



Reconocen a Chihuahua Como Libre de Garrapata *Boophilus spp*

Ciudad de Méx.- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA) publicó en su Federal Register que reconoce prácticamente a todo el estado de Chihuahua como libre de la Garrapata

Boophilus spp, lo cual permite a los productores de la entidad comercializar su ganado y productos cárnicos en condiciones de mayor competitividad.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) en coordinación con el gobierno estatal y productores desarrollaron y ejecutaron las acciones sanitarias necesarias para liberar del ectoparásito a casi todo el estado.

Para otorgar el reconocimiento, del que sólo quedaron exentos los municipios: Calvo y Morelos, así como Guadalupe, personal del USDA y del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SE-

NASICA) comprobaron la ausencia de la Garrapata *Boophilus spp*, que afecta principalmente al ganado bovino.

Los criterios evaluados durante la visita de revisión estuvieron sustentados en la existencia de una base legal sólida y de la autoridad para aplicarla; un sistema de vigilancia epidemiológica consistente y la capacidad de diagnóstico a través de laboratorios oficiales o reconocidos por la autoridad sanitaria mexicana.

Asimismo se consideraron los controles y requisitos para la movilización del ganado que protegen la zona libre; la asignación de recursos económicos para la operatividad; la capacidad para atender emergencia en caso de detectarse brotes en la región libre y las medidas de protección de las zonas en donde se conoce de la presencia de garrapata.

Con la colaboración del gobierno de los Estados Unidos, se mejora el estatus zoonosanitario de la región, se garantiza el libre tránsito de los bovinos y se generan nuevas oportunidades de acceso a mercados nacio-

nales e internacionales, tanto del ganado como de sus productos y subproductos, lo que permite que la actividad sea más competitiva y rentable.

La declaratoria surtió efectos a partir del 27 de abril de este año y simplificará el procedimiento de exportación y reducirá costos a los productores al eliminar el requisito de baño de inmersión del ganado, por lo que tendrán mayor oportunidad de exportar animales en pie al mercado estadounidense.

Cabe recordar que las garrapatas son parásitos externos (ectoparásitos) del orden de los ácaros, se fijan sobre la piel del ganado, se alimentan de la sangre de los animales y en ocasiones del humano. Infesta principalmente al ganado bovino, pero también se puede encontrar en caprinos, ovinos, equinos, mamíferos silvestres e inclusive aves y reptiles.

La garrapata es una limitante para la movilización nacional de animales, así como para la exportación de ganado en pie hacia los Estados Unidos y otros países.



EN LA BOLSA MEXICANA DE VALORES

FIRA planea emitir bono verde en octubre

EL FIDEICOMISO dependiente del Banco de México va por \$3,000 millones, según su director general

Judith Santiago

judith.santiago@eleconomista.mx

LOS FIDEICOMISOS Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA) trabajan en el lanzamiento de un bono verde por alrededor de 3,000 millones de pesos, adelantó el director general de la institución, Rafael Gamboa González.

Estimó que la oferta de Certificados Bursátiles Fiduciarios con la etiqueta verde se realizaría en octubre de este año en el mercado local.

“Estamos cerca para poder colocar un bono verde, contemplamos que sea en octubre, porque primero tenemos que definir los estándares de lo que es verde y a partir de eso (hacer la estructuración)”, puntualizó.

Gamboa explicó que el fideicomiso dependiente del Banco de México cuenta con una cartera de proyectos catalogados verdes con un valor estimado de alrededor de 8,200 millones de pesos, los cuales financiaría.

“Queremos que esta cartera verde se valide a nivel internacional porque actualmente no hay criterios a nivel global muy bien establecidos para el sector agrícola de lo que es o no un proyecto verde”, dijo.

DISTINTOS PROYECTOS

Entre los proyectos que el banco de segundo piso buscará financiar con el levantamiento de recursos de la emisión de deuda verde están los relacionados con el ahorro de agua, energías renovables, como las fotovoltaicas, así como los vinculados con la eficiencia en la producción agrícola.

El director del fideicomiso agrícola dijo que a través de los bonos verdes se apoya el financiamiento de proyectos que benefician al medio ambiente, toda vez que el sector agropecuario es el más afectado por el cambio climático y por el uso desproporcionado de recursos naturales.

“Tenemos un impacto en gases de efecto invernadero y en uso de recursos naturales como el agua. En términos de cambio climático somos el sector más afectado. El cambio climático puede hacer que muchos de los cultivos que se tienen en varias regiones ya no sean rentables”, alertó.

Datos de FIRA revelan que el sector agropecuario es responsable de 12% de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI); no obstante, si se su-

man los gases producidos por la cría de animales, este porcentaje se eleva a 25 por ciento.

Rafael Gamboa explicó que en el sector agroalimentario se requiere de más tecnología que ayude a reducir los GEI.

Refirió que el sector agroalimentario es gran consumidor de agua, puesto que 76% del líquido se utiliza para producir alimentos, por lo que es imperante tomar acciones.

Para darle empuje al financiamiento de proyectos que tienen un impacto positivo con el medio ambiente, FIRA se ha asociado con instituciones internacionales, como el Banco Mundial, el Banco Interamericano de Desarrollo y la Agencia Francesa de Desarrollo.

“Hemos tomado créditos en condiciones favorables, con los cuales promovemos el financiamiento de proyectos sostenibles y verdes. Estos apoyos los usamos para incentivar a los clientes finales a que tomen créditos más atractivos”, dijo el director general.

La Plataforma de Financiamiento Verde de América Latina y el Caribe, que apoya la oferta de deuda verde del banco de segundo piso, indica que la emisión estará en línea con el nuevo estándar para actividades agroforestales del Climate Bond Initiative, la ONG sin fines de lucro que promueve el financiamiento verde.

“Queremos que esta cartera verde se valide a nivel internacional, porque no hay criterios bien establecidos para el sector agrícola de lo que es o no un proyecto verde”.

Rafael Gamboa,
director general de FIRA.



Comité Nacional del Sistema
Producto Maguoy Mezcal

COMITÉ NACIONAL DEL SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL

Integración de la Cadena Productiva Maguay Mezcal de México, A.C.

Presidencia de la República
Cámaras de Senadores y Diputados
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
Secretaría de Economía
Gobiernos Estatales con territorios protegidos por la Denominación de Origen MEZCAL
Organismos públicos y privados implicados en la materia
Al Público en general

En relación a los últimos acontecimientos derivados del próximo cambio del Consejo Directivo del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C., conocido recientemente como Consejo Regulador del Mezcal, el **Comité Nacional del Sistema Producto Maguay Mezcal** denominado "Integración de la Cadena Productiva Maguay Mezcal de México, A.C." que es la **figura jurídica facultada por la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y que como Comité forma parte del Consejo Mexicano para el Desarrollo Rural Sustentable** que es la instancia consultiva del Gobierno Federal, con carácter incluyente y de representación de los intereses de los productores agropecuarios, agroindustriales, comercializadores y de sus organizaciones que se constituyen como mecanismo de planeación, comunicación y concertación permanente entre los actores económicos que forman parte de las cadenas productivas con los órganos de concertación y ejecución de los programas del sector rural. Art. 149 al 152 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, manifiesta el siguiente:

PRONUNCIAMIENTO

1. Que solicita en su carácter de integrante del Consejo Mexicano del Desarrollo Rural Sustentable, órgano máximo de planeación y fomento de programas agropecuarios y de desarrollo rural sustentable, que se efectúe el cambio del Consejo Directivo del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (COMERCAM), conocido recientemente como Consejo Regulador del Mezcal (CRM), toda vez que es necesario renovar a los integrantes del Consejo Directivo que han ocupado el cargo por dos periodos consecutivos para fortalecer las acciones propias de esta Asociación Civil.
2. Que la persona que pretenda ocupar el cargo de Presidente del Consejo Directivo del COMERCAM debe ser ajeno a cualquier acción relacionada con la actividad para evitar conflicto de intereses, así como contar con prestigio y buen nombre personal y profesional.
3. Que es necesario que el nuevo Consejo Directivo y la asamblea en pleno del COMERCAM, retomen el cumplimiento de sus objetivos, principalmente en lo relativo a lo indicado en el inciso e) del Artículo 4 de los estatutos del COMERCAM y que a la letra cita "... Realizar sus actividades sin orientación predominantemente económica, ni de especulación comercial, operar sin fines de lucro y con el único propósito de realizar las actividades del cumplimiento de la NOM-070 SCFI 1994 (Actualmente NOM 070-SCFI-2016, Bebidas Alcohólicas Mezcal especificaciones) y/o de las normas mexicanas aplicables...", así como a lo indicado en el inciso f), del mismo artículo de los referidos estatutos y que a la letra cita "... Contribuir al apoyo y fortalecimiento de las acciones tendientes a proteger y promover la Denominación de Origen MEZCAL, tanto en los Estados Unidos Mexicanos como en el extranjero..."
4. Que por procedimiento y con la finalidad de transparentar las finanzas del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad de Mezcal A.C., es necesario se realicen las auditorías pertinentes de la operación de este organismo, toda vez que ha recibido recursos públicos para su operación.
5. Que se hace necesario reconocer, dignificar y fortalecer a los productores y recolectores de agave y productores de mezcal, toda vez que sigue siendo el sector más desprotegido de todos los eslabones de la cadena, ya que en la mayoría de los casos su participación en el ingreso es mínima, en comparación con el valor de venta final del mezcal envasado y puesto a la venta por comercializadores.
6. Que, para una operación óptima de los servicios de certificación y verificación, es necesario se amplíe el número de unidades avaladas por las instancias correspondientes para atender a los estados que se encuentran dentro de la Denominación de Origen MEZCAL, así como reconocer los dictámenes que sean emitidos por las unidades de verificación que estén debidamente acreditadas por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), tal es el caso actual de la existente en el Estado de Michoacán.
7. Que es inminente contar con disponibilidad de materia prima, reglamentada, bien remunerada y suficiente, toda vez que la escasez de agave ya es un problema para varios estados dentro de la DOM. La falta de pago bien remunerado, principalmente de agave, ha generado la intrusión de compradores de agave para la elaboración de jarabes y fructanos que se utilizan en otras industrias, disminuyendo de manera importante la disponibilidad de materia prima para la elaboración de mezcal.
8. Que es inminente que se aplique la legislación para el uso sustentable y aprovechamiento del agave para hacer mezcal. La mayor proporción de materia prima para elaborar mezcal proviene de poblaciones naturales reguladas por la Ley de Vida Silvestre y que para su uso requieren permiso de extracción, disposiciones legales que no se cumplen en todos los estados con DOM, principalmente en el estado de Oaxaca, entidad en la que existe el mayor número de especies para producir mezcal y en las que actualmente por la falta de la aplicación y vigilancia del cumplimiento de la Ley, existen especies en peligro de extinción.
9. Que el Gobierno Mexicano, titular de la Denominación de Origen MEZCAL, cierre la apertura de la misma cuando menos por 3 años y/o hasta el tiempo que considere necesario, toda vez que se hace indispensable que el propio Gobierno dirija y lleve a cabo de manera contundente, estudios e investigaciones que realicen expertos acreditados en la materia con probada respetabilidad, conocimientos y honorabilidad, para en definitiva establecer los territorios protegidos que demuestren en términos de Ley puedan formar parte de la DOM. Lo anterior en virtud de que la DOM se ha abierto en 5 ocasiones, prevaleciendo en ello intereses más de particulares, que del interés propio de la Nación.

Por lo anterior, este pronunciamiento sirva como exhorto a la Presidencia de la República, a las Cámaras de Senadores y Diputados, a las Instancias del Gobierno Federal, a los Gobiernos Estatales con territorios protegidos por la Denominación de Origen MEZCAL y a los organismos públicos y privados implicados en la materia, para que con su intervención se tenga un órgano certificador actualizado, con representatividad moral que le permita tener credibilidad en su accionar y que cuide los intereses de todos sus asociados, así como el de fortalecer a través de programas públicos el desarrollo de la cadena productiva y el pleno respeto a la Denominación de Origen Mezcal.

Atentamente

Alfredo Conde de la Cruz.- Representante no Gubernamental Comité Nacional del Sistema Producto Maguay Mezcal.
José Andrés Hernández Reta.- Representante no Gubernamental del Comité Duranguense del Sistema Producto Maguay Mezcal, A. C.
Daniel López García.- Representante no Gubernamental de la Integradora de la Cadena Productiva Maguay-Mezcal de Oaxaca, A.C.
Jesús Guzmán Peña.- Representante no Gubernamental del Comité Estatal de Productores de Maguay Mezcal de Tamaulipas, S. C.
Eddy Enrique Plata Rodríguez.- Representante del Consejo Guerrerense de Productores de Mezcal, A.C.
Villedo Lamas López.- Productor de Agave y Mezcal integrante del Comité Sistema Producto Maguay Mezcal en el Estado de Zacatecas.
Luz María Saavedra Hernández.- En representación de los productores de Maguay Mezcal que integran la "Unión Empresarial de Productores de Agave y Mezcal en el Estado de Michoacán".

Reservación Pagada

Responsable de la publicación.- Alfredo Conde de la Cruz



MEB

El Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México 2018.



VIERNES 18 MAYO

PROGRAMA COCINA PIACERE

11:15 am - 11:45 am Autoridades Municipales, Estatales y Federales, Cocineras, Chefs e Invitados del Festival Inauguración Morelia en Boca 2018

11:45 am - 12:05 pm Homenaje a la Chef Margarita Carrillo

12:05 pm - 12:35 pm Homenaje póstumo al Doctor Hans Backhoff

2:00 pm - 3:00 pm Ana María Arroyo, Tania Livier, Cocinera Tradicional Blanca Delia Villagómez (Michoacán)
Público como jurado en concurso de cocina: Trucha Michoacana

3:00 pm - 4:30 pm Rodrigo, Patricio y Daniel Rivera Rio
Del Arte de la Cocina al Arte de la Mesa.

5:00 pm - 6:00 pm Marco Carboni y Roberto de la Parra
Taller de Pasta Fresca y sus complementos: Cuestión de Geometría

1:00 pm - 2:00 pm Daniel Ovadía (México), Salvador Orozco (México), Iliana de la Vega (Austin, TX), Ray García (Los Angeles, Ca.) y Eduardo Díaz (Los Angeles, Ca.)
La Cocina Mexicana fuera de México

2:30 pm - 3:30 pm Liz Galicia y Rubi Silva
Los Productos Michoacanos de AIREs de CAMPO

4:00 pm - 5:00 pm Alfredo Chávez y Cocinero Tradicional Carlos Ayala (Michoacán). Modera: Dr. Genovevo Figueroa Zamudio
Los Secretos de las Carnitas Michoacanas

5:30 pm - 6:30 pm Carolina Bazán (Chile), Oswaldo Oliva, Cocinera Tradicional Carmela Huenchunir (Chile), Cocinera Tradicional Norma Alicia Urbina (Michoacán) y Cocinera Tradicional Juana Amaya (Oaxaca)
Marchantes y Mercados

7:00 pm - 7:30 pm Proyección de Documental Gastronómico American Curious
Degustación por Chef Fabián González

SÁBADO 19 MAYO

PROGRAMA COCINA PIACERE

11:00 am - 12:30 pm Investigadores Enrique Florescano y Gerardo Sánchez Díaz, Chef Rubi Silva y Cocinera Tradicional Catalina García; Autoridades de la Secretaría de Cultura de Michoacán
Presentación del Libro: "El Pescado Blanco en la Historia, La Ciencia y la Cultura Michoacana". Degustación de Pescado Blanco de Michoacán

DOMINGO 20 MAYO

PROGRAMA COCINA PIACERE

12:30 pm - 1:30 pm Gregorio Manzano
Cocina y cerveza artesanal Oaxaqueña, la pareja perfecta

2:00 pm - 3:00 pm David Castro, Emmanuel Zuñiga y Pablo Ferrer
Cocina de Mercado del Mar

3:30 pm - 4:30 pm Mariana Valencia, Rodrigo Carrasco y Cocinera Tradicional Esperanza Galván (Michoacán)
Cocina de Humo Tradicional y Contemporánea

4:30 pm - 5:00 pm CLAUSURA




PROGRAMA DE CATAS Y TALLERES

SALÓN 1

2:00 pm - 3:00 pm

Los Aceites de Oliva Extra Virgen
PRESENTA: Bodegas de Santo Tomás

4:00 pm - 5:00 pm

Taller de Chocolate 
PRESENTA: Chef Alex Salas, Chef Alfredo Ayala,
Chef Fernando Malpica

SALÓN 2

3:00 pm - 4:00 pm

Las mujeres del mezcal
PRESENTA: Lala Noguera


5:00 pm - 6:00 pm

Monte Xanic
PRESENTA: Claudia Urióstegui

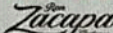
PROGRAMA DE EVENTOS / CENAS MARIDAJE

ZONA CERO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE MÉXICO EN VILLA GOURMET

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO 1:00 - 4:00 pm

Jóvenes Cocineras (os) de la 
Restaurantes Invitados: Lampuga, Tajana,
Soul La Roma y Pepe Gaucho

BARRA DE MIXOLOGÍA HANKY PANKY

 Presenta: **HANKY-PANKY**

• **LOS MIRASOLES** 8:30 pm. *Por invitación
Liz Galicia, Margarita Carrillo y Rubi Silva
Jefe de sala: Ángel Salinas
Vino: Monte Xanic

• **LU** 8:30 pm.
Emmanuel Zúñiga, Iliana de la Vega y
Lucero Soto
Sommelier: Kika Ávila
Vino: Casa Madero

• **SAN MIGUELITO** 8:30 pm.
Daniel Ovadía, Salvador Orozco y
Cocinera Ma. Ines Dimas
Jefe de sala: Andrés Arenas
Vino: Cava Quintanilla, Bodegas de Cote

• **COCINA M** 8:30 pm.
Mariana Valencia, Olivier Deboise
Jefe de sala: Marino A. Collazos
Vino: Marinter

• **HOTEL LOS JUANINOS** 8:30 pm.
David Castro y Ray García
Sommelier: Ludovic Anacleto
Vino: Finca La Carrodilla, La Lomita

PROGRAMA DE CATAS Y TALLERES

SALÓN 1

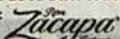
12:00 pm - 1:00 pm

L.A. Cetto
PRESENTA: Griselda Márquez

2:00 pm - 3:00 pm


PRESENTA: Tomás Salazar

4:00 pm - 5:00 pm

Taller de mixología de HANKY PANKY
PRESENTADO por: 

SALÓN 2

1:00 pm - 2:00 pm

Concha y Toro
PRESENTA: Sandra Gutiérrez

3:00 pm - 4:00 pm

Finca La Carrodilla,
La Lomita

5:00 pm - 6:00 pm

Los 130 años de Bodegas de Santo Tomás
PRESENTA: Laura Zamora



PROGRAMA DE EVENTOS / CENAS MARIDAJE

ZONA CERO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE MÉXICO EN VILLA GOURMET

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO 1:00 - 4:00 pm

Jóvenes Cocineras (os) de la *rutaDonVasco*
Restaurantes Invitados: Lampuga, Tajana, Soul La Roma y Pepe Gaucho

BARRA DE MIXOLOGÍA HANKY PANKY

Zacapa Presenta: HANKY-PANKY

HOTEL LOS JUANINOS 8:30 pm. *Por invitación
Marco Carboni y Blanca Vidales
Sommelier: Rosario Oneto
Vino: Bodegas de Santo Tomás

TATA MEZCALERÍA 8:30 pm.
Fermín Ambas y Eduardo Ruiz
Sommelier: Kika Avila
Vino: Concierto Enológico y Volcán

CASA GRANDE 8:30 pm.
Rodrigo, Daniel Rivera - Río
Jefe de sala: Patricio Rivera - Río
Vino: Consejo Mexicano Vitivinícola

CASA MADERO 8:30 pm.
Tania Livier
Jefe de sala: Ángel Salinas
Vino: Concha y Toro

HOTEL VILLA MONTAÑA 8:30 pm.
Roberto de la Parra y Rodrigo Carrasco
Jefe de sala: Andrés Arenas
Vino: Casa Madero

LOS MIRASOLES 8:30 pm.
Alfredo Chávez, Cocinera Victoria González y Rubi Silva
Sommelier: Gina Estrada
Vinos El Cielo

BAR HOTEL LOS JUANINOS 8:30 pm.
Coctél After-dinner *Por invitación
Por: *Zacapa*

PROGRAMA DE CATAS Y TALLERES

SALÓN 1

12:00 pm - 1:00 pm

El Cielo
PRESENTA: Gina Estrada

2:00 pm - 3:00 pm

Cava Quintanilla,
Bodegas de Cote

SALÓN 2

1:00 pm - 2:00 pm

Taller de Coctelería de Ron Aconte
PRESENTA: Mixólogo Luis Elías, Antonio Olvera y Sommelier Carlos Silva Cortés

3:00 pm - 4:00 pm

La Bru: Análisis Sensorial de cerveza artesanal
PRESENTA: Mathew Hikory

PROGRAMA DE EVENTOS / CENAS MARIDAJE

ZONA CERO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE MÉXICO EN VILLA GOURMET

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO 1:00 - 4:00 pm

Jóvenes Cocineras (os) de la *rutaDonVasco*
Restaurantes Invitados: Lampuga, Tajana, Soul La Roma y Pepe Gaucho

BARRA DE MIXOLOGÍA HANKY PANKY

Zacapa Presenta: HANKY-PANKY

ALMUERZO
11:00 am. *Por invitación
FOOD&WINE Presenta:

Presenta: Iliana de la Vega, Carolina Bazán, Cocinera Tradicional de Chile Carmela Huenchiffir, Cocinera Tradicional de Oaxaca Juana Amaya y Cocinera Tradicional de Michoacán Blanca Delia Villagómez

@MEBoficial

@moreliaenboca

@moreliaenboca

Media Partners:

Marcas asociadas:

AGRONEGOCIOS

MARTÍN TÉLLEZ CASTAÑEDA *

El cultivo de camarón en México, una industria con futuro

(PRIMERA PARTE)

Con datos de Darryl E. Jory de la Alianza Global de Acuicultura, expuestos en la Expo-Aqua 2017 de la Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador, en 1980 la oferta mundial de camarón era de 1.8 millones de toneladas, para el 2018 se estima que esta oferta se incremente 4.3 veces para alcanzar los 7.8 millones de toneladas

Este vertiginoso crecimiento se debe a la producción de acuicultura que hoy en día aporta 61.5%, con 4.8 millones de toneladas, con una tasa de crecimiento anual estimada en 4.2 por ciento.

Asia concentra 82% de la producción en China, Tailandia, Vietnam, Indonesia y la India. Por su parte América aporta 16% en Ecuador, México, Brasil, Venezuela, Honduras, Nicaragua y Guatemala y el resto del mundo aporta 2% en Arabia Saudita, Madagascar, Australia y Nueva Caledonia.

A pesar de su dinámico crecimiento, la industria del cultivo de camarón, al igual que el resto de las industrias que manejan animales, está sujeta a retos, como la presencia de enfermedades, que en el caso del camarón impactaron negativamente la producción de algunos países como China, Tailandia y México, pero generaron oportunidades para otros países que incrementaron su producción.

El doctor Gorjan Nikolik, investigador de Agronegocios de Rabobank, comenta en su presentación a la asociación de productores de camarón de Australia de julio del 2017 que después de las enfermedades del camarón, como el síndrome de la muerte temprana, el abasto de camarón de China y Tailandia fue remplazado por Ecuador y la India.

China contrajo su producción de poco más de 1 millón de toneladas en el 2010 a 550,000

toneladas en el 2017, por su parte las producciones de Tailandia pasaron de 472 a 301,000 toneladas del 2011 al 2017.

En contraste, Ecuador pasó de 150 a 460,000 toneladas del 2008 al 2017 y la India obtuvo una producción estimada de 500,000 toneladas en el 2017.

Señala que, para el caso de Ecuador, algunas de las ventajas con las que cuenta es que manejan un modelo de producción de baja intensidad, una industria controlada por pocos grupos, uso de material genético local y un alto nivel de control gubernamental, tarifas preferenciales para exportación y la capitalización de experiencias cuando aprendieron a convivir con las enfermedades como el síndrome de la mancha blanca.

El cultivo de camarón es una industria nueva que ha demostrado su capacidad de adaptación ante los retos y altibajos de los mercados, lo cierto es que la población mundial sigue creciendo y demanda cada vez más camarón.

En la segunda parte de esta nota comentaré sobre las oportunidades de negocio en el cultivo sustentable de camarón en México.

**Martín Téllez Castañeda es especialista de la Subdirección de Pesca, Forestal y Medio Ambiente en FIRA. La opinión aquí expresada es del autor y no necesariamente coincide con el punto de vista oficial de FIRA*

mtellez@fira.gob.mx