

Acuicultura: una opción para llevar pescados y mariscos de calidad a la mesa, más allá de la cuaresma

- México, con gran potencial en la producción de especies de cultivo como camarón, tilapia, trucha, bagre y peces marinos.
- Camarón de cultivo, un caso de éxito en la acuicultura, con la producción de 200,000 toneladas al año.

Ciudad de México, a 30 de marzo de 2022.- La cuaresma es una de las temporadas en donde hay un mayor consumo de pescados y mariscos; de acuerdo con estudios realizados por Kantar, este aumenta 22% en los hogares mexicanos¹. Estas cifras son alentadoras para la **acuicultura** mexicana que, con la producción y comercialización de camarón, tilapia y bagre, entre otros pescados y mariscos, ha ganado terreno en el mercado nacional.

Sin embargo, aún hay mucho por hacer para elevar el consumo y la producción de esta proteína, no solo en esta festividad sino durante todo el año; en ese sentido la **acuicultura** juega un papel relevante ya que, por sus características, puede desarrollarse en diversas zonas del país, sin importar que tengan o no costas, y muestra de ello es la producción de truchas en zonas con acceso al agua dulce fría, como las sierras alrededor de la Ciudad de México (Toluca, Puebla, Veracruz, estado de México e Hidalgo), y, sobre todo la tilapia en el sureste mexicano, menciona Marcelo Costero, Presidente de Grupo Acuícola del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (CONAFAB).

México tiene una extensión de 11,000 km de litorales, con clima tropical templado lo que hace que sea el lugar propicio para la instalación de granjas destinadas a la producción de especies como camarón, **tilapia, trucha, bagre** y peces marinos, que pueden destinarse al mercado interno, o bien para su exportación a los Estados Unidos e incluso a otras partes del mundo, ya que este tipo de proteína es bien valorada. Hoy, tres cuartas partes de los camarones que se consumen en el país provienen de granjas dedicadas a su producción.

La camaronicultura mexicana es una agroindustria que genera el equivalente a más de 1,000 millones de dólares de ventas al año en nuestro país y el extranjero, principalmente en China, Europa y los Estados Unidos.

El Presidente de Grupo Acuícola de CONAFAB destacó que la innovación, las buenas prácticas de producción y el desarrollo del alimento balanceado, han consolidado a México entre los 10 principales productores mundiales de camarón cultivado, porque han permitido mejorar el volumen y la calidad del producto.

Agregó que para aprovechar la oportunidad que representa el crecimiento del sector acuícola, autoridades, industria y productores deben trabajar en los principales desafíos que tiene el ramo, que son la estacionalidad, el control de enfermedades y seguir desarrollando alimentos de calidad para estas especies.

¹ <https://www.kantar.com/latin-america/inspiracion/consumo-masivo/aumentan-familias-que-compran-pescado-en-cuaresma>

Aunque la acuacultura es una actividad milenaria que comenzó en China, en nuestro país su desarrollo comenzó en los años 90; sin embargo, gracias a la producción del camarón de cultivo, principalmente en los estados costeros del pacífico norte como Sonora, Sinaloa, Nayarit y Colima, pasó de ser una incipiente práctica, a una verdadera agroindustria, que produce más de 200,000 toneladas anuales de este crustáceo, una cifra que supera los resultados de la pesca tradicional.

Como parte del desarrollo de esta industria en los últimos años, ha tomado relevancia la producción de otras especies como la tilapia, de la que se llegan a producir 60,000 toneladas de pescado fresco cada año, en estados del sureste como Chiapas, Tabasco, Oaxaca, Veracruz y Campeche, principalmente. A la par, hay una naciente industria de producción de peces marinos como: lobina rayada de mar, jurel, robalo, totoaba y pargo.

Si bien la industria acuícola en nuestro país es una actividad reciente en comparación con la de otros países, hay un gran potencial para su desarrollo. El caso de éxito en este sector es el camarón de cultivo, y comienza a despuntar el desarrollo de otras especies, lo que es beneficio para abastecer el consumo interno no sólo en temporada de alta demanda. Asimismo, fomenta la creación de empleos, la generación de mayor investigación en el área, e incluso una mayor derrama económica con la exportación a países que valoran el consumo de estas especies.

Incluso, con el objetivo de mejorar la posición del camarón de cultivo mexicano en el mercado de los Estados Unidos, productores, empaques y comercializadores crearon en 2019 el Consejo Mexicano del Camarón en aquel país, cuyo objetivo es promover su consumo destacando sus cualidades de calidad, sabor y frescura.

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 Barrios
gabriela.barrios@prp.com.mx
Tel. 5395-9077 / 88