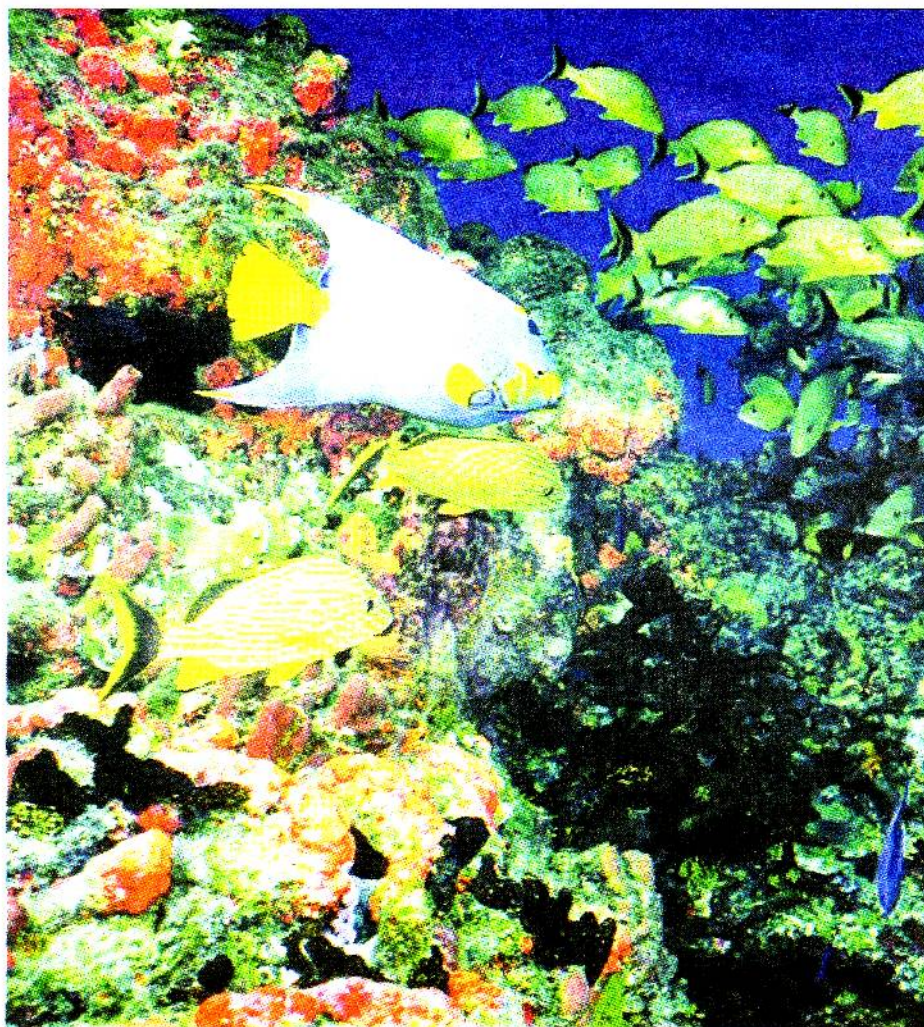


CAMBIO RD
 FOTO: FUENTE EXTERNA

La Fundación Ecológica Punta Cana (FEPC) recibió un grupo de más de cien expertos del Instituto Pew para las Ciencias Marinas incluyendo el distinguido grupo del Programa de Pew Fellows en la Conservación Marina, quienes seleccionó a Punta Cana Resort & Club para realizar su reunión anual por su historia y compromiso al desarrollo sostenible.

El grupo de 105 expertos de todo el mundo, emitió una comunicación de apoyo a la Fundación Ecológica Punta Cana en reconocimiento al Proyecto Costero Marino que desarrolla con el objetivo de apoyar iniciativas que presenten soluciones a las amenazas, desafíos y oportunidades para la zona costera.

Entre los participantes estuvieron Jake Kheel, director de la FEPC; Ellen Pickitch, Directora Ejecutiva de Instituto Pew para las Ciencias Marinas, Daniel Pauly, Director del Fisheries Centre en la Universidad Británica de Columbia; Robert Steneck, profesor del Darling Marine Center de la Universidad de Maine y Elliot Norse, presidente del Institute de Conservación de Bio-



Ecología y especies marinas

La protección de las especies costeras del país fue tema de discusión y su cuidado en el manejo gastronómico en la industria turística de playa, en la reunión anual del Instituto Pew para las Ciencias Marinas.

Cambio

MEDIO AMBIENTE

logía Marina.

Como parte de las actividades se propuso la ejecución del programa piloto “Cocina Sostenible” con el objetivo de enseñar a los encargados de cocinas de los restaurantes y hoteles cuáles son las especies marinas

El grupo de 105 expertos de todo el mundo, emitió una comunicación de apoyo a la Fundación Ecológica Punta Cana

en peligro de extinción y no comprar ni servir estas especies en sus locales.

“Hicimos un taller con el personal de cocina de la Casa Club y los hoteles Tortuga Bay y Punta Cana Resorts & Club para concienciarlos sobre la necesidad de que no elaboren menús con especies de mariscos y pescados en peligro de extinción”, explicó Jake Kheel, director de esa Fundación Ecológica.

“El objetivo es iniciar un programa nacional de cocina sostenible de manera que todos los hoteles

y restaurantes del país, se manejen bajo estas normas”, agregó Kheel.

Otros temas que se discutieron en esta reunión fueron estrategias mercadológicas para la Conservación Marina, medidas de mejorar la comunicación de información científica y de importancia del medio ambiente, conservación de especies marinas a través de organizaciones internacionales, contabilidad medioambiental para ecosistemas marinos como herramienta para promover su conservación, etc.

También fueron honrados los nuevos integrantes del programa de Pew Fellows entre ellos Sarah Fowler, especialista en tiburones; Ezequiel Ezcurra, director del Centro de Investigación de Biodiversidad en el Museo de Historia Natural de San Diego; Narriman Jiddawi, investigadora señor de la Universidad de Dar Salaam; Glenn-Marie Lange, investigadora senior The Heart Institute de la Universidad de Columbia; William Kosta, director Ejecutivo de Micronesia Conservation Trust; Robert Richmond, profesor en investigación de la Universidad de Hawai y Eric Sala, profesor en el instituto Oceanográfico Scripps. ■