

Fecha
24.03.2026

Sección
Mercados

Página
25

FOTO: CUARTOSCURO



#PESCADOSYMARISCOS

CRECE 200% SU DEMANDA

**Impulsado por la
Cuaresma, explota
el consumo de estos
productos marítimos**

POR SHAMADY OMAÑA
ILIANA.MOLINA@ELHERALDODEMEXICO.COM

Se aproxima la temporada de Semana Santa; con ella se espera que el consumo y la demanda de pescados y mariscos se incremente

hasta 200 por ciento, impulsada por tradiciones religiosas como la Cuaresma, cuando muchas familias optan por platillos elaborados con estas proteínas.

Tan sólo, en esta época del año, el consumo alcanza aproximadamente 500 mil toneladas, lo que representa aproximadamente 25 por ciento del consumo anual a nivel nacional.

Este crecimiento responde a la

sustitución de carnes rojas y embutidos por opciones del mar por parte de los consumidores, resaltó Porfirio Nava Morales, presidente de la Asociación de Empresarios de Iztapalapa.



Página 1 de 2
\$ 163020.00
Tam: 572 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 24.03.2026	Sección Mercados	Página 25
----------------------------	----------------------------	---------------------

Datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural destacan que, durante la temporada, algunas de las especies que más se consumen provienen principalmente del Océano Pacífico, Golfo de México y el Caribe de nuestro

país; destacan el pescado tilapia, sardinas, atún, corvina, cazón, jurel, lebrancha, lisa y cojinuda.

Los grandes introductores de la Nueva Viga y la Central de Abastos comienzan a coordinar, con sus proveedores de las costas del Pacífico y Golfo, muchas semanas antes para asegurar volúmenes

que llegan a las 335 mil toneladas de productos marinos sólo en esta época del año, básicamente, en tres o cuatro días”, compartió Nava Morales durante el panel *Ciclo de valor de la Semana Santa*, que fue organizado por el Consejo de la Comunicación.

Además de ser una excelente fuente de proteínas, el consumo de pescados y mariscos, de acuerdo con el Centro de Investigación en Nutrición y Salud del Instituto Nacional de Salud Pública (CINyS-INSP), aporta vitaminas y minerales, los cuales son esenciales para mantener un buen estado de salud.

Entre los últimos destacan fósforo, potasio, sodio, calcio, cobalto, magnesio, hierro, yodo, flúor y zinc.

En tanto, sus vitaminas incluyen A, B1, B2, B3, B12, D y E. Además, son ricos en ácidos gra-

dos Omega-3 recomendados por beneficiar al corazón y cerebro.

Sin embargo, Porfirio Nava Morales destaca que la temporada no sólo incentiva la demanda de estos productos, sino que también de alimentos como las

leguminosas y vegetales. “Esto puede aumentar entre 40 y 50 por ciento, especialmente en preparaciones tradicionales como los romeritos”, agregó.

Serán los restaurantes, desde pequeños establecimientos hasta grandes cadenas especia-

lizadas en pescados y mariscos, los principales beneficiados por este aumento en la demanda.

En la Ciudad de México operan cerca de 110 mil unidades económicas que generan empleo para, aproximadamente, 700 mil personas; los sectores más

demandados son restaurantes.

Otro segmento favorecido es el de ropa y artículos para viajes, como trajes de baño y vestimenta primaveral, con aumentos cercanos a 50 por ciento durante la temporada de Semana Santa.

A nivel nacional, esta época del año activa alrededor de 200 mil empleos, principalmente temporales e informales, en turismo y restaurantes.

