

## **Acuicultura, impulsa el auge de la producción pescados y mariscos en México.**

- Actualmente, 2 de cada 3 camarones que se producen en México son por acuicultura
- La I&D de la alimentación de estas especies permite mayores rendimientos en menos tiempo

**Ciudad de México, a 19 de abril de 2021.-** Durante la última década, el sector acuícola ha tenido un papel relevante en la industria alimenticia nacional, registrando en crecimiento sostenido promedio mayor al 10% anual<sup>1</sup>, y con una producción estimada para este año de 267 mil 800 toneladas de las principales especies como camarón, bagre, tilapia, trucha, huachinango, entre otros.

Cabe señalar que el camarón y la tilapia son las especies que especialmente impulsan el desempeño positivo del ramo. De acuerdo con datos de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), el primero registró el año pasado una producción de aproximadamente 250 mil toneladas, de las cuales 178 mil se logran en las granjas acuícolas del país.

Para el camarón de cultivo, el panorama es alentador; hoy en día, dos de cada tres camarones que se producen en México son por acuicultura. Su crecimiento está basado en una creciente demanda interna, gran potencial como producto exportable de alta calidad, condiciones óptimas para su producción en varios Estados del país, así como la participación decidida de diversos sectores productivos que, juntos, han cimentado una industria productora de camarón de cultivo que genera ventas anuales por más de 850 millones de dólares.

La producción de camarón cultivado cerró el 2020 con 178 mil toneladas, de acuerdo con cifras de los comités de sanidad acuícolas de los principales estados productores en el país. Esta actividad representa la única opción sostenible para incrementar la oferta de este marisco dentro y fuera del país, a diferencia del camarón de captura, que ya alcanzó su máximo nivel sustentable.

Respecto a la balanza comercial de esta especie, México importa anualmente alrededor de 35 mil toneladas métricas en tallas chica y mediana, lo que también representa una alternativa interesante para el productor nacional. Respecto a las exportaciones, el volumen es similar pero de ejemplares medianos, grande y jumbo, lo cual se traduce en un mayor valor comercial e ingresos de divisas

En el caso de la tilapia, en México se producen 65 mil toneladas métricas por acuicultura controlada; sin embargo, la balanza comercial de esta especie es deficitaria, ya que importamos 75 mil toneladas métricas, que nos ubican como el segundo país importador el mundo, después de Estados Unidos, para cubrir la gran demanda interna de este pescado. Es decir, importamos más tilapia que la que producimos por acuicultura en México.

Marcelo Costero, Presidente del grupo Acuícola del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (CONAFAB), afirma que “la acuicultura en nuestro país es una actividad de gran relevancia tanto para la seguridad alimentaria de la población como para el desarrollo económico nacional y para fortalecer más esta actividad, es necesaria la participación

---

<sup>1</sup> CONAPESCA | [La pesca y la acuicultura crecen más que la población](#) | NOVIEMBRE 2018

de la industria de alimentos balanceados para animales en los trabajos de investigación y desarrollo tecnológico sobre aspectos como sanidad, nutrición, genética y manejo ambiental.”

En ese sentido, las empresas dedicadas a la producción de alimentos balanceados para animales utilizan insumos formulados de alta calidad, para lograr mayores rendimientos y peces de gran tamaño (600-900 g) en un periodo corto de tiempo.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), proyecta que para 2050 habrá 9,600 millones de habitantes, lo que representa un desafío para la producción de más alimentos y la acuicultura se vuelve una opción viable considerando el crecimiento que ha experimentado esta actividad en los últimos años.

Es por ello que se trabaja para que la actividad acuícola continúe desarrollando el potencial que se tiene en el mar y las zonas económicas exclusivas de México, se garanticen las buenas prácticas en el sector, priorizando la inocuidad alimentaria, se busque una diversificación e innovación en la cadena comercialización de alimentos provenientes de la acuicultura y ofrecer productos con valor agregado y en presentaciones de fácil comercialización. La misma FAO indica que se espera que en el próximo decenio la producción total de la pesca de captura y la acuicultura en México supere a la de carne de vacuno, porcino y aves de corral<sup>2</sup>.

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](http://www.conafab.org) Twitter: @Conafab*

**Contacto para prensa:**

Gabriela Núñez  
[gabriela.nunez@prp.com.mx](mailto:gabriela.nunez@prp.com.mx)  
PRP México  
Tel. 5395-9077 / 88  
[gabriela.nunez@prp.com.mx](mailto:gabriela.nunez@prp.com.mx)

---

<sup>2</sup> [La Acuicultura en México, Retos y Oportunidades](#) | SAGARPA | septiembre 2017