

ANEXOS

No I	Definiciones Generales
No II	Categorización de las Areas Protegidas Naturales de Galápagos
No III	Ecosistemas especiales de las Islas Galápagos
No IV	Ley para el Turismo y la Conservación en Galápagos
No V	Ley Reguladora para la Operación Turística en Galápagos
No VI	Normas (reglas) generales para las operaciones turísticas en el Parque Nacional Galápagos en lo relativo a embarcaciones
No VII	Especies maderables en peligro de extinción (restringidas para su uso en la embarcación y en todo el proceso de la operación)
No VIII	Lista de especies amenazadas y endémicas de las Islas Galápagos
No IX	Lista y mapa de las Islas (lugares terrestres y marinos aprobados para realizar operaciones turísticas)
No X	Normas generales y lista de productos vegetales y animales para el transporte a Galápagos y entre las islas
No XI	Reglas y condiciones según MARPOL para la descarga de aguas
No XII	Reglamento General para Guías
No XIII	Análisis de la capacidad de carga de cada isla y su estado actual de acuerdo con la operación manejada
No XIV	Código de Salud y Seguridad de IGTOA
No XV	Lista de medicamentos básicos que debe poseer el botiquín de la embarcación
No XVI	Modelo de Plan de Acciones Correctivas

ANEXO I

DEFINICIONES GENERALES

A

Agua potable

Es aquella que por sus características de calidad específica es adecuada para el consumo humano.

Agua Residual

Agua que ha recibido un uso y cuya calidad ha sido modificada por la incorporación de agentes contaminantes.

Aguas servidas

Descarga acuosa proveniente de sumideros, fregaderos, inodoros, cocinas, lavanderías, detergentes, excreciones fisiológicas, residuos rutinarios de origen doméstico e industrial que confluyen por lo general a un sistema colector de aguas cloacales y que terminan en una planta de tratamiento.

Agua tratada

Corresponde al agua subterránea o superficial cuya calidad ha sido modificada por medio de procesos de tratamiento que incluyen como mínimo la desinfección.

B

Biodiversidad

Denomina la diversidad ecológica y la diversidad de especies biológicas nativas y endémicas con toda su variabilidad de subespecies, razas, poblaciones geográficamente distintas y diversidad genética en general.

C

Control de especies introducidas

Por control total de especies introducidas se entiende el siguiente conjunto de actividades:

- 1.- Prevenir la introducción a la provincia de Galápagos de cualquier especie, variedad o modificación genética de flora o fauna, incluidos microorganismos, que no sea autóctono de Galápagos, excepto en caso de tener autorización específica bajo lo establecido en la Ley de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo sustentable de la provincia de Galápagos;
- 2.- Prevenir la dispersión por el archipiélago de tales especies, variedades y formas modificadas, excepto en caso de tener autorización específica bajo lo establecido en la ley.
- 3.- Prevenir la interferencia humana en la distribución dentro del archipiélago de las especies autóctonas de la provincia de Galápagos y de la variedad genética dentro de cada especie;

- 4.- Detectar y erradicar nuevas introducciones a la provincia de Galápagos y dispersiones a nuevas áreas de especies exóticas ya introducidas.
- 5.- Prevenir la posesión, cultivo, crianza o liberación al medio ambiente de especies exóticas, excepto las que son permitidas por la ley.
- 6.- Erradicar las especies ya introducidas excepto las que son permitidas por la ley.
- 7.- Educar y capacitar a los habitantes de la provincia de Galápagos para que participen en el control.

Conservación

Práctica que permite perpetuar las especies existentes de fauna y flora; previene, reduce y controla la erosión de los suelos, así como la contaminación del agua y del aire.

D

Desechos

Cualquier materia, líquida, sólida, gaseosa o radiactiva que es descargada, emitida, depositada, enterrada o diluida, en volúmenes tales que puedan, tarde o temprano producir alteraciones en el ambiente.

Desarrollo Sustentable (Según Ley de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo Sustentable de la Provincia de Galápagos)

El desarrollo sustentable es el proceso dinámico en el que el manejo de los recursos naturales, la potencialización del ser humano, los mecanismos de concienciación y participación ciudadana, el enfoque del desarrollo científico y tecnológico, la formulación de nuevos esquemas legales y administrativos, la orientación de la economía y la orientación de principios étnicos de responsabilidad ambiental, fortalezcan las opciones para satisfacer las necesidades básicas actuales, sin destruir la base ecológica de lo que dependen el desarrollo socioeconómico y la calidad de vida de las futuras generaciones.

Tres requerimientos específicos para el desarrollo sustentable en el caso de la provincia de Galápagos son que:

- Se mantiene la biodiversidad
- Se mantiene los procesos evolutivos
- No corre riesgo de causar directa o indirectamente la introducción o dispersión de especies exóticas.

Dispositivos de seguridad

Mecanismos e implementos utilizados para evitar cualquier tipo de accidente.

E

Ecosistemas

Conjunto de factores físicos, químicos y biológicos que componen un entorno en el que existe interacción y estratificación de niveles tróficos.

Educación Ambiental

Se relaciona con los problemas del ambiente, con las preocupaciones locales y la política nacional de desarrollo; incluye un enfoque interdisciplinario que plantea fórmulas de solución, destinada a promover la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales.

Especie

Unidad fundamental de la clasificación de los seres vivos , establecido sistemáticamente por su taxonomía y filogenia.

Especies exóticas

Individuos animales o vegetales que aunque nativos de otro entorno se adaptan y desarrollan en un medio específico ajeno al suyo.

Especies nativas

Especie natural y propia de un lugar, originario de un territorio, pueblo o país.

F

Fauna

Conjunto de especies animales que viven dentro de un área geográfica determinada.

Fumigación

Aplicación de fungicidas en forma gaseosa en las áreas de riesgo sanitario o donde se presentan plagas con riesgos de contaminación o proliferación de enfermedades.

G

Garantías laborales

Conjunto de normas y leyes que garantizan los deberes y derechos del trabajador.

H

Hábitat

Medio o entorno que se halla en un biotopo en el que existe y se desarrolla una planta o animal.

I

Impacto ambiental

Resultado de la intervención humana en diferentes ámbitos y a distintas escalas que ocasiona alteración o degradación del medio ambiente.

N

Nichos de Mercado

Mercados específicos que buscan características determinadas en un producto.

P

Permisos legales de funcionamiento

Toda autorización necesaria y prescrita por el sistema legal como requisito para iniciar o continuar con una actividad de terminada.

R

Recursos Naturales

Toda forma de materia o energía necesarias para el desarrollo y funcionamiento de organismos, poblaciones y ecosistemas.

ANEXO II

CATEGORIZACION DE AREAS NATURALES PROTEGIDAS DE GALAPAGOS

ASIGNACION DE CATEGORIAS INTERNACIONALES

- a.- Reserva de Biósfera: Galápagos se incorpora en 1985. Las reservas de la biósfera son áreas de ecosistemas terrestres y marino costeros que se reconocen internacionalmente en el marco del programa El Hombre y la Biósfera (MAB) de la UNESCO. El MAB tiene el objetivo de desarrollar una base para el uso racional y la conservación de los recursos de la biósfera y de mejorar las relaciones entre el hombre y su medio. Las reservas son nominadas por los gobiernos nacionales y deben reunir un mínimo de condiciones para ser admitidas en la red. Cada reserva debe cumplir tres funciones básicas complementarias: a) conservación: asegurar la conservación del paisaje, ecosistemas, especies y variedad genética; b) desarrollo: promover a nivel local un desarrollo económico que sea cultural, social y ecológicamente sustentable; c) logística: proporcionar apoyo para la investigación, seguimiento, educación e intercambio de información relacionada con temas de conservación de desarrollo locales, nacionales y globales.
- b.- Santuario de Ballenas: Declarado en 1990. Ecuador declara santuario las aguas alrededor de las islas.

CATEGORIAS NACIONALES

- a. Reserva marina. La reserva marina de Galápagos es una de las categorías de áreas protegidas del Estado, establecido en el artículo 72 de la Ley de Régimen Especial para la conservación y el desarrollo sustentable de la provincia de Galápagos literal a).

La reserva marina de Galápagos es parte de la provincia de Galápagos según definiciones que contiene la Ley de Régimen Especial para la conservación y desarrollo sustentable de la Provincia de Galápagos Arts. 12 – 72 lit a) y 73.

Fuente: Plan de Manejo de Conservación y uso Sustentable para la Reserva Marina de Galápagos, Año I – Quito, martes 20 de abril de 1999 – No. 173.

ANEXO III

ECOSISTEMAS ESPECIALES EN LAS ISLAS GALAPAGOS

Oeste de las Islas Galápagos (Canal Bolívar e Isla Fernandina). Zona de gran importancia para las especies endémicas por ser rica en nutrientes debido a la influencia de afloramientos

producidos por la subcorriente ecuatorial o de Cromwell. En esta zona vive el 50% de la población de los lobos peleteros, especie endémica de Galápagos, esta especie se alimenta al oeste de las Islas, a una distancia promedio de 20 km, sin embargo se la ha encontrado a distancias de hasta 60 km al oeste de la Fernandina.

Las zonas oeste y sur del archipiélago también constituyen áreas de alimentación de otras tres especies de mamíferos: ballena bryde, ballena piloto y delfín nariz de botella. La presencia de estas especies en Galápagos han producido el reconocimiento del archipiélago como Santuario de Ballenas.

Darwin y Wolf. Ecosistemas bentónicos tropicales. Poseen el arrecife de coral más representativo del archipiélago, con más de 8 especies de corales hermatípicos, además presenta la mayor diversidad de especies de peces tropicales del archipiélago.

Marchena, Floreana, Española. Arrecifes de coral y aves endémicas. Los piqueros patas azules usan los bajos como sitios de alimentación, especialmente aquellas colonias que habitan en Española. Estas aves, cuya distribución se limita a ciertas islas del Pacífico Este, entre México y Perú hacen de Galápagos la zona de anidación más grande del mundo para esta especie. En Española también anida el 99.9% de la población de albatros de Galápagos, que está formada por unas 15.000 parejas: estas aves pescan a los bajos, donde se alimentan de morenillas o pinchaguas.

Bahía Cartago. Isabela. El bosque de manglar más grande del archipiélago.

Isabela Sur. La zona de anidación de tortugas marinas más grande de Galápagos, las lagunas y humedales más importantes del archipiélago.

Islas Oceánicas. Galápagos es el único sistema insular oceánico del Ecuador y, como tal contiene ecosistemas especiales y únicos.

Los Bajos. En los límites externos de la plataforma de Galápagos existen, principalmente en las zonas del sur, sudeste y este, montañas y probablemente volcanes submarinos que se elevan hasta casi 100 metros de profundidad, rodeados de aguas de entre 2000 y 4000 metros. Estos

bajos generan condiciones oceanográficas particulares (afloramientos locales) que son de gran importancia para la existencia de las aves y mamíferos nativos y endémicos de Galápagos. Estos bajos que son las primeras zonas de alimentación de las especies terrestres (lobos, aves, tortugas) y marinas (atunes, picudos, tiburones), han sido progresivamente eliminados por las operaciones comerciales pesqueras industriales (redes de cerco, palangres y agalleras).

Fuente: Plan de Manejo de Conservación y Uso Sustentable para la reserva Marina de Galápagos, Año I – Quito, Martes 20 de Abril de 1999 – No. 173.

ANEXO IV

LEY PARA EL TURISMO Y LA CONSERVACION EN GALAPAGOS

Art 45. TURISMO Y CONSERVACION

El turismo permitido de la provincia de Galápagos se basará en el principio de Turismo de Naturaleza y tendrá como destinos el Parque Nacional, la reserva marina y los centros poblados de la provincia de Galápagos. Estará sujeto a modalidades de operación compatibles con los principios de conservación establecidos en la Ley. Además, de las normas contenidas en la Ley Especial de Desarrollo Turístico, Ley forestal y de Areas Naturales y Vida Silvestre, as sus reglamentos generales, Reglamento especial de Turismo en Areas Naturales protegidas y a los planes de manejo vigentes.

Art 47. AUTORIZACIONES DE OPERACION

Los usos turísticos en el Parque Nacional Galápagos y la reserva marina de la provincia de Galápagos, estarán reservados a operadores y armadores que hayan obtenido las autorizaciones expedidas por el INEFAN, de conformidad con el reglamento especial de turismo en áreas naturales Protegidas y los planes de manejo. En este reglamento especial se hará constar el sistema unificado de autorizaciones de operación turística para la provincia de Galápagos .

Los derechos representados en dichas autorizaciones o permisos de operación turística no podrán ser transferidos sino solo a residentes permanentes.

Fuente: Ley de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo Sustentable de la Provincia de Galápagos, Año II – Quito, miércoles 18 de marzo de 1998 – No. 278.

ANEXO V

LEY REGULADORA DE LA OPERACIÓN TURISTICA EN GALAPAGOS

CAPITULO II

DE LA ACTIVIDAD TURISTICA

Art 89.- Al Ministerio de Estado de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Turismo, le corresponde programar, autorizar, controlar y supervisar las actividades turísticas que se desarrollen en áreas naturales que no se encuentran incluidas dentro del Sistema Nacional de Areas protegidas. En todos los casos coordinará con la entidad nacional encargada de los bosques y de las áreas protegidas las actividades que vayan a desarrollarse en Galápagos.

Dentro del Sistema Nacional de Areas protegidas le compete además al Ministerio de estado de Comercio, Industrialización, Pesca y Turismo , conforme a la Ley regular los niveles mínimos en la calidad de los servicios turísticos y las demás atribuciones que conforme a la Ley especial de Desarrollo Turístico tiene el otorgamiento de beneficios, regulación y control de la prestación de servicios turísticos respecto al usuario.

Art 90.- El Plan de manejo del Parque Nacional Galápagos, en lo relativo al uso turístico, así como los planes y programas turísticos que se desarrollen en las áreas urbanas, rurales de la provincia de Galápagos deberá sujetarse al plan regional y a su estrategia para lograr la sustentabilidad en el desarrollo de la provincia.

La ejecución de los planes, programas y proyectos, públicos o privados en materia turística se sujetará a los requisitos que en materia de evaluación de impacto ambiental y auditoría ambiental y demás instrumentos de control ambiental previstos en la Ley, este Reglamento, reglamentos especiales y demás disposiciones vigentes en el país.

Sin perjuicio de las competencias que en materia del otorgamiento de autorizaciones corresponde al Ministerio de Estado de Comercio, Industrialización, Pesca y Turismo y a la Dirección del Parque Nacional Galápagos, estas instituciones coordinaran sus procedimientos administrativos a fin de atender las necesidades de conservación, promover la eficiencia y eficacia en la actividad de la administración frente al administrado y la calidad de la prestación del servicio turístico a favor de los usuarios.

Art 91.- El sistema de otorgamiento de autorizaciones o permisos de operación turística dentro de las áreas protegidas de la provincia de Galápagos constará en el

Reglamento Especial de Turismo en Areas Naturales protegidas. Sin perjuicio de las normas vigentes con carácter legal, el Reglamento Especial de Turismo en Areas Protegidas, regulará la operación turística en las áreas protegidas, de personas naturales o jurídicas extranjeras, el ingreso de naves privadas comerciales y no comerciales con fines de investigación científica y otros fines, y otros de temas de regulación especial.

Fuente: Reglamento General de Aplicación de la Ley de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo Sustentable de la Provincia de Galápagos, Año II – Quito, martes 11 de enero del 2000 – No. 358.

ANEXO VI

NORMAS GENERALES PARA LAS OPERACIONES TURISTICAS EN EL PARQUE NACIONAL GALAPAGOS EN LO RELATIVO A EMBARCACIONES

- Art 75.-** Podrán efectuarse operaciones turísticas dentro del Parque Nacional Galápagos bajo la modalidad de cruceros, previa obtención de la patente de operación Turística otorgada por la Dirección del Parque, siempre y cuando la capacidad de carga del Parque y la Reserva de Recursos Marinos de Galápagos, así lo permitan.
- Art 76.-** Solo podrán ser beneficiarios de patentes de operación turística personas naturales o jurídicas de nacionalidad ecuatoriana.
- Art 77.-** En igualdad de condiciones se dará prioridad para el otorgamiento de patentes de operación turística a personas nativas del archipiélago, o residentes por más de seis años, o a personas jurídicas cuyo mayor porcentaje de capital social pertenezca a tales personas naturales.
- Art 78.-** En todos los casos las embarcaciones utilizadas para la operación turística deberán ser de bandera ecuatoriana
- Art 79.-** La Patente de Operación turística contendrá lo siguiente:
- a.- Número de la patente;
 - b.- Número o razón social del Operador Turístico;
 - c.- Número de inscripción en el Registro Forestal del Parque;
 - d.- Nombre de la embarcación;
 - e.- Número de matrícula de la embarcación;
 - f.- Capacidad autorizada de pasajeros;
 - g.- Categoría de operación turística;
 - h.- Area de operación turística ;
 - i.- Itinerario autorizado;
 - j.- Valor de los derechos por obtención de patente;
 - k.- Número de comprobante de pago de derechos;
 - l.- Lugar y fecha de expedición;
 - m.- Período de vigencia;
 - n.- Firma y sello de la Dirección del Parque.
- Art 80.-** Para obtener la patente de operación turística, y si la capacidad de carga del Parque lo admite, el aspirante será previamente calificado por la Dirección del

Parque, para lo cual presentará la respectiva solicitud de calificación con la información y documentos que se indican a continuación:

- a.- Datos personales, o copia de la escritura de constitución de la Compañía, nombramiento del representante legal y certificado de la Superintendencia de Compañías relativo al cumplimiento de obligaciones;
- b.- Referencias bancarias ;
- c.- Certificado de operación Turística otorgado por el CETUR;
- d.- Estudio de factibilidad del proyecto de operación turística, incluyendo la nómina de guías naturalistas del Parque Nacional Galápagos a contratarse bajo auspicio del operador y sistemas de protección medio ambiental;
- e.- Programa anual de actividades;
- f.- Título de propiedad de la embarcación a utilizarse para la operación turística, o contrato de construcción o promesa de compra – venta de la nave o contrato de *leasing*. La embarcación deberá contar con las aprobaciones técnicas de la DIGMER:

Art 81.- De considerar el Director del Parque que tanto el solicitante como el proyecto presentado reúnen los requisitos necesarios para desarrollar con idoneidad operaciones turísticas en el Parque, emitirá calificación favorable.

Art 82.- Acto seguido dispondrá la inscripción del solicitante en el Registro Forestal del Parque.

Art 83.- Efectuada la inscripción en el Registro Forestal del Parque, la Unidad Financiera liquidará los derechos de Patente de acuerdo con las tablas de valores determinadas en el presente estatuto.

Art 84.- Una vez efectuada la inscripción, el solicitante presentará:

- a.- Certificado de Inspección de la nave emitido por la Jefatura de Turismo del parque;
- b.- Póliza de seguro que ampare a los pasajeros y tripulantes de la embarcación;
- c.- Certificado de Inspección de seguridad y otros de la embarcación otorgados por la DIGMER; y
- d.- Comprobante de pago de los derechos de patente.

Art 85.- Cumplidos los requisitos anteriormente indicados el Director del Parque emitirá la patente de Operación Turística a favor del solicitante, la misma que no podrá ser transferida a terceros sin previa autorización de dicho Director.

Art 86.- La liquidación de los derechos de patente se efectuarán en base a la categoría de los cruceros turísticos y a la capacidad de pasajeros autorizados.

- Art 87.-** Los cruceros turísticos tendrán las siguientes categorías:
- a.- **CRUCERO TIPO A:** Cuando la operación turística se efectúa con embarcaciones de lujo, dotadas de cabinas individualizadas, con aire acondicionado, con baño privado, y con las especificaciones necesarias para el completo confort de los turistas durante el crucero;
 - b.- **CRUCERO TIPO B:** En esta categoría la operación turística se efectúa con embarcaciones de semi lujo, dotadas de similares características que las de Crucero Tipo A, excepto aire acondicionado;
 - c.- **CRUCERO TIPO C:** La operación turística de estos cruceros se efectúa con embarcaciones cuyas cabinas no son individualizadas y no cuentan con aire acondicionado ni baño privado, sino únicamente con instalaciones consideradas standard para la navegación;
 - d.- **CRUCEROS TIPO D:** Estos cruceros solo se efectuarán con itinerarios de un día, y dependiendo de las características de las embarcaciones, esto es, según sean de lujo, semi lujo o standard, pagarán derechos por patente de operación turística correspondiente a los valores de las categorías A, B o C.

Fuente: Manual de Procedimiento Forestal, Volumen 2, Estatuto Administrativo del Parque Nacional Galápagos, julio de 1995, Quito – Ecuador.

ANEXO VII
ESPECIES MADERABLES EN PELIGRO DE EXTINCION

(restringidas para su uso en la embarcación y en todo el proceso de la operación)

No.	NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	FAMILIA	REGION
1	Cascarilla	<i>Cinchona officinalis</i>	Rubiaceae	Sierra
2	Cucharillos	<i>Magnolia striatifolia</i>	Magnoliaceae	Costa
3	Chanul del Oriente	<i>Humiriastrum</i>	Houmiriaceae	Oriente
4	Guadaripo	<i>Nectandra guararipo</i>	Lauraceae	Costa - Oriente
5	Guallaco	<i>Loxopterygium huarango</i>	Anacardiaceae	Costa
6	Guayacán	<i>Tabebuia crysantha</i>	Bignoniaceae	Costa
7	Guayacán	<i>Tabebuia guayacan</i>	Bignoniaceae	Oriente
8	Mangle blanco	<i>Laguncularia racemosa L</i>	Combretaceae	Costa
9	Mangle colorado	<i>Rhizophora mangle L</i>	Rizophoraceae	Costa
10	Mangle iguanero	<i>Avicennia nitida</i>	Verbenaceae	Costa
11	Mangle jelí	<i>Copocarpus erecius L</i>	Combretaceae	Costa
12	Mangle negro	<i>Avicennia germinans</i>	Verbenaceae	Costa
13	Palo santo	<i>Bursera graveolens</i>	Burseraceae	Costa
14	Pilche de Oriente	<i>Vantanea sp.</i>	Houmiriaceae	Oriente
15	Pumamaquí	<i>Oreopanax morototoni</i>	Araliaceae	Costa
16	Roble	<i>Dendrobangis boliviana</i>	Icacinaceae	Oriente
17	Roble	<i>Tabebuia pentaphylla</i>	Bignoniaceae	Costa

Fuente: Proyecto PD 25/93 Evaluación del progreso del Ecuador hacia el cumplimiento de la meta del año 2000 según CONACYT.

ANEXO VIII

LISTA DE ESPECIES AMENAZADAS Y ENDEMICAS DE LAS ISLAS GALAPAGOS

NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE EN ESPAÑOL	ESPECIES ENDEMICAS
MAMIFEROS		
<i>Zalophus Californianus</i>	León marino de un pelo	Endémica
<i>Archtocephalus galapagoensis</i>	Foca peletera de Galápagos	Endémica
<i>Tursiops Truncatus</i>	Delfín nariz de botella	
<i>Delphinus delphis</i>	Delfín común	
<i>Physeter macrocephalus o catodon **</i>	Cachalote	
<i>Orcinus orca</i>	Ballena asesina	
<i>Globicephala macrorhyncha</i>	Ballena piloto	
<i>Megaptera navaeangliae *</i>	Ballena jorobada	
AVES MARINAS		
<i>Spheniscus mendiculus</i>	Pingüino de Galápagos	Endémica
<i>Diomedea irrorata ***</i>	Albatros de Galápagos	Endémica
<i>Puffinus I herminieri</i>	Gaviotín de audubon	
<i>Pterodroma phaeopygia **</i>	Petrel de rabadilla oscura	
<i>Oceanitis gracilis</i>	Petrel de vientre blanco	
<i>Oceanodroma Castro</i>	Petrel de rabadilla bandeada	
<i>Oceanodroma tethys</i>	Petrel de rabadilla con parche	
<i>Phaethon aethreus</i>	Ave tropical de pico rojo	
<i>Pelecanus occidentalis</i>	Pelicano marrón	
<i>Sula neboxi</i>	Piquero de patas azules	
<i>Sula Dactylatra</i>	Piquero enmascarado	

<i>Sula sula</i>	Piquero de patas rojas	
<i>Phalacrocorax harrisi ***</i>	Cormoran no volador de Galápagos	Endémica
<i>Fregata minor</i>	Fragata grande	
<i>Fregata magnificens</i>	Fragata magnífica	

<i>Creagrus furcatus</i>	Gaviota cola de golondrina	
<i>Larus fuliginosus</i> ***	Gaviota de lava	Endémica
<i>Anous stodilus</i>	Pájaro bobo marrón	
<i>Sterna fuscata</i>	Golondrina de mar	
MIGRANTES COSTERAS		
<i>Ardea herodias</i>	Garza azul grande	
<i>Casmerodius albus</i>	Egreta común grande	
<i>Bubulcus ibis</i>	Egreta de ganado	
<i>Butorides sundevalli</i> *	Garza de lava	Endémica
<i>Butorides striatus</i>	Garza estriada	
<i>Nyctanassa violacea</i>	Garza nocturna de corona amarilla	
<i>Phoenicopterus ruber</i>	Gran flamingo americano	
<i>Anas bahamensis</i>	Pato de cola pintada	
<i>Anas discors</i>	Pato de alas azules	
<i>Haematopus paliatus</i>	Atrapastras americano	
<i>Himantopus himantopus</i>	Zanuda común	
<i>Charadrius semipalmatus</i>	Semipalmeado	
<i>Arenaria interpres</i>	Arenera rojiza	
<i>Heterascelus incanus</i>	Agachadiza bandeada	
<i>Calidris alba</i>	Arenera común	
<i>Numenius phaeopus</i>	Arenera	
<i>Phalaropus lobatus</i>	De cuello rojo	

TERRESTRES		
<i>Buteo galapagoensis</i> ***	Gavilan de Galápagos	Endémica
<i>Tyto alba</i>	Búho granjero	
<i>Asio flammeus</i>	Búho de cola corta	
<i>Laterallus spilonotus</i> ***	Reidora de Galápagos	Endémica
<i>Neocrex erythrops</i>	De pico pintado	

<i>Gallinuta chloropus</i>	Gallinuta común	
<i>Zenaida galapagoensis</i> *	Tórtola de Galápagos	Endémica
<i>Coccyzus melacoryphus</i>	Cuco de pico oscuro	
<i>Pyrocephalus rubinus</i>	Petirojo	
<i>Myiarchus magnirostris</i> *	Atrapamoscas de Galápagos	Endémica
<i>Progne modesta</i> *	Golondrina de Galápagos	Endémica
<i>Nesonimus parvulus</i> *	Pájaro burlón de Galápagos	Endémica
<i>Nesonimus trifasciatus</i> ***	Pájaro burlón de Floreana	Endémica
<i>Nesonimus macdonaldi</i> ***	Pájaro burlón hablador	Endémica
<i>Nesonimus melanotis</i> *	Pájaro burlón Carlos	Endémica
<i>Dendroica petechia</i>	Gorgeador amarillo	
<i>Geospiza fortis</i> *	Pinzón terrestre grande	Endémica
<i>Geospiza magnirostris</i> *	Pinzón terrestre mediano	Endémica
<i>Geospiza fuliginosa</i> *	Pinzón terrestre pequeño	Endémica
<i>Geospiza difficilis</i> *	Pinzón pico de aguja	Endémica
<i>Geospiza scandens</i> *	Pinzón terrestre de cactus	Endémica
<i>Geospiza conirostris</i> *	Pinzón terrestre de cactus	Endémica
<i>Camarhynchus psittacula</i> *	Pinzón arbóreo grande	Endémica
<i>Camrhyinchus pauper</i> *	Pinzon arbóreo mediano	Endémica
<i>Camarynchus parvullus</i> *	Pinzón arbóreo pequeño	Endémica
<i>Camarhynchus palidus</i> *	Pinzón carpintero	Endémica
<i>Camarhynchus heliobates</i> *	Pinzón de mangle	Endémica
<i>Platyspiza crassirostris</i> *	Pinzón vegetariano	Endémica
<i>Certhidea olivacea</i> *	Pinzón gorgeador	Endémica
REPTILES		
<i>Geochelone elephantopus</i> ***	Tortuga gigante de Galápagos	Endémica
<i>Chelonia mydas</i> **	Tortuga marina verde	
<i>Dromicus biserialis</i>	Serpiente	
<i>Dromicus slevini</i>	Serpiente	
<i>Dromicus dorsalis</i>	Serpiente	
<i>Tropidurus grayi</i> *	Lagartija de lava	Endémica
<i>Tropidurus bivittatus</i> *	Lagartija de lava	Endémica
<i>Tropidurus albemarlensis</i> *	Lagartija de lava	Endémica

<i>Tropidurus delanonis</i> *	Lagartiga de lava	Endémica
<i>Conolophus subcristatus</i> *	Iguana terrestre	Endémica
<i>Conolophus pallidus</i> *	Iguana marina	Endémica
<i>Amblyrhynchus cristatus</i> *	Iguana marina	Endémica

*** **Especie en Peligro Crítico**

** **Especie en Peligro**

* **Especie Vulnerable**

Fuente: - Extinción de Animales en el Ecuador, Fundación Natura, Luis Suárez Y Mario García, Quito – 1986, Edición y Publicación de Fundación Natura.
- A Unique Oportunity to Help save Birds from Extinction, BIRDLIFE INTERNATIONAL, November – 1999,
Email: naomi.hawkins@birdlife.org.uk

ANEXO IX

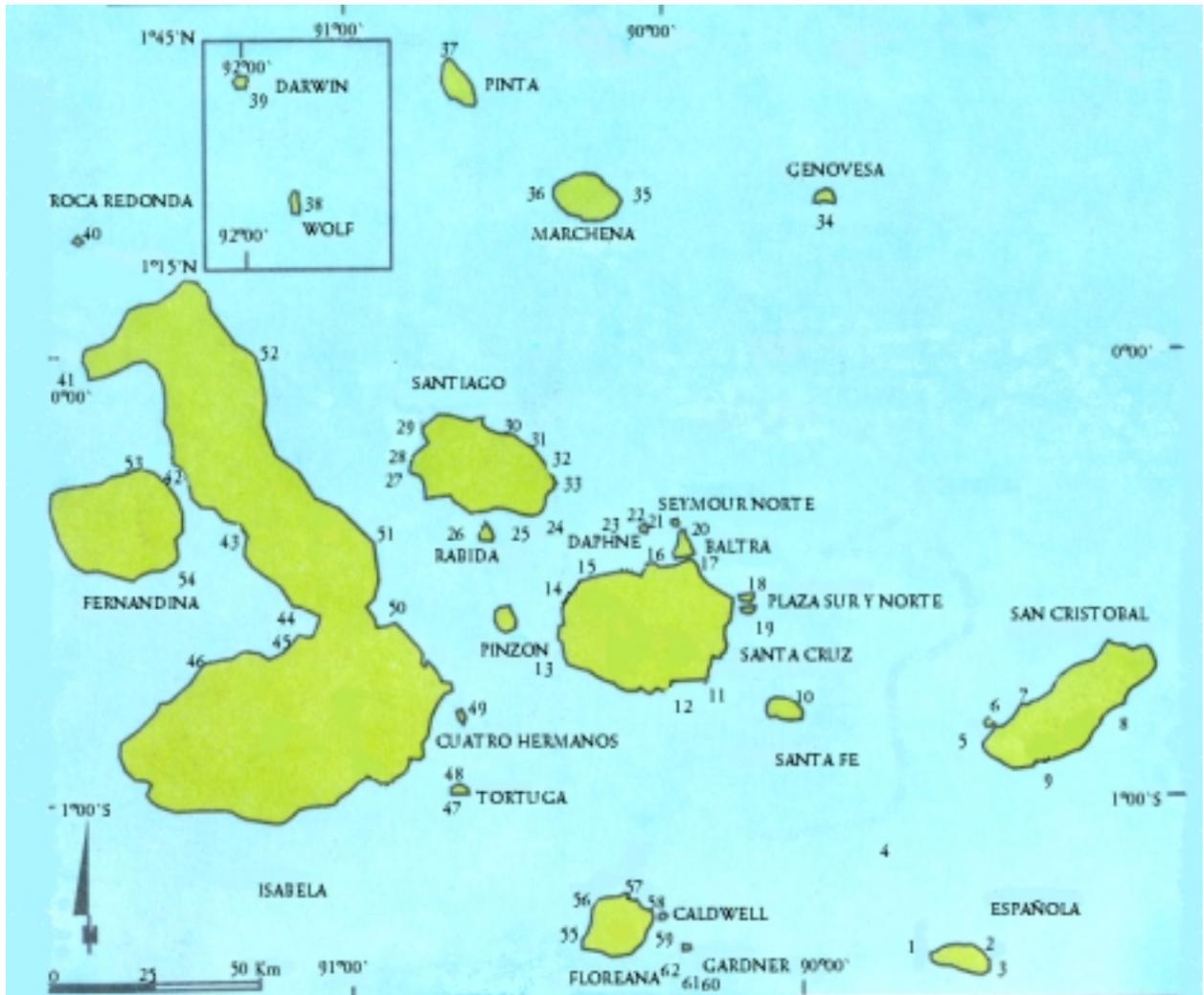
LISTA Y MAPA DE LAS ISLAS (LUGARES TERRESTRES Y MARINOS APROBADOS PARA REALIZAR OPERACIONES TURÍSTICAS)

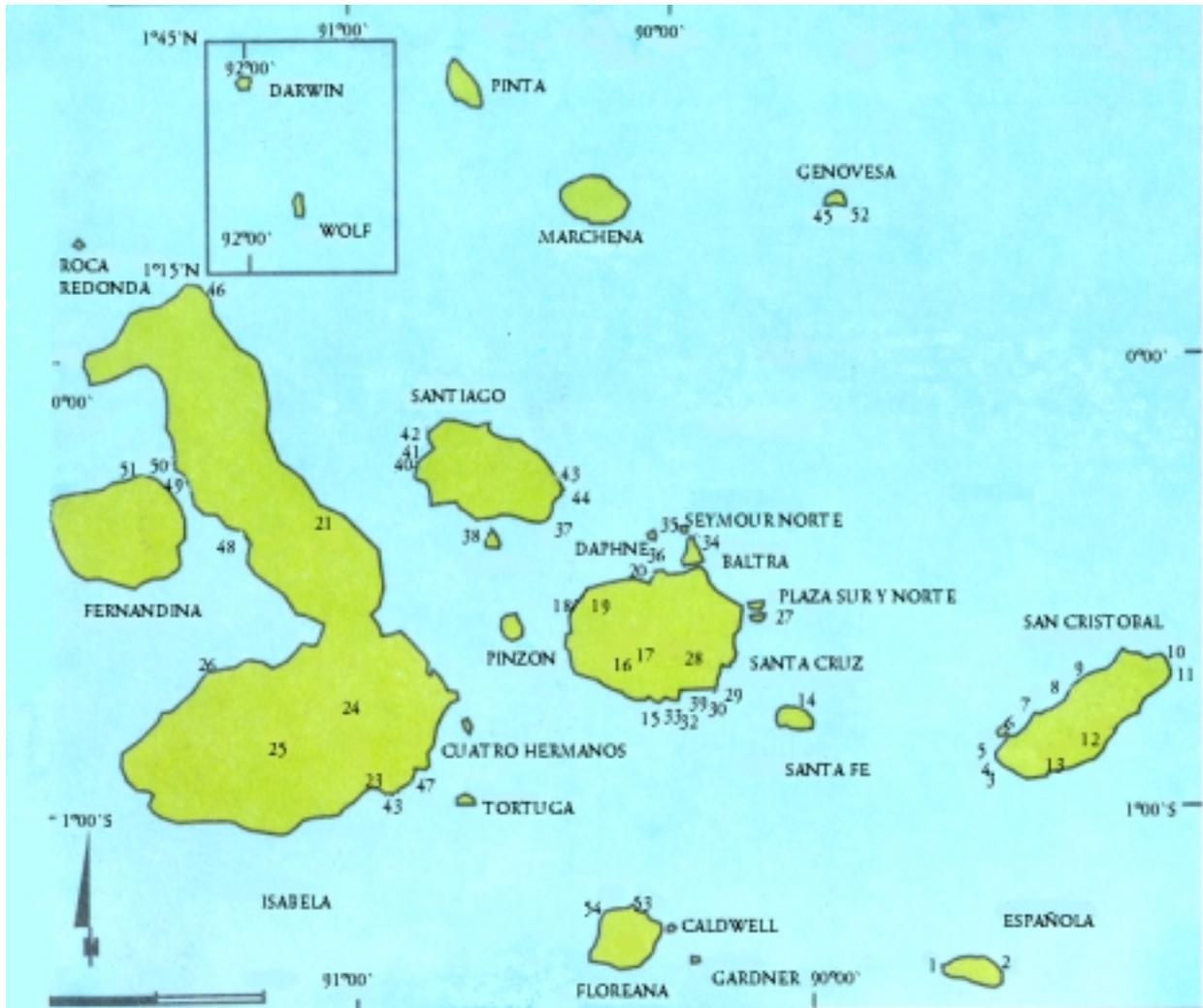
TERRESTRES	
1.- PUNTA SUAREZ	28.- MEDIA LUNA-CERRO CROCKER-PUNTUDO
2.- ISLA GARDNER	29.- GARRAPATERO
3.- CENTRO DE INTERPRETACION	30.- CENTRO DE INTERPRETACION
4.- CENTRO TIJERETAS	31.- CENTRO DE CRIANZA
5.- PUNTA CAROLA	32.- LAS GRIETAS
6.-PLAYA OCHOA	33.- PLAYA DE LOS PERROS
7.- ISLA LOBOS	34.- MOSQUERA
8.- CERRO BRUJOS	35.- SEYMOUR NORTE
9.- PUERTO GRANDE	36.- DAPHNE MAYOR
10.- CERRO GALAPAGUERA	37.- SOMBRERO CHINO
11.- PUNTA PITT	38.- RABIDA
12.- PUERTO CHINO	39.- PLAYA DE LA ECCHD
13.- LAGUNA EL JUNCO	40.- PUERTO EGAS
14.- SANTA FE	41.- MINA DE SAL
15.- BAHIA TORTUGA	42.- PLAYA ESPUMILLA
16.- LA RESERVA	43.- BARTOLOME
17.- LOS GEMELOS	44.- BAHIA SULLIVAN
18.- BAHIA BALLENA	45.- PLAYA BAHIA DARWIN
19.- PUNTA DRAGON	46.- PUNTA ALBEMARIE
20.- LAS BACHAS	47.- CENTRO DE CRIANZA
21.- VOLCAN ALCEDO	48.- BAHIA URBINA
22.- LAS TINTORERAS	49.- CALETA TAGUS
23.- MURO DE LAS LAGRIMAS	50.- PUNTA TORTUGA NEGRA
24.- VOLCAN CHINO	51.- PUNTA ESPINOZA
25.- MINAS DE AZUFRE	52.- ESCALERA DEL PRINCIPE FELIPE
26.-PUNTA MORENO	53.- PUNTA CORMORANT
27.- PLAZA SUR	54.- BAHIA POST OFFICE

SITIOS MARINOS Y SUS CATEGORIAS RESPECTIVAS		
DENOMINACION	ISLA	CATEGORIA
1.- Punta Suaréz	Española	Buceo superficial y con tanque de arco
2.- Islote Gardner	Española	Buceo superficial y con tanque
3.- Bahía Gardner	Española	Buceo superficial alrededor de los islotes
4.- Arrecife Macgowan		Buceo para gente experimentada
5.- Five Finghers	San Cristóbal	Buceo superficial
6.- Isla Lobos	San Cristóbal	Buceo superficial
7.- Roca León Dormido	San Cristóbal	Buceo con tanque
8.- Roca Este	San Cristóbal	Buceo con tanque
9.- Roca Ballena	San Cristóbal	Buceo con tanque
10.- Santa Fe		Buceo superficial y con tanque
11.- Caamaño		Buceo con tanque
12.- Punta Estrada	Santa Cruz	Buceo superficial y con tanque
13.- Roca sin Nombre		Buceo con tanque, sitio correntoso
14.- Guy Fawkes	Santa Cruz	Buceo con tanque
15.- Venecia	Santa Cruz	Para paseo en panga
16.- Caleta tortuga negra	Santa Cruz	Para paseo en panga
17.- Punta Carrión	Santa Cruz	Buceo con tanque
18.- Rocas Gordon		Buceo con tanque, sitio correntoso
19.- Plaza Sur		Buceo superficial y con tanque
20.- Mosquera		Buceo superficial
21.- Seymour Norte		Buceo superficial y con tanque
22.- Daphne Menor		Buceo con tanque
23.- Daphne Mayor		Buceo superficial y con tanque
24.- Roca Don Ferdi		Buceo con tanque
25.- Rocas Beagle	Este de Rábida	Buceo con tanque
26.- Rábida		Buceo cerca de la playa
27.- Bahía James		Buceo superficial y con tanque
28.- Roca Albany	Santiago	Buceo con tanque
29.- Caleta Bucanero	Santiago	Buceo superficial y con tanque
30.- Roca Cusín	Este de Santiago	Buceo con tanque
31.- Bahía Sullivan	Santiago	Buceo superficial

32.- Bartolomé		Buceo superficial
33.- Rocas Bainbridge		Buceo con tanque
34.- Bahía Darwin	Genovesa	Buceo superficial en acantilados
35.- Punta Espejo	Marchena	Buceo superficial y con tanque
36.- Punta Mejía	Marchena	Buceo superficial y con tanque
37.- Punta Nerus	Pinta	Buceo con tanque
38.- Isla Wolf		Buceo con tanque y por gente experimentada
39.- El Arco	Cerca de Darwin	Buceo con tanque y por gente experimentada
40.- Roca Redonda	Norte de Isabela	Buceo con tanque, muy correntoso
41.- Punta Vicente Roca	Isabela	Buceo con tanque
42.- Caleta Tagus	Isabela	Buceo superficial, preferible con tanque
43.- Bahía Urbina	Isabela	Buceo superficial
44.- Las Marielas	Isabela	Buceo superficial
45.- Bahía Elizabeth	Isabela	Para paseo en panga
46.- Punta Moreno	Isabela	Buceo superficial
47.- Islote Tortuga	Isabela	Buceo con tanque
48.- La viuda	Isabela	Buceo con tanque
49.- Cuatro Hermanos		Buceo con tanque
50.- Roca Blanca	Isabela	Buceo con tanque
51.- Cowley	Isabela	Buceo con tanque
52.- Cabo Marshal	Isabela	Buceo superficial y con tanque
53.- Punta Espinoza	Fernandina	Buceo superficial
54.- Punta Mangle	Fernandina	Buceo superficial y paseo en panga
55.- La Botella	Floreana	Buceo superficial y con tanque
56.- Corona del Diablo	Floreana	Buceo superficial y con tanque
57.- Islote Champion	Floreana	Buceo superficial y con tanque
58.- Islote Enderby	Floreana	Buceo con tanque
59.- Islote Gardner	Floreana	Buceo con tanque
60.- Bajo Gardner	Floreana	Buceo con tanque
61.- Roca Orca	Floreana	Buceo con tanque
62.- Watson	Floreana	Buceo con tanque

Fuente: Guía a los sitios de visita del Parque Nacional Galápagos, Instituto Forestal y de Areas Naturales y Vida Silvestre, Servicio del Parque Nacional Galápagos, Puerto Ayora, Isla Santa Cruz, Galápagos – Ecuador, Tercera Edición, 1997.





ANEXO X

NORMAS GENERALES Y LISTA DE PRODUCTOS VEGETALES Y ANIMALES PARA EL TRANSPORTE A GALÁPAGOS Y ENTRE LAS ISLAS

Todos los productos permitidos y restringidos que se transporten a Galápagos, y entre las islas, deben cumplir estas normas:

- Los productos vegetales y animales que se transporten a Galápagos y entre las islas deben y entre las islas deben ser inspeccionados por un oficial de cuarentena en el lugar de embarque y desembarque.
- Los embalajes y recipientes utilizados para el transporte de carga deben ser resistentes , inertes, limpios y cerrados.
- Los productos deben estar limpios, sin tierra, otro material orgánico o agua.
- Los productos deben estar libres de insectos y otros organismos nocivos.
- Los productos deben estar en buen estado y libres de enfermedades.
- Todos los productos vegetales y animales se transportan como equipaje deben ser declarados en el formulario entregado en el avión.
- Solo se deben transportar productos permitidos y restringidos cumpliendo con los requisitos especiales.

Lista de embalajes permitidos

caja de plástico, baldes plásticos	fundas plásticas
caja de cartón	gavetas plásticas
cajas de madera	papel
espuma flex	recipientes metálicos
<i>coolers</i>	saquillos de yute

Importante

- La carga debe llevarse sin sellar para ser inspeccionada
- Habrá cambios de lista, cuando se disponga de información nueva.
- Esta lista esta vigente desde septiembre de 1999 y está sujeta a modificación.
- Si tiene dudas o preguntas consulte con un inspector de cuarentena.

PRODUCTOS PERMITIDOS

Deben cumplir con las normas generales:

HORTALIZAS Y FRUTAS FRESCAS	Únicamente para comestible. No debe venir con material vegetativo innecesario. Solo para consumo.
------------------------------------	--

acelga	espárrago	pepino
aguacate guatemalteco	espinaca	perejil
albahaca	fresa/frutilla	pimiento
alcachofa	lechuga	puerro
apio	lechuga de seda	rábano
berenjena	lechuga escarola	remolacha
brocoli	manzanilla	tomate cherry
camote	matico	tomate de árbol
cebolla colorada/blanca	melloco	tomate de riñón
cebolla paiteña	morocho	uva
cebolla perla	mote	vainita
cebollino	nabo	yuca
champiñones/hongos	ocas	zanahoria
col de bruselas	papanabos	zanahoria blanca

HIERBAS, ESPECIAS, CEREALES Y GRANOS SECOS COMESTIBLES	Únicamente para comestible. No debe venir con material vegetativo innecesario. Solo para consumo. Deben estar libres de semillas Extrañas. Solo SECOS
---	--

achote	garbanzo	poleo
ajonjolí	gengibre	quino
anicillo	habichuelas	romasa
anís	hierba buena	romero
arroz	hierba luisa	ruda
avena	hinojo	sangorache
borraja	laurel	sorgo
botoncillo	lenteja	soya
caléndula	linaza	granos secos (menestras)
canela	llantén	mote
canguil	malva olor	taraxaco
caupi	mejorana	té
cebada	menta	tilo
cedrón	mortiño	toronjil
centeno	orégano	valeriana
cola de caballo	ortiga	verdolaga
comino	paico	
eneldo	pimienta	

Mariscos y Pescados	Solo congelados
----------------------------	------------------------

Almeja	Concha sin valbos
--------	-------------------

Calamar	Mejillones sin valbos
Camarón	Pescado

Subproductos Lácteos	Requieren registro sanitario y fecha de caducidad.
-----------------------------	---

leche larga vida
leche evaporada
leche en polvo

INDUSTRIALIZADOS Y PROCESADOS	Requieren registro sanitario y fecha de caducidad. El procesado debe asegurar que no haya partes reproductoras vivas.
--------------------------------------	--

cacao en polvo o barra	girasol	productos enlatados
café molido y tostado	harinas vegetales secas	pulpa de fruta
comidas instantáneas	jugos de frutas	pulpa de fruta
frutas congeladas	maní	verduras congeladas
frutas deshidratadas	productos enfrascados	verduras deshidratadas

Otros
artesanías de bambú
artesanías de caña
artesanías de madera
artículos de paja
cuero curtido
rocas y minerales sin tierra
lana, pelo cerdas y plumas limpias

PRODUCTOS RESTRINGIDOS

Deben cumplir las normas generales:

HORTALIZAS Y FRUTAS FRESCAS	Únicamente parte comestible. No debe venir con material vegetativo innecesario. Solo para consumo. Deben cumplir con los requisitos especiales.
------------------------------------	--

arveja	<i>Sin vaina</i>
babaco	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
banano	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar la sigatoka negra y otras plagas</i>
berro	<i>Solo hojas</i>
capuli	<i>Requisitos especiales de SESA para evitar mosca de la fruta</i>
choclo	<i>Solo desgranado</i>
claudia	<i>Solo importado o requisitos SESA</i>
col blanca/morada	<i>Requisitos del SESA</i>
coliflor	<i>Con hojas mínimas</i>
culantro	<i>Sin raíz</i>
durazno	<i>Solo importado o enlatado</i>
fréjol	<i>Sin vaina</i>
fréjol de palo	<i>Sin vaina</i>
guineo	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar la sigotaka negra y otras plagas</i>
habas	<i>Sin vaina</i>
habas pallar	<i>Sin vaina</i>
higo	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
kiwi	<i>Importado de países libres de la mosca de la fruta</i>
lima	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
limón amarillo	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
limón verde	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
mandarina	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
mango	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
manzana	<i>Restringida de zonas libres de mosca de la fruta</i>
melocotón	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>

melón	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
naranja	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
naranjailla	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
orito	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar la sigatoka negra y otras plagas</i>
papa	<i>Saco limpio y nuevo, tierra separada</i>
papaya	<i>Requisitos del SESA</i>
pepino dulce	<i>Requisitos del SESA</i>
pera	<i>Requisitos del SESA</i>
piña	<i>Requisitos del SESA</i>
plátano	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar la sigatoka negra y otras plagas</i>
plátano verde	<i>Requisitos para evitar la Sigatoka Negra</i>
sandía	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
toronja	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
zambo	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>

zapallo	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>
zuchini	<i>Requisitos especiales del SESA para evitar mosca de la fruta</i>

HORTALIZAS Y HIERBAS SECAS	Solo parte comestible. No debe venir con material vegetativo innecesario. Solo para consumo. Deben cumplir con los requisitos especiales. Deben estar libres de semillas extrañas.
-----------------------------------	---

Ajo	<i>Solo ajo importado, seco y pelado</i>
Chocho	<i>Solo seco y cocinado</i>
Eucalipto	<i>Solo hojas secas</i>
Maíz	<i>Seco o fresco sin cubierta y desgranado</i>
Zarandajo	<i>Solo seco y sin vaina</i>

SEMILLAS Y PARTES DE PLANTAS	Con fines propagativos
-------------------------------------	-------------------------------

Semillas	<i>Solo semillas de hortalizas autorizadas y certificadas por el SESA-SICGAL, semillas de árboles maderables amarillo lagarto, caoba, nogal y teca y solo autorizados, y traídos por instituciones en programa de reforestación</i>
----------	---

PRODUCTOS ANIMALES DERIVADOS	Solo carne sin hueso excepto la carne de pollo
-------------------------------------	---

carne de cordero	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
carne fresca de aves	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
carne fresca de cerdo	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
carne fresca de res	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
carne fresca de pollo	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
embriones de vacuno	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
huevo para consumo	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
huevos de codorniz	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
huevos fértiles de gallina	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
pollitos de un día de nacidos	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
semen de cerdo	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>
semen de otros animales domésticos	<i>Requisitos del SESA</i>
semen de vacuno	<i>Proveedores autorizados por el SESA</i>

SUBPRODUCTOS LACTEOS	Solo procesados e industrializados y con registro sanitario
-----------------------------	--

crema de leche
helado de crema
mantequilla
queso maduro
yogurt

INDUSTRIALIZADOS Y PROCESADOS	Requiere registro sanitario y fecha de caducidad. El procesado debe asegurar que no haya partes reproductoras vivas
--------------------------------------	--

agua	<i>Solo agua envasada en casas especializadas</i>
alimentos concentrados para animales	<i>Requisitos de SESA</i>
nueces	<i>Solo la nuez</i>
carne cocida de cerdo sin huesos	<i>Requisitos de SESA</i>
carne curada y seca de res	<i>Requisitos de SESA</i>
carnes ahumada de cerdo sin huesos	<i>Requisitos de SESA</i>
carnes cocidas de res sin huesos	<i>Requisitos de SESA</i>
carnes curadas y seca de cerdo	<i>Requisitos de SESA</i>
cocos	<i>Solo deshidratados</i>
cuero piquelado en ácido mineral	<i>Requisitos de SESA</i>
embutidos	<i>Requisitos de zoo sanitarios del SESA</i>
extracto de carne de res	<i>Requisitos de SESA</i>
flores secas	<i>Sin semillas, pasado por calor, industrializado</i>
hojas ornamentales secas	<i>Sin semillas</i>
madera seca	<i>Sin corteza y tratada</i>

PRODUCTOS NO PERMITIDOS HORTALIZAS Y FRUTAS FRESCAS	Son altamente agresivos y pueden transportar enfermedades o plagas
--	---

ajeno	ciruelo/ovo	mora
ajeno serrano	frambuesa	ñame
ají	granada	papa china
albaricoque	granadilla	tabaco
anona	grosella	tamarindo
badea	guaba bejuco	taro
caimito	guaba machete	taxo
caña de azúcar	guanábana	trigo
cereza	guayabo	tuna
chamico	lucuma	zapote
chirimoya	maracuyá	
chulco	mashua	

PRODUCTOS ANIMALES Y DERIVADOS

alimentos para animales a partir de contenido ruminal	huevos fértiles de pato
alimentos para animales a partir de gallinaza	huevos fértiles de pavo
cueros, excepto piquelados y curtidos	intestinos animales, panza de ganado
harinas de origen animal	sangre fresca refrigerada o congelada
hígado de res	sangre seca en polvo
huevos fértiles de aves silvestres	

SUBPRODUCTOS LACTEOS

leche fermentada
leche fresca, refrigerada o congelada
leche pasteurizada
quesos frescos

OTROS

Café grano en seco.	Organismos modificados genéticamente
Especies forestales y maderables y sus partes propagativas.	Pastos y sus partes propagativas.
Flores frescas.	Plantas medicinales frescas y sus partes propagativas
Hojas de plátano.	Plantas ornamentales y sus partes propagativas.
Hojas de vegetales y ornamentales frescas.	Semillas y partes propagativas de hortalizas y frutas excepto las autorizadas por el SESA-SICGAL.

Microorganismos (hongos, bacterias, etc.)	Tierra y arena.
Muestras patológicas.	Vacunas para animales.
Animales vivos.	

Fuente: *Sistema de Inspección y Cuarentena para Galápagos (SIGAL) Lista aprobada por Ministerio de Agricultura y Parque Nacional Galápagos con resolución #99 del 20 de septiembre de 1999.*

ANEXO XI
REGLAS Y CONDICIONES SEGÚN MARPOL
PARA LA DESCARGAS DE AGUAS

- 1.- A reserva de las disposiciones de la regla 9 del presente anexo, se prohíbe la descarga de aguas sucias en el mar a menos que se cumplan con las siguientes condiciones:
- a) que el buque efectúe la descarga a una distancia superior a 4 millas marinas de la tierra más próxima si las aguas sucias han sido previamente desmenuzadas y desinfectadas mediante un sistema homologado por la administración, o a distancia mayor que 12 millas marinas si no han sido previamente desmenuzados, ni desinfectados. En cualquier caso, las aguas sucias que hayan estado almacenadas en los tanques de retención no se descargaran instantáneamente, sino a un régimen moderado, hallándose el buque en una ruta navegando a velocidad no menor que 4 nudos. Dicho régimen se descarga será aprobado por la administración basándose en normas elaboradas por la organización; o
 - b) que el buque utilice una instalación para el tratamiento de las aguas sucias que haya sido certificada por la administración en el sentido de que cumple las prescripciones operativas mencionadas en la regla 31) a) i) del manual de MARPOL y,
 - i) que se consignen en el certificado de prevención de la contaminación por aguas sucias (1973) los resultados de los ensayos a los que fue sometida la instalación;
 - ii) que además, el efluente no produzca sólidos flotantes visibles, ni ocasione decoloración, en las aguas circundantes; o
 - c) que el buque se encuentre en aguas sometidas a la jurisdicción de un estado y esté descargando aguas sucias cumpliendo prescripciones menos rigurosas que pudiera implantar dicho Estado.
- 2) Cuando las aguas sucias estén mezcladas con residuos o aguas residuales para los que rijan prescripciones de descarga diferentes, se les aplicarán las prescripciones de descarga más rigurosas.

EXCEPCIONES

La regla anterior en su totalidad no se aplicará:

- a) a la descarga de las aguas sucias de un buque cuando sea necesaria para proteger la seguridad del buque y de las personas que lleve a bordo, o para salvar vidas en el mar;

- b) a la descarga de aguas sucias resultantes de averías sufridas, por un buque, o por sus equipos, siempre que antes y después de producirse la avería se hubieran tomado toda suerte de precauciones razonables para atajar o reducir a un mínimo tal descarga.

Fuente: OMI. 1998. Reglas para prevenir la Contaminación por las Aguas Sucias por Buques. MARPOL 73/78. Anexo IV. Edición refundida 1997. OMI. Londres.

ANEXO XII REGLAMENTO GENERAL PARA GUIAS

- Art 1.-** Este reglamento tiene por objeto establecer los requisitos para el ejercicio profesional de los guías de turismo, definir el ámbito de su competencia y establecer los derechos y obligaciones para el desarrollo de su actividad profesional.
- Art 2.-** Para la aplicación de este reglamento se entenderá por:
- a.-** Guía profesional de turismo: es el profesional debidamente formado en instituciones educativas legalmente facultadas para ello por el Ministerio de Turismo que conduce o dirige a uno o más turistas nacionales o extranjeros, para mostrar, enseñar, orientar e interpretar al patrimonio turístico nacional y procurar una experiencia satisfactoria durante su permanencia en el lugar visitado.
 - b.-** Licencia de ejercicio profesional: Es la autorización para el ejercicio de la actividad turística mencionada en el literal anterior y que será otorgada por el Ministerio de Turismo.
- Art 3.-** Para la aplicación de este reglamento los guías de turismo se clasifican en:
- a.-** Guía nacional: es el profesional guía de turismo, debidamente autorizado para conducir turistas nacionales o extranjeros dentro de todo el territorio nacional, exceptuando las áreas de especialización determinadas en el literal b) de este artículo.
 - b.-** Guía especializado: Es el profesional guía de turismo que demuestre poseer los suficientes conocimientos académicos, experiencia y prácticas especializadas que le habiliten para conducir grupos en sitios o zonas geográficas específicas, tales como parques nacionales, montañas, selva, cuevas o cavernas, museos y en actividades especiales, como canotaje, ascencionismo, buceo y otras actividades que puedan añadirse en el futuro.
 - c.-** Se considera además como guías especializados a los guías naturalistas autorizados por el INEFAN, calidad que será reconocida por el Ministerio de Turismo.
 - d.-** Guía nativo: Es la persona de uno de los grupos étnicos, aborígenes o campesinos del Ecuador, que posee conocimientos sobre los valores culturales autóctonos, naturales, socio económicos de su hábitat, que luego de calificada su experiencia, será habilitado por el Ministerio de

Turismo, podrá conducir grupos de turistas nacionales y extranjeros dentro de las áreas geográficas que correspondan al territorio del grupo étnico del cual proviene.

- Art 4.-** Ninguna persona natural podrá ejercer la actividad de guía profesional dentro del territorio nacional sin haber obtenido previamente la licencia de ejercicio profesional de la que trata el artículo 3) literal h de la Ley de Turismo y el artículo 2) literal b de este reglamento.
- Art 5.-** Las agencias de viajes , los operadores y los prestadores de servicios turísticos solo deberán contratar para desarrollar de guías profesionales a quienes estuvieren debidamente registrados y habilitados por el Ministerio de Turismo , el que adoptara las acciones para las que se encuentre facultado para velar por el fiel cumplimiento de esta disposición.
- A las agencias de viajes operadoras que incumplan con estas normas se les suspenderá su licencia por un año, en caso de reincidencia por dos años y la tercera vez en forma definitiva. Adicionalmente se impondrá una multa equivalente a tres salarios mínimos vitales vigentes por cada guía que incumpla.
- Para la atención de grupos organizados de turismo, las agencias de viajes operadoras están obligadas a contratar el servicio de un guía profesional de turismo por cada 15 pasajeros o fracción.
- Art 7.-** Son funciones de los guías profesionales de turismo:
- a.- Desempeñar las actividades propias de su profesión, de acuerdo a lo que determinan los artículos 2 y 3 de este reglamento.
 - b.- Promover la defensa de los intereses de los turistas, informando y denunciando al Ministerio de Turismo sobre los abusos de que han sido objeto los turistas.
 - c.- Suministrar en forma correcta, profesional y veraz información sobre el patrimonio turístico del Ecuador.
 - d.- Atender y resolver los problemas que pudieren tener los turistas, durante la permanencia en el lugar visitado.
- Art 8.-** Además de las funciones señaladas, los guías profesionales serán colaboradores del Ministerio de Turismo en la protección y vigilancia del patrimonio turístico nacional natural y cultural, mediante la acertada conducción de los grupos de turistas, que incluye la información previa y oportuna sobre cronogramas, comportamiento, infracciones, daños y sanciones.

CAPITULO II

DE LA OBTENCION Y RENOVACION DE LA LICENCIA DE EJERCICIO PROFESIONAL

Art 9 .- Para obtener la licencia de ejercicio profesional de guía de Turismo otorgada por el Ministerio de Turismo, el interesado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la ley :

- a.- Solicitar por escrito al Ministerio de Turismo, adjuntando dos fotografías tamaño carné.
- b.- Presentar copia certificada del título profesional de Guía de turismo y un certificado de suficiencia en idiomas inglés, francés, alemán, japonés, ruso e italiano otorgado por una institución certificada por el Ministerio de Turismo para ese fin, los nacionales o extranjeros con títulos en el exterior deberán refrendar dichos títulos en el Ministerio de Educación.

La formación especial de guías de turismo será de por lo menos dos años. Dicha formación deberá ser conferida por dichas instituciones educativas reconocidas por el Ministerio de Turismo, Educación y Cultura y el Consejo Nacional de Universidades y Escuela Politécnicas.

- c.- Acreditar la nacionalidad ecuatoriana y en el caso de extranjeros, deberán presentar la autorización laboral correspondiente.
- d.- En la licencia de ejercicio de la actividad profesional deberá constar con claridad la clasificación y especialización del guía de turismo, así como el o los idiomas en el que su conocimiento está acreditado.

Art 10.- La licencia del ejercicio de la actividad profesional deberá renovarse cada dos años, contados a partir de la fecha de emisión de la licencia para lo cual el guía profesional deberá presentar al Ministerio de Turismo la respectiva solicitud de renovación.

El costo de la licencia de ejercicio profesional será de cinco salarios mínimos vitales vigentes para la primera vez y de dos salarios mínimos para el caso de canje o renovación.

Los valores recaudados por este concepto serán depositados en la cuenta del CETUR.

CAPITULO III

DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS GUIAS PROFESIONALES

Art 11.- Los guías profesionales de turismo tendrán derecho a:

- a.- ejercer sus actividades en las agencias de viajes, operadoras, prestadoras de servicios así como en cualquier institución pública o privada, nacional o extranjera que requiera de sus servicios.
- b.- Recibir las remuneraciones legales contractuales determinadas para los servicios prestados, ser cancelados sus haberes inmediatamente de haber prestado y finalizado sus servicios.
- c.- Recibir de las agencias de viajes, operadores y prestadores de servicios turísticos las garantías necesarias para ejercer sus actividades profesionales.
- d.- Recibir capacitación profesional permanente por parte del Ministerio de Turismo y del Colegio Profesional.
- e.- Hacer uso de los beneficios que determina la Ley Especial de Desarrollo Turístico.
- f.- Exigir el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley Especial de Desarrollo Turístico y en las normas reglamentarias.

Art 12.- Serán obligaciones del guía profesional de Turismo:

PARA CON LOS TURISTAS

- 1.- Prestar sus servicios profesionales bajo normas de comportamiento ético morales y profesionales.
- 2.- Prestar sus servicios con puntualidad y guardar normas de respeto y consideración con los turistas.
- 3.- Desarrollar su actividad profesional dando información turística objetiva y con sentido patriótico sobre nuestras instituciones, tradiciones y costumbres.

PARA CON EL MINISTERIO DE TURISMO

- 1.- Dar aviso al Ministerio de Turismo, por escrito cuando tuvieren conocimiento de algún hecho que pueda constituir infracción a la Ley de Desarrollo Turístico y suministrar oportunamente cualquier información que este lo solicitare.
- 2.- Reportar inmediatamente al Ministerio de Turismo las deficiencias y/o infracciones que adviertan en la prestación de los servicios turísticos en los que ha participado.
- 3.- Informar al Ministerio de Turismo sobre cualquier incidente o accidente que afectare a los turistas sin perjuicio de las atribuciones de la autoridad correspondiente.
- 4.- Ejercer las funciones de guía profesional de Turismo solamente durante la vigencia de su licencia y dar aviso cuando la licencia de ejercicio profesional les hubiere sido sustraída o la hubiesen perdido.

5.- Informar y actualizar los datos personales, direcciones y de desarrollo profesional

Art 13.- Se prohíbe a los guías profesionales de Turismo :

- a.- Ejercer sus funciones o pretender ejercerlas bajo el influjo de bebidas alcohólicas, drogas, estupefacientes y otros similares.
- b.- Asumir actitudes reñidas con la Ley, la moral, las buenas costumbres y el orden público o inducir al turista a hacerlo, además emitir conceptos en detrimento del país, sus autoridades e instituciones.
- c.- Variar arbitrariamente la programación de las excursiones, sin previa autorización de los turistas y de las agencias operadoras; y
- d.- Operar u organizar circuitos independientes por cuenta propia, o cobrar valores adicionales a los establecidos por la agencia, la transgresión de este literal podrá acarrear la suspensión temporal o el retiro definitivo de la licencia profesional por parte del comité de control quién conocerá las denuncias presentadas.

**CAPITULO IV
DE LAS SANCIONES**

Art 14.- Cualquier violación a las disposiciones de los artículos 12 y 13 de este reglamento dará lugar a la suspensión de la licencia por un tiempo de seis meses, la primera vez, y una multa de hasta tres salarios mínimos vitales vigentes.
La reincidencia dará lugar a una sanción equivalente al doble de la primera y de producirse la infracción por tercera vez, la pérdida definitiva de la licencia de ejercicio profesional.
Los guías de turismo, que organicen o se atribuyan actividades de operadoras, serán sancionados de acuerdo a lo determinado en este reglamento.
Para el juzgamiento de las infracciones se procederá de conformidad con las normas establecidas en el Reglamento General de aplicación a la Ley de Desarrollo Turístico.

**CAPITULO V
DISPOSICIONES GENERALES**

- Art 15.-** Cuando un guía profesional de turismo no hubiere renovado su licencia de ejercicio profesional dentro de los tiempos establecidos en este reglamento, deberá solicitar al Ministerio de Turismo la renovación de la licencia, previo el pago de una multa equivalente al 10% del salario mínimo por cada mes de retardo. La multa en ningún caso podrá exceder los 5 salarios mínimos.
- Art 16 .-** Los guías profesionales de turismo no podrán actuar directamente como operadores de turismo, salvo en el caso de que se constituyan como Agencias Operadoras, conforme manda la ley Especial de Desarrollo Turístico y el Reglamento Especial de Agencias de Viajes del Ecuador.
- Art 17.-** A partir de la expedición de este reglamento, para poder ejercer las funciones de la categoría “Guía Especializado” deberá obtener previamente la licencia de guía nacional.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA: La Corporación Ecuatoriana de Turismo, CETUR, transferirá al Ministerio de Turismo los registros y archivos que han servido de base para el otorgamiento de licencias de guías de turismo.

Todas las licencias otorgadas por la Corporación de Turismo deberán ser canjeadas por el Ministerio de Turismo en un plazo máximo de 90 días luego de publicado este reglamento en el registro oficial.

SEGUNDA: Las personas naturales que fueron reconocidas por la CETUR en base al reglamento de guías de turismo expedido mediante decreto ejecutivo No. 906 y que realizaron los cursos de capacitación debidamente autorizados por la CETUR, se les reconoce sus derechos como guías profesionales de Turismo, debiendo canjear la licencia en el Ministerio de Turismo.

TERCERA: Quienes han sido reconocidas por la CETUR como guías nacionales auxiliares Nacionales en base a lo establecido en el Reglamento anterior, serán directamente reconocidos como Guías Nacionales Profesionales por el Ministerio de Turismo.

CUARTA: Quienes de conformidad al reglamento anterior se les concedió la licencia de guías auxiliares locales, serán reconocidos como guías nativos y deberán canjear la licencia respectiva.

QUINTA: Hasta tanto se conformen el Colegio Profesional de Guías de Turismo, el Ministerio nombrará delegados de esas instituciones de entre las personas más representativas de este sector, los que serán nominados con la intervención de un delegado del Ministerio de Turismo, un delegado de las asociaciones legalmente reconocidas y un representante de la Federación Nacional de la Cámara de Turismo.

DISPOSICION FINAL: Cualquier duda relativa a la interpretación o aplicación del presente reglamento será resuelto por un comité de control conformado por el Ministerio de Turismo o su delegado, un representante del Colegio Profesional de Guías de Turismo y un delegado de la Federación Nacional de Cámaras de Turismo

GUIAS NATURALISTAS DEL PARQUE NACIONAL GALAPAGOS

Art 36.- Los guías naturalistas del Parque Nacional Galápagos son personas naturales que sin ser funcionarios del INEFAN han asumido la responsabilidad de presentar sus servicios de conducción de visitantes al Parque para guiarlos con sus conocimientos de interpretación y conservación de sus recursos naturales.

Art 37.- Los guías naturalistas tienen, de manera general, la responsabilidad de informar y educar al visitante respecto a la historia natural y a la conservación del Parque, y de asegurar que las acciones de los turistas a su cargo así como otros usuarios no contravengan las disposiciones legales establecidas en la Ley Forestal y de Conservación de Areas Naturales y Vida Silvestre y su reglamento; así como las disposiciones técnico – administrativas contenidas en el Plan de Manejo del Parque y en el presente Estatuto.

Art 38.- Particularmente son funciones y obligaciones de los guías naturalistas las siguientes:

- a.-** Brindar servicios de información e interpretación de los recursos del parque a los visitantes a su cargo;
- b.-** Asumir el control de los visitantes a su cargo, y responder solidariamente por las acciones de éstos, que pudieran afectar el ecosistema del parque.
- c.-** Cumplir y hacer cumplir las normas jurídicas y demás disposiciones técnico – administrativas que emita la Dirección del Parque, relativas a la preservación y conservación.
- d.-** Cooperar en el patrullaje del Parque y de la reserva de Recursos Marinos de Galápagos para asegurar su conservación y el uso racional de sus recursos.
- e.-** Cooperar en los sistemas de monitoreo de áreas del Parque y la Reserva de Recursos Marinos de Galápagos.
- f.-** Presentar a la Jefatura de Turismo los informes requeridos en las disposiciones técnico-administrativas emitidas por la dirección del Parque.
- g.-** Portar credenciales y vestir el uniforme de guía naturalista del Parque o de la empresa operadora a la que represente.

h.- Las demás que establezcan la Ley General de Reglamentos y que determine la Dirección del Parque.

Art 39.- Los guías del Parque se clasifican por categorías, siendo requisitos para cada una de ellas los siguientes:

GUIA NATURALISTA 1

Requisitos

- a.-** Ser ecuatoriano, nativo de las Islas Galápagos, o residente en ellas por más de seis años;
- b.-** Mayor de edad
- c.-** Título de bachiller
- d.-** Conocimiento del idioma Inglés
- e.-** Haber aprobado el curso de guía naturalista 1, dictado por la Dirección del Parque, o haber acreditado la calidad de bachiller en especialización químico biólogo en uno de los establecimientos educativos de la región Insular de Galápagos y poseer dominio del idioma Inglés, en cuyo caso quedará exento de asistir al curso de guía naturalista, pero deberá rendir y aprobar los exámenes o pruebas de evaluación.
- f.-** Tener el auspicio de un operador turístico del parque;
- g.-** Inscripción en el Registro Forestal del Parque
- h.-** Récord policial
- i.-** Certificado médico

Tales guías están autorizados a manejar grupos de hasta 16 pasajeros.

GUIA NATURALISTA 2

Requisitos

- a.-** Ser ecuatoriano o extranjero residente permanente en el país
- b.-** Poseer formación intermedia universitaria en Biología o Turismo, o ramas afines; y en subsidio de este requisito, título de bachiller con dominio de por lo menos tres idiomas.
- c.-** Dominio de idioma inglés y cualquier otro idioma extranjero y del castellano en caso de extranjeros residentes permanentes;
- d.-** Haber aprobado el curso de guías naturalistas 2, dictado por la Dirección del Parque; o haber acreditado la calidad de bachiller en la especialización Químico – Biólogo en uno de los establecimientos educacionales de la región Insular de

Galápagos y poseer dominio de por los menos dos idiomas extranjeros debiendo ser estos inglés u otro; o la calidad de post-bachiller con estudios superiores medio en establecimientos educacionales de Galápagos y dominio de dos idiomas extranjeros siendo uno de estos el inglés, en cuyo caso quedará exento del curso de guía naturalista, pero deberá rendir y aprobar los exámenes de evaluación;

- e.- Tener auspicio de un operador turístico del Parque
- f.- Inscripción en el Registro Forestal de Parque
- g.- Récord Policial y
- h.- Certificado Médico

Tales guías están autorizados a manejar grupos de hasta 16 pasajeros.

GUIA NATURALISTA 3

Requisitos

- a.- Ser ecuatoriano, o extranjero residente permanente, o con visa de trabajo;
- b.- Poseer título universitario en Biología o turismo, o ramas afines, o ser egresado ;
- c.- Dominio de los idiomas inglés, francés y alemán y del castellano en caso de extranjeros;
- d.- Haber aprobado el curso de guías naturalistas 3, dictado por la Dirección del Parque ;
- e.- Inscripción en el Registro Forestal del Parque ;
- f.- Récord policial
- g.- Certificado médico.

Están habilitados para manejar de manera ordinaria grupos de hasta 16 turistas, y excepcionalmente por razones de idioma hasta 20 turistas.

Fuente: -Manual de Procedimiento Forestal, Volumen 2, Estatuto Administrativo del Parque Nacional Galápagos, julio de 1995, Quito – Ecuador.
-Registro Oficial, Gobierno del Ecuador, Reglamento de Guías Profesionales de Turismo, Año II – Quito, jueves 2 de abril de 1998 – No. 289.

ANEXO XIII
ANALISIS DE LA CAPACIDAD DE CARGA DE CADA ISLA Y SU ESTADO ACTUAL DE
ACUERDO CON LA OPERACIÓN MANEJADA

LUGAR DE VISITA	CCE	1998			1997			1996		
		TOTAL	PROMEDIO DE GRUPOS POR DIA SEMANA	ESTADO DE USO	TOTAL	PROMEDIO DE GRUPOS POR DIA SEMANA	ESTADO DE USO	TOTAL	PROMEDIO DE GRUPOS POR DIA SEMANA	ESTADO DE USO
Bahía Darwin	5	716	6	SOBRE	756	7	SOBRE	562	5	RA
Bahía Gardner	21	1160	10	RA	1320	12	RA	1186	11	RA
Bahía Post Office	12	648	6	RA	785	7	RA	594	5	SUB
Bahía Sullivan	19	408	4	SUB	514	5	SUB	430	4	SUB
Bahía Urbina	35	158	1	SUB	146	1	SUB	136	1	SUB
Bartolome	6	1492	13	SOBRE	1402	13	SOBRE	1254	11	SOBRE
Caleta Tagus	5	518	5	RA	482	4	RA	508	5	RA
Caleta Tortuga Negra	27	250	2	SUB	352	3	SUB	240	2	SUB
Centro de Crianza	10	1638	15	SOBRE	1727	15	SOBRE	1650	15	SOBRE
Cerro Brujo	15	164	1	SUB	164	1	SUB	192	2	SUB
Cerro Dragón	17	404	4	SUB	344	3	SUB	234	2	SUB
Daphne	4	80	1	SUB						
El Junco	3				38	0	SUB	38	0	SUB
Escalera de P. Felipe	11	616	6	RA	656	6	RA	372	3	SUB
Gemelos	13	962	9	RA	1253	11	RA	1178	11	RA
Isla Lobos	7	276	2	SUB	301	3	SUB	306	3	SUB
Las Bachas	14	336	3	SUB	390	3	SUB	396	4	SUB
Mosquera	15	38	0	SUB	70	1	SUB	136	1	SUB
Playa Espumilla	12	14	0	SUB	14	0	SUB	24	0	SUB
Playa Ochoa	23	226	2	SUB	216	2	SUB	180	2	SUB
Plaza Sur	11	996	9	RA	990	9	RA	928	8	RA
Puerto Egas	28	962	9	SUB	902	8	SUB	660	6	SUB
Punta Albemarle	10	14	0	SUB	14	0	SUB	14	0	SUB
Punta Cormoran	2	1036	9	SOBRE	1307	12	SOBRE	1194	11	SOBRE
Punta Espinoza	13	604	5	SUB	582	5	SUB	536	5	SUB
Punta Moreno	6	16	0	SUB						
Punta Pitt	4	208	2	RA	170	2	RA	174	2	RA
Punta Suárez	10	1336	12	SOBRE	1409	13	SOBRE	1226	11	SOBRE
Rábida	11	728	7	RA	796	7	RA	894	8	RA
Santa Fé	14	742	7	RA	809	7	RA	770	7	RA
Seymour Norte	21	1138	10	SUB	1226	11	RA	1104	10	SUB

Sombrero Chino	22	90	1	SUB	160	1	SUB	242	2	SUB
Volcán Chico	15	58	1	SUB	106	1	SUB	152	1	SUB
Las Tintorerías	13							12	0	SUB

CCE = CAPACIDAD DE CARGA EFECTIVA

SOBRE = SOBREUTILIZADO (SOBREPASA LA CCE)

SUB = SUBUTILIZADO (MENOS DE 50% DE LA CCE)

RA = RANGO ACEPTABLE

FUENTE: Itinerarios Fijos de las Embarcaciones de Turismo, Unidad de Turismo del SPNG

ESTADO ACTUAL DE LOS SITIOS DE VISITA TURISTICOS EN GALAPAGOS SEGÚN ITINERARIOS FIJOS

	TOTAL DE SITIOS CON INFORMACION	SITIOS SUBUTILIZADOS		SITIOS SOBREUTILIZADOS		SITIOS EN RANGO ACEPTABLE	
1995	36	22	61%	7	19%	7	19%
1996	31	20	65%	4	13%	7	23%
1997	31	16	52%	5	16%	10	32%
1998	33	16	48%	6	18%	11	33%
1998	32	18	56%	5	16%	9	28%
1999	0	19	59%	5	16%	8	25%

Fuente: Itinerarios fijos de las embarcaciones y listados de embarcaciones del PNG. Unidad de Turismo del PNG

ANEXO XIV
CODIGO DE SALUD Y SEGURIDAD DE IGTOA



International Galápagos Tour Operators Association

P.O. Box 915, Ithaca, NY 14851
Phone: 607-273-4321 Fax: 607-273-3873 E-mail: igtoa@voyagers.com

IGTOA Recomendaciones de seguridad en los botes de Galápagos

Favor tener en cuenta que estas directrices fueron elaboradas para cierto tipo de yates, por lo que algunas características, como la ubicación de los salvavidas, serán diferentes en otras embarcaciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD A SEGUIR

1. Ninguna panga deberá llevar más pasajeros de los recomendados.
2. Cada panga deberá contar con un equipo completo de chalecos salvavidas para cada uno de los pasajeros a bordo. Al abordar y abandonar la panga, en la orilla o a un costado del yate, todos los pasajeros deberán usar el chaleco debidamente abrochado, y por ninguna razón deberá quitárselo mientras esté a bordo de la panga.

EJERCICIOS DE ORIENTACION Y PREPARACION DE LOS PASAJEROS

3. Cuando llegan, en cada travesía los turistas deberán:
 - 3a) Quitarse el chaleco salvavidas al abordar el yate y amarrarlos en la popa. Los chalecos de uso diario ahora permanecen en la popa.
 - 3b) El capitán o guía explicará la respectiva distribución por cabina.
 - 3c) Para utilizar las pangas como botes salvavidas, los turistas recibirán las siguientes instrucciones:

A los turistas que ocupan las cabinas número 1, 3, 5 y 7 se les asigna la panga No. 1, la cual siempre estará amarrada en la banda de babor en popa.

A los turistas que ocupan las cabinas número 2, 4, 6 y 8 se les asigna la panga No. 2, la cual siempre estará amarrada en el estribor en popa.

- 3d) Los turistas son guiados a sus respectivas cabinas y se les indica lo siguiente:

Leer las instrucciones colocadas en la cabina y en los baños. Tener en mente que estas son las normas a seguir en el yate para la comodidad y la seguridad de los pasajeros.

Ubicar e identificar los chalecos salvavidas colocados en las cabinas en caso de emergencia.

Esperar el sonido de la Alarma General.

- 3e) Cuando escuchen la Alarma General a todo volumen, se colocarán los chalecos salvavidas de inmediato. Luego se dirigirán, de forma ordenada, a la plataforma de popa e identificarán su propio bote salvavidas por número y ubicación.
- 3f) Al llegar a popa, el turista recibirá las siguientes instrucciones:
 - 3f1) La manera apropiada de colocarse los chalecos salvavidas.
 - 3f2) La forma segura de abandonar el yate y abordar las pangas.
 - 3f3) El uso y la ubicación de todos los extintores de incendios.
 - 3f4) El uso de las mangueras contra incendios, para lo cual la tripulación hace una demostración con la presión de agua al máximo.
 - 3f5) Explicación de la señal PROHIBIDO FUMAR, y demarcación del único lugar seguro donde sí se permite fumar: en la cubierta superior, alejada de los demás turistas y equipo.
 - 3f6) Los detectores de humo y sus alarmas, las alarmas de la sala de máquinas, la alarma del CO₂. Se activan las alarmas y se explica su sistema de funcionamiento y el significado.
 - 3f7) Ahora que los turistas están bien informados sobre los aspectos que conciernen a su seguridad, la travesía puede comenzar.

ROTULACIÓN DE LAS EMBARCACIONES

A parte de los rótulos ubicados en las cabinas, se deberán colocar las siguientes señales:

En cubierta de popa: PROHIBIDO FUMAR – DEPOSITO DE GASOLINA

En el salón principal y los pasillos: SE PROHIBE FUMAR

En todos los baños: SE PROHIBE FUMAR

NO COLOQUE NINGUN PAPEL NI OBJETO EN LA TAZA DEL INODORO. LAS TUBERIAS DE DESAGÜE SE PODRÍAN OBSTRUIR

En todos los puntos de embarque y desembarque:

SE PROHIBE ABORDAR O ABANDONAR LA PANGA SIN CHALECO SALVAVIDAS, EL CUAL DEBERÁ ESTAR DEBIDAMENTE ABROCHADO.

PASAMANOS Y OTROS IMPLEMENTOS DE APOYO EN LAS CABINAS, LA PROA, SOBRE CUBIERTA, ETC.

PROCEDIMIENTOS EN LA PANGA

- 1) Las pangas no deben exceder la carga máxima de ocho (8) pasajeros, dos (2) tripulantes y un (1) guía.
- 2) Todas las pangas deberán contar con un suplemento de chalecos salvavidas para cada una de las personas a bordo. Al abordar y abandonar la panga, ya sea a la orilla del mar o a un costado del yate, se le debe indicar al turista que deberá llevar puesto el chaleco salvavidas, el cual deberá estar debidamente abrochado; lo mismo mientras permanezca a bordo de la panga.

RECOMENDACIONES GENERALES

- 1) Un mínimo de cuatro (4) aros flotadores, cada uno con su propia línea de vida, colocados en percheros de tal forma que sean fácil de usar, cerca de la escalera de abordaje/popa y cubierta superior. La línea de vida debe permanecer ligeramente arrollada y sin nudos.
- 2) Todos los aros flotadores adicionales, con sus respectivas líneas de vida ligeramente arrolladas y sin nudo.
- 3) Cojines, caucho espumoso con cobertores de plástico. Estos cojines sirven de flotadores salvavidas en caso de emergencias. El caucho espumoso debe permanecer seco en el interior y se deben coser dos agarraderas a los lados de los cobertores plásticos.
- 4) Bengalas de mano y/o cohetes. Un mínimo de seis (6) bengalas por caja. Debe haber un mínimo de dos (2) cajas a disposición sobre el puente de navegación.
- 5) CO₂ – sala de máquinas: un cilindro de CO₂ de más de 50 libras con su propio sistema de control, empotrado en el interior de la sala de máquinas, cerca de la entrada principal. Sistema de descarga por un tubo de acero de 1/2 pulgada de diámetro que se instala del cilindro a la sala de máquinas, con cuatro (4) salidas de rociamiento, directamente sobre cada uno de los motores de diesel. Las instrucciones sobre el funcionamiento del sistema CO₂ deben estar impresas en inglés y en español, protegidas detrás de un cristal contiguo al sistema de control. Deberá incluir la siguiente advertencia en letras grandes:

NO INGRESE A LA SALA DE MÁQUINAS CUANDO EL CO₂ ESTÉ EN USO.

- 6) Botiquín de primeros auxilios: debe incluir el inventario mínimo de medicamentos y utensilios médicos de todo botiquín básico, según las recomendaciones dadas por un médico competente de los Estados Unidos.
- 7) Instalación del gas licuado (LPG, por sus siglas en inglés) para la cocina de galera con tubo de cobre.
 - 7a) El tubo de cobre se conecta al tanque de LPG en la cubierta abierta superior, utilizando un pedazo pequeño de manguera flexible de excelente calidad, asegurada por medio de cuatro (4) sujetadores de acero inoxidable.
 - 7b) El tubo de cobre se conecta a la parte trasera de la cocina de galera, utilizando un pedazo pequeño de manguera flexible de excelente calidad, asegurada por medio de cuatro (4) sujetadores de acero inoxidable.
 - 7c) La cocina de galera debe quedar instalada de forma tal que el seguro sea fácil de quitar, con el fin de revisar la conexión del tubo y la manguera al menos una vez al mes.

- 8) Se deberá colocar un Esquema General de Distribución de la embarcación, en el cual se muestren claramente todas las entradas, salidas y vías de escape. Este esquema deberá colocarse en un punto visible dentro de la sala principal, protegido por un cristal.
- 9) Equipo de *snorkeling*: poner a disposición de cada uno de los pasajeros un volante en el cual se den instrucciones generales sobre cómo utilizar el equipo. Se deberá incluir la siguiente advertencia de peligro en letras gruesas de imprenta:

“NO PRACTIQUE EL SNORKELING A SOLAS, MANTÉNGASE ACOMPAÑADO DE UN AMIGO Y NUNCA SE ALEJE DE SU GRUPO”

- 10) Las instrucciones en las cabinas se deberán colocar en un lugar visible, detrás de un vidrio, y deberán indicar:

10a) La distribución de botes o pangas salvavidas para los pasajeros de esa cabina (Ejemplo: ESTA ES LA CABINA No. 3. SU BOTE SALVAVIDAS ES EL No.1 Y ESTA UBICADO EN LA BANDA DE BABOR EN POPA, EN LA CUBIERTA PRINCIPAL.)

10b) PROHIBIDO FUMAR EN LAS CABINAS. Riesgo de incendio. Proteja su vida y la de todos los pasajeros de esta embarcación. Solo está permitido fumar en la cubierta superior al descubierto.

10c) EI DETECTOR DE HUMO de esta cabina funciona con baterías y está activado por su seguridad. Por favor no le quite las baterías ni desconecte el sistema por ninguna razón. SU VIDA PUEDE DEPENDER DE ÉL.

SALUD

Se deben contemplar algunas medidas de seguridad con respecto a la salud de los pasajeros mientras estén a bordo de las embarcaciones turísticas.

Además, las limitaciones de cualquier yate, ya sea grande o pequeño, deben ser tomadas en cuenta. Hacemos referencia específicamente a la disponibilidad y el uso del agua fresca. La mayor parte del agua utilizada en los yates de las Islas Galápagos es transportada en barco desde tierra firme, generalmente proveniente de Guayaquil. Luego es bombeada y almacenada en cisternas ubicadas en dos de los principales puertos de escala visitados por los yates turísticos.

Las limitaciones de espacio en los tanques de agua fresca a bordo de los yates, obliga a los yates a abastecerse de este recurso cada tres o cuatro días, dependiendo del consumo de agua fresca al que se incurra durante la travesía.

Varias de las embarcaciones turísticas más grandes cuentan con la maquinaria para producir agua. Estos aparatos convierten el agua de mar en agua fresca. Por lo general, el proceso produce excelente agua potable.

El agua fresca de los tanques a bordo no debe ser considerada agua potable. Aunque se considera agua fresca, y por lo general se hierva antes de su uso, solo debe ser empleada para lavar, cocinar y ducharse.

El agua potable debe venir envasada, proveniente de una de las empresas embotelladoras que producen agua potable en el Ecuador. Se suministra en contenedores sellados, disponibles a bordo de los yates.

Agua caliente. Algunos yates, dependiendo del tamaño, cuentan con algún tipo de calentador de agua con una capacidad limitada para abastecer los baños, la cocina y el lavado de platos.

Lavado de platos. No hay suficiente espacio para incluir aparatos mecánicos ni áreas de desagüe para el auto secado. Se requieren muchos platos para alimentar a unas veinte personas o más tres veces al día. Los platos se deberán lavar a mano y se secarán también a mano con toallas después de cada comida.

Para lograr un mínimo de higiene, se deberán seguir cuidadosamente, y en todo momento, las siguientes recomendaciones:

- 1) Utilice solo agua bien caliente con un buen detergente y restriegue con una esponja cada uno de los platos.
- 2) Enjuague muy bien cada plato con agua caliente para eliminar los residuos de jabón.
- 3) Seque los platos a mano utilizando una toalla limpia, previamente hervida.
- 4) Guarde los platos en sus respectivos estantes, en estantes aseados y con puertas.

Toallas para el secado de platos. Para el secado de los platos, solo se pueden utilizar toallas blancas, limpias e higienizadas. Estas deberán ser previamente lavadas mediante ebullición en una solución de agua fresca con detergente de buena calidad y un desinfectante líquido. Luego se deberán enjuagar en agua limpia y fresca y dejar secando.

Estas toallas higienizadas para el secado de los platos deberán almacenarse en un mueble limpio y cerrado o en una gaveta que se pueda acceder desde la cocina de galera. Se usarán al menos dos toallas limpias todos los días. Deberán haber suficientes unidades a bordo en cada travesía como para cumplir con este requerimiento.

Las toallas siempre pueden ser hervidas a bordo, cuando sea necesario, para mantener su higiene.

Los platos y vasos desechables solo pueden ser utilizados una vez para luego desecharlos; por ninguna razón se deben lavar y usar una siguiente vez.

CAPACITACIÓN DE LOS TRIPULANTES EN PRIMEROS AUXILIOS Y MEDIDAS DE EMERGENCIA

VERIFICACIONES

4. En el lapso de tiempo que transcurre entre la salida de un grupo de turistas y la llegada de otro, el Capitán del yate debe revisar y verificar en persona que el sistema de funcionamiento de los siguientes elementos de seguridad estén en buenas condiciones, o que hayan sido puestos a funcionar recientemente:
 - 4a) Revisar el sistema de emergencia de iluminación de 12 voltios en todos los sectores del yate.
 - 4b) Revisar los detectores de humo individuales que funcionan con baterías en todos los sectores del yate.

- 4c) Revisar la Alarma General y su potencia para que se escuche en todo el yate.
- 4d) Todas las luces de navegación.
- 4e) Activar la bocina y/o el silbato a toda fuerza.
- 4f) La dirección y el timoneo deben ser puestos a prueba en situaciones extremas. Esta prueba debe contar con la presencia de un ingeniero.
- 4g) Verificar las mangueras contra incendio a toda presión y guardarlas en sus respectivos percheros.
- 4h) Probar los radios UHF y VHF haciendo contacto radial con una unidad a larga distancia, para verificar que haya una buena señal de transmisión y la recepción.
- 4i) Comprobar la transmisión y recepción de todos los radiotransmisores.
- 4j) Verificar el funcionamiento de ambos generadores utilizando el panel de control y los indicadores.
- 4k) Verificar el funcionamiento de los dos motores principales por separado y revisar las alarmas de sobrecalentamiento y baja presión de aceite.
- 4l) El Capitán del Yate deberá realizar una inspección minuciosa de todas las cabinas de los turistas, con el fin de verificar las normas de aseo, las condiciones apropiadas de higiene y seguridad, incluyendo el funcionamiento de las luces y los inodoros, el equipo de seguridad en su respectivo lugar, los mecanismos de seguridad de la ventanilla de control en funcionamiento, que el equipo de las cabinas esté completo y los avisos para los turistas colocados en los lugares correspondientes.

SERVICIO DE DIQUE SECO PARA ESTOS YATES DE ALTA MAR

- 5. Debido a la naturaleza destructiva de las aguas cálidas y saladas del trópico, y su efecto en el casco y la maquinaria de la embarcación, es de vital importancia para la seguridad del yate elevar el yate sobre los muros de un dique seco, por períodos que no excedan los 12 meses. Un Inspector Marino calificado y minucioso debería estar presente en el dique con el fin de comunicar los hallazgos, y verificar los trabajos de mantenimiento y reparación realizados.

Se considera necesario revisar y examinar cuidadosamente los siguientes aspectos:

- 5a) Examinar muy de cerca todas las chapas del casco por debajo de la línea de flotación. Si hay descascaramiento, se deberá proceder a medir su profundidad y resolver el problema según los requerimientos.
- 5b) Quitar los ejes de cola y examinarlos en un torno para verificar su fidelidad. Examinar el rodamiento de popa, las marcaciones de línea, la caja prensaestopas, los casquillos y el talón de quilla, según los requerimientos.
- 5c) Revisar el exceso de desgaste en las cuchillas de las hélices y la fidelidad del paso proyectado, el calzado de la llave del eje y la llave.
- 5d) Bajar el timón y revisar los ejes. Examinar la caja prensaestopas, los casquillos, los pintales y las calzas del casco según los requerimientos.

5e) Reemplazar todas las planchas de zinc por planchas nuevas y de la mejor calidad.

5f) Desarmar, limpiar, examinar y reconstruir todas las válvulas de mar, y renovar el empaque según los requerimientos. Colocar las válvulas de mar en su posición original y verificar el cierre hermético.

Las válvulas de mar deberán incluir:

- Válvulas de paso a todos los motores de diesel, sus respectivos filtros y las válvulas de control, si existen.
- Válvulas de paso a todas las líneas de fuego.
- Válvulas para tuberías de entrada y desagüe de todos los inodoros a bordo de la embarcación
- Válvulas de cualquier tipo no mencionadas aquí.

5g) Todas las mangueras flexibles que sirven de conexión y por donde pase agua deberán ser cuidadosamente examinadas y reemplazadas con material nuevo siempre que sea necesario, y se utilizarán sujetadores de acero inoxidable dobles (2) en cada unión.

5h) Abrir, ventilar, limpiar minuciosamente, raspar y examinar con cuidado las sentinas y todos los espacios vacíos, y luego proceder según sea necesario. Estas áreas deberán ser luego apropiadamente revestidas con pintura marina.

5i) La cadena de amarre y el ancla deberán ser extraídos del pozo de cadenas y se alinearán sobre el dique seco. Luego se limpiarán a presión y serán examinados de cerca para detectar alguna unión o sección dañada o corroída que necesite ser cambiada. Se deberá limpiar a profundidad el pozo de cadenas y luego revestir con pintura marina.

5j) Los conductos de escape, desde cada uno de los motores diesel hacia el mar, serán limpiados a presión de chorro y examinados. Las conexiones de manguera flexible serán renovadas si presentaran grietas o daños, y serán aseguradas por medio de dos (2) sujetadores de acero inoxidable en cada unión. Las partes de metal de los conductos serán revisados para determinar el espesor y así establecer cualquier desgaste que necesite ser reparado.

5k) Todo el sistema eléctrico de la embarcación deberá ser revisado por un electricista calificado y deberá recibir las reparaciones del caso. Todos los cables temporales y/o las instalaciones provisionales deberán ser sustituidos según la usanza marítima y bajo la aprobación del Inspector de turno.

5l) Todas las otras labores que por lo general se realizan en el dique seco se llevarán a cabo según sea necesario.

ADVERTENCIA ESPECIAL SOBRE EL TRABAJO EN EL DIQUE SECO

Todo trabajo realizado en el dique seco, o una vez la embarcación esté a flote, deberá realizarse bajo la dirección de un Inspector Marino altamente calificado. Su aprobación o desaprobación deberá hacerse por escrito. Una vez terminadas las labores, el Inspector deberá redactar un informe de inspección en inglés detallado para los propietarios, en el cual se incluyan fotografías. Se deberá mantener una copia a bordo de la nave, a disposición de cualquier pasajero o navegante.

Elaborado por IGTOA, Asociados Captain Mike Gordon, Guayaquil, Ecuador

ANEXO XV

**LISTA DE MEDICAMENTOS BASICOS QUE DEBE POSEER EL BOTIQUIN DE LA
EMBARCACION**

	USO	COMPUESTO	ACCION
	USO EXTERNO		
1		Gotas de glicerina	Gotas otológicas
2		Gotas de Sulfacetamida	Colirio antiséptico
3		Gotas de tetracaína	Colirio anestésico
4		Linimento de salicilato de metilo	Linimento de salicelato de metilo
5		Loción de calamina	Loción de calamina
6		Loción de cetramida	Loción antiséptica
7		Gotas de clorhidrato de dimetil-norefedrina	Gotas nasales
8		Vaselina amarilla	Vaselina
9		Carbasi Absorbentis	Cura para quemaduras y llagas
10		Pomada de bacitracina	Pomada antibiótica
11		Pomada compuesta de benzocaína	Pomada antihemorroidal
12		Pomada de xilocaína	Pomada anestésica local
	USO INTERNO		
13	Estados alérgicos	Comprimidos de clorhidrato de prometacina	Comprimidos antihistamínicos (comprimidos antialérgicos) (25 mg por comprimido)
14		Solución inyectable de adrenalina	Adrenalina (1 mg en "ampins") Atención: la solución no 14 Solamente se inyectara previa Orden facultativa dada por radio, Excepto en caso de choque anafiláctico Después de una inyección de penicilina.
15	Antibióticos	Cápsulas de clorhidrato de tetraciclina	Cápsulas de tetraciclina (250 mg. Por cápsula)
16		<i>Fenoxi-metil-penicilina</i>	Comprimidos de penicilina (125 mg por comprimido)
17		<i>Comprimidos de sulfadimidina</i>	Comprimidos de sulfamida (500 mg por comprimido)
18		<i>Solución inyectable de procaína penicilina G</i>	Penicilina inyectable (600 000 unidades por ampolla)
19		<i>Solución inyectable de sulfato de estreptomina</i>	Estreptomina inyectable (1 000 mg por ampolla)
20		<i>Solución inyectable de clorhidrato de tetraciclina</i>	Tetraciclina inyectable (100 mg por ampolla)
21	Asma	<i>Comprimidos de aminofilina</i>	COMPRIMIDOS ANTIASMATICOS (300 mg por comprimido) ATENCION: EL COMPRIMIDO NUMERO 21 SE ADMINISTRARA SOLAMENTE PREVIA

			ORDEN FACULTATIVA DADA POR RADIO
22		Comprimidos de clorhidrato de efedrina	COMPRIMIDOS DE EFEDRINA (30 mg por comprimido)
23		Tintura compuesta de benjuí	PREPARACION PARA INHALACIONES
24	Tos	Comprimidos de fosfato de codeína	COMPRIMIDOS DE CODEINA (15 mg por comprimido)
25		Jarabe de Opio	JARABE CONTRA LATOS
26	Diarrea	Mezcla de caolín y morfina	MEZCLA ANTIDIARREICA
27	Corazón	Comprimidos de trinitroglicerina	COMPRIMIDOS PARA EL CORAZON (ENFERMEDADES CORONARIAS) (0,5 mg por comprimido)
	Nota:	Para la insuficiencia cardiaca congestiva habrá a bordo los siguientes preparados, que sólo se administrarán previa orden facultativa transmitida en claro y no en clave:	(Clorotiacida) o equivalente (500 mg por comprimido) Comprimidos de digoxina) o equivalente (0,25 mg por comprimido)
28	Indigestión	Comprimidos de trisilicato de magnesias	COMPRIMIDOS ESTOMACALES
29	Laxantes	Comprimidos compuestos de coloquíntida y jalapa	COMPRIMIDOS DE LAXANTE VEGETAL
30		Hidróxido de magnesias	LAXANTE LIQUIDO
31	Paludismo	Comprimidos de sulfato de cloroquina	COMPRIMIDOS ANTIPALUDICOS (200 mg por comprimido)
32	Analgésicos	Comprimidos de ácido acetilsalicílico	COMPRIMIDOS DE ASPIRINA (300 mg por comprimido)
33		Inyectable de morfina	INYECTABLE DE MORFINA (15 mg por ampolla)
34	Sedantes	Comprimidos de butobarbital	COMPRIMIDOS SEDANTES (100 mg por comprimido)

35		Comprimidos de fenobarbital	COMPRIMIDOS DE FENOBARBITAL (30 mg por comprimido)
36		Comprimidos de clorhidrato de cloropromacina	(LARGACTIL) (SEDANTE) (50 mg por comprimido) Atención: el comprimido número 36 se administra solamente previa orden facultativa por radio
37	Depleción salina, calambres de	Comprimido de cloruro de sodio	COMPRIMIDOS DE SAL (500 mg por comprimido)

	calor		
38	Mareo	Comprimidos de bromidrato de Hyoscina	(Bromidrato de escopolamina) COMPRIMIDOS CONTRA EL MAREO (0,3 mg por comprimido)

Fuente: Código Internacional de Señales, OMI, Londres 1987.

ANEXO XVI

MODELO DE PLAN DE ACCIONES CORRECTIVAS

NORMA NUMERAL	DESCRIPCION DE LA NO CONFORMIDAD REGISTRA	ACCION RECOMENDAD A	FECHA INICIO	TIPO (MENOR/ MAYOR GRAVE)	RESPONSABLE	FECHA PREVISTA CIERRE	FECHA DE CIERRE
C.D.M. 22/2000	No existe evidencia documentada del número de galones de aceite quemado que se entregó en Febrero del 2000	Elaboración del reporte y su presentación urgente	3/22/00	Menor	Supervisor cuarto de maquinas	3/24/00	3/23/00

Fuente: Programa de Certificación Ambiental - 1999.