

Acuicultura en México

La acuicultura o acuacultura es el conjunto de actividades, técnicas y conocimientos de crianza de especies acuáticas vegetales y animales

En México, ha alcanzado niveles de desarrollo que van desde la escala experimental (como sucede con el pescado blanco, mojarra nativa, abulón, callo de hacha, mejillón, langosta y caracol), hasta la producción comercial de otras especies (bagre, carpa, tilapia, trucha, ostión, camarón y langostino).

Esta actividad contribuye al crecimiento y estabilidad del sistema alimentaria, ayuda a la conservación de especies acuáticas y promueve la disminución de impactos ambientales. Además, es una práctica que produce alimentos de alto valor nutritivo para el consumo humano.

La Acuicultura ofrece hoy a los productores mexicanos amplias oportunidades de desarrollo y de inversión con diferentes países y asociaciones, al amparo de 12 Tratados de Libre Comercio con 46 naciones; 32 acuerdos para la Promoción y Protección Recíproca de las Inversiones con 33 países y nueve acuerdos de alcance limitado en el marco de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI).



Actualmente, las principales especies de acuicultura en México son el camarón (261 mil 958 toneladas), mojarra tilapia (101 mil 749 toneladas) y los principales estados productores son Sinaloa y Nayarit.

La producción acuícola en México se lleva a cabo en 23 de los 32 estados, siendo los principales productores: Morelos, Nayarit, Jalisco, Veracruz y Yucatán; donde Morelos se erige como el más importante al producir alrededor de 30 millones de peces anualmente repartidos en 62 especies diferentes de los cuales el 70% de la producción total es destinada a la exportación.

