

Camarón mexicano: nutritivo y de acuacultura nacional; Profeco presenta precios máximos y mínimos

Posted on 15 de julio de 2026 by Diario Humano



La Revista del Consumidor destaca la importancia de la producción y consumo del camarón; recabó el precio mínimo y máximo de algunas variedades de este alimento

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. - La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), a través de la sección *Guía de Consumo*, de la Revista del Consumidor correspondiente al mes de julio, destaca las propiedades nutricionales del camarón mexicano, un alimento bajo en calorías y rico en proteínas de alta calidad, grasas saludables, vitaminas y minerales.

Actualmente, la pesca en México está sujeta a disposiciones oficiales que protegen el ecosistema marino y mitigan el impacto ambiental, por lo que optar por productos de procedencia legal es clave para fomentar un consumo responsable. En 2024, produjo 258 mil 577 toneladas de camarón, cifra que lo ubica en el séptimo lugar entre 90 países productores.

El camarón de acuacultura se cultiva bajo condiciones controladas, ya sea en jaulas flotantes en el mar o

en sistemas artificiales con flujo y temperatura regulados en el agua. Ambos métodos permiten que el país cuente con disponibilidad de este producto durante todo el año.

Para identificar el origen y rastrear la cadena de valor de los productos pesqueros, es indispensable comprobar su procedencia desde la captura o cultivo hasta su venta. De acuerdo con el artículo 75 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, esta legalidad se acredita mediante avisos de arribo, cosecha, producción o recolección, además de guías de pesca y permisos de importación.

De igual modo, el artículo 92 de dicha ley establece que quienes se dedican a la acuacultura tienen la obligación de presentar a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural los avisos de cosecha, producción y recolección.

Mediante el monitoreo realizado por la Procuraduría, se encontró que el precio del kilo de camarón chico con cabeza oscila entre los \$110.00 pesos y los \$259.00 pesos a nivel nacional. Por su parte, el coctelero se puede adquirir desde los \$140.00 pesos y hasta los \$299.00 pesos.

El camarón en su variedad pacotilla se comercializa tanto en \$180.00 pesos como en \$549.00 pesos, por lo que la institución recalca la importancia de comparar en diferentes establecimientos y elegir la opción más adecuada a las necesidades y presupuesto. La información detallada por ubicación y especie está disponible en la herramienta ***Quién es Quién en los Precios***.

Para tener certeza de que este alimento no representa un riesgo para la salud, la Profeco recomienda descartar los camarones si huelen a amoníaco o tienen un tono grisáceo con consistencia pegajosa y tendencia a desmoronarse. La apariencia ideal debe ser de un color beige o gris uniforme y firme al tacto para garantizar su frescura.

Adicionalmente, la entidad recuerda que la Revista del Consumidor cuenta con un extenso catálogo de recetas culinarias en el Platillo Sabio con este alimento de acuacultura mexicana, por lo que sugiere consultar la preparación del **aguachile de camarón**.