



**Jaime A.  
Almazán de la Rosa**  
Grupo Acuícola de CONAFAB

# Acuicultura, proteína animal sostenible

La acuicultura es una de las mejores opciones para tener una alimentación accesible y de calidad -a través de distintos pescados y mariscos-, ya que ésta provee a todos los estados de la república mexicana y además se exporta, una de las proteínas animales de más calidad, fresca, inocua y a precios accesibles, que día con día es más accesible para todos nosotros.

Y justo por ello, es el momento de potenciar el desarrollo del sector acuícola del país y así contribuir también a dos de los 17 objetivos sostenibles 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), que tienen que ver con el hambre cero y el cuidado y propagación de la vida submarina.

Actualmente, la producción acuícola del país es una opción segura y rentable respecto a la captura de pescados y mariscos silvestres, y es de destacar que México -a través de esta industria- cuenta también con una naciente producción de pescados marinos como Lobina Rayada de Mar, Jurel, Robalo, Totoaba y Pargo, entre otras especies, que sin duda nos permitirá aprovechar los grandes recursos naturales e industriales con que contamos.

Por ejemplo, en México, dos de cada tres camarones que se comercializan y consumen son producidos en las granjas acuícolas de nuestro país. En gran parte es posible, debido al papel que juega la industria de alimentos balanceados, ya que las empresas productoras de alimentos para peces y camarones asociadas al Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal (CONAFAB), que actualmente integran el Grupo Acuícola, producen casi la totalidad de los alimentos balanceados para la acuicultura en México, lo que constituye un pilar clave para garantizar la seguridad alimentaria en el país por medio de una de las industrias que ha cobrado mayor fuerza y relevancia en los últimos años.

Sigue leyendo la columna en:

[eleconomista.mx](http://eleconomista.mx)