



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



General Fisheries Commission
for the Mediterranean
Commission générale des pêches
pour la Méditerranée



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE TORTUGAS MARINAS CAPTURADAS INCIDENTALMENTE EN EL CURSO DE ACTIVIDADES PESQUERAS EN EL MEDITERRÁNEO

En colaboración con



Financiada por



FICHA TÉCNICA Nº 1 - IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES DE TORTUGAS MARINAS DEL MAR MEDITERRÁNEO

Criterio de identificación 1

Observación general de la tortuga: escamas (tortuga provista o desprovista de escamas)

Criterio de identificación 2

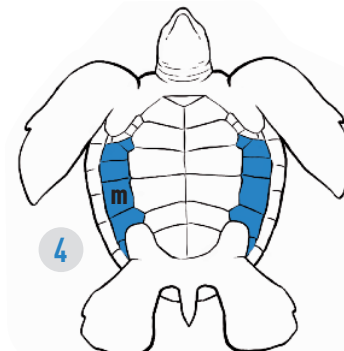
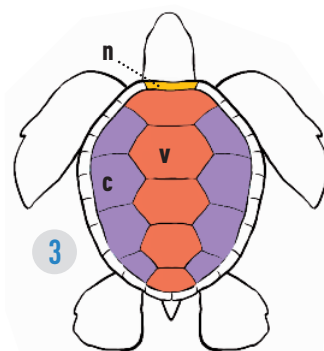
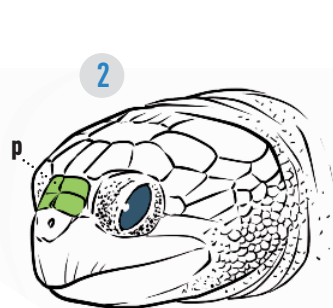
Observación de la cabeza: número de escamas prefrontales

Criterio de identificación 3

Observación del espaldar: número de placas en el espaldar y posición de la placa nuchal

Criterio de identificación 4

Observación del plastrón: número de placas marginales



Escamas prefrontales (p)

Placa nuchal (n)

Placas costales (c)

Placas vertebrales (v)

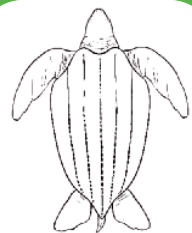
Placas marginales (m)

Tortuga desprovista de escamas

Tortuga laúd
(*Dermochelys coriacea*)



Pico con dos cúspides

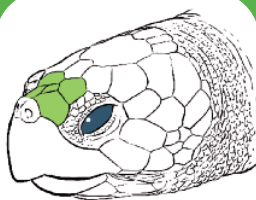


Espaldar de apariencia de cuero compuesto por 5 quillas longitudinales

1

Tortuga provista de escamas

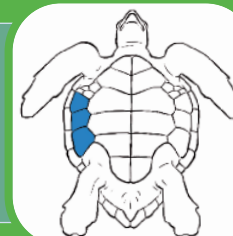
Tortuga boba
(*Caretta caretta*)



Cabeza provista de 2 pares de escamas prefrontales

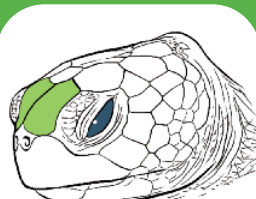


Espaldar compuesto por 5 pares de placas costales; el primer par en contacto con la placa nuchal



Plastrón o peto compuesto por 3 pares de placas marginales

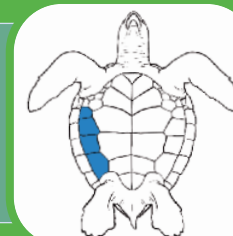
Tortuga verte
(*Chelonia mydas*)



Cabeza compuesta por 1 par de escamas prefrontales

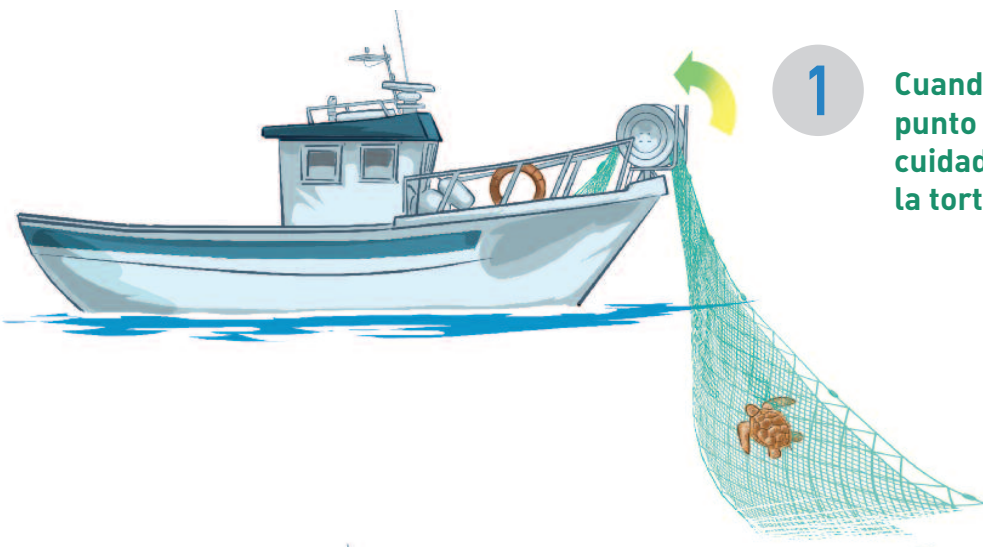


Espaldar compuesto por 4 pares de escudos costales; sin contacto entre el primer par y la placa nuchal



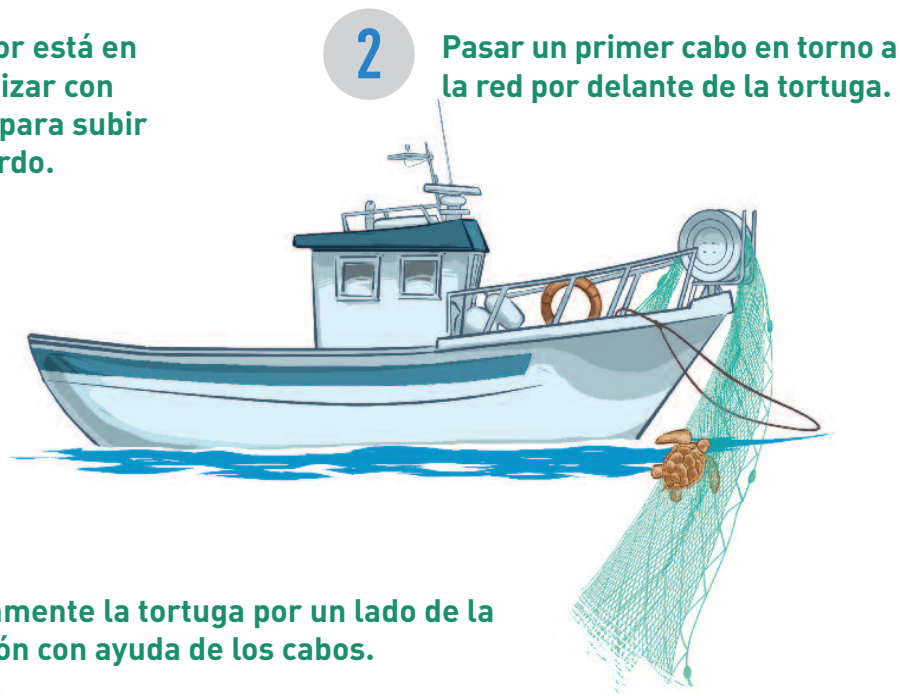
Plastrón o peto compuesto por 4 pares de placas marginales

FICHA TÉCNICA N°2 - LIBERACIÓN DE TORTUGAS MARINAS CAPTURADAS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES PESQUERAS CON RED DE ENMALLE/TRASMALLO



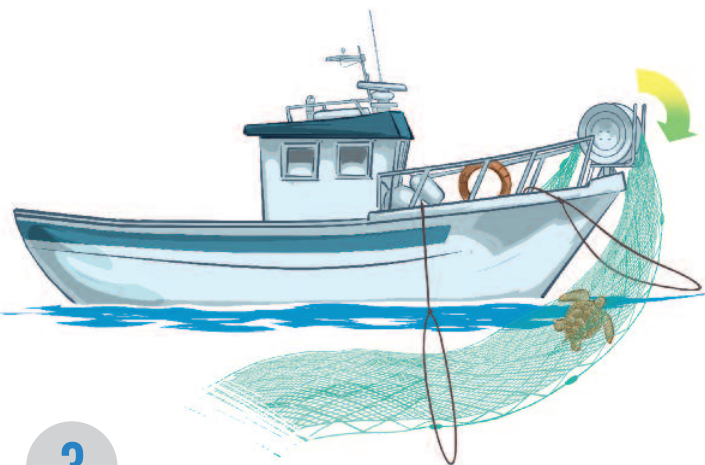
1

Cuando el motor está en punto muerto, izar con cuidado la red para subir la tortuga a bordo.



2

Pasar un primer cabo en torno a la red por delante de la tortuga.



3

Pasar un segundo cabo en torno a la red por detrás de la tortuga. Dejar cierta holgura en la red.



4

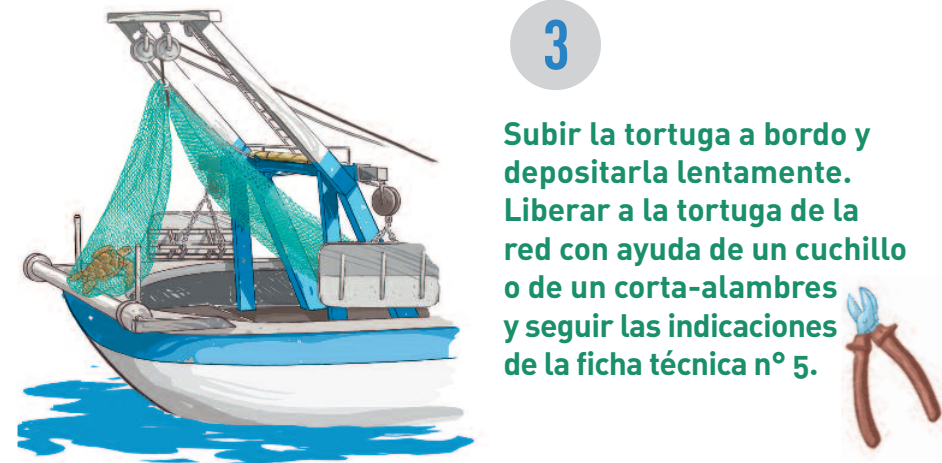
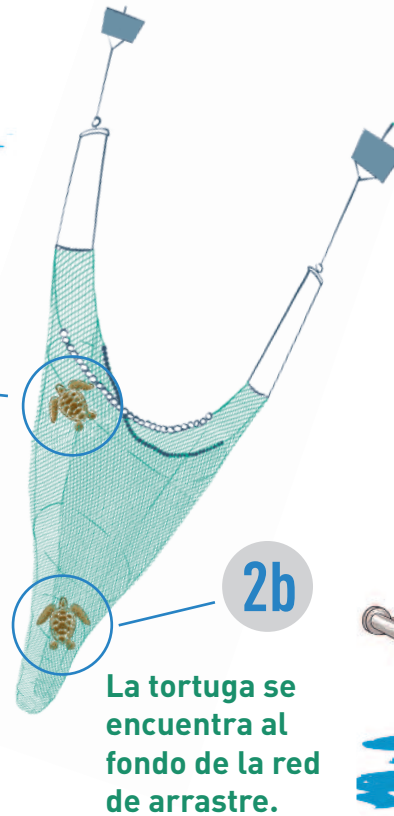
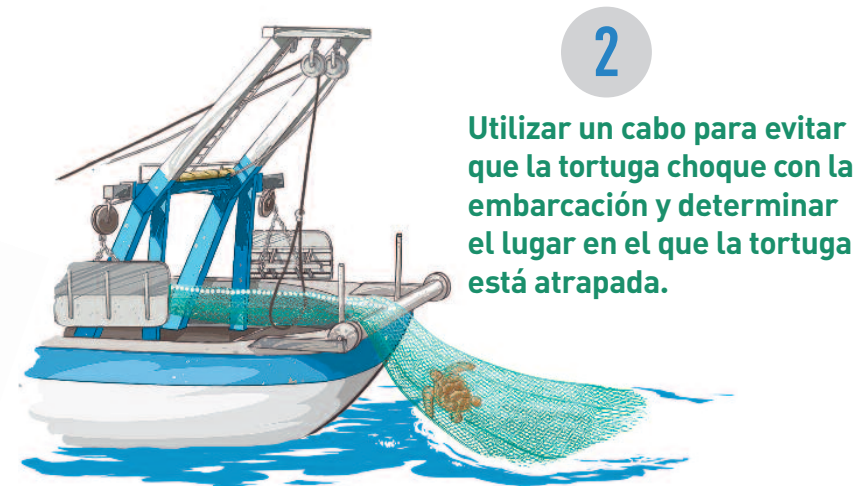
Subir lentamente la tortuga por un lado de la embarcación con ayuda de los cabos.

5

Depositar lentamente la tortuga a bordo. Liberar la tortuga de la red con ayuda de un cuchillo o de un corta-alambres y seguir las indicaciones de la ficha técnica n° 5.



FICHA TÉCNICA N°3 - LIBERACIÓN DE TORTUGAS MARINAS CAPTURADAS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES PESQUERAS CON RED DE ARRASTRE



FICHA TÉCNICA N°4 - LIBERACIÓN DE TORTUGAS MARINAS CAPTURADAS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES PESQUERAS CON PALANGRE

Cuando el motor está en punto muerto, subir la tortuga a bordo



1

Si la tortuga es de tamaño pequeño, subirla a bordo a mano.



Si la tortuga es de tamaño grande, subirla a bordo con ayuda de una red de mano y un cabo.



Si la tortuga es demasiado grande para subirla a bordo, acercarla lo más posible a la embarcación sin tirar del sedal para no hierirla.

Cortar el sedal lo más cerca posible de la tortuga con un instrumento de corte (un corta-alambres o una cuchilla fijada en un mango largo en los palangreros grandes).

2

Retirar el anzuelo



Si el anzuelo es visible y puede retirarse colocar un pedazo de madera o un tubo en la boca de la tortuga para facilitar la operación y evitar los mordiscos; cortar el anzuelo con unos alicates y retirar las dos partes del anzuelo.



Si es imposible retirar el anzuelo cortar el sedal lo más cerca posible de la boca de la tortuga. **No tirar del sedal.**

No:



Tirar del sedal



Arragar agarrar a la tortuga por las aletas

FICHA TÉCNICA N° 5 - EVALUACIÓN DEL ESTADO DE LA TORTUGA

COMPROBAR LA CAPACIDAD DE REACCIÓN DE LA TORTUGA

Levantar la tortuga agarrando los bordes del caparazón

Acercar lentamente los dedos a los ojos

Pellizcar la cloaca

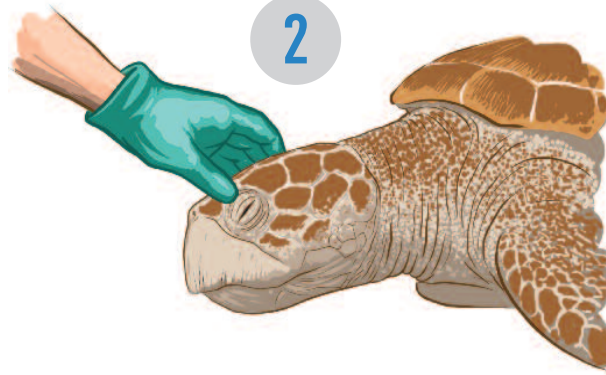


1

La tortuga se mueve: está viva. Seguir las indicaciones de la ficha técnica n° 6.



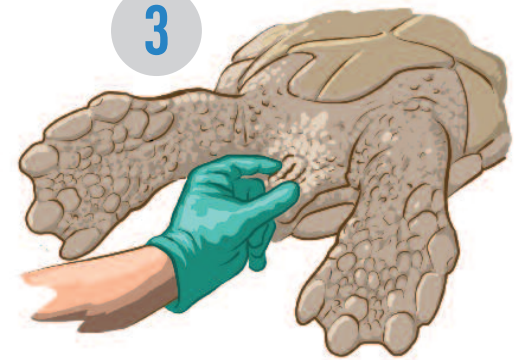
La tortuga no se mueve: o está muerta o está inconsciente. Pasar a las fases 2 y 3.



2

La tortuga cierra los párpados.

La tortuga no está muerta; puede que esté inconsciente y que tenga agua en los pulmones. Pasar a la fase de reanimación.



3

La tortuga contrae cloaca.



REANIMAR A LA TORTUGA

Colocar la tortuga a la sombra en un lugar seguro y cubrir el caparazón con un trapo húmedo cuidando de no cubrir la cabeza.

De ser posible, elevar la parte trasera de la tortuga unos 20 cm (con ayuda de una caja o un neumático, por ejemplo) para que pueda salir el agua acumulada en sus pulmones.

Mantener la tortuga en observación para detectar posibles señales de vida. Seguir las indicaciones de la ficha técnica n° 6.

FICHA TÉCNICA N°6 - REGISTRO DE LAS CAPTURAS INCIDENTALES

PONERSE EN CONTACTO CON LAS AUTORIDADES NACIONALES



Llamar a las autoridades nacionales competentes para informarlas de toda captura incidental de una tortuga marina.

Proporcionar una descripción del estado de la tortuga indicando, en particular, si está viva y en buen estado, si está herida o no presenta señales de vida/está muerta.

Organizar la entrega de la tortuga a las autoridades competentes tras volver a puerto.

ANOTAR LA CAPTURA DE LA TORTUGA EN EL DIARIO DE PESCA INDICANDO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:



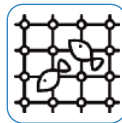
Fecha



Posición por GPS



Subzona geográfica



Tipo de embarcación (segmento de flota)

Arte de pesca

Especie capturada

Número total de especímenes capturados

Número de especímenes soltados vivos

Número de especímenes muertos

Número de especímenes en estado desconocido

y a ser posible...



Fotos de la cabeza y el caparazón de la tortuga



Transmítase lo antes posible a las autoridades nacionales competentes toda la información, así como las fotos. ¡Esta información es de extrema importancia! En caso de duda, pídase consejo a las autoridades competentes.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE TORTUGAS MARINAS CAPTURADAS INCIDENTALMENTE EN EL CURSO DE ACTIVIDADES PESQUERAS EN EL MEDITERRÁNEO

La presente guía se ha preparado en el marco de un proyecto dirigido a mitigar las interacciones negativas entre las especies marinas amenazadas y las actividades pesqueras. Ejecutan el proyecto la Secretaría del Acuerdo sobre la Conservación de los Cetáceos del Mar Negro, el Mar Mediterráneo y la Zona Atlántica Contigua (ACCOBAMS) y la de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (CGPM) en colaboración con el Centro de Actividades Regionales para las Áreas Especialmente Protegidas (CAR/ASP). El principal objetivo del proyecto es mejorar la conservación de determinadas especies marinas amenazadas (cetáceos, tortugas marinas, aves marinas, etc.) fomentando prácticas de pesca responsable en el Mediterráneo.

Contribución científica y técnica (por orden alfabético)

Aurora Nastasi, Julia Pierraccini, François Poisson, Jacques Sacchi

Ilustraciones

Alberto Gennari

Formatación

Stile Libero Communication Monaco

Principales referencias bibliográficas

Claro F., Poisson F., Sacchi J. Guides pratiques pour la libération des tortues marines capturées lors des activités de pêches dans la mer Méditerranée.

Claro F., Poisson F., Sacchi J., Germain E. Aquarium La Rochelle. Guides pratiques pour la libération des tortues marines capturées lors des activités de pêches pour la façade Manche-Atlantique.

Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO. Directrices para reducir la mortalidad de las tortugas marinas en las operaciones de pesca. Roma, FAO. 2009. 132 páginas.

CGPM, 2017. Marco de referencia de la CGPM para la reunión de datos. Versión: 2017.1

PNUMA/MAP RAC/SPA, 2001. Sea Turtle Handling Guidebook for Fishermen–Teaching Book. Gerosa G. y Aureggi M.

Las denominaciones empleadas en el presente producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o de la Secretaría del Acuerdo sobre la Conservación de los Cetáceos del Mar Negro, el Mar Mediterráneo y la Zona Atlántica Contigua (ACCOBAMS), juicio alguno sobre la condición jurídica o el estado de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o el ACCOBAMS los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO o el ACCOBAMS.

La FAO y el ACCOBAMS fomentan el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO y el ACCOBAMS como fuente y titulares de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO y el ACCOBAMS aprueben los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.