captura accidental se incluyen dispositivos de exclusión de tortugas y paneles de malla cuadrada, que pueden reducir considerablemente el

problema. No obstante, las medidas de gestión y la aplicación de los cupos de captura, así como la normativa relativa a los dispositivos de exclusión de tortugas, varían de un país a otro e incluso cuando se utiliza este tipo de dispositivos, la captura accidental de peces con aletas e invertebrados sigue siendo elevada.

Langostinos de acuicultura: Una gran parte de las granjas de langostinos provocan la destrucción y degradación de humedales, manglares y otros hábitats, así como la contaminación y el agotamiento de los stocks silvestres. En ocasiones, los langostinos cultivados se comercializan como silvestres, debido a la mala reputación de los métodos de cultivo. Los problemas ambientales y sociales más importantes relativos al cultivo de langostinos son los siguientes:

- Destrucción de hábitats sensibles desde un punto de vista ecológico, tales como manglares, para construir estanques de cultivo.
- Salinización de las aguas subterráneas y las tierras agrícolas debido a la filtración de agua de los estanques.
- Contaminación provocada por los desechos orgánicos, productos químicos y antibióticos.



© Edward PARKER / WWF-Canon

- Drenaje de los acuíferos para el abastecimiento de agua.
- Agotamiento de los stocks de peces silvestres utilizados en la elaboración de alimento para los langostinos.
- Declive de las poblaciones reproductoras a causa de la recolección en el medio silvestre.
- Fuga de langostinos cultivados que compiten con los langostinos silvestres por el alimento, transmiten enfermedades y se cruzan con ellos.

¿Qué especies elegir?

Se recomienda elegir especies procedentes de pesquerías que utilicen rejillas separadoras para reducir la captura accidental de especies no objetivo y también gambas o langostinos que tengan un sello ecológico o de comercio justo reconocido y creíble. En cuanto a los langostinos cultivados, se recomienda elegir los que procedan de explotaciones gestionadas siguiendo los Principios Internacionales para el Cultivo Responsable de Camarón (véanse la Fuentes de información adicional) o de fuentes ecológicas certificadas.

- **Gamba nórdica o camarón boreal o nórdico** (*Pandalus borealis*). Con el fin de reducir la captura accidental, la utilización de rejillas separadoras en las redes es obligatoria en aguas noruegas, canadienses y estadounidenses. Procedentes del Atlántico Norte, del Pacífico y del océano Ártico. *Puntuación de la MCS: 3 (motivo de preocupación)*. Gamba nórdica silvestre del Atlántico de Canadá y Estados Unidos. *Clasificación del MBA: Buena alternativa*.
- **Pesquerías de langostinos de aguas cálidas del Atlántico Sur y el golfo de México**. Siete especies de langostino son objeto de la pesca comercial en la parte estadounidense del golfo de México y el Atlántico Sur. En general, su gestión ha sido bastante eficaz, ya que se mantiene el nivel de los stocks, se estudian los efectos sobre el hábitat y se tratan los problemas relativos a la captura accidental. *Clasificación del MBA: Buena alternativa*.
- **Camarón oceánico o gamba rosada de Oregón (Estados Unidos)** (*Pandalus jordani*). Esta especie se vende principalmente en la costa oeste de Estados Unidos, pero una parte de la producción se exporta. *Certificado por el MSC en 2007; Clasificación del MBA: Mejor opción*, aunque se debe señalar que ha habido poca gestión o evaluación de los stocks de esta especie en las aguas frente al estado de Washington. *Clasificación del MBA: Evitar*.
- **Langostino manchado capturado con nasa**. Esta especie sólo se captura con nasa, lo cual da lugar a poca captura accidental, aunque sus fondos rocosos en los que se encuentra contienen esponjas silíceas y corales

frágiles, que pueden sufrir daños si las nasas son desplazadas por fuertes oleajes y mareas, o cuando se recogen. *Columbia Británica – Clasificación del MBA: Mejor opción. Estados Unidos – Clasificación del MBA: Buena alternativa*.

- **Langostino o camarón tigre gigante o jumbo de cultivo ecológico** (*Penaeus monodon*). Se produce en Vietnam y Ecuador (sin utilizar pesticidas ni antibióticos). Sin embargo, se debe comprobar bien la etiqueta, ya que estos países también producen langostinos no ecológicos.
- **Langostino cultivado de Estados Unidos**. Las granjas de langostinos de Estados Unidos están sujetas a leyes que limitan su impacto ambiental, lo cual las convierte en una buena alternativa a los langostinos cultivados de importación. *Clasificación del MBA: Buena alternativa*.

Especies de especial preocupación

- **Langostino tigre gigante (también llamado langostino o camarón jumbo)** (*Penaeus monodon*). Se recomienda comprar sólo animales de cultivo ecológico (véase más arriba). Se trata de la especie silvestre de aguas cálidas más común en el comercio, y es el langostino cultivado más común en Asia suroriental. Los estanques utilizados en la acuicultura han provocado la pérdida de muchos manglares. Además, los langostinos de acuicultura se suelen alimentar con pienso a base de pescado silvestre, y las granjas dependen de la captura de juveniles en el medio silvestre. *Puntuación de la MCS: 5 (evitar); clasificación del MBA: Evitar*.
- **Langostino ecuatorial o camarón blanco** (*Penaeus vannamei*) y **langostino carnoso o chino** (*P. chinensis*) **importado por Estados Unidos**. Es probable que estos langostinos hayan sido pescados al arrastre, contribuyendo así al problema de la captura accidental. *Clasificación del MBA: Evitar*.
- **WWF Hong Kong recomienda evitar los langostinos cultivados procedentes de China, los langostinos silvestres del mar de China meridional, y la galera o gamba mantis del mar de China meridional**.

LANGOSTAS, BOGAVANTES Y CIGALAS

En esta categoría se incluyen varios grupos de crustáceos distintos que se consumen mucho como marisco, unas 150 especies. Estas especies se encuentran en todos los océanos templados y tropicales y a todas las profundidades, y son objeto de pesca comercial o artesanal. Esta ficha se centra en dos grupos de especies que son objeto de demanda en los restaurantes:

- **Bogavantes y cigalas** de las familias Nephropidae y Homaridae. Este grupo se distingue por sus grandes pinzas delanteras y se encuentra principalmente en

aguas templadas. Comprende el bogavante europeo, el bogavante americano (también llamado langosta americana o langosta de Maine) y la cigala.

- **Langostas espinosas o de aguas cálidas** de la familia Palinuridae. Carecen de pinzas pero tienen una cola gruesa y musculosa y un caparazón duro protegido por espinas. Se encuentran principalmente en el lecho marino en aguas tropicales, semitropicales y templadas, donde se esconden entre las rocas, el kelp y el coral, y en aguas someras o profundas. A menudo se venden sólo por su cola.

Esta ficha no incluye otros tipos de langosta de la familia Scyllaridae o de los géneros *Galathea* y *Munida*, ni tampoco los cangrejos de río. Estos últimos se cultivan con frecuencia, lo cual suele dar lugar a escapes frecuentes que han provocado que poblaciones invasoras perturben los ecosistemas acuáticos y amenacen a las poblaciones de cangrejos autóctonos.

Problemas de conservación

Bogavantes y cigalas: Muchas zonas de pesca tradicionales para las especies más demandadas, tales como el bogavante americano (*Homarus americanus*) en Norteamérica y el bogavante europeo (*H. gammarus*) están diezmadas. Se conoce muy poco sobre el estado de las poblaciones del primero, aunque se cree que el número de individuos es bajo, mientras que los stocks del segundo son inferiores a una cuarta parte del tamaño teórico del stock en estado virgen. Estos bogavantes pueden vivir 50 años o más, y se capturan en nasas; en Norteamérica, la ballena de los vascos o ballena franca glacial, una especie en peligro, a veces se enreda accidentalmente en las nasas.

La cigala (*Nephrops norvegicus*), también llamada langoustine, jomfruhummer, buchstabenkrebs, Dublin Bay prawn, havskräfta, kaisergranat, kaiserhummer, keisarihummeri, karavída, nephrops, Noorse kreeft, Norway lobster, Norway prawn, Norwegischer hummer y sjökrebs) está mejor estudiada por su gran demanda. Se pesca desde Islandia hasta el mar Mediterráneo, aunque la mayoría de las capturas proceden del mar del Norte, de las aguas alrededor del Reino Unido e Irlanda y del golfo de Vizcaya. La cigala entera se comercializa principalmente en el sur de Europa, y la cola se utiliza considerablemente en el Reino Unido para la elaboración de “scampi”. Se desconoce el estado de muchos stocks, pero algunos parecen estar estables y en algunos casos incluso en aumento, tal vez debido a una menor predación por especies muy mermadas como el bacalao y la merluza. No obstante, los stocks están diezmados en el norte y oeste de Galicia, el mar Cantábrico y el norte de Portugal. Alrededor del 30% de las cigalas capturadas en el mar del Norte y entre el 50 y el 60% de las capturas en el golfo de Vizcaya se tiran por la borda, o bien porque son más pequeñas que la talla mínima o bien porque

el mercado prefiere ejemplares más grandes; la mayoría de estos individuos tienen pocas probabilidades de sobrevivir.

La cigala vive en madrigueras que excava en fondos de arena y fango y se pesca con arrastre de vara y de puertas (método principal), redes de tiro y nasas. Los arrastres de vara y de puertas son muy pesados y causan daños considerables a los fondos marinos y a sus comunidades, llegando a veces a una profundidad de 30 cm o más, y también levantan el sedimento, lo cual asfixia a los organismos filtradores y reduce la luz disponible para los organismos fotosintéticos. El pequeño tamaño de malla de las pesquerías de arrastre provoca un elevado porcentaje de captura accidental, incluyendo juveniles de especies comerciales tales como bacalao, lenguado, platija, eglefino, merlán y merluza, de los cuales hasta el 70% se descarta porque su tamaño es inferior a la talla mínima. Esto ha suscitado la preocupación de que la pesquería de cigala pueda estar afectando a la recuperación de los stocks de bacalao y la sostenibilidad de las pesquerías de merlán y eglefino.

Una pesquería de cigala ha sido certificada por el MSC (véase más abajo) y otras se encuentran en proceso de evaluación.

Langostas espinosas o de aguas cálidas: La mayoría de las langostas vendidas en el mercado estadounidense proceden del Caribe, Brasil y Florida. Se capturan principalmente con nasas en aguas someras, pero también se utilizan redes, arpones, buceo con botella y buceo libre. En Brasil y las Bahamas estas especies son objeto de sobrepesca y se capturan antes de alcanzar la madurez o de manera ilegal, pese a la existencia de programas de reglamentación y gestión. En cambio, la pesquería de Florida está bien gestionada. Existe una pesca intensiva tanto comercial como artesanal de estas especies en los océanos Índico y Pacífico, y muchos stocks están sobreexplotados.

¿Qué especies elegir?

- **Bogavante americano (langosta de Maine) capturado con nasa, noreste de Estados Unidos y Canadá.**
Clasificación del MBA: Buena elección.
- **Bogavante europeo capturado con nasa, Europa,** siempre que esté por encima de la talla mínima y no sea una hembra grávida o una hembra de gran tamaño. La pesca con nasa es el método de pesca más selectivo.
- **Pesquería de cigala con nasa de Loch Torridon.** Esta pesquería del noroeste de Escocia utiliza nasas con cebos desplegadas en líneas y cumple el Plan de Gestión de Torridon, de aplicación voluntaria. La mayoría de las capturas se exportan a España. *Certificada por el MSC en 2003.*



© Michel ROGGO / WWF-Canon

- **Cigala** - capturada con los métodos siguientes:
 - Nasas tradicionales que tienen un menor impacto sobre el medio marino, menores índices de captura accidental que la pesca de arrastre y devuelven al mar las capturas no deseadas sin que éstas sufran daños.
 - Redes con rejillas selectivas, un mayor tamaño de malla o vías de escape para no capturar peces juveniles y reducir la captura accidental de especies no objetivo (por ejemplo, algunas pesquerías de Suecia).

- **Langosta roja (*Panulirus interruptus*), Baja California, México.** Esta pesquería se encuentra en la costa del Pacífico del noroeste de México entre California y el golfo de Tehuantepec, en México. Las langostas se exportan principalmente a Asia, Francia y Estados Unidos; un 10% se vende en el mercado interior, principalmente a restaurantes.

Certificada por el MSC en 2004. Clasificación del MBA: Mejor opción. Puntuación de la MCS: 1 (buena).

- **Langosta de Australia. (*Panulirus cygnus*).** Esta pesquería se extiende desde el cabo Leeuwin hasta Shark Bay en Australia Occidental y captura langostas utilizando nasas con cebo que tienen vías de escape. Es la pesquería monoespecífica de mayor valor de Australia, y representa en torno al 20% del valor total de las pesquerías del país; las capturas se exportan principalmente a Taiwán, Japón, Hong Kong, China, Estados Unidos y Europa. *Certificada por el MSC en 2000. Clasificación del MBA: Mejor opción. Puntuación de la MCS: 1 (buena).*

- **Langosta ornamentada de Australia oriental (*Panulirus ornatus*):** *WWF Hong Kong: Recomendado.*
- **Langosta capturada con nasa en Estados Unidos.** Las pesquerías de langosta de Estados Unidos están muy reglamentadas y son objeto de una gestión rigurosa y una evaluación científica detallada. *Clasificación del MBA: Mejor opción.*

Especies de especial preocupación

- **Langosta del Caribe.** Las pesquerías de Nicaragua, Honduras, las Bahamas y Brasil suelen estar sobreexplotadas, y se capturan muchos individuos antes de alcanzar la madurez sexual o de forma ilegal. No se dispone de suficiente información sobre el estado y la abundancia de los stocks para poder establecer prácticas adecuadas de gestión de la pesca. *Clasificación del MBA: Evitar.*
- **Bogavante por debajo de la talla mínima, hembras grávidas o de gran tamaño.** *Puntuación de la MCS: 4 (motivo de preocupación).*

CANGREJO

Muchas especies de cangrejo se consumen como marisco. Para la mayoría de las especies, se dispone de poca información sobre el tamaño y estado de las poblaciones. Por consiguiente, es difícil recomendar pesquerías sostenibles y se ha optado por proporcionar orientaciones sobre lo que hay que evitar cuando se compran cangrejos en vez de consejos específicos sobre especies concretas. Ninguna pesquería de cangrejo ha sido certificada aún por



© David Stuart MELVILLE / WWF-Carón

el MSC, aunque algunas están en proceso de evaluación. Aunque la mayoría de los cangrejos se capturan en nasas que provocan poca captura accidental y permiten devolver al mar los cangrejos demasiado pequeños sin que sufran daños, las nasas pueden deteriorar los fondos marinos. Algunas especies se capturan en redes, que pueden causar problemas de captura accidental.

Cuando compre cangrejo, evite lo siguiente:

- Animales inmaduros o por debajo de la talla mínima o ejemplares grávidos.
- Cangrejos capturados durante la época de desove invernal o la época de reproducción.
- Cangrejos capturados con red.
- Cangrejos frescos (no descongelados) capturados durante la época de desove.
- Patas de cangrejo, a no ser que se tenga la certeza que han sido extraídas del cangrejo durante el proceso de transformación, ya que es posible que hayan sido extraídas a cangrejos vivos, descartando el resto del cuerpo.

Las siguientes especies se ofrecen a menudo en los restaurantes:

Buey del Pacífico (*Cancer magister*) : También llamado cangrejo de Dungeness, se encuentra en aguas costeras poco profundas desde Alaska hasta México. Su abundancia fluctúa en función de las condiciones oceánicas y por lo tanto es difícil evaluar sus poblaciones. En Estados Unidos

se prohíbe la captura de hembras y sólo se permite la captura de machos lo suficientemente grandes como para haberse apareado al menos dos veces. *Cangrejo capturado con nasa en Estados Unidos y Canadá, clasificación del MBA: Buena alternativa.*

Cangrejo moro o piedra (*Menippe mercenaria*) especie muy apreciada en el sureste de Estados Unidos, y suministrada principalmente por la pesquería de cangrejo de la costa oeste de Florida.

Cangrejo real: Existen una 40 especies de cangrejo real. Son crustáceos con aspecto de araña que se encuentran en alta mar en hábitats de aguas profundas que suelen estar en buen estado. Estas especies mudan, se agrupan para reproducirse y transportan sus huevos durante aproximadamente un año, lo cual los hace vulnerables a la pesca. Su abundancia fluctúa de manera natural.

Cangrejo de las nieves (*Chionoecetes opilio*): Este cangrejo se considera sobreexplotado en Alaska debido a su abundancia baja. Los organismos de gestión de la pesca han puesto en marcha medidas para su recuperación, pero aún es demasiado pronto para saber si son eficaces. Las poblaciones del Atlántico canadiense se consideran saludables.

Jaiba o cangrejo azul (*Callinectes sapidus*): Esta especie madura con rapidez y transporta sus huevos durante poco tiempo, lo cual lo hace menos sensible a la presión pesquera que otras especies de cangrejo. Tradicionalmente se pescaba en la zona de la bahía de Chesapeake, pero actualmente proviene en proporciones iguales de la costa de Carolina y el golfo de México. Su abundancia es variable,

pero muchos stocks están disminuyendo por la pérdida de hábitat provocada por la contaminación y el desarrollo costero. En el golfo de México, las pesquerías de camarón por arrastre capturan cangrejos juveniles de forma accidental antes de que hayan tenido la oportunidad de reproducirse. *Capturado con nasa en Estados Unidos, Clasificación del MBA: Buena alternativa.*

Centolla o centollo (*Maja squinado*): Se trata del cangrejo de mayor tamaño que se encuentra en las aguas británicas y se captura principalmente con redes de enredo, que ocasionan una mayor captura accidental que las nasas.

Buey de mar (*Cancer pagurus*): Estos cangrejos, que habitan en Europa, pueden llegar a tener un caparazón de 300 mm de ancho. Se encuentran en aguas hasta 100 m de profundidad, tienen una elevada fecundidad y desovan principalmente en los meses de invierno. Muchas poblaciones están sobreexplotadas. Pesquerías con nasa bien gestionadas: *Recomendadas por la MCS.*

Cangrejo de los manglares o del fango (*Scylla serrata*): Este cangrejo está muy extendido en las aguas tropicales de África, Australia y Asia y se consume habitualmente en Australia y el sur de Asia. Se dispone de poca información sobre tamaños poblacionales, pero se practica cada vez más el engorde de especímenes silvestres en cautividad (rancheo) en pequeños proyectos comunitarios. Los productos procedentes de dichas fuentes son una mejor opción que los ejemplares capturados en el medio silvestre.

Sucedáneo de cangrejo o langosta: También llamado surimi, se trata de una pasta de pescado hecha a base de carbonero o abadejo negro (*Pollachius virens*) mezclado con otros tipos de pescado, que pueden haber sido capturados utilizando métodos respetuosos con el medio ambiente o no. Entre los otros tipos de pescado se incluyen los siguientes: sardina, caballa, barracuda, mújol, baga, caballa Atka, merluza hoki, bacaladilla, merluza del Pacífico y bacalao. El sucedáneo de cangrejo a base de colín (también llamado abadejo de Alaska) silvestre certificado MSC es una buena alternativa a la carne de cangrejo.

WWF Hong Kong recomienda evitar el cangrejo rojo y el cangrejo herradura del mar de China meridional.

Fuentes de información adicional

Sustainable Seafood Guide de Australia– disponible en el sitio web de la Australian Marine Conservation Society: http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood: www.blueocean.org/seafood

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society: www.fishonline.org

Marine Stewardship Council: <http://eng.msc.org/>

Programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium: www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp

Seafood Choices Alliance: www.seafoodchoices.com

Guías de consumo responsable de pescado y marisco de WWF – disponibles para Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Hong Kong, Indonesia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Sudáfrica, Suecia y Suiza: http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Gambas y langostinos

EEnvironmental Justice Foundation Consumer Guide to Prawns: <http://www.ejfoundation.org/>

FAO/NACA/UNEP/WB/WWF. 2006. International Principles for Responsible Shrimp Farming. Network of Aquaculture Centres in Asia-Pacific (NACA). Bangkok, Thailand. 20 pp.

Principios Internacionales para el Cultivo Responsable de Camarón:

<http://www.enaca.org/modules/wfdownloads/singlefile.php?cid=142&lid=735>

Miller P. 1999. Investigation of the shrimp industry in Thailand for the Swedish market. Final report for the Swedish Society for Nature Conservation.

Diálogo de WWF sobre la acuicultura del camarón o langostino: www.worldwildlife.org/aquadialogues

Langostas y bogavantes

Marshall, N., S.A.H. Milledge, y P.S. Afonso. 2001. Stormy Seas for Marine Invertebrates: trade in sea cucumbers, seashells and lobsters in Kenya, Tanzania and Mozambique. TRAFFIC East/Southern Africa, Nairobi, Kenia.

Pitcher, C.R. 1993. Spiny Lobster. Chap. 17. In: Wright, A. y Hill, L. (Eds). Nearshore Marine Resources of the South Pacific: information for fisheries development and management. Institute of Pacific Studies/Forum Fisheries Agency/International Centre for Ocean Development, Canadá.

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 6: Otros tipos de pescado

La sobrepesca representa una de las mayores amenazas para el medio marino y sus especies. La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) señala que casi el 70% de los stocks mundiales de peces marinos están sobreexplotados o diezmados, y en algunos casos incluso completamente agotados. El ejemplo del Atlántico Norte tal vez sea el más llamativo: los stocks de bacalao en los Grandes Bancos de Canadá están muy lejos de recuperarse unos 15 años después del colapso de la pesquería a principios de los años 1990.

Los restaurantes de hoteles pueden ayudar comprando pescado procedente de pesquerías bien gestionadas y eligiendo pescado capturado o producido de forma que se minimicen los efectos negativos sobre el medio marino. Uno de los sistemas de certificación más conocidos cuyo objetivo es garantizar que el pescado procede de fuentes sostenibles está dirigido por el Marine Stewardship Council (MSC). Los productos certificados llevan la característica etiqueta azul del MSC.

El problema de la sostenibilidad del pescado es extremadamente complejo y está en constante evolución. Por lo tanto, las recomendaciones de esta publicación deben ser generales y no pueden incluir a todas las especies que son objeto de comercio. Algunas especies pueden ser raras en una localidad y abundantes en otras. Varias organizaciones han publicado “guías de consumo responsable de pescado” para intentar evaluar las distintas especies de pescado en función de la sostenibilidad de su extracción o producción. El presente documento contiene enlaces a varias de estas guías, y se recomienda obtener asesoramiento local en la medida de lo posible.

Especies de especial preocupación

- **Merluza negra** – también llamada Patagonian toothfish y Chilean sea bass (en inglés) y mero (en japonés). Esta especie del hemisferio sur de gran tamaño y crecimiento lento se pesca con palangre, en algunos casos de forma ilegal. La pesca con palangre sin aplicar medidas de mitigación es responsable de la captura accidental de una gran cantidad de aves marinas amenazadas (principalmente albatros y petreles raros), tiburones e incluso tortugas marinas. De las 22 especies de albatros del mundo, 18 están amenazadas de extinción a escala mundial, principalmente a causa de la pesca con palangre.
- **Pez napoleón** (humphead wrasse, en inglés). En Asia existe un mercado especializado en peces vivos de arrecife destinados al consumo (véase la ficha sobre pescados y mariscos específicos de Asia). Una de las especies más apreciadas en este mercado es el pez napoleón. De hecho, los ejemplares grandes de esta especie son cada vez más escasos a causa de la sobrepesca. La especie está incluida en el Apéndice II de CITES, lo cual establece una reglamentación estricta para su comercio internacional. Varias especies utilizadas en este tipo de comercio también son vulnerables a la sobrepesca.
- **Pez reloj anaranjado o atlántico** (orange roughy, en inglés). Se trata de un pez longevo (puede vivir más de 100 años) y de crecimiento lento que es muy vulnerable a la sobreexplotación y ya tiene algunas poblaciones diezgadas por la sobrepesca. Se suele capturar con arrastre de fondo, un método que deteriora el lecho marino y puede tener un efecto importante sobre el ecosistema oceánico. Además, se piensa que la especie contiene niveles elevados de mercurio, lo cual constituye otra buena razón para no servirla.
- **Platija americana o fletán enano**. A pesar de su nombre, la platija americana también se consume en los restaurantes europeos. Es un pez plano que madura lentamente y es vulnerable a la sobrepesca. Algunas de las especies alternativas recomendadas son la platija europea del mar de Irlanda certificada por el MSC o la solla de Alaska procedente del Pacífico.
- **Bacalao común, bacalao del Atlántico o bacalao de Noruega**. El bacalao ha sido intensamente explotado en los últimos 50 años, provocando disminuciones enormes en sus poblaciones (alrededor del 90%). Algunas especies alternativas son el abadejo, la merluza, el hoki, el bacalao del Pacífico, el bacalao negro o pez sable, y el draco rayado o pez hielo certificados por el MSC.
- **Fletán del Atlántico, también llamado fletán blanco o halibut**. Esta es otra especie de pez plano que es objeto de sobrepesca. Una alternativa sería el fletán del Pacífico norte con certificación MSC.
- **Sable negro**. Este pez de aguas profundas y aspecto extraño es objeto de una pesca intensa y por lo tanto se debería evitar su consumo. Se recomienda aceptar sólo peces adultos (de más de 80 cm de largo) capturados con métodos tradicionales de pesca.
- **Maruca azul, escolano azul o arbitánt**. Esta especie habita en las aguas profundas del Atlántico Norte y es vulnerable a la sobrepesca con artes de arrastre.
- **Merluza**. Muchos stocks de merluza europea del Atlántico oriental y el Mediterráneo están en declive a causa de la sobrepesca. En Estados Unidos, la merluza blanca también está sobreexplotada. Algunas alternativas más sostenibles son la merluza plateada y la merluza roja (Atlántico nororiental) y la merluza del Cabo de aguas poco profundas de África austral. Otra especie, la merluza austral, se pesca en las aguas de Nueva Zelanda y también está amenazada.
- **Rape**. En Europa, el rape está sobreexplotado en el norte y noroeste de España y en la costa portuguesa. Se

piensa que los stocks de Estados Unidos se están recuperando después de un período de sobreexplotación.

- **Pargo.** Muchas especies de pargo están sobreexplotadas. La UICN clasifica a dos especies del Caribe y el resto del continente americano como Vulnerables: el pargo criollo o lunar y el pargo cubera o caballo. Se recomienda evitar consumir estas especies y comprobar el origen de otros pargos que se compren. El pargo colorado capturado frente a la costa septentrional de Australia Occidental procede actualmente de stocks saludables.
- **Merluza hoki o hoki.** En los últimos años, las ventas de hoki fuera de su área de distribución original en Nueva Zelanda han aumentado como sustituto sostenible del bacalao. Aunque la pesquería está certificada por el MSC, la organización conservacionista neozelandesa Forest and Bird Protection Society mantiene que esta especie está sobreexplotada y que su pesca provoca una considerable captura accidental de leones marinos, albatros y otras aves marinas.
- **Pez espada.** Este espectacular pez se sitúa en el nivel superior de la cadena trófica y desempeña una función importante en el ecosistema marino, por lo que la sobrepesca puede tener consecuencias de gran alcance. La captura accidental de especies no objetivo tales como tiburones (en palangres) y tortugas marinas (en redes de deriva ilegales, principalmente frente al norte de África y el resto del Mediterráneo) es un problema en muchas pesquerías de pez espada. El pez espada pescado con arpón y línea de mano en el Atlántico norte de Estados Unidos es la mejor opción, ya que estas pesquerías están bien gestionadas y aplican medidas para reducir la captura accidental de tortugas marinas amenazadas.

¿Qué especies elegir?

- **Arenque** (también vendido con el nombre de sardina y, en Estados Unidos, como sardinas en conserva). Las poblaciones de arenque del Atlántico de Estados Unidos y Canadá se han recuperado completamente de la sobrepesca de los años 1960, y se considera que los stocks europeos están estables.
- **Colín o abadejo de Alaska.** Las pesquerías de esta especie están bien gestionadas y son sostenibles. Se recomienda elegir el producto certificado por el MSC.
- **Caballa.** Comprende distintas especies, incluyendo la caballa o estornino, el carite lucio, la caballa del Atlántico, macarela o sarda y el carite. En caso de no encontrar pescado capturado con línea de mano, se recomienda elegir pescado capturado con línea o red que proceda de pesquerías certificadas por el MSC.
- **Bacalao del Pacífico.** Esta especie es una opción mejor que el bacalao del Atlántico, ya que la pesquería de

Alaska controla el número de capturas y la captura accidental. Se recomienda elegir pescado certificado por el MSC procedente del mar de Bering y las Islas Aleutianas, principalmente porque esta pesquería ha conseguido reducir la captura accidental de aves marinas.

- **Carbonero.** Muchas poblaciones de esta especie se consideran saludables y sostenibles.
- **Distintas especies de peces planos.** Varias poblaciones de distintos peces planos constituyen una alternativa más sostenible que las especies más populares, tales como la platija americana. Entre ellas se incluyen el lenguado europeo (a condición de proceder de pesquerías certificadas por el MSC) y el lenguado del Pacífico procedente de Canadá. Los stocks de fletán del Pacífico también están bien gestionados y son una buena alternativa al fletán del Atlántico.

Fuentes de información adicional

Audubon's Seafood Lover's Guide:
<http://seafood.audubon.org/>

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood:
www.blueocean.org/seafood

FishBase – guía de referencia científica sobre las especies de pescado: <http://www.fishbase.org/>

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society: www.fishonline.org

Marine Stewardship Council (MSC): <http://www.msc.org/>

Programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium:
<http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp>

New Zealand Forest and Bird Protection Society – guía del mejor pescado:

<http://www.forestandbird.org.nz/bestfishguide/>

Seafood Choices Alliance: www.seafoodchoices.com

Sierra Club de Canadá – guía de pescado y marisco:
<http://www.sierraclub.bc.ca/seafood-and-oceans>

Guías de consumo responsable de pescado y marisco de WWF:

http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 7: Caviar



El caviar, es decir, las huevas sin fecundar del esturión y pez espátula, es uno de los productos gastronómicos de lujo más característicos y codiciados del mundo. La sobrepesca y la pesca ilegal, así como la contaminación, la destrucción del hábitat y otros factores ambientales han provocado grandes disminuciones en las poblaciones de estos peces, a los que se mata para extraer las huevas.

De este grupo antiguo de peces, 27 habitan en aguas tanto costeras como continentales de Europa, Asia y Norteamérica. Históricamente, las mayores poblaciones y las especies de esturión más valoradas han sido las del mar Caspio, compartido entre Azerbaiyán, Irán, Kazajistán, Rusia y Turkmenistán. Actualmente muchas de estas especies están en peligro de extinción.

Se considera que la Unión Europea es el mayor consumidor de caviar del mundo, con más de 600 toneladas importadas entre 1998 y 2005, mientras que las importaciones de Estados Unidos durante el mismo período fueron de 300 toneladas. No obstante, existen grandes mercados interiores en los Estados del área de distribución (los países donde se encuentra el esturión), lo cual contribuye a la disminución de muchas especies de esturión.

El comercio de productos de esturión o pez espátula, incluyendo el caviar, está regulado a escala internacional

desde finales de los años 1990, cuando la preocupación sobre su sobrepesca se extendió a muchos países. Sin embargo, sigue habiendo un enorme comercio ilegal de caviar que, según se cree, está vinculado a mafias.

Todo el caviar vendido en la Unión Europea (desde 2006) y todo el caviar importado en Estados Unidos (desde 2007) debe llevar una etiqueta no reutilizable establecida por CITES que contenga una información normalizada (la especie y el país de origen, por ejemplo). El objetivo de este etiquetado CITES para las latas de caviar es garantizar el origen lícito del caviar. Se debe señalar que en Estados Unidos, el etiquetado obligatorio no incluye al caviar de producción y consumo nacional, sólo al caviar importado (o exportado o reexportado) por Estados Unidos.

Variedades de caviar de especial preocupación

- **Caviar beluga – del esturión beluga (*Huso huso*).** El esturión beluga puede alcanzar un peso superior a los 2.000 kg y una longitud de más de cinco metros (aunque ya es raro encontrar individuos de gran tamaño) y vivir hasta 100 años. Se encuentra principalmente en el mar Negro y el mar Caspio. Del beluga se obtiene el caviar más caro, cuyo precio puede alcanzar los 500 dólares por 100 g. En 1996 la UICN clasificó al esturión beluga en la categoría de En Peligro, y en 2007 una evaluación

realizada por dos expertos concluyó que está En Peligro Crítico. Desde 2005, Estados Unidos prohíbe las importaciones de productos de beluga procedentes de países que bordean el mar Negro y el mar Caspio.

- **Caviar ossetra – del esturión ossetra o esturión ruso o del Danubio (*Acipenser gueldenstaedtii*).** El caviar ossetra tiene una textura más firme que la del caviar beluga y, aunque no es tan caro como éste, es uno de los más apreciados. En 1996 la UICN clasificó al esturión ruso en la categoría de En Peligro, y en 2007 una evaluación realizada por dos expertos concluyó que está En Peligro Crítico. El esturión ruso puede alcanzar una longitud de hasta 2,3 metros y pesar hasta 100 kg.
- **Caviar sevruga – del esturión estrellado (*Acipenser stellatus*).** El caviar sevruga está en tercer lugar entre los más apreciados, y procede del esturión estrellado, otra especie del mar Caspio que está en peligro y puede alcanzar una longitud de 2,2 metros y pesar hasta 80 kg.
- **Caviar de pez espátula.** Existen dos especies de pez espátula, que habitan en los sistemas de agua dulce de Norteamérica. Estas especies están muy emparentadas con los esturiones de Europa y Asia, y su caviar es muy similar al de esturión (se dice que el caviar al que más se parece es el sevruga). Aunque en el pasado las poblaciones silvestres de peces espátula han sido sobreexplotadas, actualmente existen programas de cría de pez espátula, que ofrecen un producto más sostenible. Por le momento, se recomienda evitar el caviar de pez espátula silvestre debido a preocupaciones relativas al estado de sus poblaciones.

Variedades de caviar o productos alternativos recomendados

- **Huevas de arenque.** Este producto se consume bastante como alternativa al caviar en muchas partes del mundo con distintos nombres comerciales, tales como “caviar Avruga”. Esta alternativa tiene un precio mucho más asequible que el caviar de esturión y un sabor similar.
- **Huevas de salmón.** Este producto, de color anaranjado, constituye otra alternativa procedente de especies no amenazadas. En el comercio se pueden encontrar huevas de salmón salvaje del Pacífico y de salmón del Atlántico de acuicultura.
- **Huevas de lumpo.** El lumpo (*Cyclopterus lumpus*) es un pez del Atlántico Norte que produce una gran cantidad

de huevas. Las huevas son muy apreciadas en Dinamarca, donde se consideran como una alternativa sabrosa y asequible al caviar de esturión. Se venden con el nombre de “Caviar de Lompe” en Francia y “Lumpsucker caviar” en inglés.

- **Caviar de esturión de piscifactoría.** Con la fuerte disminución y actual escasez de las poblaciones silvestres de esturión, el cultivo de esturión en acuicultura es una actividad en plena expansión. Se cultivan varias especies, que siempre deberían estar etiquetadas como tales. La acuicultura contribuye a aliviar la presión sobre las poblaciones silvestres de esturión. En Europa, se considera que el “caviar baerii” cultivado (procedente del esturión siberiano) es muy similar al caviar de las tres especies principales del Caspio. El “Transmontanus Caviar” se extrae del esturión blanco americano, una especie rara en Norteamérica, su área de distribución, pero criada en piscifactorías de forma habitual en Estados Unidos y Europa.

Fuentes de información adicional

FishBase – guía de referencia científica sobre las especies de pescado

<http://www.fishbase.org/>

Folleto de información sobre el caviar de TRAFFIC

http://www.traffic.org/species-reports/traffic_species_fish23.pdf

http://www.traffic.org/species-reports/traffic_species_fish24.pdf

http://www.traffic.org/cites-cop-papers/traffic_pub_cop14_14.pdf

Preguntas más frecuentes sobre el caviar de WWF

<http://www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/wildlifetrade/item5684.html>

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 8: Madera para muebles y materiales de construcción

El sector de la madera representa un comercio mundial enorme de recursos naturales. La madera se utiliza para la construcción y la elaboración de muebles, suelos y papel (de hecho, la producción de pasta o pulpa de papel representa con diferencia la mayor utilización a escala mundial). Para estos fines se utilizan muchas especies de árboles, algunas de las cuales están amenazadas a escala mundial (particularmente las maderas duras tropicales) y sometidas a restricciones comerciales internacionales.

Varias especies de frondosas o maderas duras tropicales están clasificadas como amenazadas por la UICN e incluidas en el Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES). Esto les otorga distintos niveles de protección una vez que se aplica la legislación nacional adecuada.

Además del impacto sobre las propias especies arbóreas amenazadas, la sobreexplotación puede tener repercusiones sobre todo el entorno, provocando la disminución de otras especies vegetales y animales. La gestión no sostenible de los bosques también tiene consecuencias socioeconómicas para las comunidades locales.

A pesar de ello, se pueden tomar varias decisiones para limitar el impacto ambiental al planificar la compra de muebles o la realización de mejoras en las instalaciones del hotel.

Especies de maderas duras de especial preocupación

- **Caoba:** La caoba es una de las maderas duras más valiosas y comercializadas del mundo. Se encuentra en Centroamérica y Sudamérica y se utiliza para la elaboración de muebles, artesanados e instrumentos musicales. La extracción de la especie ha provocado su extinción comercial en una gran parte de su área de distribución. Actualmente la caoba está incluida en el Apéndice II de CITES, lo que significa que los países necesitan un permiso para exportarla. El permiso sólo se puede expedir si una evaluación científica ha concluido que el comercio no será perjudicial para la supervivencia de la especie. Debido al elevado precio de la madera, sigue habiendo mucha tala ilegal de caoba.
- **Caoba africana:** Esta especie procedente de África occidental alcanza precios casi tan elevados como los de la caoba de América. Se utiliza para la elaboración de muebles y artículos de carpintería, y está Amenazada a escala mundial.
- **Afromrosia:** Esta especie de África occidental se utiliza para la elaboración de muebles y artículos de carpintería y se considera En Peligro.
- **Afzelia:** Este árbol de África occidental se utiliza para la elaboración de artículos de carpintería de calidad superior para exteriores y se considera Vulnerable.
- **Cedro americano o cedro:** Este árbol originario de Sudamérica y Centroamérica se utiliza en ebanistería y construcción ligera y se considera Amenazado a escala mundial.
- **Andoung:** Distintas especies africanas de este árbol, utilizado para la elaboración de muebles y en la construcción ligera, son Vulnerables.
- **Balau / selangan batu / bangkirai.** Distintas especies del género Shorea, procedente de Asia suroriental, son muy resistentes y se utilizan para la construcción pesada. Muchas están Amenazadas a escala mundial.
- **Ébano:** Distintas especies de ébano procedentes de Asia y África se utilizan para fabricar artículos como pomos para puertas, mangos para cuchillos, instrumentos musicales, etc. Varias especies están Amenazadas a escala mundial.
- **Keruing / yang / curjun:** Esta madera resistente procede de Malasia e Indonesia y se utiliza en la construcción así como para fabricar pérgolas e instalaciones exteriores. Muchas especies están Amenazadas a escala mundial.
- **Makore:** Este árbol originario de África occidental se utiliza para los artículos de carpintería que requieren una especial resistencia. Está En Peligro.
- **Meranti / seraya / lauau:** Estos nombres se refieren a distintas especies de Shorea de Asia suroriental utilizadas en artículos de carpintería tales como marcos de puertas, etc. Muchas especies de Shorea están Amenazadas a escala mundial.
- **Ramin:** Esta madera procede de Malasia e Indonesia y se utiliza en la fabricación de molduras, tallas decorativas, persianas venecianas, artesanados, marcos para fotos y rodapiés. Está Amenazada a escala mundial.



- **Sapeli:** Este árbol de África occidental, utilizado para la elaboración de muebles, artículos de carpintería y objetos decorativos, está Amenazado a escala mundial.

Certificación de la madera

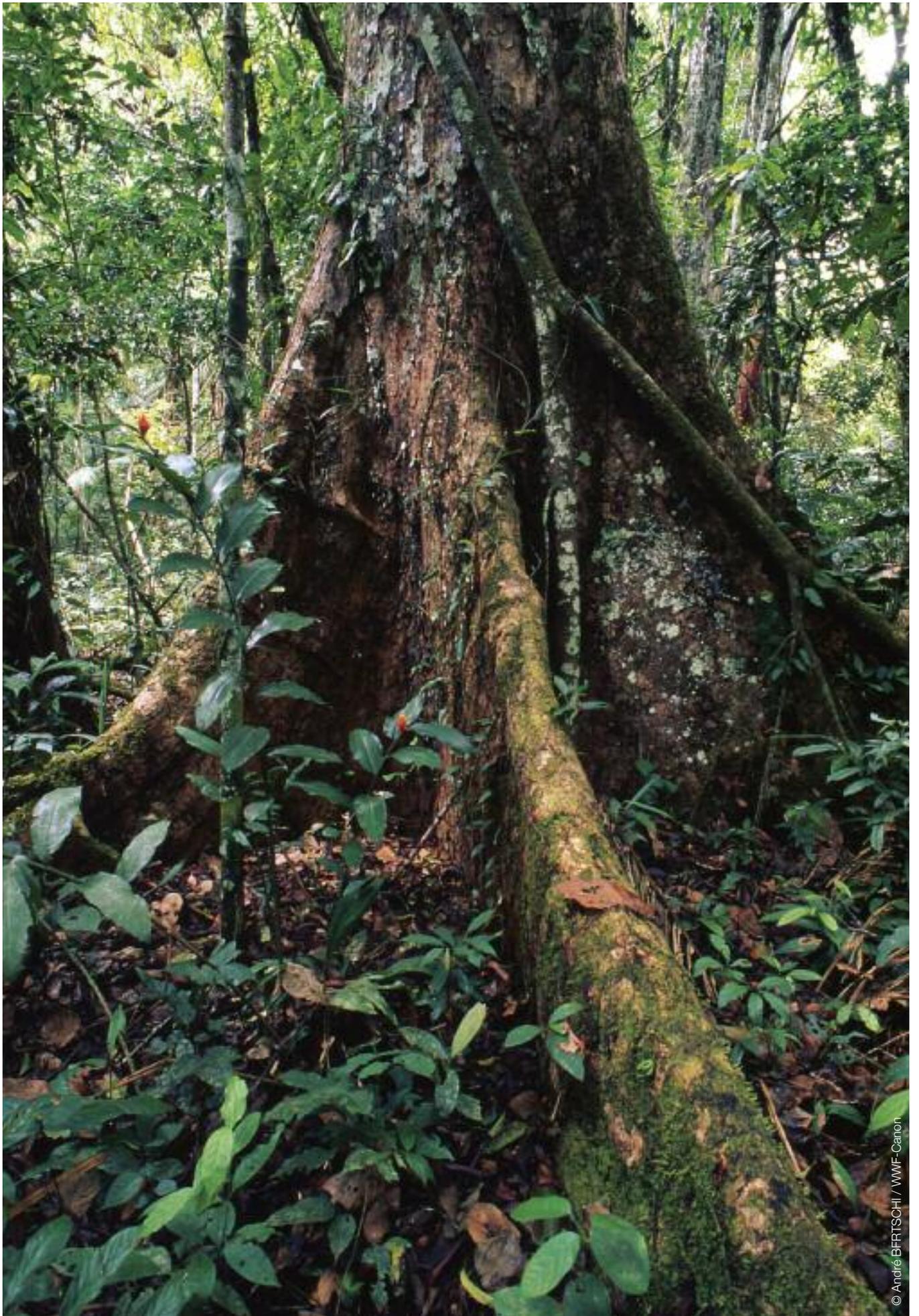
Existen distintos sistemas de certificación forestal, que realizan inspecciones independientes de las explotaciones forestales y comprueban que la madera procede de bosques bien gestionados. Esto permite a los compradores tener la confianza de que cuando compran productos de madera, los productos que llevan el sello de alguno de estos sistemas han sido obtenidos utilizando buenas prácticas y sin talar árboles de especies amenazadas.

El sistema más conocido probablemente sea el FSC (Forest Stewardship Council o Consejo de Manejo Forestal). La madera certificada lleva el logotipo del FSC (la silueta de un árbol y las letras FSC). Se trata de un programa reconocido en todo el mundo que está basado en evaluaciones

independientes rigurosas.

Otros sistemas son la SFI (North American Sustainable Forestry Initiative), la Norma nacional canadiense sobre el manejo forestal sostenible (Canadian National Standard on Sustainable Forest Management) y el PEFC (Programa para el Reconocimiento de Sistemas de Certificación Forestal). Muchos grandes establecimientos comerciales están intentando asegurarse de que sus productos proceden de bosques bien gestionados y certificados.

A pesar de las ventajas de estos sistemas, hay que señalar que los bosques certificados sólo representan una pequeña proporción del comercio internacional de madera en la actualidad. Entre éstos, hay muchos más bosques certificados por el FSC en regiones templadas que en zonas tropicales.



© André BFRITSCHI / WWF-Canon

Uso no sostenible de las especies más comunes

La gran mayoría de los productos de madera utilizados en Europa, Estados Unidos, Canadá, Australia y Nueva Zelanda no proceden de las especies tropicales de madera dura mencionadas más arriba sino de especies no amenazadas de regiones templadas. No obstante, incluso algunos de estos bosques están mal manejados y sobreexplotados, particularmente en Europa oriental y el extremo oriental de Rusia. Varias zonas importantes de bosque primario están afectadas por estas actividades, y la tala ilegal se produce incluso en algunas áreas protegidas.

Por lo tanto, incluso antes de comprar productos forestales que no procedan de zonas tropicales, la mejor forma de asegurarse de que sólo se utiliza madera de bosques bien manejados es elegir madera certificada por el FSC (u otro sistema de certificación).

Compra de madera de segunda mano, reciclada o recuperada y muebles antiguos

La madera de muebles antiguos y la madera recuperada a menudo procede de árboles que actualmente están amenazados a escala mundial o protegidos por restricciones comerciales internacionales. Sin embargo, es totalmente aceptable comprar esta madera o estos muebles antiguos. De hecho, es incluso recomendable desde muchos puntos de vista, dado que la madera ya ha sido extraída. La madera antigua también suele ser de mejor calidad que la madera que se encuentra en la actualidad, dado que procede de bosques primarios densos.

Bambú y rota (ratán o rattan)

Existen unas 1.200 especies de bambú leñoso en todo el mundo, muchas de las cuales tienen ciclos de vida muy singulares. Se piensa que algunas de estas especies están amenazadas por la destrucción de los bosques. El bambú es fundamental para la vida de muchas especies de animales, entre las que se incluyen mamíferos emblemáticos como el panda gigante, el gorila de montaña y tres especies de lémures de Madagascar.

El bambú tiene una gran variedad de usos comerciales o de subsistencia. Aunque la mayor parte del comercio (unos 2.000 millones de dólares/año según las estimaciones) es local, también se exporta mucho bambú para la elaboración de muebles, suelos, etc. El bambú se suele comercializar como una alternativa ecológica a la madera tropical debido a su rápido crecimiento. Sólo unos pocos fabricantes y distribuidores de productos de bambú están certificados por el FSC.

La rota se refiere a unas 600 especies de palmeras espinosas y trepadoras de zonas tropicales de Asia y África. Este material se utiliza en la elaboración de muebles. A diferencia del bambú, la rota no es de crecimiento rápido y no suele estar gestionada de forma sostenible. Por esta

razón, los recursos de rota han disminuido drásticamente en los últimos 50 años. En la actualidad sólo un fabricante utiliza rota certificada por el FSC. Se están desarrollando sistemas de certificación para el bambú y la rota.

Papel

Cualquier producto elaborado a partir de madera, incluyendo el papel, puede ser certificado siempre y cuando la madera empleada provenga de una fuente certificada. El papel representa una parte enorme del sector maderero mundial (por ejemplo, aproximadamente el 25% de la madera que se tala cada año en Estados Unidos se destina a la producción de papel); por lo tanto, es importante aplicar los mismos criterios al papel que a los otros productos de la madera. Es lógico elegir papel de origen sostenible o reciclado. Véase <http://www.fscus.org/paper/>

Fuentes de información adicional

Norma nacional canadiense sobre manejo forestal sostenible: <http://www.certificationcanada.org/english/>

CITES: <http://www.cites.org/>

Forest Stewardship Council (FSC): <http://www.fsc.org/> La base de datos sobre productos del FSC (info.fsc.org) contiene información sobre fabricantes y distribuidores de distintos productos de madera certificados por el FSC.

Friends of the Earth – Guía para el consumo de madera: http://www.foe.co.uk/campaigns/biodiversity/resource/good_wood_guide/

International Network for Bamboo and Rattan (INBAR): <http://www.inbar.int> contiene mucha información sobre este tipo de plantas.

Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN: <http://www.iucnredlist.org/>

SFI (North American Sustainable Forestry Initiative): <http://www.sfiprogram.org/>

Programme for Endorsement of Certification: <http://www.pefc.org>

TRAFFIC – la red para el monitoreo del comercio de especies silvestres: <http://www.traffic.org/>

WWF – Buyer Beware, guía de los artículos de recuerdo prohibidos elaborados con especies silvestres: <http://worldwildlife.org/buyer beware/>

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 9: Plantas medicinales y aromáticas para artículos de tocador y productos de spa

Se utiliza una gran variedad de plantas (y animales) en la elaboración de medicinas, productos de belleza y perfumería. Muchas de estas especies, particularmente las que se utilizan en la medicina tradicional y la fitoterapia, se extraen del medio silvestre. Si se gestiona de forma sostenible, la recolección de plantas silvestres para estos fines puede proporcionar un importante sustento para poblaciones de zonas rurales donde tal vez haya muy pocas alternativas para ganarse la vida. Sin embargo, a menudo la recolección no se gestiona de forma sostenible, lo que provoca el deterioro de las poblaciones de las especies en cuestión (a veces hasta el punto de que dejan de ser viables) y la pérdida de medios de vida y de la base de los cuidados de salud para muchas comunidades locales.

No obstante, es difícil formular recomendaciones claras sobre qué productos evitar o utilizar. Esto se debe a los siguientes factores:

- En el caso de muchos productos acabados, particularmente los productos de medicina natural, no es posible determinar cuáles son sus ingredientes. Incluso cuando los productos llevan una etiqueta que indica sus ingredientes, la información puede ser insuficiente, difícil de entender o confusa – aunque en este último caso se suele deber a que se han sustituido ingredientes más raros o caros, que pueden ser motivo de preocupación, por otros más comunes y baratos, que no suelen plantear problemas. A menudo no se indica si los ingredientes son cultivados o extraídos del medio silvestre ni el país de procedencia de éstos.
- Incluso en los casos en los que se puede determinar la identidad de los ingredientes, a menudo no se dispone de suficientes conocimientos como para saber si su extracción y utilización (en caso de que sean de origen silvestre) son sostenibles o no.
- Existen varias normas o directrices en materia de comercio justo, productos ecológicos y productos forestales. Aunque algunas de éstas tratan la recolección en el medio silvestre hasta cierto punto, no suelen tener

en cuenta los aspectos ecológicos de la sostenibilidad, tales como la evaluación de los recursos. Sin embargo, se están realizando esfuerzos para solucionar este problema, sobre todo a través del Estándar Internacional para la Recolección Silvestre Sostenible de Plantas Medicinales y Aromáticas (ISSC-MAP). En 2007 se publicó la versión 1.0 de este estándar, desarrollado por el Grupo de Especialistas en Plantas Medicinales de la UICN, WWF, TRAFFIC y la Agencia Federal Alemana para la Conservación de la Naturaleza (BfN), con el apoyo de un grupo formado por distintos interesados. Este estándar (actualmente FairWild) se está poniendo a prueba en distintos proyectos sobre el terreno.

Especies de especial preocupación

Varias especies vegetales y animales que se encuentran principalmente en el mercado internacional en forma de perfumes, medicinas o productos aromáticos están incluidas en los Apéndices de CITES. Casi todas están en el Apéndice II, lo que significa que su comercio internacional es legal pero está regulado; los países exportadores tienen la obligación de garantizar que la extracción comercial es sostenible (aunque, en la mayoría de las especies, los productos acabados empaquetados para el comercio al por menor están exentos de los controles de CITES). No obstante, para muchas de estas especies existen pruebas fiables de que la extracción y el comercio no están bien regulados y a menudo no son sostenibles. Algunas de estas especies, tales como los tejos asiáticos (*Taxus spp.*) y el pigo (*Prunus africana*), se utilizan principalmente en la industria farmacéutica para fabricar medicamentos para tratamientos clínicos y es improbable que se encuentren en el contexto de las actividades de un hotel. Otras, sin embargo, pueden aparecer en artículos de tocador y cosméticos o en tónicos vendidos sin receta.

Entre las especies incluidas en CITES con las que se elaboran productos que se podrían utilizar en hoteles y con las que hay que tener cuidado se incluyen las siguientes:

TRAFFIC

the wildlife trade monitoring network



© Alain COMPOST / WWF-Canon



© Alain COMPOST / WWF-Canon

ANIMALES

- **Ciervo almizclero (*Moschus* spp.):** El almizcle natural de esta especie se utiliza en perfumería y medicina tradicional oriental. En general, se recomienda evitar su uso.
- **Antílope saiga (*Saiga* spp.):** Los cuernos de esta especie se utilizan en la medicina tradicional oriental. Se recomienda evitar su uso.
- **Osos (Ursidae):** El extracto de su vesícula biliar se utiliza en la medicina tradicional oriental. Se recomienda evitar su uso.

PLANTAS

- **Espicanardo (*Nardostachys grandiflora*):** Se utiliza en perfumería, como incienso y en fitoterapia. Suele estar sobreexplotado. Utilizar sólo si se ha comprobado que procede de una fuente u origen sostenible.
- **Madera de agar (*Aquilaria* spp. y *Gyrinops* spp.):** Se utiliza en perfumería. Suele estar sobreexplotada, aunque en la actualidad una parte de la producción procede de plantaciones. Utilizar sólo si se ha comprobado que procede de una fuente sostenible.
- **Katuka o kutki (*Picrorhiza kurrooa*):** Se utiliza en fitoterapia y es bastante resistente a la sobreexplotación. No obstante, *Picrorhiza kurrooa royle* está muy emparentada con *Neopicrorhiza scrophulariiflora*, y ambas se comercializan con el mismo nombre (*katuka o kutki*). Actualmente, se dice que la mayor parte del comercio internacional de esta especie procede de rizomas secados al aire de *Neopicrorhiza scrophulariiflora* originaria de Nepal, donde está clasificada como Muy Vulnerable, aunque el Gobierno nepalí ha levantado recientemente la prohibición de su extracción en el marco de principios estrictos.
- **Aloe (*Aloe* spp. - excepto *Aloe vera*):** El extracto de aloe se utiliza en una gran variedad de lociones y tratamientos para la piel. La gran mayoría de este material procede de *Aloe vera* cultivada y no plantea problemas de conservación. En África oriental y austral, se extrae aloe silvestre para su transformación, y se recomienda tener cuidado con los productos procedentes de esta región para asegurarse de que proceden de una fuente sostenible..
- **Ginseng (*Panax ginseng* – sólo la población de Rusia**

está incluida en CITES – y *P. quinquefolius*). Esta planta se utiliza mucho en estado puro y mezclado en la preparación de tónicos y en fitoterapia. El ginseng comercial procede de plantas silvestres (las más apreciadas y a menudo sobreexplotadas), plantas “que han crecido en el bosque” (cultivo semi-natural) y plantas cultivadas. La AHPA (American Herbal Products Association -www.ahpa.org) ha establecido directrices para la extracción. Sólo se recomienda comprar ginseng a proveedores de Norteamérica si se cumplen estas directrices.

- **Hoodia** (*Hoodia* spp.): Esta planta se utiliza cada vez más como suplemento dietético para estimular la pérdida de peso, aunque muchos productos ya comercializados probablemente sean de origen ilegal. La planta se extrae principalmente del medio silvestre en África austral, aunque se cultiva cada vez más en el marco de programas respaldados por el gobierno para garantizar una extracción sostenible. El último año en el que se expidieron permisos de recolección en el medio silvestre fue 2007. Con el tiempo, todos los productos deberían llevar una etiqueta que certifique que han sido producidos a partir de especies de *Hoodia* obtenidas a través de una extracción y producción controladas en colaboración con las Autoridades Administrativas CITES de Botsuana, Namibia o Sudáfrica, aunque la legislación para introducir esta reglamentación aún no está finalizada. Actualmente, el comercio internacional de *Hoodia* spp. Debe ir acompañado de documentación CITES adecuada.
- **Sándalo rojo** (*Pterocarpus santalinus*): Esta especie se utiliza esencialmente como colorante alimentario. Es poco probable encontrar esta planta en el comercio, pero se recomienda evitarla en caso afirmativo, dado que los controles sobre su extracción y comercio parecen ser inadecuados en la actualidad.

Consejos prácticos

Aunque es posible comprobar la reglamentación de CITES, las listas rojas nacionales o internacionales y las listas y leyes nacionales sobre especies protegidas, no es viable para los usuarios finales comprobar la sostenibilidad de los ingredientes de todos los productos que puedan utilizar.

Actualmente, la mejor opción es trabajar sólo con proveedores que tengan una buena reputación. Varios de los proveedores de productos naturales conocidos tienen sus propias normas respecto del impacto socioeconómico de su actividad. Se recomienda estudiar dichas normas antes de firmar contratos con ellos. Dichas políticas pueden dar un mayor peso a los aspectos sociales que a los

ambientales, pero los compradores de un gran volumen de productos tienen la posibilidad de influir sobre los proveedores haciéndoles preguntas sobre la sostenibilidad ecológica y particularmente sobre el origen de los ingredientes.

También pueden existir oportunidades para ejercer una influencia positiva. En varios países, existen programas financiados o iniciativas a pequeña escala de empresas privadas que fomentan el desarrollo de productos a base de plantas (generalmente aceites esenciales, jabones y perfumes) como una forma de proporcionar un sustento a las comunidades locales. Los hoteles pueden ser importantes colaboradores para estas empresas, contribuyendo a hacerlas más conocidas y proporcionando salida a sus productos. No obstante, se recomienda evaluar a cada una de estas empresas caso por caso. Las ONG locales que trabajan para la conservación de la naturaleza o el desarrollo o las oficinas regionales de organizaciones intergubernamentales como la FAO y el PNUMA pueden ofrecer consejos (aunque siempre se recomienda solicitar más de una opinión).

Fuentes de información adicional

American Herbal Products Association: www.ahpa.org

CITES: www.cites.org

Foundation for the Revitalisation of Local Health Traditions (FRLHT) – una ONG de India particularmente relevante para dicho país pero cuya experiencia puede ser útil en otros contextos: <http://www.frlht.org.in/>

International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants (ISSC-MAP), sitio web para obtener y descargar documentación: <http://www.floraweb.de/MAP-pro/>

Grupo de Especialistas en Plantas Medicinales de la UICN: <http://www.iucn.org/themes/ssc/sgs/mpsg/>

TRAFFIC: www.traffic.org

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 10: Animales vivos

En el caso de muchas especies, la compra y exhibición de animales vivos están prohibidos. En algunos casos, la prohibición está establecida por la legislación nacional, mientras que el comercio internacional de algunas especies puede estar prohibido por CITES.

EL COMERCIO MUNDIAL DE ESPECIES PARA ACUARIOS

La mayor parte del comercio mundial de especies para acuarios es legal. No obstante, existe un comercio ilegal de estas criaturas marinas, que a menudo alcanzan precios elevados. Es difícil identificar a muchas de las especies comercializadas, y los compradores deberían prestar especial atención a los siguientes grupos de especies y asegurarse de que compran a proveedores con buena reputación que puedan garantizar el origen de su mercancía. El Marine Aquarium Council (MAC) ha establecido un sistema de certificación que proporciona al sector una serie de normas ambientales y de calidad aprobadas a escala internacional. En la medida de lo posible, se recomienda utilizar proveedores que formen parte de este sistema.

- **Peces tropicales:** Cada año se comercializan más de 500 millones de peces tropicales vivos para acuarios, principalmente procedentes de Asia y el Pacífico. Los peces marinos de acuario más comercializados son los peces damisela (*Pomacentridae*), los peces cirujano (*Acanthuridae*), los lábridos (*Labridae*), los gobios (*Gobiidae*) y los peces ángel (*Pomacanthidae*). Indonesia y Filipinas abastecen a más de la mitad del comercio mundial de peces ornamentales.
- **Caballitos de mar:** La fascinante biología y el aspecto y comportamiento singulares de los caballitos de mar hacen que sean populares para su uso en acuarios. No obstante, son difíciles de mantener y normalmente requieren mucha experiencia y cuidados. La gran demanda de caballitos de mar para la medicina tradicional y el comercio de mascotas, junto con distintos factores ambientales, han provocado una grave disminución de muchas especies de caballitos de mar. La mayoría de los ejemplares de los acuarios proceden del medio silvestre, lo cual aumenta aún más la presión sobre estas poblaciones. En noviembre de 2002, se incluyó a todas las especies de caballitos de mar en el Apéndice II de CITES, lo que significa que todo comercio internacional está estrictamente regulado y necesita los documentos CITES pertinentes. Además, muchos países han establecido medidas internas más estrictas sobre el comercio de caballitos de mar (véase el sitio web de Project Seahorse para obtener más información: <http://seahorse.fisheries.ubc.ca/natlising.html>). Muchas

especies de caballitos de mar están clasificadas como Amenazadas a escala mundial, por lo que se debería evitar la tenencia de dichas especies.

- **Almejas gigantes y corales:** Indonesia y Fiyi son los mayores proveedores de corales vivos. La sobreexplotación de los corales es un problema en algunas zonas, y existe comercio ilegal de corales. En cuanto a las almejas gigantes, aunque las poblaciones silvestres están disminuyendo, la disponibilidad de especímenes cultivados está en aumento. Todas las almejas gigantes y los corales vivos están incluidos en el Apéndice II de CITES, lo que significa que su comercio internacional está regulado y sólo se permite cuando el país de origen puede determinar y demostrar el respeto de un cupo, de forma que el comercio no tenga un impacto perjudicial sobre las poblaciones silvestres.

AVIARIOS

Aves silvestres: En el mercado de aves para su uso en jaulas o aviarios se comercializan de forma lícita millones de aves, tanto silvestres como criadas en cautividad. No obstante, existen prohibiciones importantes sobre la importación de aves silvestres a Estados Unidos y Europa. Además, muchas especies de aves están incluidas en los Apéndices de CITES, lo que significa que su comercio internacional está regulado o prohibido, dependiendo del Apéndice en el que se encuentran. Entre estas especies figuran las siguientes:

- Casi todas las especies de psitácidas, es decir, loros, amazonas, cacatúas, guacamayos, cotorras, etc. Las únicas especies no incluidas son el inseparable cara rosa de Namibia (*Agapornis roseicollis*), el periquito (*Melopsittacus undulatus*), la ninfa o carolina (*Nymphicus hollandicus*) y la cotorra de Kramer (*Psittacula krameri*).
- Muchas especies de rapaces.
- Los turacos, aves frugívoras muy coloridas de África.
- Los tucanes, aves de Sudamérica y Centroamérica inconfundibles por su gran pico.
- Las grullas.
- Muchas especies que se consideran Amenazadas a escala mundial, es decir, que figuran en la Lista Roja de la UICN.

A pesar de la legislación existente, sigue habiendo un comercio ilícito lucrativo de aves. Por lo tanto, si compra aves para un aviario, intente adquirir únicamente aves que se críen en cautividad de forma habitual y evite comprar especies amenazadas a escala mundial (véase <http://www.birdlife.org/datazone/species/>).



© Jürgen FREUND / WWF-Canon

REPTILES

El comercio de reptiles vivos es enorme y está menos regulado que el comercio de aves vivas. El comercio de tortugas de tierra y galápagos como mascotas es particularmente preocupante, ya que muchos de estos animales se comercializan ilegalmente, particularmente en Asia. Por ejemplo, un estudio reciente de TRAFFIC ha revelado que Tailandia es un centro importante para el comercio internacional de estos animales, muchos de los cuales se introducen en el país por contrabando desde Madagascar, su país de origen, y de ahí se llevan a otros países, también de forma ilegal.

Fuentes de información adicional

Directrices sobre la importación/exportación de especies silvestres en Australia:
<http://www.environment.gov.au/biodiversity/publications/tra-de-use/factsheets/>

BirdLife International – lista de las especies de aves amenazadas a escala mundial con fichas informativas:
<http://www.birdlife.org/datazone/species/>

CITES: <http://www.cites.org/>

CITES – especies incluidas en los Apéndices:
<http://www.cites.org/eng/app/appendices.shtml>

DEFRA (Ministerio de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales – Reino Unido). Búsqueda de las normas sobre importaciones del Reino Unido:
<http://importdetails.defra.gov.uk/>

Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN:
<http://www.iucnredlist.org/>

Marine Aquarium Council: <http://www.aquariumcouncil.org/>

Project Seahorse: <http://seahorse.fisheries.ubc.ca/>

TRAFFIC – la red para el monitoreo del comercio de especies silvestres: <http://www.traffic.org/>

US Fish and Wildlife Service – permisos, preguntas más frecuentes, etc.: <http://www.fws.gov/permits/>

<http://www.fws.gov/permits/faqs/FaqA.shtml>

Comercio de especies silvestres en la Unión Europea:
<http://www.eu-wildlifetrade.org/>

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 11: Artículos de recuerdo elaborados con especies silvestres

Algunos artículos de recuerdo o de moda ofrecidos a la venta o expuestos en tiendas de hoteles pueden contener productos procedentes de mamíferos o aves, tales como marfil, piel o plumas. Además de los productos más obvios elaborados con especies amenazadas, también existen muchos artículos de recuerdo y de otros tipos elaborados con reptiles, peces y plantas. Muchos de estos productos son ilegales porque las especies utilizadas en su elaboración están protegidas por la legislación nacional o internacional (CITES, por ejemplo). Por lo tanto, el comercio de muchas de estas especies está restringido o prohibido y a menudo se establecen importantes sanciones en caso de incumplimiento de estas leyes. En el caso de otros productos, el importador (en el caso de los turistas, la persona que haya comprado el artículo) está obligado a tener los permisos de importación adecuados.

Además, en Estados Unidos, por ejemplo, la importación de especies silvestres o partes o derivados de éstas está prohibida si la captura, la extracción, el transporte o la tenencia del animal se han realizado incumpliendo las leyes del país de donde procede

PRODUCTOS DE MARFIL

Entre los productos a base de marfil se incluyen los siguientes:

- Joyas de marfil.
- Tallas o figuras elaboradas con marfil de elefante.
- Dientes de ballena tallados (“scrimshaw”, en inglés).
- Artículos tallados (tales como mangos de dagas) elaborados con cuerno de rinoceronte.

Los artículos elaborados a partir de colmillos de elefante (marfil de elefante asiático o africano) suelen ser ilegales. No obstante, existen algunas excepciones: en Namibia, el comercio de “ekipas” marcadas y certificadas individualmente es legal, así como el comercio de tallas de marfil en Zimbabue, siempre que la finalidad no sea comercial en ambos casos. Es importante señalar que el comercio de artículos elaborados con otras partes de elefante (pieles, pelo, artículos de cuero) está permitido, con ciertas condiciones, en Botsuana, Namibia, Sudáfrica y Zimbabue.

Todo comercio internacional de cuernos de rinoceronte está prohibido por CITES (excepto en el caso de unos cuantos animales cazados como trofeo en Suazilandia y Sudáfrica).

PIELES DE PELETERÍA

El comercio internacional de artículos elaborados a partir de las pieles (con o sin pelo) de felinos silvestres, incluyendo el tigre, jaguar, leopardo, ocelote, margay y gato de bengala, entre otros, está o bien estrictamente regulado o bien, en muchos casos, prohibido por CITES y la legislación nacional. Las pieles procedentes de otras especies animales amenazadas también suelen ser ilegales, aunque la situación puede ser bastante compleja. Por ejemplo, según la legislación de la Unión Europea, la importación en la UE de pieles y productos elaborados a partir de algunas especies de animales silvestres (castor, rata almizclera o marta, por ejemplo) desde países en los que se capturan con ceptos o métodos que incumplen las normas internacionales de captura no cruel está prohibida. La UE también prohibió los artículos elaborados con pieles de gatos y perros domésticos en 2008.

AVES SILVESTRES

En la mayoría de los casos, no se permite la compra de aves silvestres por turistas para llevarlas a otro país. No obstante, algunas especies de aves silvestres se pueden importar en algunos países (como Estados Unidos, por ejemplo, si forman parte de planes de gestión aprobados por el gobierno federal para el uso sostenible de la especie) y van acompañadas de la documentación adecuada.

Para las tiendas de los hoteles es más relevante el hecho de que en muchos países está prohibida la importación de plumas o partes de especies de aves protegidas (incluyendo los huevos). Esto incluye a los especímenes disecados y los objetos decorativos que contienen plumas. La dificultad para determinar si las plumas proceden de especies protegidas representa un problema añadido.

SHAHTOOSH Y OTRAS LANAS

El shahtoosh es la lana del chiru o antílope tibetano. Para obtener la lana se mata a los animales, y la demanda ha provocado una disminución enorme de la población silvestre de la especie. El antílope tibetano se incluyó en el Apéndice I de CITES en 1979, y desde entonces los artículos elaborados con lana shahtoosh son ilegales. Una alternativa legal al shahtoosh es la pashmina, un tipo de lana de excelente calidad cachemira que proviene de una cabra de las montañas del Himalaya.

La vicuña, un camélido silvestre de Sudamérica, también tiene un pelaje muy valioso. La especie sufrió una disminución poblacional muy grave en el siglo pasado



© Martin HARVEY / WWF-Canon

porque los animales eran sacrificados por su lana, pero a partir del establecimiento de medidas de conservación, la población se ha recuperado bien y actualmente se agrupa y esquila a los animales en vez de sacrificarlos. Por estos motivos, el comercio de artículos certificados de lana de vicuña está permitido.

PRODUCTOS MEDICINALES Y PERFUMES

Varios productos de medicina tradicional asiática contienen ingredientes procedentes de especies animales amenazadas, tales como el tigre, el rinoceronte o el oso de collar. Se debería evitar cualquier producto que incluya a estas especies u otras especies protegidas entre sus ingredientes.

El ciervo almizclero macho de Asia y Rusia oriental (existen varias especies) tiene una glándula que segrega almizcle, una sustancia de fuerte olor muy apreciada en la medicina tradicional de Asia oriental. El ciervo almizclero está incluido en el Apéndice I de CITES en muchas partes de su área de distribución (lo cual prohíbe el comercio internacional) y en el Apéndice II en otras partes (lo que significa que se permite un comercio limitado). No obstante, el comercio ilegal de productos de ciervo almizclero obtenidos a través de la caza furtiva es abundante. Desde 1999, la Unión Europea ha prohibido las importaciones de almizcle desde China y Rusia. Aunque es improbable que uno se encuentre con este tipo de producto, se deberían evitar los perfumes que supuestamente contengan “almizcle natural”.

MARIPOSAS (Lepidoptera)

Muchas especies de mariposas de la familia Papilionidae (llamadas “alas de pájaro” y “cola de golondrina”) están incluidas en los Apéndices de CITES, lo que significa que su comercio está restringido o prohibido. Las mariposas extendidas para su exhibición se suelen vender como

artículos decorativos aunque, debido a la dificultad para identificar a especies concretas, probablemente sea más seguro no vender este tipo de artículos. En algunos países, todas las mariposas están protegidas por la legislación nacional. Casi con toda seguridad, los turistas necesitarán un permiso cuando intenten importar productos a base de mariposas, aunque se trate de especies no incluidas en CITES. Esto también es válido para las especies protegidas de insectos o arácnidos preparados para su exhibición.

CAVIAR

El caviar consiste en las huevas no fecundadas del esturión y el pez espátula. El caviar más valorado es el beluga, que proviene del esturión beluga, que habita principalmente en el mar Caspio. Este caviar alcanza precios extremadamente elevados al por menor (miles de dólares por kilo). Además del comercio legal, también existe un gigantesco mercado ilegal, controlado en gran medida por mafias, según se cree. Por este motivo, los gobiernos se pusieron de acuerdo en establecer un sistema de etiquetado universal en una reunión de CITES en el año 2000: actualmente, todo el caviar de esturión debe llevar una etiqueta no reutilizable en el que se incluya el código de origen y el país de origen del caviar. En general, los viajeros están autorizados a transportar una pequeña cantidad de caviar (hasta 250 g) a su país de origen para su uso personal. No obstante, en 2005 el Gobierno de Estados Unidos prohibió la importación de caviar beluga del mar Caspio y el mar Negro. La prohibición no afecta al caviar ossetra ni sevruga, ni al caviar de esturiones cultivados. El caviar puesto a la venta debe llevar el etiquetado adecuado, y se debe informar a los clientes sobre la cantidad máxima que permite la aduana por viajero. Existen varios productos sustitutos del caviar más económicos y elaborados a partir de especies no amenazadas (tales como el Avruga, elaborado con huevas de arenque).



© Martín HARVEY / WWF-Canon

CORAL

Muchos corales son muy apreciados por sus hermosos colores y la forma de su esqueleto (los corales no son plantas sino animales marinos muy emparentados con las anémonas de mar y las medusas). Los esqueletos de coral se venden mucho en hoteles costeros como artículos decorativos o como parte de otros productos, tales como joyas. También existe un importante comercio de especímenes vivos para acuarios.

Algunas especies de coral se consideran amenazadas y están incluidas en CITES, y los arrecifes de coral son un hábitat cada vez más amenazado. La venta de productos de coral puede acelerar el declive de estos ecosistemas frágiles, poniendo en peligro a las actividades turísticas generadas por estas maravillas naturales. Por este motivo, además de la dificultad para identificar a las especies de coral en cuestión, se desaconseja la venta de artículos a base de coral. Para obtener más información sobre la identificación de los corales, véase www.arkive.org/coral/Coral/identifying_corals.html

PRODUCTOS A BASE DE TORTUGAS MARINAS

Existen siete especies de tortugas marinas, todas incluidas en el Apéndice I de CITES, lo que significa que su comercio internacional está prohibido. Estas especies también están protegidas por muchas leyes nacionales. Algunos de los productos a base de tortugas marinas que a veces se ofrecen a la venta ilegalmente son:

- Joyas (sobre todo pulseras y brazaletes).
- Objetos diversos de pequeño tamaño (tales como fundas para encendedores) hechos con caparazón de tortuga.
- Caparazones enteros.
- Especímenes enteros naturalizados.

Es necesario subrayar que el comercio de muchas especies de galápagos y tortugas de tierra también está prohibido. Debido a la dificultad para identificar a las distintas especies en cuestión, se recomienda evitar comprar cualquier producto a base de tortugas de tierra o galápagos a no ser que se tenga la certeza de que el origen es legal (un proveedor autorizado de animales criados en cautividad, por ejemplo).

PLANTAS

Algunas plantas silvestres tanto secas como vivas, particularmente las orquídeas, las cactáceas y las cícadas, están protegidas por CITES y su comercio internacional necesita documentación adecuada. Muchas especies vegetales también están prohibidas por determinados países para evitar la transmisión de enfermedades vegetales o porque se considera que la especie en cuestión es invasora. Por lo tanto, todas las importaciones de plantas deben estar libre de parásitos, substrato y enfermedades.

RAMIN

El ramin es un árbol tropical de madera dura que crece en las tierras bajas del sudeste asiático. Su madera es apreciada por su grano fino y porque se trabaja muy bien. Este árbol desempeña un papel crucial para la supervivencia del orangután y está incluido en CITES. Por lo tanto, su importación requiere un permiso. El ramin se utiliza habitualmente para fabricar artículos tales como palos de billar, persianas, marcos de fotos y mangos para herramientas, así como muebles.

En la medida de lo posible, en sus compras de madera los comerciantes al por menor deberían intentar averiguar de qué madera se trata y si la madera procede de una fuente sostenible. Existen varios programas de certificación de maderas sostenibles, tales como el Forest Stewardship Council (FSC): <http://www.fsc.org>

PIELES DE REPTILES

Algunos reptiles (varias especies de cocodrilos, por ejemplo) se utilizan por su piel para elaborar artículos de moda tales como zapatos, carteras, bolsos y correas de reloj. Muchos fabricantes trabajan con pieles de especies de reptiles gestionadas de forma sostenible tales como el aligátor del Mississippi, pero algunas especies de serpiente, cocodrilo o lagarto están protegidas y pueden estar sujetas a restricciones comerciales. Además de la reglamentación de CITES, algunos países también han establecido controles más estrictos sobre la importación y exportación de determinadas especies; por ejemplo, los artículos elaborados a partir de pieles de reptiles autóctonos son ilegales en India, y la Unión Europea ha adoptado varios

reglamentos sobre la importación de productos de piel de reptiles.

Por lo tanto, los proveedores deberían comprobar que los productos a base de reptiles son de origen legal antes de comprarlos y almacenarlos. En teoría, los productos de lujo elaborados con piel de reptiles (tales como bolsos y zapatos) deberían proceder de ejemplares legales criados en cautividad u obtenidos mediante “ranqueo” o “ranching” (huevos o neonatos extraídos del medio silvestre). No obstante, los turistas que vuelvan a su país con artículos de este tipo siempre corren el riesgo de que éstos sean confiscados por la aduana si no van acompañados de la documentación adecuada. Los responsables de las tiendas deberían consultar la normativa local para poder garantizar a sus clientes que están comprando artículos autorizados.

CABALLITOS DE MAR

Los caballitos de mar se venden mucho secos como curiosidades, se exportan vivos para el comercio de acuarios y se utilizan como ingredientes en muchos productos de medicina tradicional. Se considera que las poblaciones de muchas especies de caballitos de mar están disminuyendo gravemente. Por esta razón, todas las especies de caballitos de mar se incluyeron en el Apéndice II de CITES en noviembre de 2002, regulando así el comercio internacional. Se permite el comercio, pero sólo si el país exportador puede demostrar que la extracción no representa una amenaza para las poblaciones silvestres. Además, muchos países tienen su propia legislación adicional respecto del comercio de caballitos de mar (véase <http://seahorse.fisheries.ubc.ca/natlising.html>), y la Unión Europea exige que se declaren las importaciones de los ejemplares muertos enteros. Por lo tanto, se recomienda evitar la venta de caballitos de mar secos así como los productos medicinales a base de caballitos de mar. Para obtener más información, véase el sitio web de Project Seahorse:

<http://seahorse.fisheries.ubc.ca/>

CARACOLAS

Las caracolas se extraen en grandes cantidades para su venta como artículos decorativos para turistas. Algunas especies están incluidas en el Apéndice II de CITES, regulando así su comercio internacional. Por ejemplo, el caracol reina, un hermoso molusco del Caribe de color rosado, se incluyó en CITES en 2003, debido a su rápida disminución. Aunque la mayoría de las caracolas son un subproducto de la pesca, ya que la especie es un marisco muy apreciado, la venta de la caracola como objeto decorativo para la exportación está prohibida si no se dispone de los documentos CITES necesarios. Por lo tanto, es esencial garantizar que los productos a base de caracolas u otras conchas proceden de poblaciones sostenibles de especies no protegidas.

DIENTES DE TIBURÓN

En las zonas costeras turísticas del mundo entero es frecuente la venta de collares o colgantes con dientes de tiburón o mandíbulas de tiburón. Muchas especies de tiburón están disminuyendo a causa de la sobrepesca, ya sea por la captura accidental en otras pesquerías o por la pesca dirigida para el comercio de aletas de tiburón. El gran tiburón blanco y todas las especies de peces sierra están incluidos en CITES, además de dos especies sin dientes, el tiburón peregrino y el tiburón ballena. Por lo tanto, los dientes de gran tiburón blanco necesitan documentación CITES adecuada para su exportación. Aunque el curioso rostro en forma de sierra de los peces sierra a veces se vende como objeto de recuerdo, todos los peces sierra están en peligro crítico y están incluidos en el Apéndice I de CITES, con una única excepción. La legislación actual prohíbe la exportación de los rostros de todos los peces sierra, y es probable que dichas especies amenazadas también estén protegidas por la legislación nacional.

Fuentes de información adicional

Directrices sobre la importación/exportación de especies silvestres en Australia:

<http://www.environment.gov.au/biodiversity/publications/tra-de-use/factsheets/>

CITES: <http://www.cites.org/>

DEFRA (Ministerio de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales – Reino Unido). Búsqueda de las normas sobre importaciones del Reino Unido:

<http://importdetails.defra.gov.uk/>

Forest Stewardship Council (FSC): <http://www.fsc.org>

Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN: <http://www.iucnredlist.org/>

TRAFFIC – la red para el monitoreo del comercio de especies silvestres: <http://www.traffic.org/>

US Fish and Wildlife Service – permisos, preguntas más frecuentes, etc.: <http://www.fws.gov/permits/>

Comercio de especies silvestres en la Unión Europea: <http://www.eu-wildlifetrade.org/>

WWF – Buyer Beware, guía de los artículos de recuerdo prohibidos elaborados con especies silvestres: <http://worldwildlife.org/buyerbeware/>

souvenirs: <http://worldwildlife.org/buyerbeware/>

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 12: Plantas hortícolas

Existen dos aspectos de la utilización de plantas hortícolas que pueden plantear problemas de conservación: la utilización de plantas extraídas del medio silvestre y la utilización de plantas potencialmente invasoras.

UTILIZACIÓN DE PLANTAS EXTRAÍDAS DEL MEDIO SILVESTRE

La gran mayoría de las plantas utilizadas en la horticultura proceden de viveros, y su utilización no tiene un impacto directo sobre las poblaciones silvestres. En la mayoría de los casos, todas las plantas utilizadas en el diseño de jardines y en la decoración de interiores son reproducidas artificialmente. No obstante, hay algunas excepciones: en algunos grupos de plantas, pueden aparecer especímenes extraídos del medio silvestre en el mercado de la horticultura, en grandes cantidades en el caso de algunos tipos de plantas. En ocasiones, la recolección de plantas para la horticultura puede tener un impacto negativo sobre las poblaciones silvestres o puede haberse realizado ilegalmente, por lo que hay que tener cuidado cuando se utilicen dichas especies.

Plantas autóctonas

Paradójicamente, aunque en general es algo positivo, la utilización de plantas autóctonas en el diseño paisajístico puede aumentar la probabilidad de utilizar plantas silvestres. Esto se debe a que suele ser más barato extraer plantas del medio silvestre que reproducirlas en viveros, particularmente si se trata de especies que no se cultivan de forma habitual. La legislación que protege a las plantas silvestres varía de un país a otro y suele ser inadecuada. Es frecuente que las plantas que se encuentran en terrenos privados no gocen de ninguna protección, aunque exista una normativa específica que proteja a algunas especies amenazadas.

Si tiene pensado utilizar plantas autóctonas en el diseño de jardines, intente asegurarse de que hayan sido reproducidas artificialmente o recolectadas legalmente y que son de origen sostenible. Aunque puede resultar difícil garantizar esto último, la mejor forma de hacerlo es encontrar un proveedor de confianza. Algunos países, tales como el Reino Unido, tienen códigos de conducta voluntarios para la utilización de plantas autóctonas (véase la referencia más abajo), aunque esto no está generalizado.

Elección de plantas para el jardín del hotel

Entre los grupos de plantas hortícolas en los que existe mayor probabilidad de que aparezcan ejemplares silvestres en el comercio (tanto en el caso de plantas autóctonas como de importaciones) figuran las siguientes: las cactáceas y otras plantas suculentas; los bulbos, cormos y tubérculos (plantas geófitas); las cícadras; las orquídeas; los claveles del aire o plantas aéreas (*Tillandsia spp.*); y los helechos arborescentes. Algunas de éstas están incluidas en los Apéndices de CITES, aunque muy pocas están incluidas en el Apéndice I, en cuyo caso todo comercio internacional está prohibido.

- **Cactáceas y plantas suculentas:** Las cactáceas y plantas suculentas grandes o muy grandes utilizadas en la jardinería pueden ser de origen silvestre. No obstante, en general, es probable que incluso los ejemplares grandes de las plantas más comunes en el comercio, tales como agaves, yucas, patas de elefante, rosas del desierto (*Adenium*), cactáceas columnares y opuntias (nopales o chumberas – véase más abajo), sean de vivero. Siempre merece la pena comprobar las plantas de los grupos siguientes, que están incluidas en los Apéndices de CITES: los aloes; las alluaudias y didiereas (grandes plantas suculentas de Madagascar de la familia Didiereaceae); las cactáceas (particularmente los cactus de gran tamaño con forma de barril tales como las especies de *Echinocactus* y *Ferocactus*, y el saguaro, *Carnegia gigantea*); las euforbias suculentas; los ocotillos (*Fouquieria*); y las plantas del género *Pachypodium*. La mayoría de las especies de estos grupos están incluidas en el Apéndice II de CITES. Algunas especies están en el Apéndice I, por lo que su comercio internacional está prohibido, y es muy poco probable que uno las encuentre en el comercio. En caso de duda acerca de la legalidad o el origen de una planta, se recomienda no comprarla.
- **Bulbos, cormos y tubérculos:** Entre las formas vegetales más probables de encontrar en el comercio y que pueden proceder del medio silvestre se incluyen la arisema (*Arisaema spp.*), el ciclamen (especies de *Cyclamen* de pequeño tamaño, no ciclamen de floristería), las campanillas de invierno (*Galanthus spp.*) y los géneros *Hyacinthoides*, *Sternbergia* y *Trillium*. De éstas, los géneros *Cyclamen*, *Galanthus* y *Sternbergia* están incluidos en el Apéndice II de CITES, por lo que su comercio internacional está regulado pero no prohibido.

TRAFFIC

the wildlife trade monitoring network



© Edward PARKER / WWF-Canton



© Michel GUNTHER / WWF-Canon

En caso de comprar plantas de alguna de estas especies, deberían ser o bien reproducidas artificialmente o bien importadas de conformidad con la reglamentación de CITES. La opción más segura es comprar bulbos que lleven una etiqueta que indique que han sido cultivados. Aunque dicha etiqueta no es obligatoria, la utilizan mucho los exportadores de bulbos de los Países Bajos, que dominan el mercado mundial.

- **Cícadas:** La mayoría de las cícadas cultivadas son de la especie *Cycas revoluta*. Otras cícadas que se cultivan de forma habitual en los trópicos son *Stangeria eriopus*, los géneros *Dioon* y *Zamia* y especies de *Macrozamia*. Estas especies no son extraídas del medio silvestre. Otras cícadas sí lo son, en la mayoría de los casos para venderlas en su país de origen, y algunas están muy

amenazadas. Se debe evitar comprar plantas de las especies siguientes (todas incluidas en el Apéndice I de CITES) a no ser que se tenga la certeza de que han sido reproducidas artificialmente: *Cycas beddomei*; todas las especies de los géneros *Ceratozamia*, *Chigua* y *Encephalartos*; y *Microcycas calocoma*.

- **Orquídeas:** Sólo son susceptibles de plantear problemas las orquídeas que se venden como especies en vez de híbridos o variedades con nombre propio. Es poco probable encontrar orquídeas extraídas en el medio silvestre como plantas hortícolas de importación (la mayoría de dichos especímenes se destinan a coleccionistas especializados). No obstante, en los trópicos se pueden encontrar en el comercio orquídeas autóctonas silvestres en grandes cantidades, que suelen

ser extraídas sin control. Se recomienda evitar dichas plantas.

- **Plantas aéreas:** Las plantas aéreas o claveles del aire (*Tillandsia* spp.) pueden ser extraídas del medio silvestre o cultivadas en condiciones semi-naturales. Siete especies están incluidas en el Apéndice II de CITES, pero es poco probable encontrarlas en el comercio. No se han identificado problemas importantes de conservación relativos al comercio de las plantas aéreas.
- **Helechos arborescentes:** La mayoría de los helechos arborescentes de gran tamaño han sido extraídos del medio silvestre o de áreas semi-naturales. El comercio suele ser legal y no parece causar problemas importantes en materia de conservación.

UTILIZACIÓN DE ESPECIES POTENCIALMENTE INVASORAS

Muchas plantas que se cultivan como ornamentales fuera de su área de distribución pueden convertirse en un grave problema y representar una amenaza para la biodiversidad. De hecho, ya ha ocurrido en el caso de varias especies. La capacidad de una planta para convertirse en invasora depende de su propia biología (particularmente de su capacidad de adaptación y de su tipo de reproducción) pero también de las condiciones del lugar donde se introduce. No existen listas definitivas o exhaustivas de especies invasoras o potencialmente invasoras, y tampoco es fácil predecir qué especies pueden convertirse en invasoras y cuáles no. El enfoque más cauteloso sería cultivar sólo especies autóctonas o sólo plantas que no han resultado ser invasoras en la zona en cuestión. Sin embargo, no es una opción muy realista: en casi todas partes, existen plantas cultivadas muy diversas que están muy bien establecidas y la mayoría de ellas no causa problemas graves. Es poco probable que la utilización de estas especies cause problemas ambientales y a menudo constituyen una buena base alimentaria para animales autóctonos tales como mariposas y aves.

Sin embargo, existen excepciones. Las plantas acuáticas son particularmente susceptibles de convertirse en invasoras, y se recomienda utilizar plantas acuáticas autóctonas en la medida de lo posible. Entre las plantas a evitar se incluyen el jacinto de agua (*Eichhornia crassipes*), la salvinia gigante (*Salvinia molesta*) y la cebolla de chucho (*Limnocharis flava*).

Algunas de las plantas ornamentales terrestres que se consideran invasoras en contextos muy distintos y que en general se deberían evitar fuera de sus áreas de origen son las siguientes: *Lantana*, *Mimosa pigra*, kudzu (*Pueraria montana*), tamarisco (*Tamarix*), árbol del paraíso o cinamomo

(*Melia azedarach*), ricino (*Ricinus communis*), ligustro (*Ligustrum*), madreseña japonesa (*Lonicera japonica*), pimentero del Brasil (*Schinus terebinthifolius*), árbol de las pasas (*Hovenia dulcis*), nopal o chumbera (*Opuntia* spp.), falopia japonesa (*Fallopia japonica*), y las retamas, particularmente *Spartium junceum*, *Cytisus scoparius* y *Genista monspessulana*.

La introducción de nuevas plantas cultivadas en una zona se debe realizar con cuidado, y se recomienda realizar búsquedas en la base de datos mundial sobre especies invasoras (www.issg.org/database/) y a través del sitio web del Programa Mundial de Especies Invasoras (www.gisp.org) para determinar si la planta en cuestión se ha identificado como invasora en algún lugar del mundo. En general, se recomienda evitar este tipo de plantas.

Fuentes de información adicional

En el Reino Unido y Alemania, existen códigos voluntarios sobre la utilización de plantas no autóctonas. Los principios establecidos en estos códigos se pueden aplicar en otras regiones:

- Código británico sobre la utilización de plantas hortícolas para ayudar a prevenir la propagación de especies invasoras: www.defra.gov.uk/planth/publicat/hortcop.pdf.
- Código británico sobre la utilización de plantas autóctonas: www.floralocale.org.
- Código alemán sobre la utilización de plantas hortícolas para ayudar a prevenir la propagación de especies invasoras: www.g-net.de/download/Empfehlung-Invasive-Arten.pdf.

La CITES y las Plantas (manual que ofrece una visión general de los grupos de plantas cubiertos por el Convenio): <http://www.kew.org/data/cites.html>

Se puede encontrar una lista de las plantas cuyo comercio internacional está regulado en el sitio web www.cites.org.

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Recomendaciones de TRAFFIC

Ficha nº 13: Actividades y excursiones



Muchas actividades turísticas conllevan una interacción con el medio natural, ya que cada vez más personas se interesan por la conservación o desean experimentar la sensación de ver de cerca a especies poco habituales. Por consiguiente, se han creado muchas empresas locales que ofrecen actividades de ecoturismo, caza y pesca para atraer a los turistas. De hecho, muchos clientes de hoteles eligen un determinado hotel simplemente para estar cerca de un lugar donde pueden interactuar con especies silvestres.

En consecuencia, los mismos hoteles organizan muchas de estas actividades o anuncian los servicios de otros operadores turísticos. Cuando elija empresas locales con las que trabajar (o cuando organice sus propias excursiones), se recomienda tener en cuenta varias cuestiones relativas al impacto de las actividades sobre las especies silvestres locales y la sostenibilidad de las actividades.

OBSERVACIÓN DE ESPECIES SILVESTRES

Muchos tipos de especies silvestres son atracciones turísticas en sí mismas. En distintas partes del mundo, se ofrecen excursiones muy populares para observar ballenas, tortugas marinas, los “big five” o cinco grandes mamíferos africanos, aves raras y muchos otros animales. No obstante, aunque existen distintos programas de certificación voluntarios en todo el mundo, no existe una norma internacional para los operadores turísticos. Por consiguiente, los hoteles deberían comprobar si el operador respeta las siguientes directrices:

- Contratar guías bien preparados y si es posible locales.
- Asegurarse de que sus excursiones causen la menor perturbación y molestia posible a los animales en cuestión (y limitar su impacto sobre el medio ambiente de la zona, las culturas y las comunidades locales).
- Limitar el número de visitantes y el tiempo de interacción con/observación de las especies silvestres en cuestión.
- Proporcionar beneficios económicos o en especies para la conservación y la población local.
- Cumplir la normativa local o internacional relativa a la interacción con las especies protegidas.
- Disponer de los permisos necesarios para sus actividades.

En la medida de lo posible, también merece la pena preguntar a los grupos conservacionistas locales o internacionales si tienen consejos que ofrecer o experiencia con los operadores en cuestión. Aunque la mayoría de los operadores turísticos que ofrecen actividades de ecoturismo trabajan de manera responsable, siempre hay excepciones, y con un poco de suerte los grupos conservacionistas podrán ofrecer orientaciones al respecto.

OBSERVAR BALLENAS Y DELFINES Y NADAR CON ELLOS

Además de seguir las directrices generales sobre la observación de fauna silvestre mencionadas más arriba, la observación de ballenas y delfines (así como de otros animales marinos tales como tiburones o focas) merece comentarios adicionales.

Muchos países han establecido códigos de conducta nacionales para garantizar que el contacto con ballenas y delfines causa la menor perturbación posible a estos animales. Las empresas que ofrecen estas excursiones deberían respetar estas reglas y, en los casos en los que no exista legislación, deberían adoptar voluntariamente prácticas similares (tales como no acercarse más de una determinada distancia de los animales, no tocar a los animales cuando se nade con ellos, etc.).

BUCEO CON BOTELLA O CON TUBO

Todas las empresas de buceo deberían estar cualificadas y autorizadas. Además, deberían asegurarse de promover el siguiente comportamiento entre sus clientes:

- Observar a las especies marinas (tales como los arrecifes de coral) sin ningún impacto, asegurándose de que

respetan una distancia de seguridad y no se apoyan en corales ni otras especies marinas frágiles.

- Evitar tocar y causar daños a las especies que habitan en el lecho marino y no extraer caracolas vivas, peces ni otros animales de arrecife.
- Aprender sobre el medio submarino para poder apreciarlo mejor.
- Además, los operadores deberían proporcionar información sobre cuestiones de seguridad que se deben tener en cuenta en el buceo y asegurarse de que se aplican estrictamente las medidas de seguridad en lo que se refiere al estado del equipo y las normas sobre buceo.

CAZA DEPORTIVA

La caza deportiva se puede definir de forma general como la caza de un animal (generalmente por un turista, particularmente un turista extranjero) por su valor como trofeo (es decir, un artículo preparado a partir del cuerpo del animal cazado). Por consiguiente, se conoce también como caza de trofeos o caza mayor, cuando se refiere a la caza de animales de gran tamaño como osos, grandes felinos, elefantes, etc.

El hotel debería intentar asegurarse de que los operadores de caza locales cuyos servicios apoya pueden responder de forma satisfactoria a las siguientes preguntas:

- ¿Es legal cazar la especie en cuestión en el país?. En algunos casos, puede ser legal cazar una especie en un determinado país, pero debido a preocupaciones relativas al estado de conservación de la especie, el hotel puede no recomendar dicha actividad, a pesar de su legalidad?.
- ¿Está la empresa debidamente autorizada y contrata a personal profesional y con la formación adecuada?.
- ¿Respetan el operador los cupos de caza y otras normas nacionales sobre caza, etc?.
- ¿Respetan el operador la reglamentación sobre el tamaño mínimo del trofeo para cada especie? (normalmente se trata de una reglamentación nacional – los trofeos de buen tamaño suelen ser un indicador del estado de la población de los animales cazados).
- ¿Está la empresa al corriente de toda la documentación que necesitan los cazadores (los cazadores extranjeros necesitarán documentos CITES, por ejemplo, para exportar su trofeo)? ¿Ayuda la empresa a los turistas a procurarse este tipo de documentos en el marco de sus servicios?.

- ¿El operador de caza es miembro de una asociación nacional de caza profesional o está afiliado a dicha asociación?
- ¿Cómo beneficia el negocio de caza de la empresa a la comunidad local y a la conservación de las especies silvestres?

PESCA DEPORTIVA

La pesca deportiva es una actividad turística popular en muchas regiones costeras (y también en otras zonas de interior por la pesca de distintos tipos de peces de agua dulce). Se deben respetar todos los cupos y reglamentos locales o internacionales relativos a las capturas, y evitar la sobrepesca de especies clave.

Fuentes de información adicional

Guías de observación de especies marinas silvestres de IAATO (aunque están pensadas para las especies de la Antártida, aportan una visión útil sobre los problemas y se pueden aplicar en otros contextos):
<http://www.iaato.org/wildlife.html>

Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN:
<http://www.iucnredlist.org/>

US Fish and Wildlife Service – permisos, preguntas más frecuentes, etc.: <http://www.fws.gov/permits/>;
<http://www.fws.gov/permits/faqs/FaqA.shtml>

Whale and Dolphin Conservation Society – principios para la observación de ballenas:
http://www.wdcs.org/connect/whale_watch/story_details.php?select=58

Directrices de WWF para un ecoturismo comunitario:
<http://assets.panda.org/downloads/guidelinesen.pdf>

Para obtener más información sobre la caza de trofeos (en un contexto africano), véase el siguiente informe de TRAFFIC International:

Sport Hunting in the Southern African Development Community http://www.traffic.org/general-reports/traffic_pub_gen8.pdf

Aunque la información presentada en estas fichas se consideraba correcta en el momento de ir a imprenta en 2008, es posible que se hayan producido cambios desde entonces. Se recomienda comprobar la legislación nacional e internacional y las recomendaciones sobre los productos que se tratan en estas fichas.

Apéndice 1: Comunicación con los interesados dentro y fuera del hotel

La comunicación es una parte esencial de toda estrategia relativa a la biodiversidad. Sirve para explicar al personal y los proveedores en qué consiste la estrategia y por qué es importante, pero al mismo tiempo ayuda a los clientes y otros interesados a entender las acciones realizadas por el hotel y lo que pueden hacer para ayudar. Esta comunicación se puede integrar en la estrategia general de comunicación y marketing del hotel. En este apéndice se repasan los componentes principales de una estrategia eficaz de comunicación en materia de biodiversidad destinada a los interesados dentro y fuera del hotel.

Toda estrategia de comunicación se debe basar en dos principios básicos, que le ayudarán a determinar el alcance y contenido de su comunicación:

- **Los resultados primero, la comunicación después:** En general, es preferible comunicar muy poco o hacerlo de forma muy discreta cuando se empiezan a integrar prácticas ecológicas en una estrategia de gestión y esperar a tener resultados que compartir antes de realizar un mayor esfuerzo de comunicación con los interesados.
- **La comunicación interna antes que la comunicación externa:** Es importante emplear estrategias de comunicación interna para asegurarse de que el personal está de acuerdo antes de comunicar de forma explícita las iniciativas adoptadas para integrar la biodiversidad en la gestión de hotel.

Asegúrese de que su personal:

- tiene conocimientos básicos sobre la biodiversidad y conoce las contribuciones que realiza el hotel.
- demuestra realmente interés y preocupación por la biodiversidad.
- aplica las prácticas y los principios de la estrategia ecológica del hotel en el ejercicio de sus funciones.

Para motivar al personal, puede ser útil tener un buzón de ideas en la zona del personal y seleccionar la “idea de la semana” u otorgar anualmente un premio a la mejor contribución del personal en materia de biodiversidad.

Elección de grupos concretos para la comunicación sobre la biodiversidad

Aunque la actividad principal de un hotel no sea influir sobre el conocimiento, las actitudes y el comportamiento de sus clientes respecto de la biodiversidad, la forma en que se gestiona un hotel comunica mucho sobre sus motivaciones y principios. Para dar un valor añadido a la experiencia de cada persona, puede ser una buena idea desarrollar una estrategia de comunicación destinada a los clientes, adaptando los objetivos y mensajes a distintos grupos objetivo

(véase la Tabla 1).

Tabla 1: Segmentación de los clientes para una comunicación sobre la biodiversidad

	Elección directa	Elección indirecta
Experiencia indirecta	<p>Compradores (no huéspedes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operadores turísticos • Agencias de viajes • Organizadores de congresos y eventos • Empresas 	
Experiencia directa	<p>Compradores (huéspedes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turistas de ocio individuales • Viajeros de negocios de paso 	<p>Huéspedes (no-compradores)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turistas en viajes organizados • Participantes en congresos • Viajeros de negocios

Comunicación con los compradores no huéspedes

Una vez que haya integrado la biodiversidad en sus estrategias de gestión y considere que su contribución a la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad forma parte integral de su propuesta de valor, tal vez quiera comunicarlo a los compradores no huéspedes, tales como operadores turísticos, agencias de viajes, organizadores de congresos y eventos y otras empresas. Dicha comunicación debería tener los siguientes objetivos:

- Aumentar el conocimiento del colectivo en cuestión sobre la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad local y mundial, por ejemplo aportando información sobre el valor añadido de la cercanía de un parque nacional o de la utilización de productos certificados.
- Contribuir a una actitud más positiva entre los compradores no huéspedes acerca de la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad, por ejemplo a través de fotografías del hotel y su entorno que muestren los jardines, exposiciones de productos locales, actividades para niños y otras cuestiones relativas a la biodiversidad.
- Influir sobre la elección de destino de los compradores no huéspedes asociando las acciones de su hotel a favor de biodiversidad a grupos concretos, tales como viajes de estudiantes o congresos gubernamentales, académicos o de ONG, invitados del Ministerio de Medio Ambiente, etc. El testimonio de antiguos clientes puede ser útil para este propósito.

Comunicación con los huéspedes del hotel

Además de comunicar su estrategia a favor de la biodiversidad a los compradores no huéspedes, también debería desarrollar una estrategia de comunicación para los huéspedes. Dicha estrategia debería tener los siguientes objetivos:

- Aumentar el conocimiento de los clientes sobre la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad local y mundial, por ejemplo a través de las revistas elegidas para el vestíbulo del hotel, la elección de alimentos certificados en la carta o menú, las películas y juegos seleccionados para su programa de video y el tipo de actividades infantiles propuestas.
- Contribuir a lograr una actitud positiva hacia la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad entre los clientes, por ejemplo a través de las plantas decorativas, los animales vivos y la decoración en los espacios públicos, y las plantas, fotografías o cuadros en las habitaciones. Una exposición de productos naturales locales, una atención especial dedicada al jardín y la participación en fiestas locales que resalten aspectos de la biodiversidad también pueden influir positivamente sobre la actitud de los clientes.
- Influir sobre el comportamiento de los clientes, por ejemplo

mostrando claramente que sus tiendas y spas no ofrecen a la venta recuerdos, ropa u otros productos derivados de especies amenazadas o especies cuyo comercio está prohibido por CITES, o mostrando que el hotel sólo ofrece actividades de recreo responsables y subcontrata sólo a empresas que pueden organizar actividades de buceo, pesca, surf u observación de especies silvestres de forma responsable.

Existen tres estrategias principales que pueden utilizar los hoteles para comunicar sus acciones a favor de la biodiversidad. Se puede elegir una de estas estrategias o combinar elementos de las tres. En cualquier caso, es importante tener en cuenta que la concienciación y el aprendizaje sobre la biodiversidad sólo son creíbles y eficaces cuando el hotel realiza un verdadero esfuerzo para predicar con el ejemplo. Las contradicciones entre las prácticas comerciales y el mensaje transmitido en la comunicación externa pueden causar problemas. Entre las estrategias de comunicación con los clientes figuran las siguientes:

- **Invertir en sensibilización y aprendizaje informal:** Esta estrategia implica comunicar las acciones a favor de la biodiversidad como una cuestión independiente, que no forma parte de otros aspectos de la gestión técnica. Por ejemplo, un vestíbulo decorado con plantas autóctonas singulares o un acuario con especies representativas de las aguas costeras o continentales puede educar a los clientes de manera informal acerca de la biodiversidad local, sobre todo si se incluyen pequeños carteles explicativos en las macetas de las plantas y el acuario. Entre las revistas disponibles en las mesas del vestíbulo se pueden incluir publicaciones sobre la naturaleza (se recomienda dar prioridad a periódicos y revistas producidos de forma sostenible), mientras que en la zona de la recepción se puede ofrecer a los clientes una bandeja con manzanas u otras frutas locales acompañadas de un pequeño cartel en el que se lea algo así como: “La naturaleza le da la bienvenida a nuestro hotel. Sírvase, y gracias por realizar un uso racional de la naturaleza”. Los cuadros y fotografías en las paredes de espacios comunes y habitaciones se pueden elegir para ilustrar el tema de la biodiversidad y sensibilizar a los clientes acerca de la riqueza de la biodiversidad local. Los anuncios en el ascensor pueden incluir una invitación para visitar un parque nacional o un zoológico o jardín botánico locales. El programa de video ofrecido en las habitaciones puede incluir documentales o películas sobre la naturaleza. El cartel habitual sobre la reutilización de las toallas en el cuarto de baño puede hacer referencia al impacto sobre la biodiversidad local, con la indicación siguiente, por ejemplo: “Gracias por contribuir a la conservación de la belleza natural de nuestra laguna”. Una exposición de productos “naturales” locales puede presentar a los clientes la gran variedad de recursos que ofrece la naturaleza en la zona. Si hay muchos

niños entre los clientes, se pueden ofrecer actividades especiales, desarrolladas y organizadas en colaboración con organizaciones locales, para que los niños descubran la biodiversidad en el hotel o sus alrededores, o proponer juegos de ordenador y DVD sobre la biodiversidad para los niños.

- **Hacer las cosas bien e informar a los clientes sobre ello:**
En el marco de esta estrategia, la comunicación apoya las distintas iniciativas para integrar la biodiversidad en el ciclo de gestión del hotel, y se subraya el respeto de la biodiversidad como parte de los argumentos de venta únicos del hotel. Esto puede implicar revisar la postura del hotel en cuanto a la comunicación de la empresa o, en los casos en los que la biodiversidad forma parte integrante de la imagen de marca del hotel, asociar al hotel con una especie o un recurso concreto y utilizarlo en la comunicación de la empresa. Algunos hoteles pueden introducir una categoría especial de “habitaciones de la biodiversidad” con plantas, decoración, revistas, videos y alimentos y bebidas específicos en el frigorífico, y donar un porcentaje del precio de éstas a una organización ecologista local o internacional. Las actuaciones a favor de la biodiversidad se pueden comunicar también mediante carteles en la tienda del hotel en los que se informe a los clientes de que todos los artículos propuestos a la venta son “autorizados por CITES” y por lo tanto no son susceptibles de causar ningún problema en la aduana, o explicaciones cortas en la carta del restaurante que indiquen que sólo se utilizan productos con sello ecológico en la elaboración de los alimentos.

- **Hacer las cosas bien y dejar que otros se lo comuniquen a los clientes:**

Esta estrategia comunicativa se basa en el uso de intermediarios. Un hotel que integra la biodiversidad en su gestión puede decidir comunicar esta información directamente de manera discreta y concentrarse al mismo tiempo en dar a otros la oportunidad de comunicar sus acciones. A los clientes les puede gustar enterarse en los periódicos o en la televisión local de que su hotel contribuye a la conservación de la biodiversidad o colabora con organizaciones locales o comunidades de agricultores o pescadores. Para adoptar esta estrategia es necesario tener buenas relaciones con los medios de comunicación. En general, el boca a boca es un medio eficaz para que otros hablen a los clientes de sus iniciativas a favor de la biodiversidad. Cuando un cliente visita otro establecimiento de la ciudad y oye: “Estáis alojados en un hotel que realmente se preocupa por la biodiversidad en la zona”, ese mensaje tiene un impacto positivo importante. Para generar ese tipo de mensajes positivos, es importante mantener una comunicación informal y formal con los medios de

comunicación de la comunidad. Los hoteles también pueden dar una función comunicativa a las organizaciones conservacionistas locales o internacionales a través de proyectos conjuntos. Por ejemplo, las fotografías de especies de aves locales expuestas en las habitaciones pueden ser el resultado de un concurso fotográfico organizado por la sociedad local para la protección de las aves y patrocinado por el hotel. En una fiesta local, se pueden incluir aspectos concretos de la biodiversidad local patrocinados por el hotel en un desfile. También puede ser una buena idea colaborar con un festival local de cine de naturaleza o un festival de música con composiciones inspiradas en la naturaleza.

Desarrollo de mensajes y formas de comunicación eficaces en materia de biodiversidad

Para formular mensajes eficaces es necesario tener un buen conocimiento de la temática, además de una comprensión clara de los conocimientos, las actitudes y el comportamiento del grupo objetivo. Es importante lograr que el mensaje sea interesante y atractivo para el colectivo en cuestión. Aunque la conservación es importante, no siempre resulta interesante para los no expertos. El desarrollo de mensajes de comunicación es un proceso tanto analítico como creativo, y sólo es posible pensar de forma creativa cuando se tiene una visión clara de la situación presente y de los cambios que hay que lograr. Una sesión de lluvia de ideas puede ser una buena forma de estudiar ideas creativas para mensajes y realizar una evaluación previa de la estrategia de comunicación propuesta.

En general, los responsables de hoteles deberían poder transmitir mensajes clave sobre la importancia de la biodiversidad a su personal, proveedores, clientes y otros. Estos mensajes deberían formularse en un lenguaje sencillo y contestar a preguntas tales como “¿Qué es la biodiversidad?” y “¿Por qué molestarse en protegerla?”

Aunque la forma más eficaz de comunicar una estrategia a favor de la biodiversidad es que la gestión y el personal prediquen con el ejemplo en la gestión y el funcionamiento cotidianos del hotel, existen otras muchas formas de transmitir este mensaje, tales como colocar carteles en los árboles del jardín o en macetas con plantas decorativas, o una frase adicional en la carta del restaurante o la lista de productos del spa. Internet es una valiosa fuente de formas especiales de comunicación para transmitir mensajes relativos a la biodiversidad. Algunos de los recursos disponibles son los siguientes:

- **Paneles interpretativos para los jardines y terrenos:**
<http://www.snh.org.uk/www/interpretation/index.html>
- **Juegos de ordenador para niños:**
<http://countdown2010.net/games/>

- **Videos sobre biodiversidad:** <http://www.arkive.org/>
- **Videos sobre desarrollo sostenible**
<http://www.tve.org/mp7/search.cfm>

Seguimiento y evaluación de las estrategias de comunicación

Es importante realizar un seguimiento y una evaluación de la estrategia de comunicación a través de encuestas de satisfacción periódicas y otras formas de analizar el valor del cliente, tales como el seguimiento electrónico de la elección de videos o menús o el número de solicitudes de excursiones especiales, actividades infantiles u otras actividades relacionadas con la biodiversidad. El seguimiento y la evaluación serán más eficaces si se realiza un estudio de referencia sobre los conocimientos, actitudes y hábitos de los grupos objetivo antes de lanzar la estrategia de comunicación, para que exista una base con la que establecer comparaciones. Además, se recomienda identificar indicadores de éxito en la formulación inicial de los objetivos de comunicación para aumentar la precisión y eficacia de la evaluación.

Preparación de un presupuesto de comunicación realista y viable

En el desarrollo de una estrategia a favor de la biodiversidad, es necesario tomar decisiones sobre la función y el enfoque de la comunicación y calcular el coste de la estrategia. Es mejor empezar de forma modesta que fracasar por falta de fondos; la calidad, el tiempo y el dinero son elementos interdependientes en toda estrategia de comunicación. En el cálculo del presupuesto, se deben tener en cuenta los siguientes factores:

- **Personal:** ¿Cuántos empleados deben participar y cuánto tiempo tienen para trabajar en el proyecto? ¿Es necesario contratar a consultores, organizaciones o expertos externos? En caso afirmativo, ¿cuánto costará?
- **Gastos de material:** ¿Qué gastos conllevan el diseño y la producción de los distintos materiales de comunicación?
- **Gastos de distribución:** ¿Cuánto cuesta distribuir los materiales de comunicación en cuestión?
- **Gastos de publicidad en los medios de comunicación:** ¿Cuánto cuesta la publicidad en los periódicos, la radio y la televisión?
- **Gastos de organización:** ¿Qué gastos conllevan la compra de material de oficina, la publicidad por correo, el teléfono, las fotocopias, etc.?
- **Presupuesto de reserva:** ¿Cuánto se debe reservar para gastos imprevistos?

Apéndice 2: Trabajo con colaboradores en el destino del hotel

Aunque los hoteles mismos pueden desarrollar muchas iniciativas para contribuir a la conservación de la biodiversidad, en algunos casos la eficacia de sus acciones puede verse limitada por factores que escapan a su control. Por ejemplo, es posible que en el destino las políticas relativas a la protección del medio ambiente y la biodiversidad, incluyendo las áreas protegidas, y a la planificación y explotación de las infraestructuras (urbanización de nuevas zonas, gestión de residuos, utilización del agua, gestión de las aguas de lluvia, etc.) tengan un impacto sobre la biodiversidad y sean un motivo de preocupación para los hoteles.

Este apéndice describe la forma en que los organismos públicos, las comunidades locales y las organizaciones no gubernamentales (ONG) pueden apoyar la conservación de la biodiversidad y el uso sostenible de la biodiversidad en el destino del hotel y cómo los hoteles pueden trabajar en colaboración con los distintos actores para favorecer la conservación de la biodiversidad.

¿Qué pueden hacer los grupos y las ONG locales para favorecer la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad en el destino del hotel?

Las organizaciones locales trabajan en muchas cuestiones, incluyendo el desarrollo de la comunidad y la conservación de la biodiversidad, y pueden servir de enlace entre los hoteles y las comunidades locales. Además, pueden contribuir a la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad de distintas formas, entre las cuales se incluyen las siguientes:

- Sensibilizando a la población local acerca de la biodiversidad.
- Promoviendo métodos de producción y cultivo más sostenibles.
- Fomentando y gestionando actividades para la conservación de la biodiversidad.
- Trabajando para lograr una producción sostenible de algunos alimentos, tales como frutas y hortalizas, trabajando con agricultores y grupos locales.

¿Qué pueden hacer los organismos públicos para favorecer la conservación y el uso sostenible en el destino del hotel?

Aunque se puede considerar que las organizaciones locales son la elección más obvia para desarrollar iniciativas conjuntas a favor de la biodiversidad, los organismos públicos tienen una gran influencia sobre sus factores de amenaza y pueden ser importantes aliados en cualquier iniciativa de conservación de la biodiversidad. Los organismos públicos tienen un gran peso en la mayoría de los aspectos del hotel, desde el tipo de construcciones que promueven y su emplazamiento, hasta las infraestructuras, la relación con las comunidades y la gestión de la biodiversidad. Dando a conocer el éxito de sus actuaciones a favor de la biodiversidad, su hotel puede ayudar a influir sobre los organismos públicos para que se conceda mayor prioridad a la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad en la planificación y gestión de un destino. A continuación se citan algunos ejemplos de la forma en que los organismos públicos pueden contribuir a la conservación.

Proteger la biodiversidad de los impactos del desarrollo y las actividades turísticas de la siguiente manera:

- Realizando una planificación positiva en la que se identifiquen espacios y emplazamientos para nuevos proyectos de desarrollo que contribuyan al turismo sostenible, se proteja a la biodiversidad y se tengan en cuenta los cambios previstos en las condiciones, tales como los efectos del cambio climático.
- Desarrollando y aplicando normas destinadas a reducir el impacto sobre la biodiversidad en la construcción de nuevas infraestructuras y proyectos turísticos.
- Estableciendo sistemas de gestión de visitantes para controlar su número y comportamiento, para evitar los daños o la perturbación causados a las especies silvestres y el vertido de basura.
- Designando y manteniendo áreas de conservación.

Apoyar la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de hábitats y ecosistemas de calidad como recursos turísticos:

- Mejorando la información y las explicaciones, desarrollando un programa de eventos y formando a guías locales, entre

otras actuaciones.

- Preparando un plan general sobre la biodiversidad local que incluya las iniciativas de hoteles y otras empresas, así como las de organismos nacionales y locales de conservación y ONG.
- Llevando a cabo proyectos de conservación y restauración de la biodiversidad en lugares concretos.
- Obteniendo fondos para la conservación gracias al turismo, por ejemplo mediante derechos de admisión y fomentando los donativos voluntarios.

Animar y apoyar a los hoteles y otras empresas a desarrollar iniciativas a favor de la biodiversidad:

- Proporcionando apoyo a los hoteles y otras empresas para que emprendan actuaciones a favor de la biodiversidad, tales como:
 - Cursos de formación y asesoramiento técnico.
 - Guías orientativas completadas con información local relevante.
 - Incentivos y apoyo financiero para actuaciones a favor de la biodiversidad, tales como subvenciones y apoyo técnico a las actividades de conservación.
 - Diseminando y compartiendo los conocimientos y las buenas prácticas a favor de la conservación de la biodiversidad.
- Ayudando a los hoteles y otras empresas a desarrollar proyectos conjuntos con organizaciones y grupos comunitarios para promover la conservación de la biodiversidad desarrollar iniciativas para su protección en el destino.

Animar a los hoteles a utilizar productos locales asociados a un uso sostenible de la biodiversidad:

- Haciendo posible que las comunidades locales se beneficien de la biodiversidad ayudándoles a desarrollar actividades y crear empresas basadas en la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad, tales como pequeñas empresas que puedan proporcionar frutas y hortalizas ecológicas u ofrecer actividades turísticas sostenibles.
- Colaborando con los hoteles para entender sus necesidades en cuanto a la cantidad y la calidad de los productos que se pueden producir localmente y utilizar esta información para mejorar la idoneidad de los productos locales para los hoteles.

Sensibilizar a los turistas, las empresas y las comunidades locales acerca de la biodiversidad:

- Desarrollando campañas de sensibilización para fomentar la protección de la biodiversidad en el destino.

- Proporcionando información sobre la conservación de la biodiversidad y el uso sostenible a las comunidades, escuelas y empresas locales.
- Garantizando una buena transmisión y explicación de la información a escala local.
- Poniendo de relieve los recursos naturales del destino, por ejemplo a través de la publicación de mapas y folletos, y colocando carteles explicativos.
- Promoviendo un comportamiento responsable de los turistas y una toma de conciencia de la necesidad de proteger la biodiversidad en el destino, a través de los siguientes elementos:

- Visitas guiadas de calidad, preferiblemente con la participación de la población local.
- Manifestaciones explicativas.
- Centros de visitantes, donde proceda, con instalaciones que aporten explicaciones de forma creativa.
- Información pertinente en folletos, carteles, etc

Establecimiento de una colaboración

Asociándose a organismos públicos, grupos comunitarios y asociaciones, los hoteles pueden participar en iniciativas a favor de la biodiversidad que beneficien a todo el destino. Para establecer una nueva colaboración, se debería empezar preguntando cómo el trabajo conjunto para la protección de la biodiversidad puede ayudar a cada una de las partes a conseguir sus objetivos. Cada parte debería estar dispuesta a hablar de ideas sobre proyectos que se podrían realizar de forma conjunta, explicar por qué dichos proyectos son necesarios, cuánto costarían y cuáles serían sus beneficios.

La decisión de trabajar en colaboración suele implicar un compromiso. Este compromiso puede traducirse en el desarrollo y la firma de acuerdos formales, con una aceptación de obligaciones financieras o de otro tipo, y la nueva relación puede acarrear cambios en el funcionamiento de cada una de las organizaciones. Por ejemplo, cuando un hotel decide crear “habitaciones de la biodiversidad”, suele llevarlo a cabo en colaboración con una organización ecologista. El hotel también puede colaborar con una asociación local para que ésta se encargue de la realización de actividades lúdico-educativas para los clientes y sus niños, tales como juegos, observación de aves, jardinería, etc.

Algunos de los factores clave para el éxito de las iniciativas conjuntas y las actividades de apoyo son los siguientes:

- Identificar representantes fiables de los principales interesados que deberían participar en el desarrollo de una

actividad conjunta. Esto es particularmente importante cuando se trabaja con organizaciones de pueblos indígenas.

- Definir funciones y responsabilidades claras sobre el reparto de los recursos y las acciones.
- Asegurarse de que todas las organizaciones implicadas, incluyendo el hotel, se beneficien de la colaboración, dando a cada una un incentivo para participar.
- Implicar a todas las partes desde el principio para que puedan aportar sus ideas y ayudar en la planificación de las actividades.
- Trabajar a través de las redes existentes con las que su hotel tal vez ya esté asociado.
- Elegir proyectos realistas que se puedan realizar con los recursos de los distintos interesados que participan en el proyecto y sean compatibles con sus propios objetivos.
- Seleccionar actividades y proyectos cuyos resultados sean fáciles de percibir para todos los interesados, que sean realistas y factibles y gocen de una dirección firme y un gran apoyo de la comunidad.
- Reconocer las contribuciones y el apoyo de todos los colaboradores en todas las comunicaciones.

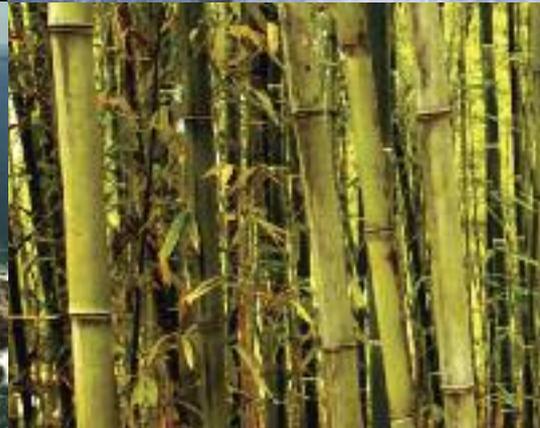
Existen muchas formas de establecer relaciones con grupos y organizaciones con las que se puede trabajar conjuntamente a favor de la conservación. A continuación se citan algunos ejemplos:

- **Trabajo en red:** El trabajo en red permite a los hoteles y sus colaboradores potenciales intercambiar información y establecer relaciones personales. Se considera que las redes desempeñan un papel cada vez más importante en la resolución de problemas, la forma de gestionar las organizaciones y la realización de los objetivos de las personas. Existen distintos tipos de trabajo en red, tales como el seguimiento, la información, el asesoramiento, la asistencia, la colaboración y la asociación (en orden creciente de compromiso mutuo).
- **Seguimiento de iniciativas y organizaciones:** Esto permite al hotel estar al corriente de las iniciativas locales a favor de la biodiversidad, las actividades de conservación o sensibilización a cargo de asociaciones nacionales o internacionales, universidades, museos de historia natural, etc. y conocer los contactos clave y la forma de localizarlos. Una de las ventajas de seguir los acontecimientos, establecer relaciones con los distintos interesados y trabajar de forma proactiva con ellos es que ofrece la oportunidad de coordinar las actividades, reducir la redundancia en las actividades y apoyar a muchas personas que pueden empezar a trabajar de forma constructiva con el hotel. Entre ellas puede haber representantes de áreas protegidas, zoológicos, jardines botánicos, comunidades locales,

escuelas, organismos gubernamentales, universidades, asociaciones conservacionistas y otros interesados. Existen distintas formas de realizar el seguimiento de las actividades a favor de la biodiversidad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Búsquedas en Internet.
 - Consulta de periódicos, revistas y boletines (versiones impresas y/o electrónicas) y suscripción a estas publicaciones.
 - Recopilación de documentos e informes sobre proyectos, folletos y material didáctico.
 - Visitas a instituciones, asociaciones e iniciativas locales para aprender sobre su trabajo.
 - Participación en conferencias y acontecimientos relacionados con la biodiversidad.
 - Reuniones informales con colegas (almuerzos de trabajo, horas de descanso, etc.).
 - Organización de reuniones periódicas con asociaciones.
 - Consulta de los programas de eventos.
- **Información acerca de las iniciativas del hotel a favor de la biodiversidad:**

Una vez que el hotel haya integrado realmente la biodiversidad en sus estrategias de gestión, es importante informar a los interesados locales acerca de dichas iniciativas. Esto se puede realizar a través del correo electrónico o postal, el teléfono, artículos o informes breves, boletines, reuniones informativas y presentaciones.
 - **Asesoramiento sobre cuestiones específicas:** Un hotel no dispone necesariamente de todos los conocimientos necesarios para integrar la biodiversidad en sus sistemas de gestión. En muchos casos, las organizaciones ecologistas o las comunidades locales pueden proporcionar asesoramiento sobre cuestiones tales como qué especie elegir en el diseño de un menú ecológico, qué especies vegetales utilizar para integrar la biodiversidad local en el jardín y los espacios públicos o qué revistas seleccionar para el vestíbulo.
 - **Asistencia en iniciativas de conservación:** El hotel también puede colaborar con otros interesados en actividades relacionadas con la conservación, como por ejemplo la celebración del Día de la Tierra, el Día Internacional de la Biodiversidad, el Día Mundial de los Humedales o el Día Mundial del Turismo, o en la limpieza de una playa, un arrecife de coral o un humedal. También es posible patrocinar una exposición en el museo de historia natural o de la ciencia de la localidad o un festival de cine de naturaleza. En estos acontecimientos, el hotel puede ofrecer su propio programa de acciones a favor de la biodiversidad u organizar un programa conjunto con otras organizaciones.



Rue Mauverney 28
1196 Gland
Switzerland
Tel +41 22 999 0000
Fax +41 22 999 0002
www.iucn.org

