

los intereses estadounidenses. Mientras tanto, Anglo American continúa con su proceso de simplificación corporativa. La venta de sus activos de níquel forma parte de una estrategia mayor para hacer frente al intento de adquisición hostil por parte de BHP Group. Sin embargo, la minera británica no ha tenido un camino sencillo. Apenas la semana pasada, la negociación para desprenderse de su portafolio de carbón en Australia fracasó tras el retiro de Peabody Energy Corp., dejando otro punto débil en su plan de reestructura. En este contexto, es difícil ignorar la dimensión geopolítica del negocio del níquel. El mineral, durante décadas visto como un insumo más dentro del mundo industrial, se ha convertido en una pieza clave en la transición energética global. China lo sabe. Estados Unidos también. Y Brasil, al parecer, deberá decidir hacia qué lado inclina la balanza. No se trata sólo de una mina más, ni de una empresa más. Lo que está en juego

es quién controla el futuro de las cadenas de suministro de metales críticos, en un mundo que acelera su paso hacia tecnologías limpias. Las decisiones que se tomen hoy podrían definir la autonomía tecnológica de regiones enteras durante las próximas décadas. Desde la perspectiva minera, lo que muchos consideran una amenaza también puede ser visto como una oportunidad. Atraer inversiones, aunque provengan de China, permite desarrollar infraestructura, empleo y transferencia de tecnología. Lo importante es que los gobiernos garanticen marcos regulatorios sólidos, acuerdos transparentes y condiciones que eviten el monopolio o el acaparamiento de recursos por parte de un solo actor. En el centro de todo este debate están las comunidades mineras de Brasil, cuyos destinos muchas veces se deciden en escritorios de Washington,



Pekín o Londres. Su desarrollo no debe ser rehén de conflictos diplomáticos. Lo fundamental es que la minería continúe

siendo motor de crecimiento, con reglas claras, inversión responsable y soberanía intacta.

La mojarra tilapia mexicana: más que un simple pez

Por Investigadora del CIAD.

A 61 años de haber sido introducida al mercado mexicano, es imposible negar que la mojarra tilapia llegó para quedarse, convirtiéndose en una especie muy consumida en el país, que actualmente ocupa un lugar privilegiado entre las especies sustentables de acuicultura o de agua dulce. (¿La naturalizamos mexicana?).

En general, una porción de 100 g de carne de tilapia mexicana de acuicultura (cultivo) contiene de 17 a 19 gramos de proteína, de 2 a 4 gramos de grasa y de 45 a 50 miligramos de colesterol aproximadamente, además, es baja en calorías (95-100 kcal) y cuenta con la presencia de minerales como sodio, fósforo, potasio y vitaminas D3, B3 y B9.

Asimismo, al ser de carne blanca (y apetecible), contiene proteína fácilmente digerible por el cuerpo humano, lo cual

la vuelve una rica fuente de nutrientes que ayudan a la salud y bienestar de la población que la consume, incluyendo a las personas más vulnerables de zonas alejadas. Además, la mojarra tilapia mexicana se puede cultivar fácilmente, contribuyendo a la reducción del hambre y la desnutrición.

Sin duda, en los ámbitos rurales la tilapia tiene una gran relevancia como una rica fuente de proteínas, además de poseer una alta calidad nutricional, por lo que para los pequeños productores rurales no sólo representa un impacto socioeconómico debido a la generación de empleo/autoempleo para mujeres y hombres que generan ingreso extra por su venta, no sólo a nivel local, a través de cadenas cortas, sino también para medianos y grandes productores.

No obstante, el filete de mojarra tilapia que se expende congelada y con una gran capa de hielo (glaseado) no es

mexicana, sino de importación, lo que contribuye a disminuir el consumo de tilapia de nuestro país, que normalmente se expende entera fresca. Esto reduce las posibilidades de apoyar a nuestro sector productivo nacional, impulsar la economía del nacional y disfrutar de una mojarra tilapia entera fresca mexicana y nutritiva, un verdadero manjar de la forma que se prefiera cocinar.

Es importante promover el consumo de pescados y mariscos mexicanos. ¿Tú ya probaste la mojarra tilapia mexicana? La próxima vez que consumas esta especie asegúrate de que sea un producto nacional.

*** Autora: Celia Olivia García Sifuentes, investigadora del Laboratorio de Bioquímica y Calidad de Productos Pesqueros del CIAD y responsable técnica del Laboratorio Nacional (Secihiti) de la Red Tilapia México (LNCRTM).**

