

Mazunte, nombre que los lugareños dan a una variedad de cangrejo, es una comunidad de la costa oaxaqueña, bañada por las aguas del Océano Pacífico, que en esta parte suelen ser muy tranquilas, ideales para nadar. En este sitio son muy interesantes los contrastes de la vegetación existente, predominando la selva mediana subcaducifolia en la que se mezclan más de 20 especies de árboles, así como algunas especies de cactus columnares, destacando también una amplia zona de manglar.

La popularidad de este sitio se debe a que aquí se ubica el Centro Mexicano de la Tortuga, creado en septiembre de 1991 para fomentar el cuidado de la especie y evitar su extinción. En este lugar, biólogos, oceanólogos y otros especialistas estudian el comportamiento y forma de vida de las tortugas marinas, además de contar con un criadero para la repoblación de estos quelonios.

El visitante puede conocer todas las especies de tortugas marinas que habitan el territorio mexicano, incluyendo las que habitan los litorales, así como seis especies propias de agua dulce y dos terrestres.

SERVICIOS

HOSPEDAJE: Hoteles * Bungalows * Cabañas y casas locales.

ALIMENTACIÓN: Restaurantes de comida diversa en palapas.

INFORMES Centro Mexicano de la Tortuga Kilómetro 10, carretera Puerto Ángel - San Antonio Mazunte, Sta. María Tonameca, Oaxaca Puerto Ángel, Oax. C.P. 70902 Tel. (958) 5 84 33 76

Observación De Flora Observación De Fauna Rescate De Flora Y Fauna Caminata

Ubicación: Localizado a 264 kilómetros al sur de la ciudad de Oaxaca.

Formas de llegar:

AUTOBUS

Si viajas en transporte público, aborda un autobús o camioneta tipo Van hacia Pochutla, y desde ahí toma un taxi colectivo a Mazunte. También puedes viajar a Puerto Escondido y ahí contratar un taxi con destino a Mazunte.

AUTOMOVIL 260 kilómetros al sur de la ciudad de Oaxaca. Conduce por la Carretera Federal 175 Oaxaca-Puerto Ángel; tras pasar Pochutla sigue hasta Puerto Ángel, y de allí continúa, pasando Zipolite y San Agustínillo, hasta Mazunte.

Fuente: Guía de turismo de naturaleza Oaxaca (Secretaría de turismo)