

Del campo a tu mesa, la ruta de la proteína animal

- La producción de estos alimentos es una de las actividades esenciales que por su relevancia no debe detenerse

Ciudad de México, a 14 de abril de 2020.- Cuando disfrutamos de una carne asada, un ceviche de camarón o un vaso de leche, poco pensamos en las diferentes partes de la cadena de producción que nos permiten disfrutar de estos alimentos.

Detrás del abasto de la proteína animal que se sirve en la mesa de las familias mexicanas hay una red de productores, empresas, canales de distribución y canales de venta que lo hacen posible. La producción de alimentos es una de las actividades esenciales que por su relevancia no debe detenerse, incluso en situaciones como la que el mundo enfrenta hoy a consecuencia de la propagación del COVID-19.

Desde las semillas para la producción de granos forrajeros –maíz, sorgo, trigo, avena y cebada–, los productores agrícolas, los fabricantes de alimentos balanceados y nutrientes –vitaminas, minerales, aminoácidos y antioxidantes–, ganaderos, acuacultores, empacadores, distribuidores y puntos de venta, todos juegan funciones estratégicas y los beneficios de su papel va más allá de la alimentación de los mexicanos.

En 2019, para la producción de proteína animal se utilizaron 19.4 millones de toneladas de maíz, principal materia prima para la producción de alimento pecuario; seguido del sorgo con 5 millones de toneladas, además de avena y trigo.

Estas materias primas son básicas para la industria del alimento balanceado para animales, además de las vitaminas, minerales, microingredientes y sus premezclas utilizadas. México es el sexto productor mundial, y en los últimos años se logró un crecimiento anual promedio de 4% y la generación de 230 mil empleos directos e indirectos.

Datos de la Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto 2018 del INEGI, indican que de cada 100 pesos que los mexicanos destinamos a la alimentación, 39.5 son para la compra de proteína animal, es decir pollo, huevos, leche, cerdo, pescado y res, principalmente.

México ocupa la sexta posición a nivel mundial en consumo de cárnicos y la especie que más consumimos es la carne de pollo: 4.1 millones de toneladas en 2019. El consumo de carne de cerdo alcanzó las 2.3 millones de toneladas y el de carne de res superó las 1.9 millones de toneladas ese mismo año.



En lo que se refiere a la producción pesquera y acuícola, la producción total es superior a las dos millones de toneladas anuales¹. Dentro de la acuicultura, el camarón es la especie más importante y hoy existen mil 447 granjas que este año tendrán una producción de 170 mil toneladas.

Mantener la seguridad y sustentabilidad alimentaria de las personas, requiere garantizar el alimento de las especies de producción pecuaria, acuícola y avícola, las cuales llegarán a las mesas-de las familias mexicanas.

* * * *

Acerca de CONAFAB:

El Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (Conafab) es un organismo que representa a empresas nacionales e internacionales que invierten en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria. Para mayor información visite: www.conafab.org Twitter: @Conafab

Contacto para prensa:

PRP México

Gabriela Núñez

gabriela.nunez@prp.com.mx / 5395-9077 / 88

¹ [Consejo Mexicano para el Desarrollo Rural Sustentable.](#)