

## Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

**Ciudad de México.-** El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

## Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: Conapesca

enero 16, 2018



El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (Sagarpa) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la Conapesca observó las diversas fases de conservación,

procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

# Aumenta consumo de productos pesqueros en el país: CONAPESCA

. 18 ENERO 2018



PREVIOUS ARTICLE

Próximo gobierno debe mantener

NEXT ARTICLE

Dólar se vende hasta en 19.00 pesos en

**El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres**

años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

# Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

Por **voragine** - 18 enero, 2018



Ciudad de México, México.– El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

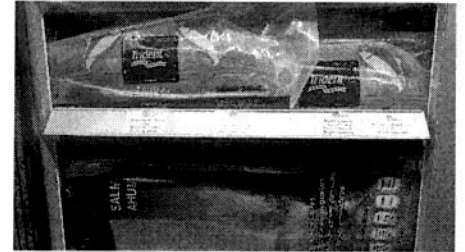
Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

# Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

Por **Redacción** - 18 enero, 2018

CIUADAD DE MÉXICO, 18 de enero (**AlmomentoMX**).- El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.



Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino



porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

AM.MX/fm

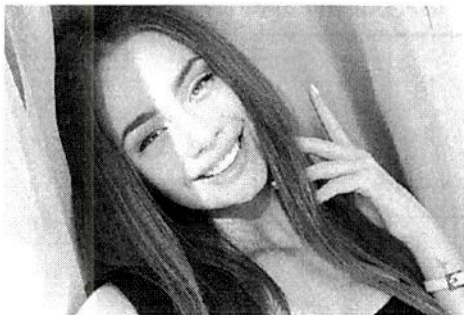
## Comentarios

0 comentarios

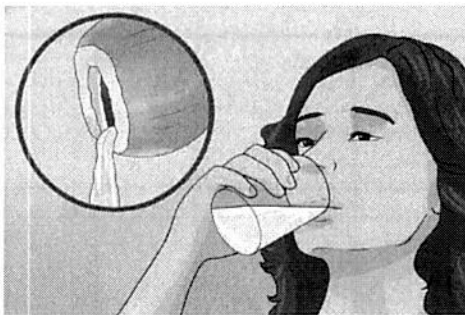
### Noticias Sugeridas

#### Noticias Sugeridas

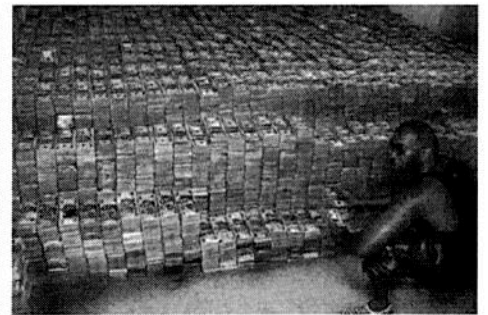
by



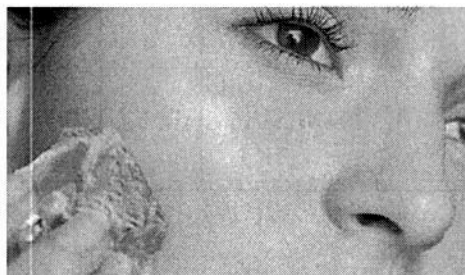
**Conoce a las mujeres más bonitas aquí**



**¡Haga esto antes de acostarse y perderá 25 kg en 3 semanas!**



**Puedes ganar \$100 en una hora después de ver este video**





CALLE, MÉXICO.com  
LA UBICACIÓN EXACTA DE LA NOTICIA

18/01/2018 18:40 as europeas, impulsadas por crecimiento económico chino Crudo mexi Monedero Buscar

Inicio Sociedad y Poder Monedero Columnas La provincia El mundo Asamblea El recreo ¿Sabías que? El Clima Contacto

Portada » Sociedad y Poder » Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

## » Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

*En sólo tres años la ingesta anual en México creció de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita*

Esta nota fue creada el jueves, 18 enero, 2018 a las 14:21 hrs

Sección: [Sociedad y Poder](#)

El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.



Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una

empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

### Notas Relacionadas

- [Gobierno capitalino impulsará con más ahínco la música mexicana](#)
- [Feria de la Seguridad, el próximo fin de semana en Teotihuacán](#)
- [Osorio Chong invita a participar en cursos de Protección Civil](#)
- [Crean academia para preparación de legisladores y servidores públicos](#)
- [Aplicará España artículo 155 constitucional para Cataluña](#)
- [Parlamento griego aprueba por mayoría tercer rescate](#)

### COLUMNAS



**La divisa del poder**  
*Adrián Trejo Fallar*

[Ver artículos anteriores »](#)



**El mundo ya se acabó**  
*René Franco*

Peña Nieto atestigua primer contrato con empresa privada para extracción de hidrocarburos

[Ver artículos anteriores »](#)



**La corazonada**

*Dr. Ricardo Jáuregui*  
El Síndrome del Corazón Roto

[Ver artículos anteriores »](#)



Conecta la emoción de ver crecer tu negocio con el acceso a una red más confiable.

Impulsa tu negocio

Al minuto - Últimas noticias

# ***Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA***

Fuente: Al Momento Fecha: 2018-01-18 17:31:20

**En sólo tres años la ingesta anual en México creció de 8.9 a 12.5 kilogramos per-cápita. The post Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA appeared first on Almomento.Mx.**



Home > Agronegocios > Mayor consumo de productos pesqueros en México abre espacios de negocio



Agronegocios

# Mayor consumo de productos pesqueros en México abre espacios de negoci

Campo Económico ▾

Campo productivo ▾

Campo tecnológico ▾

Campo social ▾

Semb



Por [Imagen Agropecuaria](#)

♡ 0 👁 6

[\(Http://Imagenagropecuaria.Com/Author/Agropecuaria/\)](http://Imagenagropecuaria.Com/Author/Agropecuaria/)

Ene 18, 2018, 14:59 Pm

Me gusta

Compartir

Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.

**El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros**



**distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.**

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

Por medio de un comunicado, el titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

# Argonmexico

## (<http://argonmexico.com/>)

AGENCIA INFORMATIVA

[INICIO \(HTTP://ARGONMEXICO.COM/\)](http://argonmexico.com/) [QUIÉNES SOMOS \(HTTP://ARGONMEXICO.COM/QUIENES-SOMOS/\)](http://argonmexico.com/quienes-somos/) [NOTICIAS](#) ▾

[VIAJEROS](#) ▾ [COLUMNAS](#) ▾ [ESPECIALES](#) ▾ [BIOGRAFÍAS \(HTTP://ARGONMEXICO.COM/CATEGORY/BIOGRAFIAS/\)](http://argonmexico.com/category/biografias/)

[ESTADOS](#) ▾ [ARGONMEXICO TV \(HTTP://ARGONMEXICO.COM/ARGONMEXICO-TV/\)](http://argonmexico.com/argonmexico-tv/)

[CARTONES \(HTTP://ARGONMEXICO.COM/CATEGORY/CARTONES/\)](http://argonmexico.com/category/cartones/)



[carrete\\_principal \(http://argonmexico.com/category/carrete\\_principal/\)](http://argonmexico.com/category/carrete_principal/) [Gobierno](#)

[\(http://argonmexico.com/category/nacional/gobierno/\)](http://argonmexico.com/category/nacional/gobierno/) [Nacional](#)

[\(http://argonmexico.com/category/nacional/\)](http://argonmexico.com/category/nacional/)

## Aumento en Consumo de Productos Pesqueros Genera Espacios de Comercialización: Conapesca

📅 enero 18, 2018 (<http://argonmexico.com/aumento-en-consumo-de-productos-pesqueros-genera-espacios-de-comercializacion-conapesca/>) [Redacción Argonmexico](#)

[\(http://argonmexico.com/author/redaccion/\)](http://argonmexico.com/author/redaccion/)

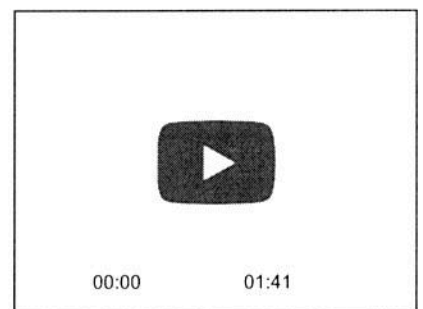
Por Esteban Durán

\*En sólo tres años la ingesta anual en México creció de 8.9 a 12.5 kilogramos per-cápita

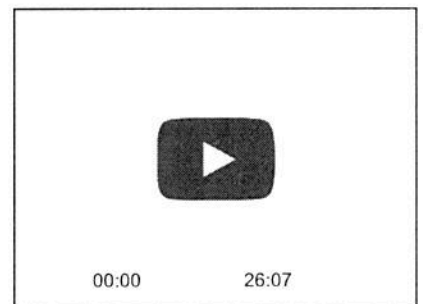
Buscar



Secretaría de Marina



Al Margen



CONÓCENOS A FONDO

[www.buzos.com.mx](http://www.buzos.com.mx)

[Buzos de la Noticia](#)

[@BuzosdlaNoticia](#)

**Argonmexico** / El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (Sagarpa) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la Conapesca observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

← Alcanza México en 2017, Cifras Históricas en Captación de Turismo Internacional y Divisas (<http://argonmexico.com/alcanza-mexico-en-2017-cifras-historicas-en-captacion-de-turismo-internacional-y-divisas/>)

## Redes Sociales



(<https://www.facebook.com/Argo>)



(<https://twitter.com/argonmexico>)



(<https://es-es.facebook.com/people/Jaime-Arizmendi-Gonzalez/1298067248>)



(<https://plus.google.com/u/0/>)

## Secciones

Adrenalina

(<http://argonmexico.com/category/adrenalina/>)

argonmexico tv

(<http://argonmexico.com/category/argonmexico-tv/>)

Arte

(<http://argonmexico.com/category/arte/>)

Arte y Cultura

(<http://argonmexico.com/category/espectaculos-cultura-y-cine/arte-y-cultura/>)

Autos

(<http://argonmexico.com/category/adrenalina/autos/>)

Baja California

(<http://argonmexico.com/category/baja-california/>)

Bajío

(<http://argonmexico.com/category/estados-2/bajio-provincia/>)

Biografías

(<http://argonmexico.com/category/biografias/>)

Biografías

(<http://argonmexico.com/category/biografias/biografias-biografias/>)

Se Reunió Titular de la SHCP con Ministro de Finanzas de Canadá →  
(<http://argonmexico.com/se-reunio-titular-de-la-shcp-con-ministro-de-finanzas-de-canada/>)

carrete\_principal  
([http://argonmexico.com/category/carrete\\_principal/](http://argonmexico.com/category/carrete_principal/))

Cartones  
(<http://argonmexico.com/category/cartones/>)

Chiapas  
(<http://argonmexico.com/category/chiapas/>)

Ciencia y Tecnología  
(<http://argonmexico.com/category/salud-y-ciencia/ciencia/>)

Cine  
(<http://argonmexico.com/category/espectaculos-cultura-y-cine/cine/>)

Ciudad de México  
(<http://argonmexico.com/category/valle-de-mexico/>)

Clima  
(<http://argonmexico.com/category/clima/>)

Columnas  
(<http://argonmexico.com/category/columnas/>)

Comentando... la Ciudad-Luis  
Repper  
(<http://argonmexico.com/category/columnas/comentando-la-ciudad/>)

Congresos  
(<http://argonmexico.com/category/elecciones-2017/congresos/>)

Correos – Denuncia  
(<http://argonmexico.com/category/seguridad/correos-denuncia/>)

Crónicas  
(<http://argonmexico.com/category/reportajes/cronicas/>)

Cuarto de Guerra  
(<http://argonmexico.com/category/elecciones-2017/cuarto-de-guerra/>)

Curiosas  
(<http://argonmexico.com/category/adrenalina/curiosas/>)

CxU  
(<http://argonmexico.com/category/comunicadores-por-la-unidad/>)



Buscar...

- Inicio
- Finanzas
- Economía
- Negocios
- RecTurísticaMs
- Internacional
- Nacional
- Entretenimiento
- Deportes
- Columnistas

18  
ENE

# Consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización

EL PERIÓDICO  
TIANGUIS TURÍSTICO MÉXICO 2017



Imprimir | Email

Twitter

Like

G+

En sólo tres años la ingesta anual en México creció de 8.9 a 12.5 kilogramos per-cápita



Poder Legislativo del  
Estado de México



RedFinancieraMX  
México/Redacción central

Tweets por @OVIALCDMX

 OVIALCDMX  
@OVIALCDMX

En respuesta a @Daiguchisan  
@UCS\_CDMX

Se informa con imagen a  
@UCS\_CDMX para su atención,  
gracias por su reporte. Buenas  
noches.

Insertar

Ver en Twitter

El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita. lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlados como abulón, almejas, alún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa

## Crece el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México

19-Enero-2018

El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la Conapesca observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

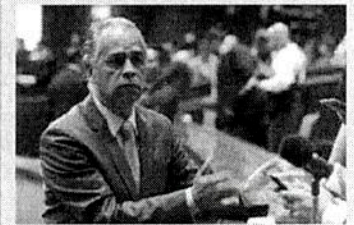
En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.



### Cámara de Diputados



Desinformada y tendenciosa la opinión de Donald Trump sobre México, asegura Víctor Giordana



### CÁMARA DE DIPUTADOS

### Senado de la República



Fundamental crear de un registro de desplazados en México para obtener un diagnóstico de fondo sobre los alcances que tiene este fenómeno



Más información...

**7 denuncias más por desvíos de Javier Duarte**

hombresdelpoder.com

### Columnas

Opinión de Rafael Cardona

**La fiesta de las encuestas**

## Aumenta el consumo interno de productos pesqueros y acuícolas



Foto: Internet

Agropecuario (/nacional/agropecuario) 18-01-2018

El crecimiento interno en el **consumo de productos pesqueros y acuícolas en México** pasó en sólo tres años de 8,9 a 12,5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el **comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez**, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la **Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA)** señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

También te puede interesar: [Comisión Permanente quiere que se analice el mercado del gas LP](http://mexiconuevaera.com/nacional/politica/2018/01/18/comision-permanente-quiere-que-se-analice-el-mercado-del-gas-lp) (<http://mexiconuevaera.com/nacional/politica/2018/01/18/comision-permanente-quiere-que-se-analice-el-mercado-del-gas-lp>)

El titular de la **CONAPESCA** observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se **comercializan frescos, vivos y congelados**, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

## Notas Relacionadas

### Diputados y senadores piden se mantengan apoyos a industria lechera (/nacional/agropecuario/2018/01/18/diputados-y-senadores-piden-se-mantengan-apoyos-industria-lechera)

Agropecuario (/nacional/agropecuario) 18-01-2018

### Indígenas caminan por la "Quinta Avenida" mexicana (/nacional/agropecuario/2018/01/18/indigenas-caminan-por-la-quinta-avenida-mexicana)

Agropecuario (/nacional/agropecuario) 18-01-2018

### COFEPRIS impulsa terceros autorizados en plaguicidas (/nacional/agropecuario/2018/01/17/cofepris-impulsa-terceros-autorizados-en-plaguicidas)

Agropecuario (/nacional/agropecuario) 17-01-2018

consumo de productos pesqueros y acuícolas en México (/tag/consumo-de-productos-pesqueros-y-acuicolas-en-mexico)

comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) (/tag/comisionado-nacional-de-acuicultura-y-pesca-conapesca)

Mario Aguilar Sánchez (/tag/mario-aguilar-sanchez)

Secretaría de Agricultura (/tag/secretaria-de-agricultura)

Ganadería (/tag/ganaderia)

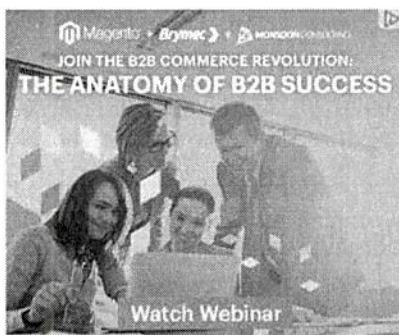
Desarrollo Rural (/tag/desarrollo-rural)

Pesca y Alimentación (/tag/pesca-y-alimentacion)

CONAPESCA (/tag/conapesca)

comercializan frescos (/tag/comercializan-frescos)

vivos y congelados (/tag/vivos-y-congelados)



# Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

enero 18, 2018



**Ciudad de México.-** El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.



Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.

# Aumento en consumo de productos pesqueros genera nuevos espacios de comercialización: CONAPESCA

*En solo tres años la ingesta anual en México creció de 8.9 a 12.5 kilogramos per-cápita*

18 Enero, 2018



El crecimiento interno en el consumo de productos pesqueros y acuícolas en México pasó en sólo tres años de 8.9 a 12.5 kilogramos per cápita, lo que se convierte en un factor para la creación de nuevos espacios de comercialización como centros distribuidores al mayoreo, medio mayoreo y al detalle, así como restaurantes, lo que genera y fortalece el ciclo de oferta-demanda.

Así lo aseguró el comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), Mario Aguilar Sánchez, al realizar un recorrido de trabajo por las instalaciones de una empresa nacional, ubicada en la Ciudad de México, dedicada al procesamiento y distribución de pescados y mariscos, cuya producción alcanza las 16 toneladas mensuales de alimentos de origen marino y acuícola.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) señaló que la operación de este tipo de empresas son un referente para el desarrollo y generación de productos con valor agregado en la actividad pesquera y acuícola del país, lo que impulsa el consumo de productos del mar y representa cada vez mejores ingresos para los trabajadores del sector.

El titular de la CONAPESCA observó las diversas fases de conservación, procesamiento de pescados y mariscos para su transformación y posterior distribución de la empresa que tiene capacidad instalada con un desplazamiento mensual de 200 toneladas.

En este centro se procesan más de 250 especies de pescados y mariscos que provienen de distintas partes de la República Mexicana y del exterior, que se comercializan frescos, vivos y congelados, empacados o enlatados como abulón, almejas, atún, cangrejo, ostión, camarón, pulpo, angulas, calamar, trucha, guachinango, mero y sierra.

Esta empresa tiene un compromiso social con los pescadores mexicanos, al adquirir preferentemente pescados y mariscos de origen nacional, no sólo por su alta calidad, sino porque de esa manera se propicia un mejor desarrollo regional.

La aplicación de la ciencia y la tecnología en los procedimientos y medios que se utilizan para la transformación, conservación, almacenamiento y distribución de los productos comestibles, ha aumentado y generado una alternativa a las industrias dedicadas al procesamiento y comercialización de alimentos, con el objetivo de ofrecer mayor calidad a los consumidores.



## Logra éxito espárrago en EU

FRIDA ANDRADE

De enero a noviembre de 2017, el valor de la exportación de espárragos frescos o refrigerados creció 18 por ciento respecto al mismo periodo del año previo, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI).

Por ello, las ventas mexicanas totales durante los 11 meses del año pasado fueron por 445 millones 168 mil dólares.

México exporta espárragos a países como Canadá, Australia o Francia, pero el principal destino de los envíos es Estados Unidos, con

99 por ciento.

En el País, el espárrago se cultiva básicamente para exportar. En el caso de Sonora, principal productor en el País, del total de su producción, 95 por ciento se envía al extranjero y el resto es venta nacional, refirió Antonio Godina, residente estatal en Sonora de Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA).

“La principal razón es que se va a los mercados que tienen poder económico, poder adquisitivo”, afirmó Antonio Godina.

En EU el cultivo es muy bien apreciado y aunque también se produce en Califor-

nia, la demanda es tan alta que para cubrirla se requiere de las importaciones provenientes de México, dijo Mauro Valencia, asesor independiente en el manejo de espárrago en Sonora.

En consecuencia, la producción también va en aumento, pues el año anterior en el municipio de Caborca, Sonora, se tenían entre 9 mil y 10 mil hectáreas de espárrago, pero para 2018 se estima que llegará a las 11 mil 500 hectáreas, destacó Valencia.

Contrario al consumidor extranjero, el nacional aún no ha tomado en cuenta los beneficios nutricionales del espárrago, dijo Valencia.

**VERDE EN SERIO**



Gabriel Quadri

[www.gabrielquadri.blogspot.com](http://www.gabrielquadri.blogspot.com)

## Agenda de Sustentabilidad 2018

El “Medio Ambiente” ha dejado de existir como comparación estanco de intereses y de administración pública. Hay que celebrarlo. La sustentabilidad toma su sitio y se dirime abiertamente en políticas sectoriales: energía, ciudades, territorio, vivienda, pesca, agricultura, transporte, precios y mercados, política fiscal, etcétera. Por desgracia, al parecer, nuestros candidatos en lisa lo ignoran. Hasta ahora en las campañas sólo destacan la vulgaridad, ocurrencias pueriles o pobres lugares comunes. Nada se dice al respecto del desafío existencial de sustentabilidad que enfrenta nuestro país, y que debe asumirse con plena racionalidad pública a través de políticas innovadoras y complejas en sectores clave para la viabilidad del proyecto nacional.

Una agenda de sustentabilidad para México debe abarcar cinco grandes temas, con instrumentos y políticas específicos, todos con una jerarquía o prioridad equivalente. El primero son las ciudades y el desarrollo urbano. Se creó la Sedatu, pero sin capacidades ni atribuciones; es una dependencia discursiva. El hecho real es que México carece de política urbana práctica, vacío que es inaceptable en un país que debe transitar hacia una urbanización plena para acceder al niveles más altos de desarrollo. De la naturaleza de nuestras ciudades dependen la productividad y competitividad, así como la calidad de vida y las relaciones cívicas en la sociedad. Es exigible una política urbana nacional que apunte a la densificación y eficiencia espacial de nuestras ciudades, a la movilidad colectiva y no motorizada, y a espacios públicos y servicios de calidad.

El segundo es el cambio climático, que inherentemente implica a políticas energéticas. México ha adquirido compromisos muy claros y ambiciosos en el Acuerdo de París, que conllevan, ni más ni menos, iniciar una reducción absoluta en el consumo de combustibles fósiles para el 2026. La reforma energética es el andamiaje requerido para ello en el sector eléctrico, pero debe profundizarse y extenderse. Nada hay aún para el sector transporte, recordando que los vehículos automotores son la principal fuente de emisiones de gases de efecto invernadero en México. A pesar de ello, los políticos sólo atinan a quejarse de los *gasolinazos*. Precios e impuestos a los combustibles serán el instrumento clave para lograr el cumplimiento de nuestros compromisos internacionales en la materia. Será impopular. Todos quieren ignorarlo.

El tercero es la biodiversidad terrestre. Aquí, lo fundamental, por un lado, es contener la deforestación y expansión de la frontera agropecuaria sobre los ecosistemas forestales de México, ampliar considerablemente la superficie de Áreas Naturales Protegidas, y fortalecer técnica y presupuestalmente a la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas. Por el otro lado, es crítico reconstruir el patrimonio territorial público en Parques Nacionales y Reservas de la Biosfera, que en México, excéntricamente, son en esencia propiedad privada (ejidal, comunal, individual).

El cuarto son los mares y costas de México, sobreexplotados y saqueados por la ilegalidad, captura institucional, subsidios perversos, conflicto de intereses, e ineptitud para regular, tanto a flotas industriales como artesanales o ribereñas. Son indispensables grandes Áreas Protegidas marinas a salvo de la pesca, reformas institucionales que transfieran facultades regulatorias, de investigación y ordenamiento de Conapesca a Semarnat, y desarrollar las capacidades operativas y logísticas de la Guardia Costera de la Armada de México. El quinto es el agua, y los gravísimos problemas de contaminación, incumplimiento de leyes y normas, agotamiento de acuíferos, ineficiencia de organismos operadores municipales, malos servicios públicos de agua, derroche del recurso, y falta de infraestructura de regulación hídrica. En este caso, las necesidades son de vigilancia eficaz, monitoreo sistemático, eliminación o focalización de subsidios, alianzas público-privadas, regulación a municipios y a distritos y unidades de riego, y financiamiento de obras hidráulicas de adaptación al cambio climático.

Iremos abordando cada uno de estos temas en colaboraciones posteriores.



# UN MONTÓN DE PLATA



#OPINIÓN

## ANTES VENDÍA PALOMITAS; HOY, ¡KATAPLUM!

*Kataplum es un parque de diversiones único en el mundo, porque se ha construido arriba de un centro comercial*

**CARLOS  
MOTA**

U

na de las historias más apasionantes del escenario empresarial actual es la de **Antonio Quevedo**, quien fundó en los noventa el popular centro de diversiones conocido como Recórcholis.

**Quevedo** inició vendiendo rosetas de maíz en el parque Reino Aventura

(hoy Six Flags), y creció a base de esfuerzo y trabajo hasta la dirección general. Tras ese paso abrazó un sueño: tener su propio parque de diversiones, con lo que lanzó "Recórcholis" en un centro comercial de Toluca, en el Estado de México. En adición a los cines, Recórcholis se ha convertido en el referente de entretenimiento más relevante en decenas de centros comerciales en el país. Hoy incluye pistas de patinaje de hielo, y su categoría de "sub-ancla", con una marca altamente reconocida, le hace apetecible a cualquier desarrollador en muchas geografías de México.

Cada sucursal de Recórcholis abarca alrededor de 2 mil metros cuadrados. En julio próximo, **Antonio** inaugurará un nuevo concepto: su nombre es Kataplum, y es un parque de diversiones único en el mundo, porque se ha construido arriba de un nuevo centro comercial

**LA INVERSIÓN  
SERÁ DE 500  
MDP, LA MAYOR  
PARTE ES  
CAPITAL PROPIO**

desarrollado por Grupo Danhos. "Abarca tres delegaciones [...] Iztapalapa es una zona que históricamente carece de parques y de diversión [...] En el último piso del centro comercial haremos un parque de 27 mil metros cuadrados con montañas rusas. El primero en

el mundo. El edificio del centro comercial está reforzado a una capacidad muy grande para soportar estos juegos [...]", afirma. **Quevedo** dedica sus días a perfeccionar este novedoso concepto, único en el planeta: "este parque es único en el mundo. No existe algo igual. Actualmente enfrentamos temas como subir todos los juegos a 21 metros de altura. Necesitamos grúas de 300 toneladas [...] La inversión ascenderá a 550 millones de pesos. Gran parte proviene del capital propio de la empresa y una parte es a través de crédito bancario".

Si el modelo de Kataplum es exitoso, **Antonio** enfrentará un dilema mayor: qué hacer durante los siguientes diez años. ¿Debe proyectar otro?; ¿cuántos más?; ¿debe ir pensando en personajes, películas y *merchandising*?; ¿podría ir diseñando parques temáticos en la vecindad de sitios arqueológicos o históricos, capitalizando los activos turísticos desaprovechados del país? En julio se inaugurará. Habrá que visitar Kataplum e imaginar desde ahí cómo el grupo de **Quevedo** será preponderante en la industria del entretenimiento en la etapa de desarrollo de México. Lo será.

**GUAYABA**

No sólo el orgullo mexicano del sector agroalimentario debe provenir del aguacate. La guayaba ya despunta como nunca; sus exportaciones crecen y ya tiene alta promoción en lugares como Chicago, Nueva York o Atlanta. La Sagarpa empuja con fuerza al nuevo organismo llamado "Pegum" para potenciar al producto globalmente.



## CONVOCATORIA

La Dirección General Académica de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO, solicita personal académico por Obra y Tiempo Determinado, para desarrollar actividades de Docencia, Investigación, Servicio y Difusión de la Cultura, según se especifica:

- **Departamento de Preparatoria Agrícola:** • 3 Profesores-Investigadores de Tiempo Completo, para impartir las asignaturas de: Biología I, Biología II, Biología Vegetal, Biología Animal, Diversidad Animal, Botánica de las Plantas con Semilla, introducción a las Ciencias Experimentales y Viaje Integrador I y II en el Área Académica de Biología.
- **Departamento de Ingeniería Mecánica Agrícola:** • 1 Profesor-Investigador de Tiempo Completo, para impartir las asignaturas de: Programación, Programación Orientada a Objetos, Estructura de Datos y Algoritmos, Sistemas de Control Automático y las relativas al programa educativo de la Licenciatura en Ingeniería Mecatrónica Agrícola e Ingeniería Mecánica Agrícola.
- **Centro Regional Universitario Centro Norte (CRUCEN):** • 1 Profesor Investigador de Medio Tiempo, para impartir las asignaturas de: Inglés I, Inglés II, Inglés III, Inglés IV y Formación Humanística I, II, III y IV.
- **División de Ciencias Forestales:** • 1 Profesor Investigador de Medio Tiempo, para impartir las asignaturas de: Maquinaria Forestal, en el Área de Ingeniería Forestal.

**Entrega de solicitudes y documentos: del 18 al 26 de Enero de 2018.**

### REQUISITOS, SUELDOS, BASES, FECHAS E INFORMES:

En la Página de Internet ó en la Subdirección de Apoyo Académico  
Evelia Venegas Venegas Tel: 01-(595) 95 2-15-00 Ext. 6259.  
Email: evelia\_venegas@hotmail.com condoc87@correo.chapingo.mx  
[http://portal.chapingo.mx/dga/apoyo academico/](http://portal.chapingo.mx/dga/apoyo_academico/)

AGRONEGOCIOS

ERNESTO FERNÁNDEZ ARIAS\*

# Financiamiento agroalimentario sustentable

(SEGUNDA PARTE)

**C**omo lo comenté en la primera parte de este artículo, FIRA ha desarrollado esquemas financieros y no financieros para impulsar el desarrollo de proyectos amigables con el medio ambiente en el sector agroalimentario de México

En el año 2013, FIRA comenzó con el impulso de proyectos verdes en coordinación con la Subsecretaría de Alimentación y Competitividad de la Sagarpa, diseñando y creando para ello el Fondo Nacional de Garantías (Fonaga Verde), el cual considera y ofrece servicios de garantías líquidas a proyectos de energía renovable y eficiencia energética.

La falta de garantías es un factor que inhibe la expansión o crecimiento económico, en particular de las pequeñas unidades productivas, independientemente de que sus proyectos sean viables, además de que en otros casos también es un obstáculo para el financiamiento a corto plazo, pues absorbe las escasas garantías de los pequeños empresarios, lo que finalmente limita el financiamiento de largo plazo destinado a proyectos de inversión para la tecnificación y modernización.

El objetivo principal de la política pública en el caso de un esquema de garantías es la promoción del acceso al crédito. Con base en los términos del "Toolkit for Impact Evaluation of Public Credit Guarantee Schemes" del Banco Mundial, se considera que el objetivo fundamental de la banca de desarrollo es la adicionalidad financiera extensiva; es decir, crédito para quien está restringido, ya sea por falta de acceso al financiamiento o debido a que el monto que le ofrecen es insuficiente para la realización de su proyecto.

Los resultados de FIRA en la implementación del Fondo Nacional de Garantías Verde hoy cuentan con una amplia cobertura en el país a través de los Intermediarios Financieros, logrando más de 11,500 ventanillas de atención para los productores.

En el periodo del 2013 al 2017, el monto de garantías otorgadas por el Fonaga Verde es de alre-

dedor de 80 millones de pesos, lo cual respalda el crédito garantizado por una cantidad superior a 414 millones de pesos, los cuales han detonando inversiones totales en el sector por más de 614 millones de pesos en beneficio de empresas y productores agroalimentarios que han incorporado a sus sistemas productivos tecnologías verdes como son los sistemas de biodigestión, sistemas fotovoltaicos autónomos e interconectados, aprovechamiento de biomasa para generación de energía, energía eólica, sistemas solares térmicos, sistemas eficientes de bombeo y sistemas más eficientes de enfriamiento, entre otros, por lo que dicho fondo ha cumplido su objetivo de mantener e incrementar el financiamiento al sector agroalimentario y rural en proyectos que impactan favorablemente el medio ambiente.

Los beneficios del Fonaga Verde sin duda son una muestra de la responsabilidad social de las empresas y productores participantes, que representan un menor riesgo a los intermediarios financieros y además son una alternativa que mejora la capacidad del sistema financiero en movilizar capital privado hacia la inversión verde; es decir, en el cuidado al medio ambiente.

*\*Ernesto Fernández Arias es director técnico y de Pesca y Redes de Valor. "La opinión aquí expresada es del autor y no necesariamente coincide con el punto de vista oficial de FIRA".*

efernandez@fira.gob.mx