



El programa Socio Manglar conservará 100.000 hectáreas

El Ministerio del Ambiente impulsa el programa Socio Manglar, que consiste en otorgar un incentivo monetario a los concesionarios de manglares para su conservación, control y explotación responsable. La meta es alcanzar la conservación de 100 mil hectáreas hasta finales del año 2017. (I)

INFOGRAFÍA

Tipos de mangles



Mangle rojo
(*Rhizophora mangle*)
Raíces en forma de arco y pueden llegar hasta los 15 metros.



Mangle blanco
(*Laguncularia racemosa*)
Bota el exceso de sal por sus hojas.



Mangle negro
(*Avicennia germinans*)
Tolera mayor nivel de sal que el mangle rojo.



Mangle jeli o botón
(*Conocarpus erectus*)
Tiene frutos en forma de cono y de color gris-marrón.



Mangle piluelo
El tronco que forma sus raíces está dividido en varias partes.

160 mil hectáreas de mangle posee Ecuador 41 unidades de manglar están protegidas

Áreas protegidas

Reserva Ecológica Manglares Churute
Refugio de Vida Silvestre Manglares, Estuario del Río Esmeraldas,
Área Nacional de Recreación Isla Santay,
Reserva Ecológica Arenillas,
Reserva de Producción Faunística Manglares El Salado,
Refugio de Vida Silvestre islas Corazón y Fragatas,
Reserva Ecológica Manglares Cayapas - Mataje (Esmeraldas),
Refugio de Vida Silvestre Manglares El Morro,
Refugio de Vida Silvestre del Ecosistema Manglar del Estuario Muisne - Cosimies.



Mamíferos
20 especies



Aves
150 especies



Reptiles
10 especies

Cangrejo rojo capturado en Reserva Ecológica Manglares Churute

11 millones
de crustáceos
2011



12,5 millones
de crustáceos
2012

La reserva se encuentra a 45 minutos de Guayaquil. En la zona capturan los cangrejos que se consumen en diversos cantones.

MAÑANA ES EL DÍA DE PROTECCIÓN DE ESTOS ESPACIOS NATURALES

El control de la pesca es clave en los manglares

El MAE aplica medidas de protección en Churute. Vidas humanas y de especies dependen de su conservación.

Redacción Sociedad
sociedad@telegrafo.com.ec
Guayaquil

Las raíces de mangle rojo y blanco sobresalen en la Reserva Ecológica de Churute, que está a 45 minutos de Guayaquil.

En los huecos del fango se esconden los cangrejos y hay propágulos (semillas del mangle) por doquier.

José Egas, de 45 años, vive de la captura del crustáceo. El producto lo vende en Naranjal y con eso mantiene a su familia.

El lleva dos décadas dedicado a ese oficio. Pero en los últimos años debe introducirse más en la espesa "selva" para recolectar los crustáceos. Siempre ha estado expuesto a mordeduras de cocodrilos y ataques de boas.

Tras la faena de 6 horas, el pasado jueves, solo capturó 50 de ellos. "Hay que ingeniárselas para sobrevivir".

El jefe del área de la Reserva, Diego Rosado, explica que la población ha disminuido, porque antes había mayor densidad de manglar (justamente mañana se celebra el Día Mundial para la Protección de los Manglares).

La especie -detalla el funcionario- sufre presión de un (alto) número de pescadores. Por ese motivo -indica- el Ministerio del Ambiente (MAE) ha implementado medidas de regulación.

Actualmente, la protección del manglar se hace mediante control y la vigilancia: inspecciones y patrullajes para evitar la tala.

Además -expresa- la captura del cangrejo rojo es controlada, pues está asociada con la conservación de dicho ecosistema.

Hoy en día Churute cuenta con 49.389 hectáreas: el 60% es manglar.

A nivel mundial este tipo de bosques ocupan cerca de 16.530.000 ha, de las cuales 5.831.000 están en América Latina y el Caribe.

Un sitio para hacer turismo

Juan Gutiérrez llega con su esposa y dos hijos. Él se trasladó hasta allí, un jueves por la mañana, para que conozcan de dónde salen los cangrejos que se comen y para enseñarles la importancia de la protección del árbol de mangle.

Precisamente, solo en 2015 la Reserva tuvo más de 3.000 visitas entre nacionales y extranjeros. A diario, según sus cuidadores, llegan alrededor de 100. Es una atracción.

En este lugar, a diferencia de la

zona urbana del Estero Salado, se puede respirar oxígeno puro y no presenta malos olores.

El mangle cumple todas las características biológicas sin ninguna alteración: no necesita de la acción humana para conservarlo.

José cuenta que esta especie se restaura solo "cae parado y solito se pega al lodo". Y recomienda protegerlo porque hay gente que trampea (pesca no permitida) y dañan la vegetación. Eso ocasiona que los cangrejos mueran enredados y no se reproduzcan.

La especie es una barrera

Nancy Hilgert, licenciada en Ciencias Biológicas, explica que el manglar protege las orillas de crecidas del mar o estuarios; y absorbe sedimentos. "Cuando fueron cortados para construir camaroneras se eliminó la absorción del lodo de los ríos y estuarios. Ahora hay que contratar dragas por millones de dólares".

Para Paola Galle, jefa de laboratorio de Ecotoxicología de la Espol, la diversidad del mangle se ha visto amenazada en Guayaquil por la contaminación. En el Estero Salado estas especies fueron taladas.

La académica reconoce los esfuerzos en las zonas de reserva declaradas, pero hay problemas de

tratamiento de aguas residuales. "Llegará el momento en que estos mangles, que pueden soportar cierta contaminación, ya no podrán hacerlo por los elevados niveles tóxicos. El sulfuro de hidrógeno daña las raíces.

Ella prepara un estudio, para el 2017, sobre los picos de contaminación del mangle. Además, el 27 de julio dictará una conferencia en conmemoración al Día Internacional de la Defensa del Manglar.

La reforestación es otra medida para su conservación y protección. Rosado adelantó que

trabajan en la creación de un vivero que tendrá 10.000 de estas plantas.

Esta semana en la Reserva serán reforestados 4.000 manglares rojos.

Participarán José junto con otros integrantes de 17 organizaciones de cangrejeros y pescadores. José es uno de los 1.440 de ellos que tiene el derecho exclusivo de una área protegida y está acreditado para realizar la pesca artesanal. Espera una larga vida de los manglares del Ecuador para dar la educación justa que sus hijos merecen. (I)

