



Acuicola
Sustentable
del Golfo

Deck Comercial ASG

Situación Actual



La pesca mundial representa **2.5** veces lo que los océanos pueden soportar de manera sostenible, es decir, se capturan más organismos de lo que los océanos pueden reproducir.



Tan solo en los últimos **40 años**, la vida marina se ha reducido a la **mitad**.

“

Hay que dejar de depredar el mar, y aprender a cultivarlo.

Jacques Costeau

”



Sobre ASG

ASG se enfoca en la producción de proteína animal acuícola de alta calidad con un bajo impacto al medio ambiente, con prácticas sostenibles para el manejo de los recursos naturales y deshechos, así como un compromiso con las comunidades y poblaciones que nos rodean y con las que trabajamos.



Empresa Mexicana fundada en 2014 dedicada al cultivo **intensivo** de especies acuícolas para consumo humano.



Actualmente se enfoca en el cultivo sustentable de Tilapia para la comercialización y distribución en la península de Yucatán.



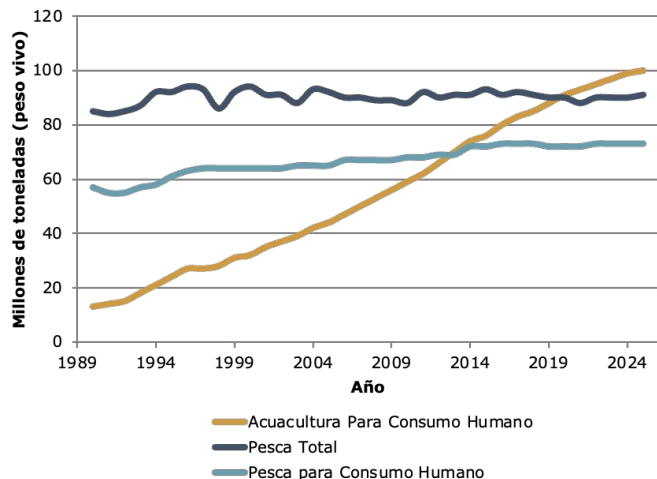
Se localiza en Campeche, a 25 minutos de la capital.



Situación Acuícola Mundial

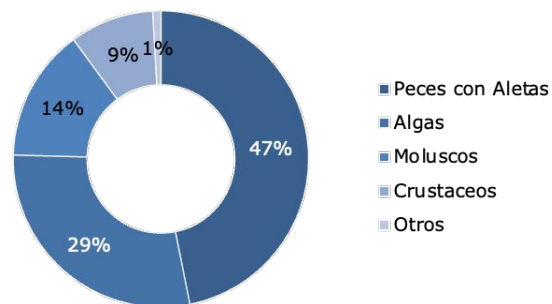
Producción Global

Se estima que en el 2021 la acuicultura para consumo humano superó a la pesca total, y se pronostica que en 2030 alcance los 109 millones de toneladas anuales.



Producción por Especie

Del total de la producción de los peces con aleta, la *tilapia* ocupa el segundo lugar con un 9%. En el caso de las algas, el *kelp* encabeza la producción con un 35.5%.

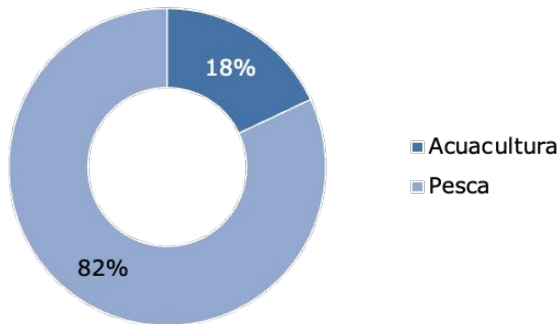


*Total: 123 MM de toneladas

Situación Acuícola en México

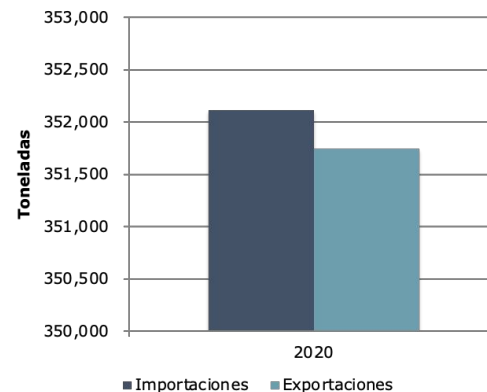
Acuacultura vs. Pesca

Producción pesquera y acuícola (2020) = 1.9 MM ton



Solo el 18% de la producción proviene de acuacultura, muy por debajo de la media mundial (50% aprox.)

Importaciones vs. Exportaciones



El valor monetario de las exportaciones supera en un 31% al de las importaciones, ya que se exportan productos de mayor valor.

Producción de Tilapia en México



Total Nacional

115,000 ton



Acuicultura

97,000 ton
84%



Campeche

3,760 ton
3.27%



Importaciones

140,000 ton - 40% de las importaciones acuícolas nacionales (352,000 ton).
Valor de 931 MDD

Producción de Tilapia por Estado

Chiapas	33%
Jalisco	13%
Nayarit	11%
Sinaloa	11%
Michoacán	6%
Veracruz	4%
Campeche	3%
Resto del País	19%



Producción por Hectárea



Agricultura
10.69 ton / ha



Ganadería
0.19 ton / ha

2017

Producción Alimentaria en México

Superficie productiva = 135 millones de hectáreas

Sector	No. Hectáreas	Porcentaje	Producción Anual
Agricultura	24,600,000	18.29 %	263,000,000 Ton
Ganadería	109,800,000	81.62 %	21,100,000 Ton
Acuacultura	125,000	0.09 %	398,000 Ton

Disponibilidad Alimentaria

Hectáreas disponibles para producción Agrícola en México



134,500,000 ha



124,100,000 ha

1.08 ha / hab.

Producción Agropecuaria en México (2017)



286,100,000 toneladas

2.13 ton / ha

Acuicultura en México (2017)



125,000 ha



398,000 toneladas

3.18 ton / ha

ASG



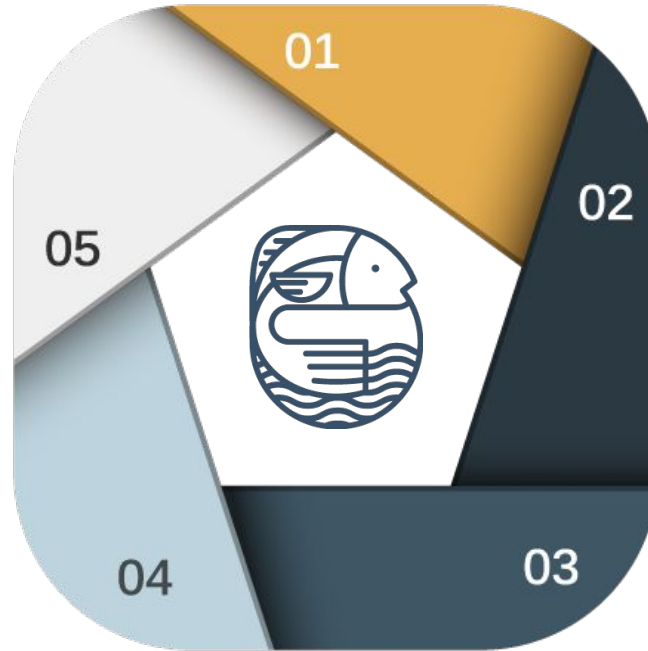
0.215
ha / estanque



60
toneladas / estanque-año

279.06 ton / ha

Sostenibilidad Alimentaria

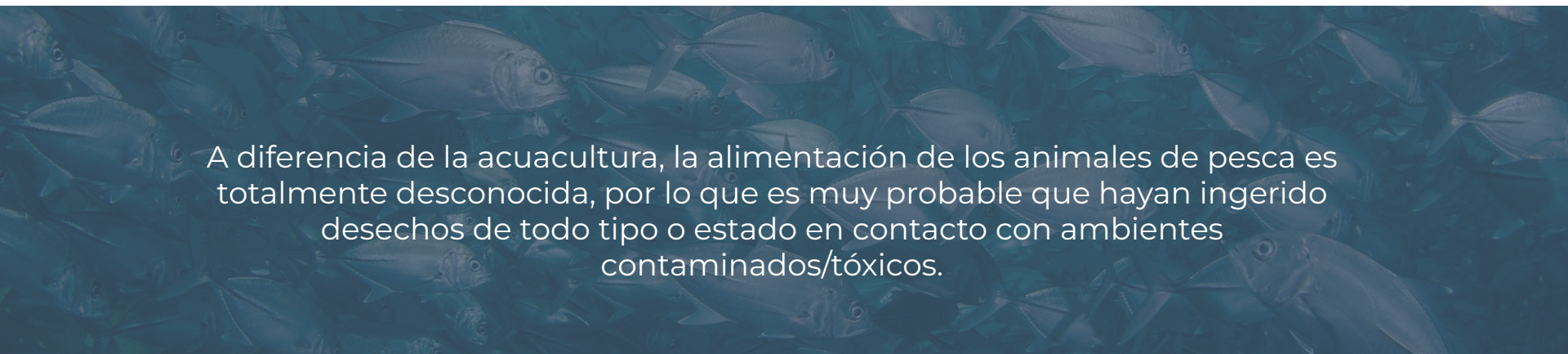


- 01** Mejorar la eficiencia en el uso de los recursos
- 02** Conservar y proteger los recursos naturales existentes
- 03** Mejorar los medios de vida rurales, la equidad y el bienestar social
- 04** Enfoque en la recuperación de los ecosistemas
- 05** Promover mecanismos de gobierno responsables y efectivos.

Salud Humana

Consumir pescado al menos 2 veces a la semana, como es recomendado, tiene los siguientes beneficios:

- Disminuye en 1/3 el riesgo de morir por una enfermedad cardíaca o un derrame
- Fuente natural y sana de Vitamina D
- Mejora el sistema inmune, reduciendo el riesgo de contraer enfermedades autoinmunes, como la diabetes tipo 1
- Propiedades antiinflamatorias
- Alto contenido de aminoácidos esenciales necesarios para el desarrollo
- Bajo en colesterol y grasas saturadas (contrario a la carne).



A diferencia de la acuicultura, la alimentación de los animales de pesca es totalmente desconocida, por lo que es muy probable que hayan ingerido desechos de todo tipo o estado en contacto con ambientes contaminados/tóxicos.

Retos de la Acuicultura

1

Huella Hídrica

Los recambios de agua en los estanques de producción acuícola, para mantener un sistema saludable, aumenta considerablemente el uso de agua para la producción.

2

Índice de Inclusión Alimenticia

La principal fuente de proteína de la alimentación en la acuicultura proviene de la pesca y procesamiento de otros organismos, lo que la hace poco sostenible. A diferencia, la principal fuente de proteína de la alimentación de la tilapia es soya (entre otros granos), disminuyendo la depredación de los océanos.

3

Manejo de Lodos

Los desechos generados en los estanques, compuestos básicamente por alimento no consumido, excretas de los organismos y algas, se vierten a los cuerpos naturales de agua (lagos, lagunas costeras, ríos y océanos) ocasionando problemas graves de contaminación.

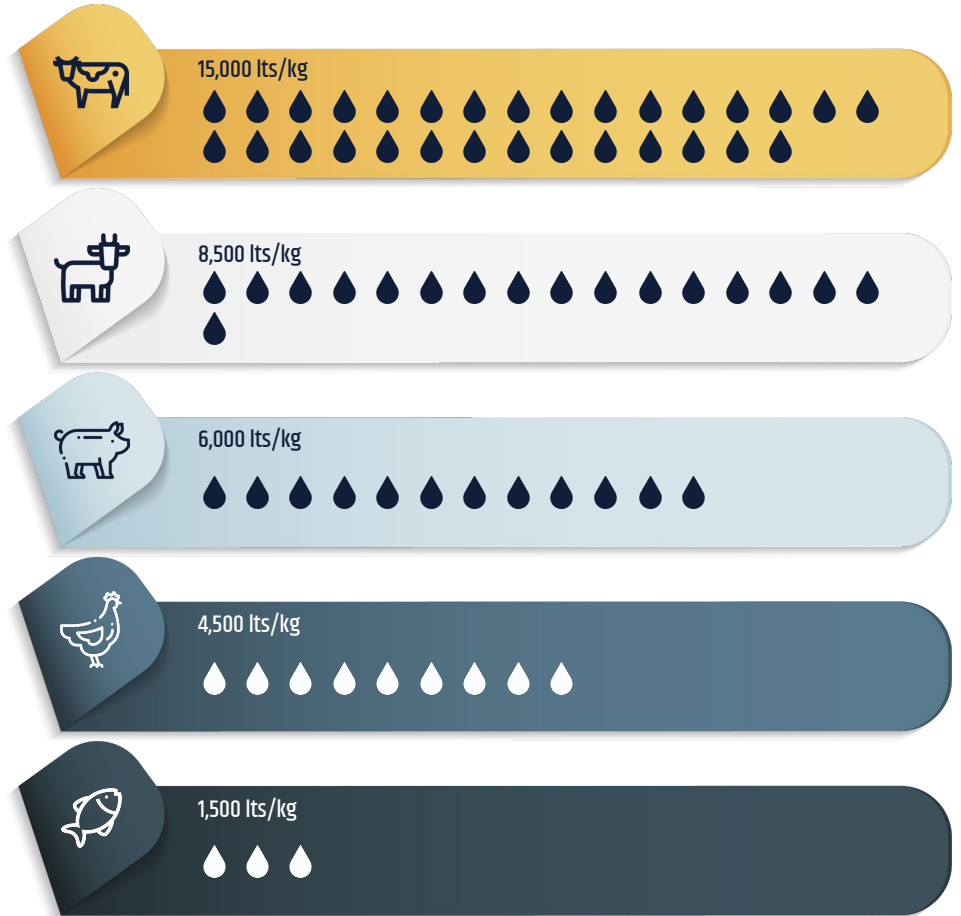
Recursos Hídricos



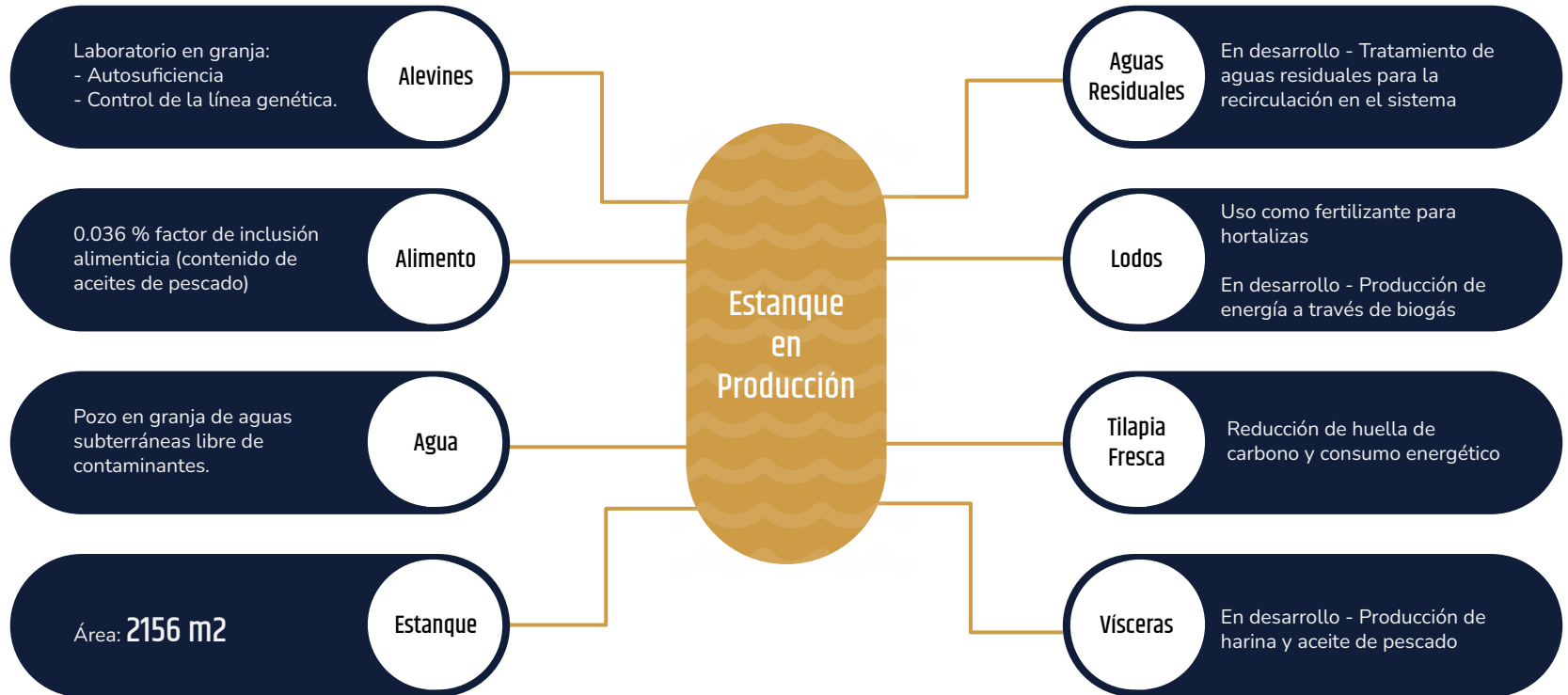
👉 = 500 litros

La huella hídrica representa la cantidad de **litros** que se necesita para producir **1 kilogramo** de proteína

Water Footprint Network, Water footprint of crop and animal products: a comparison, 2010



Impacto Ambiental **ASG**



ASG

Responsabilidad Social

Problemática

Aportación de Campeche al PIB:

2.0% - 70% Pertenece al petróleo.

Real 0.6% - Colocándolo como el más bajo del país.

Solo el 60 % de la población económicamente activa tiene un trabajo formal.

ASG

Empleos directos generados a la fecha: **20**

Empleos indirectos generados a la fecha: **40**

Trabajo formal con todas las prestaciones de Ley.

Complementos:

Comedor, Transporte y Capacitaciones.

Salario Promedio:

2.5 veces mayor al salario medio de la región.

NUESTRO PRODUCTO

Tilapia Fresca

Especie

- Tilapia del Nilo

Talla de Venta

- 350 / 550 gramos

Presentación

- A solicitud del cliente
- Fresca, entera, eviscerada y en hielada

Vida de anaquel

- 7 días enhielada

Temperatura

- Refrigerado (0 - 4 °C)



ASG

Condiciones de Venta

Calidad

Producto fresco.

Fuente de Agua: Pozo
de aguas subterráneas
**libre de
contaminantes.**

Condiciones de
producción controladas.

Servicio

Entrega directa.

20 días de crédito.

Vida de Anaquel :
7 días refrigerada
con buen manejo.

Precio

Competitivo, con
todos los **servicios**
mencionados
incluidos.



Contenido Nutricional (100 gr)

Tilapia del Nilo



General

Calorías – 96 kcal
Proteína – 20.08 g
Grasa Total – 1.70 g
Colesterol – 50 mg
Agua – 78.08 g



Vitaminas

Vitamina B-12 – 1.58 µg
Vitamina D – 3.10 µg
Vitamina K – 1.4 µg
Vitamina B-3 – 3.9 µg
Vitamina B-9 – 24 µg



Minerales

Sodio – 52 mg
Calcio – 10 mg
Potasio – 302 mg
Magnesio – 27 mg
Fósforo – 170 mg
Selenio – 41.8 µg

ASG

La Granja





Acuicola
Sustentable
del Golfo