



Usan productores cebada importada

NALLELY HERNÁNDEZ

Para la industria mexicana de cerveza, la obtención de insumos locales es fundamental para eficientar la cadena de suministros.

Sin embargo, ingredientes como la cebada requieren de mercados extranjeros para cubrir la demanda nacional.

De acuerdo con datos del Inegi, 73 por ciento de los insumos necesarios para la elaboración de cerveza son de origen nacional, lo que supera a sectores como manufactura, en el que solo 42 por ciento de los materiales empleados son locales, ex-

plicó Paola Alfaro, directora de Comunicación y Responsabilidad Social de la Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (Cerveceros de México).

Ante la alta demanda nacional y Extranjera de cerveza, los cerveceros cuentan con mercados complementarios de cebada para tener la cantidad suficiente para producir la bebida.

“Durante 2022, se importaron 392 mil 531 toneladas de cebada, las cuales se adquirieron principalmente de Australia, 96.5 por ciento, y el resto se importó de Francia”, detalló Alfaro.

Según la Secretaría de

Agricultura (Sader), en 2022, en el País se cosecharon un millón 23 mil 969 toneladas de cebada maltera por 6 mil 380 millones de pesos.

“Para la agroindustria cervecera, la prioridad de suministro es a través de los campos de cebada mexicanos y una vez adquirida la producción nacional del ciclo agrícola, de ser necesario, se buscan fuentes de abastecimiento alternas”, dijo Alfaro.

Para elevar la cosecha nacional de cebada, la Cámara ha apostado por mejorar las semillas y las técnicas de riego y de cultivo, lo que se traduce en un mayor rendimiento por hectárea.

