

Tendencias en la comercialización y consumo de pescados y mariscos en México

- Falta desarrollar el mercado interno; el consumo per cápita actual es de 12 kilos.
 - La industria de alimentos balanceados, relevante en el crecimiento de la acuicultura mexicana: CONAFAB

Ciudad de México, a 23 de enero de 2023.- El país tiene una importante industria de pescados y mariscos, tanto por captura como por acuicultura. En septiembre pasado, el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera estimó que este sector cerraría el año con un crecimiento de 1.4% respecto a 2021, lo que equivale a 28,000¹ toneladas más.

Cabe destacar que este crecimiento se debe, principalmente, al buen desempeño que ha tenido la acuicultura mexicana. Desde 2013 esta ha tenido un papel relevante en la industria alimenticia nacional y en la preservación del ecosistema con un crecimiento promedio de 2%, y las principales especies de cultivo son camarón y tilapia principalmente, así como de otras especies en menor escala como trucha, bagre y comienza a cobrar relevancia especies de peces marinos como, lobina, totoaba, robalo, entre otros.

Sin embargo, una de las mejores oportunidades para pesca y acuicultura mexicana está en el desarrollo del consumo de lo que México produce ya que hasta ahora buena parte del consumo es de productos importados. Así revela el estudio *Percepciones del consumidor mexicano*, realizado por el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA) en alianza con Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicana, para conocerlo mejor en sus hábitos de compra.

Entre los principales datos de la investigación, destaca que mientras la media mundial de consumo es de 20 kilos per cápita; los mexicanos consumen entre 12 y 13 kilos promedio, a pesar de que México es uno de los 20 productores más grandes de pescados y mariscos en el mundo.

Para las familias mexicanas, los huevos, aves de corral, legumbres, verduras, y la carne de vacuno son más habituales en su dieta, debido a sus cualidades funcionales más que las nutricionales. 67% de los participantes del estudio dijeron consumirlos por lo menos una vez al mes y 5% de forma menos frecuente.

Si bien, la ingesta de pescados y mariscos subió en la última década, al pasar de 8 a 13 kilos, no ha sido en la misma proporción que presentan otras proteínas de origen animal como la carne, leche o huevo. El referido estudio revela que, para los encuestados, entre las razones están: son alimentos difíciles de preparar, son productos perecederos, son caros y hay propaganda falsa que daña a este tipo de alimentos.

¹ https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/783421/Expectativas_Septiembre_2022.pdf



Las especies que más comen los mexicanos son camarón, tilapia, huachinango, salmón y el ostión. El lugar más frecuente de compra son los supermercados y pescaderías.

Por su parte, el Grupo Acuícola del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal (CONAFAB) destaca que hoy dos de cada tres camarones que se consumen en el país son producto de la acuicultura.

La industria de alimentos balanceados ha contribuido al desarrollo de la acuicultura en México, uno de los países con mayor potencial, debido a su diversidad de climas, al contar con 12% de la biodiversidad mundial y más de 12,000 especies endémicas².

La industria de alimentos balanceados es un pilar fundamental en la cadena de valor acuícola, por ejemplo, representa un 65% de la inversión requerida para producir camarón en las granjas. Las empresas asociadas a CONAFAB que actualmente integran el Grupo Acuícola, producen más del 95% de los alimentos balanceados para camarón y peces en México, constituyendo un pilar clave para asegurar la seguridad alimentaria en el país por medio de una de las industrias que ha cobrado mayor fuerza y relevancia en los últimos años. Asimismo, la industria de alimentos balanceados es la principal fuente de financiamiento y de capacitación técnica del sector acuícola en la cual los productores encuentran un gran respaldo para su producción.

El estudio *Percepciones del consumidor mexicano*, del COMEPESCA destaca que 60% de los consumidores de pescados y mariscos cuida que los productos que compra se obtengan de la pesca o acuicultura sostenible, un requisito que generalmente cumple el producto que compran en las tiendas de autoservicio, que está certificado por sus buenas prácticas de producción o captura, pero no lo saben.

Actualmente, los asociados a CONAFAB que integran el Grupo Acuícola, producen cerca del 90% de los alimentos balanceados para camarón y peces en México, constituyendo un pilar clave para asegurar la seguridad alimentaria en el país por medio de una de las industrias que ha cobrado mayor fuerza y relevancia en los últimos años.

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:

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

²https://foroekonomico.conapesca.gob.mx/history/historial/2013/ponencias/01_Conf_Magistral_1_Alfredo_Aranda.pdf