La *Cuaresma* es el periodo de cuarenta días en el que se conmemora la resurrección de Jesucristo, la cual comienza el *Miércoles de ceniza* y concluye el *Domingo de ramos.*

Año	Inicio	Finaliza
2022	2 marzo	10 abril
2021	17 febrero	28 marzo
2020	26 febrero	5 abril
2019	6 marzo	14 abril
2018	14 febrero	25 marzo
2017	1º marzo	9 abril
2016	10 febrero	20 marzo
2015	18 febrero	29 marzo
2014	5 marzo	13 abril
2013	13 febrero	24 marzo
2012	22 febrero	1º abril
2011	9 marzo	17 abril
2010	17 febrero	28 marzo
2009	25 febrero	5 abril
2008	6 febrero	16 marzo
2007	21 febrero	1º abril
2006	1º marzo	9 abril
2005	9 febrero	20 marzo

Fuente: Hijos de la Divina Voluntad (www.divvol.org/recursos/fecha_pascua.htm).

El periodo de conmemoración de la *Cuaresma* en cada año es diferente, derivado de la referencia del domingo de resurrección de Jesús con el día de la primera luna llena de primavera.

La Iglesia Católica considera al color morado o púrpura como un símbolo de la penitencia y luto durante la *Cuaresma*.

Habitualmente las personas que conmemoran la *Cuaresma* inhiben la ingesta de *carne roja,* y optan alimentarse con otra clase de bienes; entre ellos los pescados y otros productos del mar. Este suceso configura los patrones de consumo, y con ello, la determinación de los niveles de disponibilidad de algunos alimentos en los mercados.

Especies pesqueras disponibles en la *Cuaresma*

En México, durante la cuaresma se ofertan variadas especies pesqueras en los diferentes puntos de venta del territorio nacional, con ello, las alternativas de consumo son diversas para la preparación de distintos platillos tradicionales del periodo. En los principales centros de comercialización están disponibles pescados, crustáceos y moluscos; destacando: la mojarra (tilapia), el guachinango, la sierra, el charal, el atún albacora, el róbalo, el camarón, el pulpo, la almeja, entre otras. Son conocidas también como *especies de temporada.*

Pescados	Albacora Bacoco Bobo Bonito Cazón Chabela Charal Cintilla Cocinero Cojinuda Corvina Gurrubata Guachinango Jurel Lebrancha Lisa Mojarra (tilapia) Palometa Pargo huachinango Picuda Plateado Aleta de raya Róbalo Ronco Sargo Sierra Tiburón Tolete Trucha blanca

Crustáceos	Camarón Jaiba

Moluscos	Almeja Pulpo

Nota: La lista de especies representativas durante la *Cuaresma*, se determinó a partir de las que el Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados (SNIIM) reporta como las de venta en el mercado de la Viga localizado en la Ciudad de México y las especies que se ofertan en el periodo de la conmemoración.

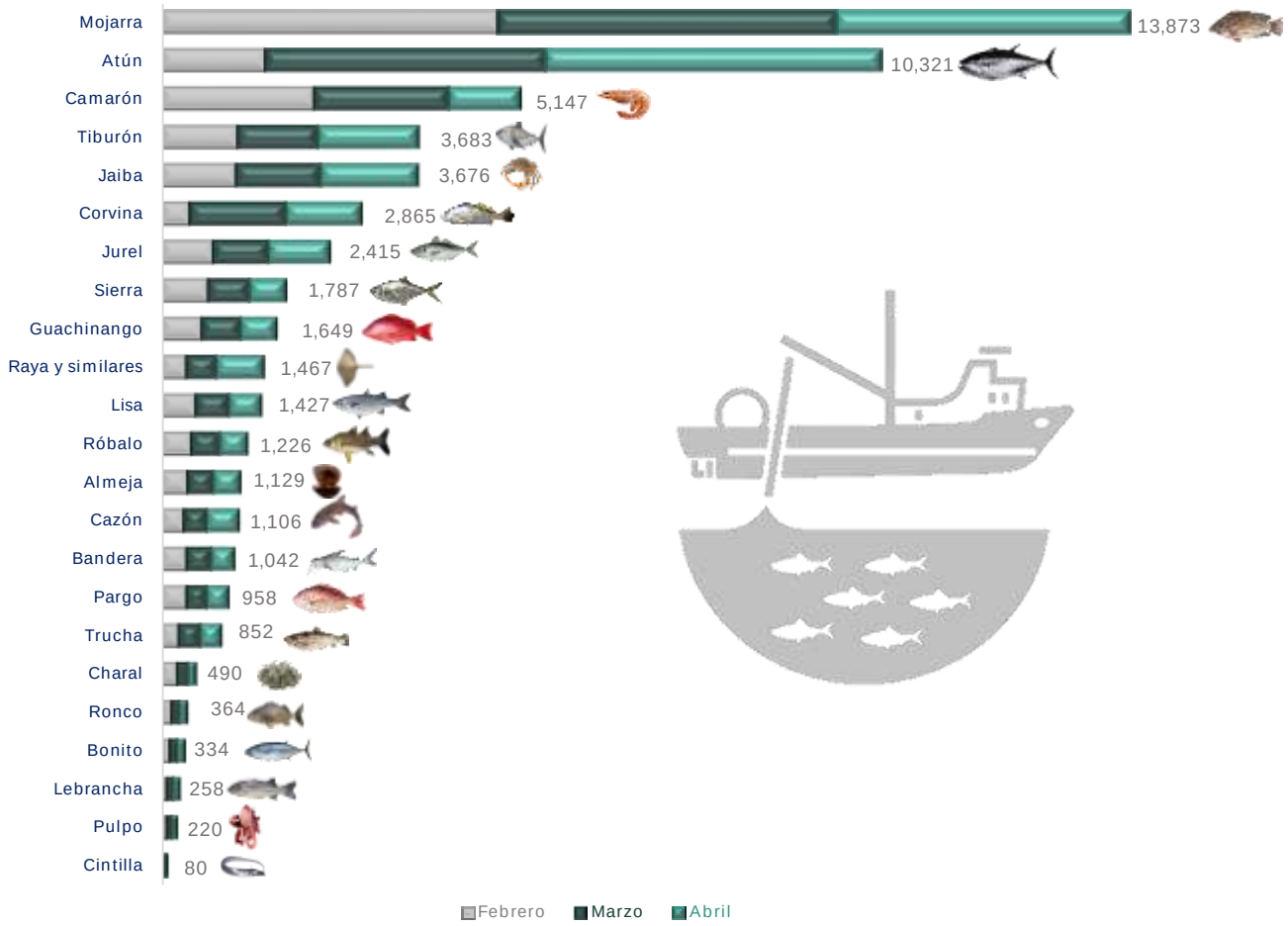
Fuente: SIAP con datos del SNIIM.

En los meses que tiene lugar la *Cuaresma* (generalmente en períodos intermensuales de febrero, marzo y abril) en promedio los pescadores mexicanos obtienen 480 mil toneladas, esa cantidad representa la cuarta parte del total anual, siendo abril el de mayor volumen.

La producción de las *especies de temporada* generalmente aporta 7 mil 352 toneladas al volumen en dicho periodo, siendo la mojarra (tilapia), el atún y el camarón los de mayor aporte, en época de cuaresma se produce de dichas especies: 13 mil, 10 mil y 5 mil toneladas respectivamente.

El consumo de mojarra durante el periodo de conmemoración religiosa en México es de los más pronunciados, de allí que durante febrero se adquiera en el exterior un volumen que satisfaga la demanda interna: 10.6% de las importaciones de tilapia se efectúan en febrero, la participación más significativa comparada con la que presenta las importaciones del resto de meses.

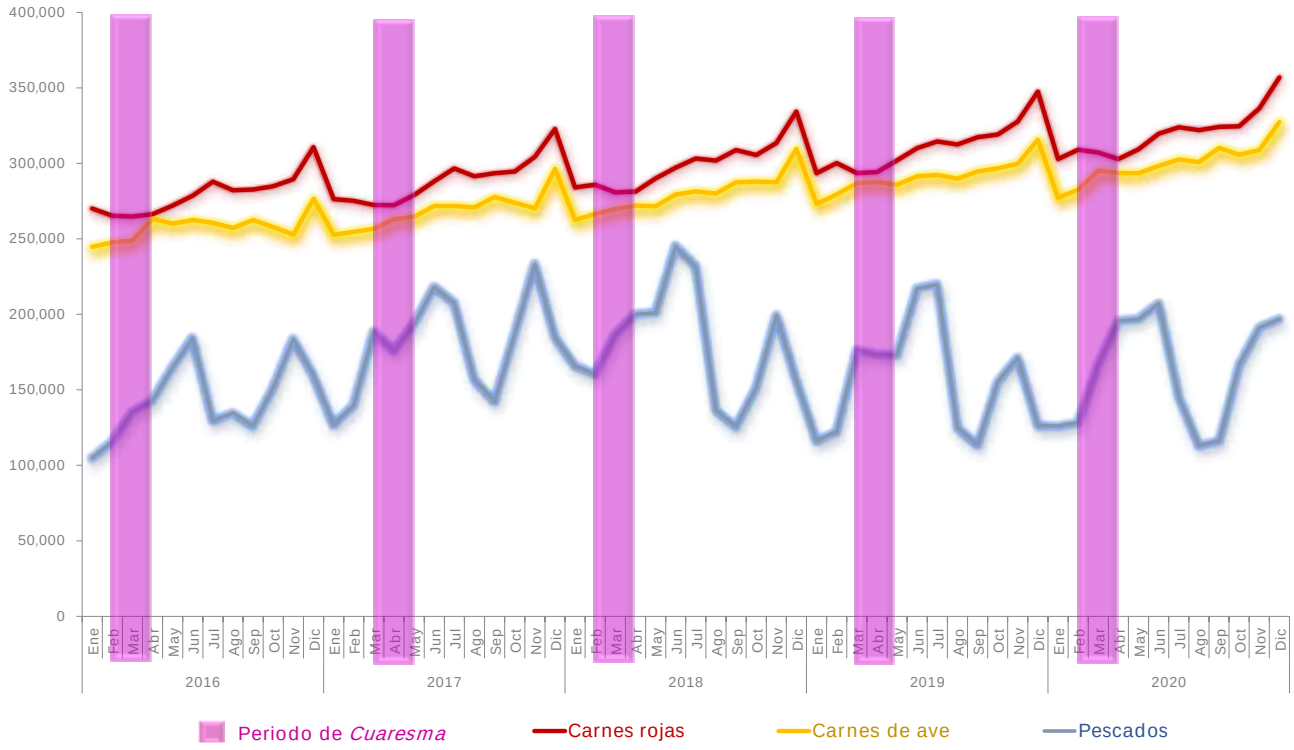
Volumen pesquero promedio de las especies de mayor disponibilidad en la *Cuaresma*
Toneladas



Nota: El promedio de la *Cuaresma* se determinó a partir del volumen de producción nacional en el periodo febrero-abril de 2016 a 2020. El atún refiere únicamente a la especie albacora, que es la especie con reporte de venta en el mercado de la Viga.
Fuente: SIAP con datos de la CONAPESCA.

En México la *Cuaresma* también configura un comportamiento estacional en la producción de carne de bovino y porcino (*carnes rojas*), las cuales observan una disminución, y por el contrario un alza en la generación de carne de ave.

Evolución mensual de la producción nacional de carne en canal y pesquera
2016-2020
Toneladas



Nota: El concepto de carnes rojas integra a la producción de carne en canal de la especie bovina, porcina, caprina y ovina, la de ave incluye a la de guajolote, y el volumen pesquero considera al peso desembarcado.
Fuente: SIAP con datos de la CONAPESCA