

Consumen mexicanos más pescado de granja

FRIDA ANDRADE

Consumir pescados y mariscos recién salidos del mar no es algo que ocurra mucho en México.

Y es que, actualmente, del total del consumo nacional de especies marinas, 52 por ciento fue producido a través de la acuicultura, señaló Genaro Bernal, director del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal (Conafab).

Agregó que el camarón es

la especie que más se produce bajo ese esquema, con un 56 por ciento del volumen, y el resto es capturado en los mares y ríos.

Además del camarón, la mojarra, carpa y el ostión se obtienen mediante la acuicultura, actividad que, según cifras preliminares, consiguió un volumen de producción de 397 mil 712 toneladas en 2017, por lo que subió 57 por ciento respecto a 2012, de acuerdo con la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca).

En México, la empresa transnacional Regal Springs, que tiene sus oficinas centrales en Suiza, es una de las



La acuicultura se desarrolla en sitios como Chiapas y Sonora.

compañías más grandes que se dedican a la acuicultura.

Tiene operaciones en Chiapas, donde cultiva tilapia; además, cuenta con plantas en países Indonesia y Honduras.

Asimismo, Granjas Selec-

ta es otra empresa, ubicada en Sonora, en la cual desde la década de los 90 se produce camarón a partir del agua que proviene del Mar de Cortés.

Pescan éxito las granjas

Cada vez más empresas apuestan a la producción de alimento de consumo nacional para el sector de la acuicultura

FRIDA ANDRADE

Las granjas acuícolas representan cada vez más un negocio rentable para las empresas en el País.

Actualmente, del total del consumo nacional de espe-

cies marinas, el 52 por ciento fue producidas bajo acuicultura, señaló Genaro Bernal, director general del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal (Conafab).

Agregó que el camarón es la especie que más se produce bajo ese esquema, por lo que 56 por ciento del volumen se obtiene mediante la acuicultura, y el resto es captura en los mares y ríos.

Además del camarón, la mojarra, carpa y la ostión son otras especies que se obtienen mediante la acuicultura, actividad que, según ci-

fras preliminares, consiguió un volumen de producción de 397 mil 712 toneladas en 2017, por lo que subió 57 por ciento respecto al 2012, inicio de sexenio, de acuerdo con la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca).

En México, la empresa transnacional Regal Springs, que tiene sus oficinas centrales en Suiza, es una de las

compañías más grandes que se dedican a la acuicultura.

Tienen operaciones en Chiapas, donde cultiva tilapia, pez de carne blanca que se puede comer entero o en filete, además tiene plantas en Indonesia y Honduras.

Asimismo, Granjas Selecta es otra empresa, ubicada en la costa de Hermosillo, Sonora, en la cual desde la década de los 90 se produce camarón, a partir del agua que proviene del Mar de Cortés.

En consecuencia, cada vez más empresas le apuestan a la producción de alimento balanceado para el sector de la acuicultura como un nicho de negocio por explotar.

Por ejemplo, Neovia, división del grupo francés Invivo, ofrece alimentos balanceados para la producción de especies marinas bajo algunas marcas como Bernaqua, Api-Camarón y GrowFish.

Zerene Kahan, directora de asuntos corporativos de Neovia dijo que la acuicultura es un esquema que permite producir de manera ordenada y sustentable, a diferencia de la captura en mares o ríos.

“Eso es lo que están viendo las empresas (clientes de Neovia), de pronto hay esta conciencia de que tenemos que hacerlo de una manera sustentable”, afirmó Kahan.

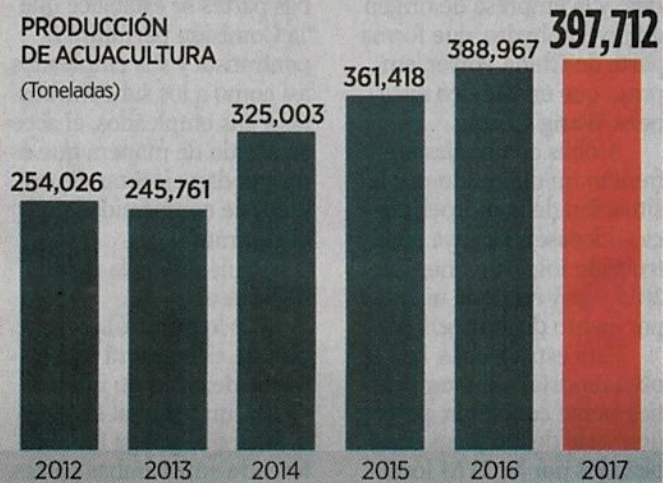
Purina es otro jugador con marcas como NutriPec o CamaronEx.

El alimento para camarón es el que más se demanda, pues del total de la producción para este segmento representó el 63 por ciento en 2017, al fabricarse 216 mil to-



La producción de especies marinas bajo el esquema de acuicultura va en crecimiento y la producción ya es muy diferente a la que se registró al inicio del sexenio.

PRODUCCIÓN DE ACUICULTURA (Toneladas)



Fuente: Conapesca.

neladas, seguido del alimento para tilapia con 34 por ciento, según cifras de Conafab.

Así que la producción del alimento para acuicultura representó 16 por ciento en 2017, posicionándolo como el artículo que mostró el mayor crecimiento de esta industria, según datos del Conafab.

La producción de la comida para estas especies fue de 344 mil toneladas, siendo

el volumen más alto, por lo menos desde 2009, último dato disponible, de acuerdo con Conafab.

En cambio, otras producciones dentro de esta industria como el alimento balanceado para cerdo sólo creció 5 por ciento en 2017, tanto el de aves de engorda como del ganado de engorda subieron 4 por ciento en ese mismo periodo.

■ Sólo el aromático orgánico tiene mercados asegurados y alcanza sobreprecios

Los bajos precios internacionales del café no alcanzan para cubrir costos de producción

■ ANGÉLICA ENCISO L.

Mientras los productores de café convencional enfrentan los bajos precios internacionales que ni siquiera les permiten cubrir los costos de producción —3 mil pesos el quintal (46 kilos de café)—, los que cosechan orgánicos tienen mercados asegurados y alcanzan sobreprecios gracias a que llegan a clientes que reconocen la calidad del aromático.

Fernando Celis, de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, sostuvo que el mayor problema que enfrentan los cafeticultores, luego de que con retraso superaron la crisis de la plaga de la roya del café que se dio hace seis años, son los precios bajos. Recordó que durante la cosecha pasada, el precio promedio a nivel nacional fue de 2 mil 600 pesos el quintal de café pergamino;

la cosecha de este año costaba mil 800 el quintal, hasta hace dos meses, y en estos días mejoró un poco por la devaluación del peso, para llegar a mil 900 pesos.

Agregó que se deben revisar las importaciones del aromático que, por ejemplo, llega a México de Honduras a bajo precio, y consideró que hace falta un acuerdo internacional de países productores.

De acuerdo con datos de la Secretaría de Agricultura, para el ciclo 2018-2019 se estima la producción de 4 millones de sacos de 60 kilos, 5.8 por ciento más que el

año previo, de los cuales 350 mil son de café orgánico, que se produce en Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla. Las exportaciones, en 53 por ciento, van a Estados Unidos; el resto va a la Unión Europea, Japón, Cuba y Canadá.

La organización Campesinos Ecológicos de la Sierra Madre de Chiapas (Cesmach), integra a 623 productores que cosechan en 2 mil 950 hectáreas, con 30 mil quintales anuales de producción, y cuyo mercado lo tienen asegurado en la Unión Europea y Japón, gracias a que cuentan con

las certificaciones de comercio justo y de producción orgánica, lo cual les permite diferenciarse del resto de la producción nacional, explicó Sixto Bonilla.

Mencionó que los precios internacionales van a la baja; el café convencional no es tan competitivo, pero el orgánico sí. Explicó que el café que comercializan es cultivado bajo sombra y este año se hará un ejercicio con productores para que tengan una mejor calidad. Con experiencia de 24 años en la certificación de producción orgánica y con 17 años de

contar con la de comercio justo, indicó que han enfrentado limitaciones para tener crédito, acceso a servicios, seguridad en el cultivo, asistencia técnica, aunque ahora ya tienen unas cuatro líneas de crédito para financiar al productor.

Recordó que la crisis de la roya afectó la producción y la calidad, “fueron dos o tres años críticos, se estableció un programa de renovación de cafetales, y este año ya se rebasó con 24 por ciento la producción que teníamos, ya que con la plaga la cosecha bajó 30 por ciento”.

■ “Es un atentado contra la naturaleza”, afirman investigadores de la UACH

Agravará la construcción del NAICM sobreexplotación de mantos acuíferos

■ JAVIER SALINAS CESÁREO

Corresponsal

TEXCOCO, MÉX.

La construcción del Nuevo Aeropuerto Internacional de Ciudad de México (NAICM) en el ex lago de Texcoco agrava la sobreexplotación y recarga de mantos acuíferos, elevará la temperatura del área urbana, desertificará la región y magnificará los sismos. En conclusión, “es un atentado contra la naturaleza y la población del valle de México”, afirmaron investigadores de la Universidad Autónoma Chapingo (UACH).

En su informe “Movimientos sociales comunitarios frente al ecocidio del NAICM”, los académicos sostienen que la nueva terminal aérea “es el golpe final de la destrucción de los recursos naturales y el desastre ecológico”, resultado de 500 años de graves errores en el manejo de la cuenca del valle de México.

La megaobra, dijeron, producirá un verdadero ecocidio con enormes pérdidas materiales, económicas, sociales y culturales; además, abandona y destruye “la parte virtuosa del Plan Lago de Texcoco/Proyecto Lago de Texcoco”, con el cual se logró restaurar los ecosistemas de la cuenca de esa zona.

Explicaron que hay destrucción de los cinco lagos artificiales (Nabor Carrillo, Churubusco, Recreativo, Laguna de Xalapango y Lago de Regulación Horaria), los cuales comprenden mil 915 hectáreas con un espejo de agua de mil 700 hectáreas que han permitido regular y almacenar los escurrimientos superficiales.

Sócrates Silverio Galicia Fuen-

tes, académico de la UACH y responsable del estudio, precisó que aunque el Grupo Aeroportuario reporta 91 minas explotadas en municipios de la zona para extraer materiales que sirven para la construcción del aeropuerto, en realidad son 180, la mayoría sin permisos para operar.

Tepetlaoxtoc “es uno de los más castigados por la destrucción de sus cerros, con 40 minas (23 federales, 17 estatales)”. La explotación de cerros comprende también a Texcoco, Acolman, Tezoyuca, Teotihuacan, San Martín de las Pirá-

mides, Temascalapa, Otumba, Axapusco, entre otros.

Además, el cerro de Chiconautla será recortado en 27 metros en su parte superior porque estorbará al despegue y aterrizaje de aviones del NAICM.

Los investigadores sostienen que existe daño y destrucción del patrimonio cultural del valle de México, pues afecta sitios arqueológicos del Lago de Texcoco, como en el cerro Gordo, el cerro Techachal de Tepetlaoxtoc y en Tlaminca.

Enfatizaron que el tipo de suelo es salino sódico, “total-

mente inadecuado para cualquier tipo de construcción. Porque es altamente corrosivo y con exceso de agua en el subsuelo”.

Un tema aparte en el estudio es la recapitulación histórica por la disputa y lucha por el territorio en los lagos del valle de México, y el surgimiento de las organizaciones sociales que defienden la tierra y el agua en la zona oriente del estado de México.

En conclusión, expresaron: “el vaso del ex lago de Texcoco es el peor sitio que se hubiese escogido para construir el nuevo aeropuerto”.

De jefes

Opine usted:
empresas@elfinanciero.com.mx



Demandan regular granjas atuneras

El miércoles pasado le contamos en esta columna que Grupo Altex, que preside Roberto Servitje Achutegui, está muy enojado con su competidor, Baja Agua Farms (BAF), por incumplir un 'pacto de caballeros' sobre pesca responsable del atún aleta azul, pues dicen que esa firma salió antes de tiempo en la competencia por atrapar estos peces.

Este pez es muypreciado en el mundo, pues de las diferentes variedades que existen de este animal, el de aleta azul es el más valioso.

Cuentan que se pescan al año 130 mil toneladas de atún en México y de ellas solo 3 mil corresponden a la variedad aleta azul, esto último por recomendación de la Comisión Interamericana de Atún Tropical (CIAT) a fin de preservar la especie, que es exportada a países asiáticos.

La situación es que **Benito Sarmiento**, CEO de BAF, y su equipo, aseguran que la autoridad encargada de desarrollar la pesca en México, Conapesca, decidió 'arbitrariamente' desde 2015 repartir cupos de atún aleta azul, lo que significa que otorgó a cada empresa una capacidad límite de captura para cumplir con la recomendación de CIAT.

BAF reclama que esta medida es anticompetitiva y que incluso hicieron consulta a tribunales sobre los cupos, dándoles la razón de que no hay una regulación que limite a la empresa.

Sarmiento afirma que se encuentra abierto a la discusión, pues están de acuerdo que hay que proteger a la especie, pero sostiene que su empresa nunca incumplió la recomendación del CIAT, pues incluso no matan a los atunes cuando los capturan, sino que los tienen en granjas para engordarlos.

BAF sostiene que no quiere caer en discusiones con sus competidores, pero exige a las autoridades que hagan una ley de este tema, pues no hay regulación sobre la acuicultura, que es el desarrollo de 'granjas de peces', actividad en la que ellos participan.

¿Buena leche?

El próximo 1 de junio, el que andará de fiesta, es **Miguel Ángel García Paredes**, presidente de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec), que integra a empresas como Grupo Lala, Danone, Hershey's, Dairylac y Cremería Americana.

Resulta que en esa fecha se celebra el Día Mundial de la Leche, un producto en el que México todavía tiene bastante potencial para crecer, si toma en cuenta que el consumo en el país es de entre 130 y hasta 340 mililitros diarios, cuando la recomendación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es que se debe ingerir medio litro al día. Además de elevar el consumo de leche en México, los productores enfrentan el reto de participar en la renegociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), ya que las empresas que operan en el país buscan tener un mayor acceso al mercado de Estados Unidos y Canadá.

Habrá que ver si es buena o mala leche, la que sacan los productores del TLCAN.

CORPORATIVO



#OPINIÓN

ANAYA Y EL CAMPO

"Escucho y olvido. Veo y recuerdo. Hago y entiendo", Confucio

ROGELIO VARELA

En la recta final de las campañas electorales, las propuestas deberían comenzar a diferenciar a los candidatos. En el caso del sector agropecuario como siempre se ha caído en los lugares comunes, como eso de que el campo ha sido abandonado, pero también existen propuestas concretas para elevar su productividad en el entendido de que hay muchos campos. Sin duda, un agricultor de hortalizas de Sinaloa le interesaría mejorar la infraestructura para ampliar sus exportaciones, mientras que un campesino de Oaxaca o Chiapas buscaría producir más maíz y frijol.

Algo irrefutable es que si revisa las cifras del PIB de los últimos años, habrá visto que el llamado sector primario crece más rápido que las manufacturas e incluso algunos servicios, y que ahora México tiene una balanza agropecuaria superavitaria. El candidato que hasta el momento ha presentado una propuesta más articulada para el campo es **Ricardo Anaya Cortés**, su experiencia en su natal Querétaro lo hace un convencido en que será a través de la tecnología y un mejor uso del recurso hídrico como nuestro país puede ampliar una oferta de alimentos.

La parte del campo en el equipo del candidato de la coalición Por México al Frente la lleva **Vicente Gómez Cobo**, quien sabe del tema no sólo desde el surco donde produce maíz, también en lo que se refiere a la cadena pecuaria con producción de leche.

Entre los planteamientos de **Anaya** esta, por supuesto, seguir ampliando la presencia de exportadores exitosos en productos como aguacate, frutos rojos, sandía, melón que

LA PROPUESTA MÁS ARTICULADA ES LA DE RICARDO ANAYA

han impulsado nuestra balanza comercial pero también lograr vincular con proyectos concretos a investigadores de universidades como Chapingo en zonas como el sureste donde la productividad por hectárea es muy baja y con ello mejorar la situación de los trabajadores del campo.

Existe además el convencimiento que es en ese último segmento donde se pueden ampliar las oportunidades para el productor, porque existe poca tecnificación y es esa zona la que cuenta con más disponibilidad de agua.

Hablamos de unas 12 millones de hectáreas de tierras de temporal que podrían producir más en el corto plazo.

Otra propuesta es incorporar métricas a las metas que deberá tener Sagarpa en cultivos básicos, para mejorar la ecuación entre las necesidades alimentarias del país y lo que se produce internamente, sin llevar las cosas a extremos que son imposibles, pero si elevar cada año un indicador que se ubica en 52% cuando en la Unión Europea es 75%. El caso es que por región, tipo de cultivo y productores, el equipo de **Anaya** diseña planes estratégicos porque la problemática del campo no da pie a lugares comunes.

LA RUTA DEL DINERO

En el caso Oceanografía que por estos días dará mucho que hablar le comento que el juez sexagésimo tercero de lo civil, **Miguel Angel Roble Villegas** resolvió girar medidas cautelares para que la empresa no entregue un buque a Shannara Maritime International con la finalidad que Oceanografía lo mantenga en su flota en tanto sigan los litigios. En pocas palabras, el navío se queda en México.

ROGELIOVARELA@HOTMAIL.COM
@CORPO_VARELA



El presidente de Coatzacoalcos, Víctor Carranza, con el candidato a diputado local, Amado Cruz Malpica

Celebran Foro Regional de Acuicultura

Estudian alternativas para generar ingresos con industria alimenticia.



La gente tiene ganas de producir inclusive hace inversiones importantes en algunas ocasiones, lo que pasa es que hay un problema de información.

Amado Cruz Malpica
Candidato a Diputado local
Morena

El diputado local de Morena, Amado Cruz Malpica, destacó la importancia del cultivo de la tilapia, como una vía de exploración para generar alimentos y empleos en el municipio y la región.

Lo anterior, en entrevista previa a la realización del Foro Regional de Acuicultura, celebrado en el salón Miramar de esta ciudad, el cual fue organizado por el legislador morenista.

En dicho foro participaron como ponentes Mario Garduño Lugo, profesor de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM y Alfonso Arreola Valle, gerente general de Tecnopez.

En entrevista con reporteros, Amado Cruz Malpica confió en que el foro será un referente para los productores e interesados en el tema, y un instrumento de consulta en lo sucesivo, pues "se trata de que conozcan alternativas y que las pue-

dan poner a funcionar como una fuente de ingresos y de alimentación".

Dijo que en los últimos años, en municipios del sur de la entidad como Minatitlán, Agua Dulce, Moloacán y Nanchital, se han venido desarrollando cada vez más las actividades acuícolas, mientras que en Coatzacoalcos, por contar con un área rural muy pequeña se requiere de mayor capacitación.

Consideró que en la región existe una gran vocación de la gente por el cultivo de la tilapia (peces de aguas cálidas, que viven tanto en agua dulce como salada), como una vía de exploración para generarse alimentos por sí mismos y para tener un ingreso extra o un ingreso principal.

Y esa medida, el legislador morenista mencionó que uno de los grandes problemas del cultivo de la tilapia en particular, es la capacitación; "la gente tiene ganas de producir inclusive hace inversiones importantes en algunas ocasiones, lo que

pasa es que hay un problema de información", dijo.

Entre otros problemas que han sido detectados destacan el mal manejo de los peces, además de la presencia inadecuada de oxígeno y temperatura en los estanques, lo que genera pérdidas en las ganancias y utilidades del productor.

Por lo anterior, el diputado Amado Cruz se pronunció por el impulso y capacitación a esa actividad productiva.

También se refirió a la importancia de preservar el ambiente y generar políticas públicas para que estas vocaciones productivas sean tratadas como una alternativa, "para que la gente produzca y tenga un ingreso, para que sean autoempleos.

"A veces son muy severos los trámites administrativos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) o de todo el aparato burocrático y eso inhibe, eso detiene que la gente produzca".

SINALOA

Convocan a hackathón para innovar agricultura

El secretario de Innovación de Sinaloa, José de Jesús Gálvez Cázares, y el secretario de Agricultura estatal, Juan Enrique Habermann Gastelum, convocaron al Hackathón Sinaloa AgroTech, con el objetivo de generar soluciones creativas e innovadoras a problemas relacionados con la agricultura. El evento se desarrollará del 15 al 17 de junio próximos, en la ciudad de Los Mochis. / CORRESPONSALÍA