



SRE
MONITOR

AGUACATE: EL ORO VERDE MEXICANO



UNA FRUTA, MUCHAS PROPIEDADES

El aguacate es un árbol con un fruto comestible de los más nutritivos entre todas las frutas comerciales. Su nombre proviene del náhuatl *ahuacatl*, que significa “testículos del árbol”. El árbol crece hasta 20 metros de altura, pero generalmente en los cultivos se mantiene de menos de cinco metros.

El aguacate tiene alrededor de 90 especies en América, desde el centro de México hasta Centroamérica. Su centro de origen parece ser Mesoamérica y particularmente los bosques nublados.

En México se han documentado alrededor de 20 especies emparentadas, de las cuales 13 se distribuyen en el sur. La mayoría son endémicas de México.

El consumo de un aguacate al día puede contribuir a proteger el organismo a nivel interno mientras apoya el proceso de regeneración de la piel. Este fruto de pulpa verde es una de las mayores fuentes naturales de ácidos grasos esenciales, así como vitamina A y E y compuestos antioxidantes. Sus propiedades inhiben el daño oxidativo y trabajan para apoyar la restauración celular sin causar efectos negativos.

En diferentes países el aguacate se consume de maneras muy variadas. Por ejemplo, en Brasil lo hacen helado; en Japón, lo comen en rollos de sushi; en Cuba, lo muelen con alcaparra, aceitunas, jugo de limón y aceite de olivo y lo sirven con pescado hervido y en Nicaragua, lo rellenan con queso, lo baten y lo doran. En otros lugares lo comen en el postre: en Taiwán, con leche y azúcar y en Filipinas hacen una bebida dulce en la que también incluyen leche.

MÉXICO ES EL PRINCIPAL PRODUCTOR Y EXPORTADOR DE AGUACATE EN EL MUNDO

México es el principal productor y exportador de aguacate en el mundo, representando más del 30% de la cosecha mundial. Se produce en 28 estados de la República Mexicana, pero Michoacán es el principal productor, aportando cuatro quintas partes del total nacional de la producción de este fruto.

El aguacate mexicano cuenta con el sello México Calidad Suprema, garantizando los más altos estándares de calidad e inocuidad a nivel nacional e internacional.

México exporta aguacate a diversos países; entre ellos China, Chile y Australia. Sin embargo, Estados Unidos es el principal importador de aguacate mexicano, seguido por Francia, Japón y Canadá.

Los estados a los que más “oro verde mexicano” se moviliza son: Texas, California, Illinois, Arizona, New Jersey, New York, Florida, Pennsylvania, Massachusetts y Georgia.

Este 2016, para posicionar a este fruto como uno de los alimentos protagonistas del Super Bowl 50, la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de Michoacán, A.C., (APEAM), reporta que se movilizaron 95,000 toneladas de aguacate a Estados Unidos; el año pasado fueron 76,445 toneladas.

A MAYOR DEMANDA, MÁS OPORTUNIDADES

El creciente consumo de aguacate en Estados Unidos abre la puerta a la exportación de la producción jalisciense de este fruto.

El director de la Asociación de Productores Exportadores de Aguacate de Jalisco, Ignacio Gómez, espera que en 2016 la entidad pueda aumentar a 60% las exportaciones del producto, es decir, duplicar la actual cantidad de venta a otros países.

En 2014, Jalisco cosechó 87,000 toneladas de aguacate, de las cuales 30% se envió al extranjero. Los principales mercados de este producto jalisciense son Japón y Canadá. El valor de la venta en el extranjero fue de 73,878 millones de dólares, según cifras del Instituto de Información, Estadística y Geografía de Jalisco.

Datos relevantes

Como resultado del trabajo coordinado entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM) entre julio de 2014 y enero de 2015 se registró un crecimiento de 39 por ciento en las exportaciones de este fruto a Estados Unidos, con respecto al mismo periodo de 2013-2014.

Para saber más...

Secretaría de economía

<http://www.gob.mx/se/articulos/mexico-es-el-principal-productor-y-exportador-de-aguacate-en-el-mundo>